

2019 | 20

RAPPORT

RESUME

**L'ENGAGEMENT DE CÉMOI
POUR UN CHOCOLAT DURABLE**

ÉDITOS



PATRICK POIRRIER
PDG DU GROUPE CÉMOI

“ Le chocolat, c'est du plaisir partagé. Chez CÉMOI nous voulons que les générations futures perpétuent ce plaisir.

Nous nous engageons pour un chocolat durable dans toute sa filière, du planteur au consommateur et c'est notre vision de la transition écologique pour notre filière.

Le Groupe CÉMOI est signataire du Global Compact des Nations Unies et inscrit l'ensemble de ses activités dans le strict respect des droits de l'Homme, des normes internationales du travail, la protection de l'environnement et la lutte contre la corruption. Ce rapport sert de communication sur les progrès réalisés dans ces domaines, et à travers lui, nous réaffirons notre engagement continu envers ses principes. ”

**NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL**



CÉMOI soutient les dix principes du Global Compact des Nations Unies concernant le respect des droits de l'Homme, des normes internationales du travail, la protection de l'environnement et la lutte contre la corruption.



PATRICK COLLIN
DG DU GROUPE CÉMOI

“ Chez CÉMOI, nous considérons que notre rôle n'est pas simplement de produire du chocolat pour le plus grand plaisir de nos consommateurs mais de le faire en prenant soin de préserver la nature qui nous fournit les matières premières, les planteurs et agriculteurs qui les cultivent, d'assembler et de travailler ces ingrédients pour en faire d'excellents produits dont nos collaborateurs seront fiers.

Nous avons pris des engagements quantifiés dans le cadre de notre plan à 5 ans ; dont l'ambition est de fournir des chocolats durables et de créer les conditions pour que nos collaborateurs soient épanouis et engagés et que d'autres aient envie de nous rejoindre grâce à cette politique.

Le Groupe s'est construit sur ces fondamentaux, mais plus que jamais l'environnement actuel nous rappelle que nous devons continuer et renforcer ces principes

Ce rapport 2019/2020 dresse un état des lieux de nos accomplissements, nos projets en cours ainsi que des sujets sur lesquels nous devons redoubler d'efforts. ”



SOMMAIRE

- LE GROUPE CÉMOI - INFOGRAPHIE - P.4/5
- NOTRE HISTOIRE, NOS VALEURS - P.6
- NOTRE AMBITION À HORIZON 2025 - P.7
- TRANSPARENCE CÉMOI - INFOGRAPHIE - P.8/9



UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

1. RENFORCER LE SOCLE AGRO-ÉCOLOGIQUE DE NOS FILIÈRES - P.11
2. DÉPLOYER UNE STRATÉGIE CARBONE 2°C - P.15
3. RÉDUIRE L'IMPACT DE NOS EMBALLAGES - P.18



UN ANCRAGE TERRITORIAL

1. ÊTRE MOTEUR DE L'ÉCONOMIE DANS LES TERRITOIRES - P.21
2. SOUTENIR LES PRODUCTEURS - P.23
3. LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS - P.25



DES PRODUITS DE QUALITÉ

1. AMÉLIORER LA TRAÇABILITÉ, GARANTIE DE RESPONSABILITÉ ET QUALITÉ - P.27
2. GARANTIR LA SÉCURITÉ DE NOS ALIMENTS - P.30
3. TRAVAILLER SUR LA NATURALITÉ ET LE PROFIL NUTRITIONNEL DE NOS PRODUITS - P.31



DES COLLABORATEURS ÉPANOUIS

1. DÉVELOPPER NOTRE MARQUE EMPLOYEUR - P.33
2. DIFFUSER LA CULTURE RSE CÉMOI - P.36

- MESURER NOS PROGRÈS - P.38
- ÊTRE OUVERT SUR NOS ÉCOSYSTÈMES - P.40
- NOS FILIALES : GRYF POLOGNE - P.41 /
OP CHOCOLATE CARDIFF - P.42 / FRANKONIA ALLEMAGNE - P.43

LE GROUPE CÉMOI

Héritier du savoir-faire chocolatier à la française depuis plus de 200 ans, CÉMOI est un expert des métiers du chocolat, à destination des professionnels et des consommateurs.

PRÉSENTATION DE NOTRE ACTIVITÉ

NOTRE APPROVISIONNEMENT

CACAO > UNE FILIÈRE CACAO INTÉGRÉE, DES PLANTATIONS AU PRODUIT FINI, AVEC 3 NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ ET DE QUALITÉ AROMATIQUE

1



EXCELLENCE
QUALITÉ ++
TRAÇABILITÉ PLANTATION

10%
DE L'APPROVISIONNEMENT
GLOBAL

2



PRÉFÉRENCE
QUALITÉ ++
TRAÇABILITÉ COOPÉRATIVE

30%
DE L'APPROVISIONNEMENT
GLOBAL

3



RÉFÉRENCE
QUALITÉ +
TRAÇABILITÉ USINE

60%
DE L'APPROVISIONNEMENT
GLOBAL

TRANSPARENCE

CÔTE D'IVOIRE, SÃO TOMÉ, ÉQUATEUR
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE, PÉROU

AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES > SUCRE, NOISETTES, LAIT, AMANDE, LÉCITHINE DE TOURNESOL...



100 000 TONNES
ACHETÉES PAR AN

3%

DE LA
PRODUCTION
MONDIALE

NOS PRODUITS

BTOC 53%

PERMANENT :

- Chocolat (dont Bio) : tablettes, papillotes, boîtes de chocolats
- Confiserie : guimauves chocolatées (ourson...)
- Biscuiterie : Quadro

SAISONNIER :
Noël & Pâques



BTOB 47%

INDUSTRIELS ET ARTISANS
MARQUES DE DISTRIBUTEURS



**CRÉATION
DES RECETTES,
TRANSFORMATION,
EMBALLAGE**



**DEUX MÉTIERS :
CHOCOLATIER
& CONFISEUR**

200 000 TONNES
DE PRODUITS VENDUS
À L'ANNÉE



LE GROUPE EN CHIFFRES

14 DONT
9 EN
USINES FRANCE

3700 DONT
2200 EN
SALARIÉS FRANCE

200
MILLIONS D'EUROS
INVESTIS SUR 10 ANS

750
MILLIONS
D'EUROS DE CA

1^{ER}
CHOCOLATIER
FRANÇAIS

3
GÉNÉRATIONS
UN GROUPE FAMILIAL
HÉRITIER D'UNE TRADITION
DATANT DE 1814
LEADER DU MARCHÉ EUROPÉEN



NOTRE HISTOIRE

Création d'une des toutes premières fabriques de chocolat par Louis Parès à Arles-sur-Tech, dans les Pyrénées-Orientales.



1814

1887

L'entreprise familiale Parès prend le nom de Cantaloup-Catala.

1940

La fabrique s'implante à Perpignan, sur le site actuel du siège.

1962

Georges Poirrier reprend l'entreprise et développe les gammes pour les grandes surfaces.



ANNÉES 1970

Le Groupe se développe par acquisition de chocolateries. L'entreprise visite les plantations, notamment en Côte d'Ivoire, pour sélectionner les meilleures fèves.

1981

Le Groupe intègre la marque CÉMOI, fondée en 1919 par Félix Cartier-Million, et en reprend le nom.

Notre équipe lance la première gamme de tablettes de chocolat Bio et Équitable.

ANNÉES 1990

1996

notre usine de traitement des fèves de cacao est inaugurée en 1996 à Abidjan, en Côte d'Ivoire.



Plusieurs entreprises intègrent le Groupe, nous permettant de diversifier nos savoir-faire (moulages, confiserie...)

ANNÉES 2000

2005

Patrick Poirrier arrive à la tête de CÉMOI, et forme la troisième génération de la famille à diriger le Groupe.

Notre nouvelle chocolaterie, conçue aux normes HQE est inaugurée à Perpignan.

2008

Lancement de notre nouvelle stratégie développement durable fixant de nouveaux objectifs plus ambitieux pour un chocolat toujours plus responsable.

2020



TRANSPARENCE CACAO CÉMOI

2015

Lancement du programme Transparence Cacao visant à créer une filière d'approvisionnement en cacao durable, du producteur au consommateur.

NOS VALEURS



LA PASSION

À travers les grandes étapes de notre histoire, nous avons su nourrir la fierté de nos collaborateurs pour notre métier et la passion de notre savoir-faire.



LE PARTAGE

Chez CÉMOI, la passion ne vaut que si elle est partagée. C'est un échange qui commence avec les collaborateurs, nos meilleurs ambassadeurs.



L'INNOVATION

L'innovation fait partie de l'histoire du Groupe depuis sa création. C'est à chaque étape de la filière du cacao et du chocolat que nous insufflons l'innovation à notre expertise.



L'ENGAGEMENT

Nous considérons que ce sont les femmes et les hommes qui font le succès des entreprises et la pérennité des marques.

NOTRE AMBITION À HORIZON 2025

NOTRE RESPONSABILITÉ

En tant qu'acteur chocolatier majeur, notre activité est intrinsèquement liée aux ressources naturelles, ainsi qu'aux femmes et hommes, qui contribuent à créer le chocolat CÉMOI. Nous sommes conscients de notre responsabilité environnementale et sociale sur chacune des étapes de fabrication - de la production des matières premières à l'impact du produit fini.

Cette responsabilité commence dès la culture de notre matière première essentielle : le cacao. Celui-ci figure parmi les commodités alimentaires régulièrement pointées du doigt pour les risques humains et environnementaux associés. En plus de garantir un cacao de qualité pour notre chocolat, il est de notre devoir que celui-ci soit cultivé dans les meilleures conditions, en garantissant le respect des droits humains, une rémunération juste pour les planteurs et en luttant contre la déforestation.

Notre impact dépend aussi des choix que nous faisons sur notre propre périmètre, dans nos usines et nos bureaux. Nous nous sommes fixés des objectifs de réduction de nos consommations en énergies et matières, tout en garantissant le bien-être et la sécurité de nos collaborateurs.

Enfin, en tant que chocolatier, nous œuvrons pour garantir à nos clients et aux consommateurs une qualité gustative et nutritionnelle toujours plus grande.



4 AXES D'ENGAGEMENT

CÉMOI a fait partie des acteurs pionniers de l'engagement pour un développement durable du cacao depuis plus de deux décennies, notamment avec son travail précurseur sur le cacao Biologique dans le cadre de sa stratégie Transparence Cacao. En tissant depuis longtemps des liens économiques forts avec la Côte d'Ivoire, l'Équateur, la République Dominicaine, le Pérou et São Tomé, le Groupe a pu mieux maîtriser les conditions de production et la qualité de son cacao. Aujourd'hui, nous devons aller plus loin dans notre démarche durable, en agissant tout au long de notre chaîne de valeur et sur une plus grande variété d'enjeux. Nous voulons ainsi contribuer à transformer la filière cacao et notre métier de chocolatier, en les rendant plus durables, plus écologiques et plus transparents.

Pour répondre à cet objectif, nous avons renforcé notre démarche de responsabilité sociale et environnementale sur 4 grands axes d'engagements, englobant nos impacts majeurs :

1. UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ
2. UN ANCRAGE TERRITORIAL
3. DES PRODUITS DE QUALITÉ
4. DES COLLABORATEURS ÉPANOUIS

Ces 4 axes s'inscrivent dans une ambition à horizon 2025, et s'accompagnent de nouveaux indicateurs de pilotage que nous mettons en place cette année afin de mesurer nos progrès et de mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à nos enjeux.



TRANSPARENCE CÉMOI : NOTRE AMBITION À HORIZON 2025 POUR UN CHOCOLAT PLUS RESPONSABLE



ANTOINE RESK DIOMANDÉ,
RESPONSABLE RSE
DU GROUPE CÉMOI

« Aujourd'hui, notre responsabilité nous impose d'aller plus loin dans notre démarche de développement durable, en agissant de manière proactive tout au long de notre chaîne de valeur et sur une plus grande variété d'enjeux sociaux et environnementaux. C'est le sens de notre démarche à travers ces 4 axes d'engagement qui contribueront certainement à laisser une empreinte sociétale positive. »

UNE AMBITION INTÉGRÉE DANS DES PROGRAMMES INTERNATIONALEMENT RECONNUS

CÉMOI est membre de plusieurs programmes internationaux de développement durable et visant à faire progresser la filière cacao, dont voici les principaux :

- **GLOBAL COMPACT :** CÉMOI est membre du Pacte Mondial des Nations unies, qui rassemble les entreprises qui se sont engagées volontairement à respecter 10 principes liés aux droits de l'Homme, aux normes du travail, à l'environnement et la lutte contre la corruption.
- **INITIATIVES CACAO ET FORÊTS :** L'Initiative Cacao & Forêts est le premier partenariat global rassemblant les gouvernements des plus gros pays producteurs de cacao et le secteur privé dans un cadre d'action commun pour relever les défis du changement climatique. CÉMOI a été parmi les premiers signataires de cette initiative.
- **CACAO AMI DES FORÊTS :** Ce programme, lancé en partenariat avec le Conseil du Café-Cacao de Côte d'Ivoire a pour but de promouvoir une cacaoculture durable dans le pays, conciliant préservation des ressources naturelles et forestières et amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao. CÉMOI assure la maîtrise d'ouvrage du programme, qui se concentre notamment sur la traçabilité de la filière cacao, la préservation des écosystèmes forestiers et le renforcement des capacités des coopératives.
- **INITIATIVE POUR LES PAYSAGES DURABLES (ISLA) :** Sur la période 2016-2019, CÉMOI a été partenaire du programme ISLA en Côte d'Ivoire, pour préserver la forêt du Parc National de Taï. Ce programme a permis l'accompagnement des coopératives de producteurs locaux pour qu'ils densifient et réhabilitent leurs vergers en améliorant leurs rendements. Programme en partenariat avec Le Conseil du Café-Cacao de Côte d'Ivoire, Le Centre mondial de l'agroforesterie Ecotierra, La Société de développement des forêts, IDH et Anader.



UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

1. RENFORCER LE SOCLE AGRO-ÉCOLOGIQUE DE NOS FILIÈRES – P.11
2. DÉPLOYER UNE STRATÉGIE BAS CARBONE 2°C – P.15
3. RÉDUIRE L'IMPACT DE NOS EMBALLAGES – P.18



Du fait de son lien fort avec les ressources naturelles, CÉMOI est conscient de sa responsabilité environnementale. C'est pourquoi, le Groupe s'engage à réduire son impact environnemental sur toute sa chaîne de valeur, de l'amont agricole à la fin de vie de ses produits.

En nouant des partenariats avec les planteurs et les coopératives, CÉMOI s'attache à diffuser de bonnes pratiques d'agriculture durable tout en assurant une meilleure traçabilité.

Le Groupe a pour ambition d'inscrire sa démarche dans une trajectoire 2°C, en agissant sur toute sa chaîne de production, notamment sur la performance énergétique de ses usines et l'éco-conception de ses emballages dans une logique de circularité.

1

RENFORCER LE SOCLE AGRO-ÉCOLOGIQUE DE NOS FILIÈRES

LA DÉGRADATION DE L'ENVIRONNEMENT PAR LA DÉFORESTATION ET L'USAGE D'INTRANTS DE SYNTHÈSE DANS LES PLANTATIONS DE CACAO

Les orientations de développement de la filière cacao de ces dernières décennies ont privilégié l'intensification de la production au détriment de la protection de l'environnement.

Cette intensification est à la source de grands enjeux environnementaux qui mettent en péril la pérennité de la culture de cacao :

- **Un phénomène de déforestation chronique, qui impacte négativement la fertilité des sols et accentue les effets du changement climatique comme les émissions de gaz à effet de serre.** La baisse des rendements des exploitations cacaoyères accentue ces effets car pour maintenir leur productivité, l'un des seuls moyens à disposition des planteurs est d'étendre leurs parcelles en déboisant aux abords de leurs terres cultivées. En Côte d'Ivoire on estime qu'environ 13 millions d'hectares ont disparu depuis les années 1960, en partie à cause du cacao, soit 80 % de la forêt ivoirienne originelle. Les rendements des plantations de cacao en Côte d'Ivoire font partie des plus faibles au monde : en moyenne, tous âges confondus, le rendement s'élève à 400 kg/ha à l'année¹. L'Amérique du Sud a été davantage épargnée par ce phénomène de déforestation grâce au développement d'un modèle agroforestier pour la culture du cacao, toutefois ce modèle est remis en question par certaines entreprises, ce qui soulève des inquiétudes.
- **L'usage d'intrants de synthèse que sont les engrais et les pesticides,** afin de fertiliser les sols et de lutter contre les ravageurs, notamment les cochenilles qui transmettent le très répandu « swollen shoot », une maladie virale qui affecte les cacaoyers. Utilisées sur le long terme et au-delà de certaines doses, ces pratiques agricoles épuisent les sols, détruisent la Biodiversité, et diminuent les rendements.

1/ A. A. Assiri, G. R. Yory, O. Deheuvels, B. I. Kebe, Z. J. Keli, A. Adiko et A. Assa, « Les caractéristiques agronomiques des verges de cacaoyer (Theobroma cacao L.) en Côte d'Ivoire », Journal of Animal & Plant Sciences, 20009, vol. 2 issue 1 ; J. P. Colin et F. Ruf, « Une économie de plantation en devenir. L'essor des contrats de planterpartager comme innovation institutionnelle dans les rapports entre les autochtones et étrangers en Côte d'Ivoire », Revue Tiers Monde, 2011/3 n°207.



LE PROGRAMME TRANSPARENCE CACAO

L'OBJECTIF DU PROGRAMME TRANSPARENCE CACAO EST MULTIPLE :

- Renforcer notre connaissance des filières ;
- Être capable de tracer notre approvisionnement de cacao jusqu'aux communautés de planteurs ;
- Accompagner les planteurs à améliorer la qualité de leurs récoltes ;
- Permettre ainsi aux planteurs d'obtenir un meilleur revenu de leur travail, tout en prenant soin de leur environnement.

La mise en œuvre du programme Transparence Cacao repose sur 3 étapes complémentaires : il s'agit tout d'abord de connaître les 60 000 planteurs du programme et leur organisation afin de maîtriser au mieux la qualité du cacao livré et diagnostiquer les axes d'amélioration. Suite à ce diagnostic, il est alors possible de mettre en place des plans d'actions spécifiques à la professionnalisation de chacun de ces acteurs et enfin de vérifier la progression du projet avec des indicateurs de performance robustes et des partenaires extérieurs.

À travers ce programme, CÉMOI a tissé un lien fort avec les planteurs et ses partenaires techniques sur le terrain comme par exemple Earthworm (anciennement appelé TFT - The Forest Trust), le Centre Mondial de l'Agroforesterie (ICRAF), ECOTIERRA, un développeur de projet agroforestier durable, etc. avec lesquels le Groupe déploie progressivement au sein de sa filière des pratiques agricoles vertueuses permettant de lutter contre la déforestation et la pression des ravageurs et d'améliorer la fertilité des sols et les rendements. Celles-ci visent notamment à :

- **Développer fortement le cacao en agroforesterie :** soit en plantant des cacaoyers dans une forêt existante partiellement déboisée, soit en introduisant des arbres dans des parcelles de cacao afin de limiter l'exposition à la lumière, qui nuit au rendement ;
- **Diversifier les cultures :** mettre en place une rotation et un mélange entre la culture de cacao et d'autres cultures, de préférence vivrières comme l'igname, la banane, le maïs, le manioc, le riz... ;
- **Diminuer le recours aux intrants de synthèse :** engrais et pesticides ;
- **Interdire les OGM ;**
- **Mettre en œuvre un plan de développement des cacaoyers ;**
- **Développer l'utilisation de compost issu de cabosses.**

CÉMOI a initié en 2020 une réflexion autour de l'évaluation de l'impact de son programme Transparence. Afin de mesurer au mieux les avancées du programme et d'identifier les pistes de progrès pertinentes, de nouveaux indicateurs de mesure ont été développés. Ils intégreront entre autres :

- Le nombre d'arbres de redensification à l'hectare distribués ;
- Le nombre de parcelles de démonstration en agroforesterie installées ;
- L'utilisation de produits de protection phytosanitaires et de fertilisants de synthèse.

TRANSPARENCE CACAO CÉMOI

ENVIRONNEMENT



3 087 HECTARES DE VERGERS CACAOYERS RÉHABILITÉS EN 2019

pour un objectif ambitieux de 57 000 hectares

ENTREPRENEURIAT / PLANTEURS



6 477 PLANTEURS FORMÉS AUX BONNES PRATIQUES AGRICOLES EN 2020

> soit 22 384 entre 2017 et 2019
> soit 37 % du total des planteurs inclus dans le programme.

TRAÇABILITÉ



100 % TRANSPARENCE CACAO
33 % CACAO EXCELLENCE, PRÉFÉRENCE, CACAO BIO, AUTRES LABELS
67 % CACAO RÉFÉRENCE

COMMUNAUTÉS



15 PROJETS COMMUNAUTAIRES SPONSORISÉS

> 5 projets d'éducation
> 3 projets d'entrepreneuriat féminin
> 7 projets d'accès à l'eau
Base chiffre : décembre 2018

FOCUS SUR LA FILIÈRE BIO CHEZ CÉMOI

Conscient que le développement de l'Agriculture Biologique est un véritable enjeu pour faire avancer les pratiques, notamment dans un pays comme la Côte d'Ivoire où les difficultés agronomiques sont plus élevées que dans d'autres pays, CÉMOI s'est donné comme ambition d'être un acteur moteur du chocolat Bio dans le monde.

AUJOURD'HUI CÉMOI ACHÈTE **4000** DE FÈVES DE CACAO PRÈS DE **TONNES** BIOLOGIQUE **AUPRÈS DE COOPÉRATIVES PARTENAIRES**

Cela a notamment pris forme en 2019 avec le lancement d'une nouvelle gamme de tablettes de chocolat Bio, produite en France et commercialisée en GMS depuis le mois d'avril 2019. Cette gamme s'enrichit progressivement avec de nouvelles références de produits Bio notamment en saisonnier à Pâques et Noël.

CÉMOI tient à apporter à ses chocolats Bio une qualité environnementale, sociale et gustative exemplaire :

UNE FABRICATION DU CHOCOLAT BIO MADE IN FRANCE ET ÉQUITABLE

L'usine de Tinchebray, en Normandie, produit actuellement la plus grande partie des tablettes de chocolat Bio CÉMOI. Des lignes de production sont spécialisées sur le chocolat Bio dans les usines de Torremilla, dans les Pyrénées-Orientales, et de Villeneuve-d'Ascq et Bourgogne dans le Nord.

QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

Les experts locaux en Amérique Latine et à São Tomé forment les producteurs aux bonnes pratiques agricoles et forestières. L'enjeu : préserver et rénover les plantations vieillissantes durablement et sans intrants chimiques grâce aux techniques mises au point et transmises aux cultivateurs par les techniciens agronomes partenaires de CÉMOI. Cet accompagnement a permis de multiplier par 5 le rendement à l'hectare (1 500 - 2 000 kg/ha, pour une moyenne mondiale de 350 - 400 kg/ha).

QUALITÉ DE VIE DU PLANTEUR

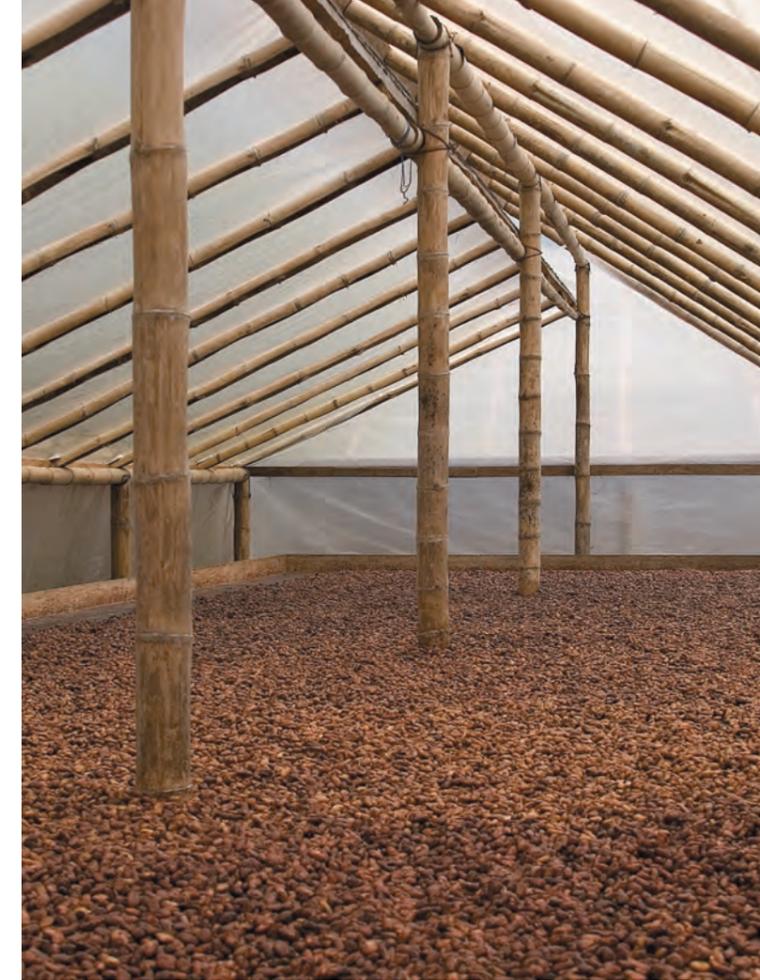
Le modèle économique proposé aux planteurs est celui d'une contractualisation entre l'organisation de Producteurs et CÉMOI au minimum sur 3 ans qui leur assure un prix minimum garanti plus élevé que celui du marché.

QUALITÉ ALIMENTAIRE ET TRAÇABILITÉ

À leur réception, les matières premières sont clairement identifiées et stockées dans une zone dédiée. Elles doivent comporter la mention « Biologique » ainsi que la référence à l'organisme de certification. La réglementation Bio impose une traçabilité physique de l'approvisionnement : minimum 95 % des ingrédients du produit fini sont issus de l'agriculture Biologique.

QUALITÉ AROMATIQUE

Les procédés de fermentation sont mis au point et contrôlés selon un processus spécifique créé spécialement par et pour CÉMOI, dans les centres de fermentation construits sur place avec les coopératives de planteurs. **Objectif : préserver les arômes des fèves de cacao.**



Si CÉMOI a pu développer des filières Bio en Amérique Latine et à São Tomé, notre enjeu aujourd'hui est de répliquer ces réussites en Côte d'Ivoire où le développement de l'Agriculture Biologique est plus compliqué et encore balbutiant. Nous visons à mieux développer les synergies entre les producteurs Bio en Amérique du Sud et en Côte d'Ivoire afin de pouvoir partager et développer les bonnes pratiques au sein des filières approvisionnant les chocolats CÉMOI. En Côte d'Ivoire, nous avons réussi la prouesse d'obtenir la certification Bio de notre programme de conversion engagé en 2016 dans le département du Sud Comoé dans la sous-préfecture de Maféré et précisément dans les localités de Diby et Koffikro. Nous sommes ainsi le premier industriel à obtenir ce label Bio en Côte d'Ivoire.



FOCUS SUR LA FILIÈRE BIO À SÃO TOMÉ

- À São Tomé, la coopérative locale achète la totalité de la production.
- Cela représente près de la moitié de la production de fèves de cacao du pays. La récolte de cacao Bio s'élevait à 67 T de cacao en 2005.
- Aujourd'hui, ce volume atteint plus de 1 000 T.



L'INITIATIVE CACAO ET FORÊTS

Le pilier environnemental de notre programme Transparence Cacao repose sur une vision claire : produire un chocolat qui contribue aux efforts de protection de l'environnement afin de réduire le risque de déforestation, améliorer les revenus des planteurs et favoriser une culture intelligente du cacao. Par conséquent, être l'une des premières entreprises de chocolat signataires de l'Initiative Cacao et Forêts (ICF) s'inscrit dans cette vision d'un cacao durable. L'Initiative Cacao & Forêts est le premier partenariat global rassemblant les gouvernements des plus gros pays producteurs de cacao et le secteur privé dans un cadre d'action commun pour un cacao durable. Cette logique est à la base de notre engagement depuis plusieurs décennies et notre programme Transparence Cacao contribue à l'ancrer au cœur de la filière.

LES ENTREPRISES SIGNATAIRES RÉAFFIRMENT AINSI LEUR ENGAGEMENT À TRAVERS LES PLANS D'ACTION MIS EN ŒUVRE DANS LES PAYS PRODUCTEURS AUTOUR DE 3 AXES PRIORITAIRES :

1. PROTECTION ET RESTAURATION DES FORÊTS
2. PRODUCTION DURABLE ET SOURCES DE REVENU DES PRODUCTEURS
3. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS ET INCLUSION SOCIALE

LIEN DU RAPPORT INITIATIVE CACAO ET FORÊT CÉMOI 2019

<https://www.transparence-cacao.com/news/2020/03/26/CÉMOI-cocoa-forest-initiative-2018-2019-report/>



NOTRE ENGAGEMENT SUR L'HUILE DE PALME

Toutes nos couvertures sont 100 % beurre de cacao et nous avons développé une gamme de chocolats à marque CÉMOI sans huile de palme. Ils ne contiennent pas d'autre matière grasse végétale que le beurre de cacao, que ce soit, les tablettes de chocolat, ou le chocolat utilisé en couverture, en moulage ou en enrobage de confiserie.

L'huile de palme intervient cependant dans la fabrication des intérieurs de nos bonbons de chocolat tels que les pralinés que l'on retrouve dans certains de nos assortiments ou à travers la fabrication des truffes fantaisies.

Notre huile de palme est 100 % certifiée RSPO et répond aux normes environnementales qui garantissent la traçabilité et le respect de la Biodiversité, notamment en excluant le déboisement de la forêt tropicale :

- Huile de palme certifiée ne pouvant être produite dans une forêt primaire ou dans une zone protégée ;
- Les populations locales doivent être respectées ;
- Les producteurs doivent utiliser la meilleure technologie disponible pour maintenir la pureté de l'eau et du sol, et réduire les émissions de polluants et de CO₂ ;
- Offrir un revenu décent aux employés, tout en respectant leurs droits.

Conscients que cette réponse n'est pas toujours suffisante, nous menons également de nombreux travaux de R&D sur la recherche d'alternatives à l'huile de palme pour la remplacer et proposer certains de nos produits sans huile de palme.

Depuis 2019 cet engagement est effectif avec l'offre de papillotes Bio sans huile de palme.



NOS AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES

Conscient que les enjeux de durabilité ne portent pas que sur sa matière première principale, le cacao, CÉMOI a réalisé une analyse de risque et mène actuellement un travail sur ses autres filières d'approvisionnement : lait, sucre, amandes et noisettes notamment. En 2020, nous structurons une stratégie filières durables à déployer dès 2021 pour garantir la durabilité de l'intégralité de nos achats d'ici 2025.

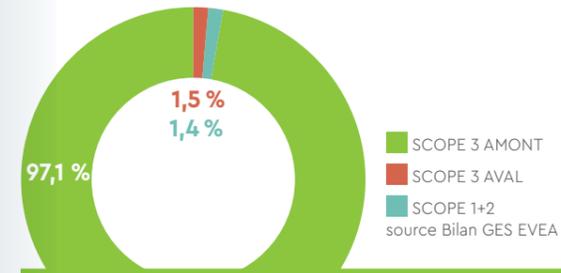
2 DÉPLOYER UNE STRATÉGIE BAS CARBONE 2°C

Dans un contexte d'urgence climatique, CÉMOI prend la mesure de son impact environnemental, et en particulier de l'impact carbone qui résulte de son activité, à chaque étape de sa chaîne de valeur. L'activité de CÉMOI est intrinsèquement liée aux écosystèmes naturels et les incidences du changement climatique peuvent d'ores et déjà avoir un impact important sur sa pérennité. Conscient de cet enjeu majeur, nous nous sommes engagés à inscrire nos actions de réduction d'émissions dans une trajectoire 2°C afin d'aligner notre démarche aux objectifs globaux. Le tout en promouvant des modèles d'agriculture durable, en limitant nos consommations énergétiques et en nous tournant vers des énergies vertes.

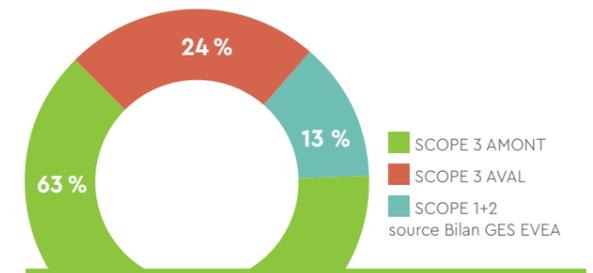


NOTRE AMBITION À 2025

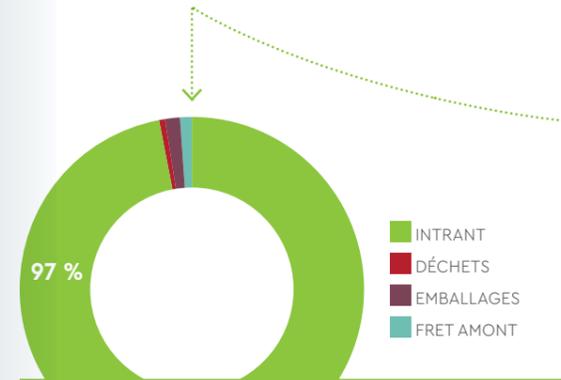
- ALIGNER NOS ACTIONS SUR UNE TRAJECTOIRE 2°C
- FOURNIR 30 % DE NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE EN « ÉNERGIES VERTES » (RENOUVELABLES ET LOCALES) EN SUBSTITUTION D'ÉNERGIES D'ORIGINE FOSSILE
- VALORISER AU MOINS 90 % DES DÉCHETS ISSUS DE NOS USINES



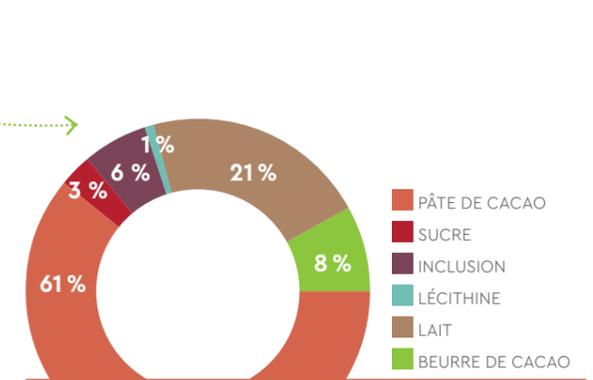
CÉMOI CHOCOLATIER :
EMPREINTE TOTALE 721 095,05 TEQCO2 (2018)



CÉMOI CONFISEUR :
EMPREINTE TOTALE 50 614,86 TEQCO2 (2019)



DÉTAIL SCOPE 3 CÉMOI CHOCOLATIER



DÉTAIL SCOPE 3 CÉMOI CHOCOLATIER : ÉMISSIONS G.E.S. PAR INGRÉDIENT

Les bilans carbone réalisés en 2018 et 2019 ont permis à CÉMOI de connaître l'impact carbone des différentes opérations de sa chaîne de valeur. Bien qu'indirectement liée aux activités du Groupe (scope 3), une part prépondérante de cet impact carbone est attribué à la production de matières premières. En particulier, la culture du cacao a un impact notable sur le climat, dû à

la déforestation et à l'utilisation d'engrais et pesticides associés. C'est pourquoi CÉMOI, dans le cadre du programme Transparence Cacao travaille avec ses partenaires à développer des pratiques agricoles plus vertueuses, incluant l'agroforesterie et la diminution du recours aux intrants de synthèse.



AGIR SUR LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES DANS NOS SITES

Afin de limiter ses émissions directes (scope 1 et 2), CÉMOI a mis en place une démarche pour limiter ses consommations d'énergies au sein de ses usines, entrepôts et bureaux. Celle-ci repose sur deux axes principaux :

1. l'amélioration de la performance énergétique et
2. la substitution des énergies fossiles par des énergies vertes.

1. L'AMÉLIORATION DE LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE : Dès 2013, nous avons initié une politique d'efficacité énergétique sur tous les sites industriels du Groupe, et avons déployé MetronLab, une plateforme d'intelligence énergétique, permettant d'assurer le suivi et le diagnostic de la performance énergétique. Notre programme est piloté sur chaque site par le biais des référents énergie, et repose sur une liste d'actions permettant de suivre et piloter finement nos émissions afin de les réduire.

En parallèle nous poursuivons une démarche de certification ISO sur nos sites : Aujourd'hui la majorité de nos usines en France sont certifiées ISO 50001 (management de l'énergie) et l'établissement CÉMOI Chocolatier de Torremila est certifié ISO 14001 (management environnemental).

Grâce à ces mesures, la performance énergétique du Groupe s'est améliorée de 8 % entre 2013 et 2019.

2. LA SUBSTITUTION DES ÉNERGIES FOSSILES PAR DES ÉNERGIES VERTES

Réduire notre empreinte carbone passe aussi par la transition vers des sources d'énergie moins polluantes. C'est pourquoi, CÉMOI s'est engagé à satisfaire 30 % de ses besoins énergétiques par des énergies vertes à 2025, afin de limiter son recours aux énergies fossiles.

Pour accompagner cet engagement, CÉMOI développe dans ses usines des dispositifs d'alimentation en énergie propre. Ces projets ont notamment permis à CÉMOI de réduire sa consommation de gaz, passant de 7 GWh par an à 1 GWh par an aujourd'hui.

- **Torremila :** toiture photovoltaïque de 11 000 m² et ombrières photovoltaïques sur le parking, ce qui nous permet d'alimenter notre activité ainsi que le réseau d'électricité en énergie solaire. L'usine est aussi desservie par un réseau de chaleur urbain alimenté par l'énergie d'un incinérateur de déchets situé à quelques kilomètres, permettant de réduire la pollution atmosphérique en valorisant les déchets.
- **Chambéry :** raccord de nos usines sur des réseaux de chaleur et de vapeur, afin de supprimer totalement notre demande en gaz.

Selon le cadre de référence international qu'est le GHG Protocol Corporate Standard : les scopes 1, 2 et 3 se définissent ainsi :

- **SCOPE 1 :** Émissions directes provenant d'installations à combustibles ou réfrigérées, implantées dans une zone d'équipement opérationnel (consommation d'essence, véhicules, fuites potentielles, etc.).
- **SCOPE 2 :** Émissions indirectes émanant d'une production d'électricité et/ou de vapeurs, de sources d'énergie chaude ou froide, produites et consommées par l'entreprise.
- **SCOPE 3 :** Toutes émissions indirectes causées par les activités de l'entreprise, non prises en compte dans le Scope 2 ; c'est-à-dire les émissions provenant de l'ensemble de sa chaîne de valeurs, y compris de ses fournisseurs et de ses consommateurs. Par exemple, sont concernées les émissions issues de l'agriculture, des transports et de la distribution des biens et services achetés.



NOS EAUX DE PRODUCTION CONTRIBUENT À LA CRÉATION DE BIOGAZ :

À Perpignan, la zone d'activité de Torremila où se situe l'usine de CÉMOI accueille depuis cette année une unité de méthanisation. Cette usine produira 25 900 MWh de Biogaz par an, soit l'équivalent de la consommation de 8 000 habitants. Nous sommes fiers de pouvoir participer à ce projet en fournissant à l'usine de méthanisation nos eaux industrielles sucrées, alimentant la production de Biogaz. L'unité de méthanisation recevra aussi des déchets de fruits et légumes et autres déchets agricoles des acteurs de la région.

OPTIMISER NOS STOCKS ET NOS FLUX

Nous nous attachons à optimiser nos rythmes de production et notre logistique grâce à des installations techniques et outils informatiques performants. L'objectif : limiter nos émissions carbone, en prenant en compte la réduction du gaspillage alimentaire et l'optimisation de l'utilisation de nos espaces.

Nous adaptons notre logistique aval en choisissant le camion pour les flux inter-Europe et le bateau pour le reste du monde (Amérique, Asie, Afrique, Océanie).

Pour les flux amont, CÉMOI privilégie le transport maritime : les produits cacao partent d'Abidjan et arrivent au plus près de nos usines de fabrication : Port Vendres, Bègles, Dunkerque, Szczecin. Sur nos trajets inter-usines et entre nos entrepôts et nos clients, nous optimisons nos plans de palettisation de manière à réduire le nombre de trajets et ainsi, réduire nos émissions. Pour la plupart des emballages volumineux (boîte plastique, carton ondulé), de façon à

limiter l'impact du transport routier, nos fournisseurs sont sélectionnés dans un rayon maximum d'environ 200 km.

Nous développons aussi des projets de mutualisation logistique (pooling) avec d'autres entreprises agroalimentaires, consistant à livrer ensemble un ou plusieurs destinataires à partir d'un même entrepôt et dans le même camion. Depuis 2017, CÉMOI participe à un projet de pooling avec Mondelez, Nutrition & Santé et Carambar & Co. au départ d'un site de stockage multi-client au nord d'Orléans.



NOTRE CACAO VOYAGERA EN VOILIER !

Dès 2022, CÉMOI inaugurera les futurs Voiliers-Cargos de l'entreprise bretonne « TOWT » (TransOceanic Wind Transport) pour le transport de cacao. À terme, ce seront 12 000 tonnes de cacao CÉMOI au départ de Côte d'Ivoire qui arriveront par voilier au port du Havre, permettant d'économiser 1 500 tonnes de CO₂ par trajet.

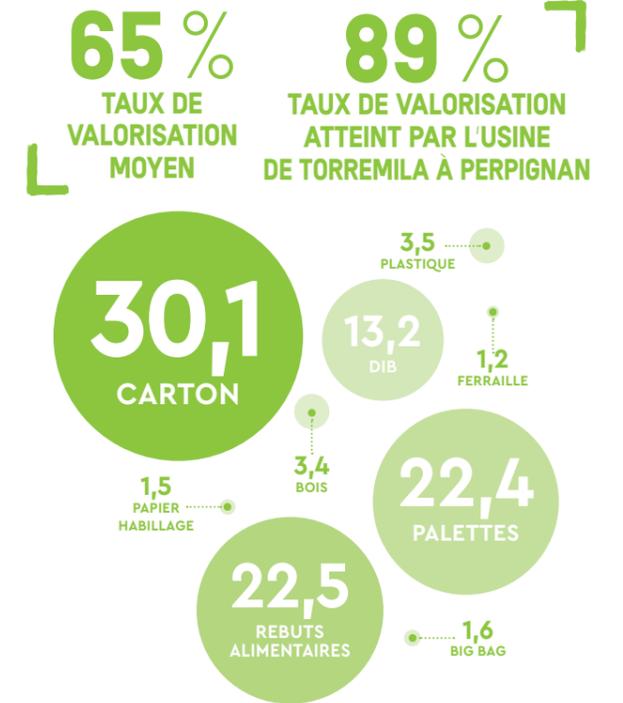
“ GUILLAUME LE GRAND, CO-FONDATEUR DE TOWT

Faire d'une solution logistique (drastiquement) décarbonée un levier commercial et de valorisation d'un produit de grande qualité, c'est certainement la façon la plus efficace pour une entreprise de prendre les mesures nécessaires – et urgentes – pour construire un monde plus durable. Naturellement, CÉMOI en remplissant les navires sur le long terme et en faisant de nos navires un élément de sa stratégie, nous offre un soutien hyper-concret et solide : nous ne l'oublierons pas. ”



BIEN GÉRER NOS DÉCHETS DE PRODUCTION

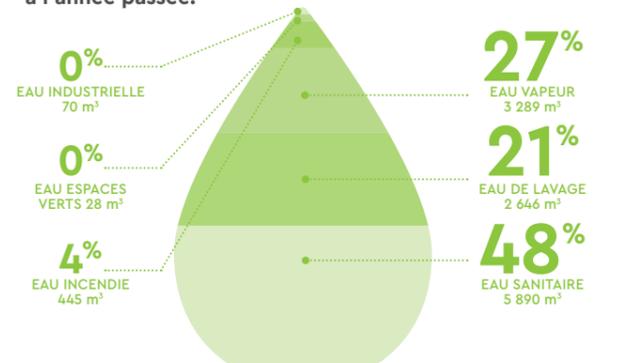
Afin de valoriser au maximum nos déchets de production, nous continuons à développer les filières de valorisation de nos sites, avec une attention particulière à la valorisation du plastique.



MESURER NOTRE CONSOMMATION D'EAU

Nous mesurons avec précision les volumes d'eau utilisés par chacun de nos sites de production, afin d'identifier les actions à mettre en place nous permettant de réduire ces consommations. De fortes disparités entre sites s'expliquent par la mise en œuvre d'eau dans le processus et le rinçage de certaines usines.

107 368 m³ d'eau ont été utilisés par le Groupe CÉMOI en 2019, ce qui représente une réduction de 8 % par rapport à l'année passée.



RÉPARTITION TYPE DE LA CONSOMMATION D'EAU, EN M³ (DONNÉES RÉELLES 2019 POUR LE SITE DE TORREMILA).



3 RÉDUIRE L'IMPACT DE NOS EMBALLAGES

Bien qu'essentiels pour garantir la qualité et la bonne conservation des produits, les emballages produits par le secteur agroalimentaire représentent un enjeu majeur, du fait de l'utilisation de matières premières nécessaire pour les produire, de leur impact sur la biodiversité et de la pollution en cas de mauvaise gestion en fin de vie. CÉMOI mène donc de nombreux projets de R&D visant à réduire les volumes d'emballages utilisés et à se tourner vers des alternatives recyclables, réutilisables ou compostables.



RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOS EMBALLAGES

Afin de protéger et d'assurer la bonne conservation de ses produits, le Groupe CÉMOI utilise divers types d'emballages. Les matières utilisées sont principalement les plastiques rigides et souples, le papier, le carton, et l'aluminium. Nous avons formalisé une politique qualité packaging, rassemblant tous nos engagements, nos prises de positions et nos exigences quant aux emballages. Nous avons notamment pris les mesures suivantes :

- Utiliser un minimum de 75 % de fibres recyclées dans nos suremballages ;
- Utiliser pour nos produits des emballages en carton ou papier FSC c'est à dire fabriqués à partir de fibres issues de forêts durablement gérées avec un respect des exigences de traçabilité FSC de toute la chaîne de production, de transformation et de commercialisation du produit ;
- Supprimer le PVC des emballages ;
- Supprimer les encres minérales dans nos emballages.

Dans l'optique d'améliorer l'impact environnemental de nos emballages, l'équipe développement packaging de CÉMOI intègre les enjeux de l'éco-conception, et travaille à améliorer la recyclabilité des emballages pour atteindre notre objectif de 100 % de packagings recyclables, réutilisables ou compostables pour 2025.



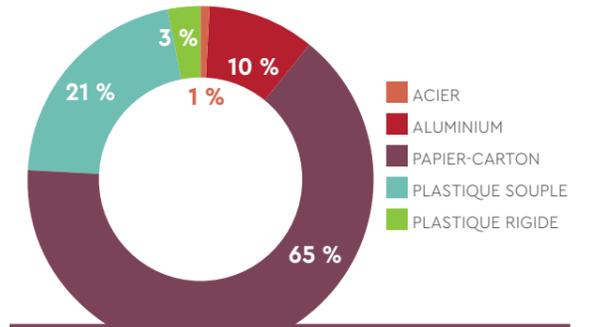
79% À DATE D'EMBALLAGES UVC SONT RECYCLABLES, RÉUTILISABLES OU COMPOSTABLES

UNE DÉMARCHE CO-CONSTRUITE AVEC NOS PARTIES PRENANTES

Nous sommes convaincus que notre démarche sur les emballages doit être co-construite avec nos parties prenantes :

- Nous partageons notre vision et nos travaux de R&D avec nos clients, afin de les intégrer dans cette logique de progrès ;
- Nous sensibilisons nos consommateurs aux bonnes pratiques de tri grâce aux éléments de communication apposés sur nos emballages. Ainsi, depuis 2014, l'Information Tri Point Vert figure sur chacun de nos emballages. Cette indication permet au consommateur de connaître les consignes de tri pour chaque composant de l'emballage de nos produits ;
- Nous participons à des Groupes de travail sur les emballages. CÉMOI est par exemple impliqué dans un projet visant à concevoir un film plastique souple 100 % recyclable tout en maintenant les propriétés de barrière aux UV et au gaz. Ce projet mené par CITEO et Alliance 7

(fédération du secteur de l'épicerie) rassemble plusieurs autres acteurs de l'industrie agroalimentaire notamment Bouvard, Valrhona et Cafés Richard.



DÉCOMPOSITION DE NOS MATÉRIAUX D'EMBALLAGE POUR LES PRODUITS UVC (UNITÉ DE VENTE CONSOMMATEUR)]

NOTRE ADHÉSION À « CITEO » A PERMIS EN 2019...



1. D'ÉVITER LE REJET DE

391 TONNES

D'ÉMISSION DE GAZ À EFFET DE SERRE (CO₂) > soit l'équivalent d'émissions de 219 voitures par an.

2. DE FINANCER LE RECYCLAGE DE

4 322 TONNES

D'EMBALLAGES

3. DE FINANCER LA COLLECTE SÉLECTIVE DE

80 237 HABITANTS

> soit l'équivalent de la ville de Pau.





UN ANCRAGE TERRITORIAL

1. ÊTRE MOTEUR DE L'ÉCONOMIE DANS LES TERRITOIRES – P.21
2. SOUTENIR LES PRODUCTEURS – P.23
3. LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS – P.25



Au fil des années, le Groupe CÉMOI a développé un ancrage territorial fort, autour des sites emblématiques de sa chaîne de production. C'est pourquoi CÉMOI s'engage à tenir un rôle moteur dans le cadre des relations économiques avec ses partenaires, dans ses territoires d'implantation.

Cet engagement s'illustre tout d'abord par un travail sur la juste rémunération, notamment dans la filière cacao, afin de garantir à l'ensemble des producteurs un revenu décent leur permettant de vivre et d'investir sur le long-terme.

CÉMOI accorde également une importance majeure à la conduite de relations commerciales éthiques, avant tout en excluant les pires formes de travail de ses chaînes de valeur dans le respect des recommandations de l'Organisation Internationale du Travail.

Enfin, CÉMOI contribue au soutien et au développement des économies locales en créant de la valeur dans ses territoires d'implantation.

1

ÊTRE MOTEUR DE L'ÉCONOMIE DANS LES TERRITOIRES

IMPLANTATION EN FRANCE ET SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Avec une singularité qui lui est propre, le pays des arts culinaires maîtrise un savoir-faire chocolatier incontournable porté par CÉMOI. Le chocolat français est riche en cacao, et se démarque par des notes aromatiques singulières déterminées par leurs origines et leurs terroirs.

Cette spécificité s'explique par les attentes des consommateurs français, amateurs de chocolat fort en cacao. CÉMOI dispose de la maîtrise de toutes les étapes de fabrication du produit chocolatier et honore les spécialités françaises, comme la ganache, la truffe, le mendiante, l'orangette, la papillote, en perpétuant une tradition d'exigence.

200 ANS DE CHOCOLAT FRANÇAIS

Le chocolat « made in France » c'est aussi l'héritage d'un savoir-faire chocolatier 100 % français. En effet, le Groupe s'est construit en faisant l'acquisition successive de fabriques françaises locales, qui ont marqué chacune à sa façon un tournant dans l'histoire du chocolat. La première chocolaterie du Groupe a vu le jour en 1814, dans les Pyrénées Orientales. Depuis, le Groupe CÉMOI s'est agrandi avec le rachat et la construction de plusieurs chocolateries sur tout le territoire français. De Perpignan à Villeneuve d'Ascq, CÉMOI emploie plus de 2 200 collaborateurs en France pour offrir le meilleur des chocolats à la française.





RELOCALISATION PROGRESSIVE DES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

Dans un contexte où la question de la résilience des chaînes d'approvisionnement et des économies des territoires et des entreprises se pose plus que jamais, c'est aujourd'hui un vrai enjeu pour CÉMOI de relocaliser progressivement et de façon durable ses filières d'approvisionnement.

Nous nous sommes donnés comme objectif de cartographier nos achats de matières premières, afin d'établir une stratégie d'approvisionnement plus durable et plus locale à partir de 2021.

DES PARTENARIATS POUR DES DYNAMIQUES LOCALES

CÉMOI met en place des partenariats à proximité de ses différents sites d'implantation afin de s'inscrire dans les dynamiques économiques, universitaires et culturelles régionales.



Qualiméditerranée

- **QUALIMÉDITERRANÉE** : Depuis juin 2013, CÉMOI est engagé au sein de Qualiméditerranée, troisième pôle technologique français et pôle agro technologique de référence sur l'Euro Méditerranée. Il porte des projets multidisciplinaires en relation avec des acteurs clés de la région.
- **UNIVERSITÉ DE PERPIGNAN VIA DONITIA** : CÉMOI s'est engagé à prendre part dans le capital de la Fondation de l'Université à hauteur de 40 000 euros sur 4 ans et en est un membre fondateur. Cette

implication permet notamment de financer des projets de soutien pédagogique aux étudiants sportifs de haut niveau, de valorisation du travail des étudiants par des expositions mobiles ou encore la construction de l'hôtel d'incubation d'entreprises innovantes.



AREA OCCITANIE

- **AREA OCCITANIE** : CÉMOI est engagé comme relais et participe à de nombreuses actions avec l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires - Occitanie, permettant aux entreprises agroalimentaires de mieux se connaître, d'échanger des expériences sur des sujets liés au développement économique.

• **TOURISME GOURMAND** : La boutique CÉMOI, adossée au siège social du Groupe est membre fondateur de l'association Tourisme Gourmand en Occitanie depuis 2017. Cette association a pour objectif de promouvoir l'excellence des produits du terroir et des spécialités gastronomiques de la région Occitanie.



Aujourd'hui, nous nous approvisionnons déjà en lait français pour nos Tablettes Bio Gourmandes Chocolat Au Lait Et Noisettes CÉMOI.

SUR NOTRE CAMPAGNE 2019/20, NOTRE SUCRE EST À

90 % D'ORIGINE FRANÇAISE

AVEC UN CAHIER DES CHARGES INTÉGRANT DES CRITÈRES ECO-FAVORABLES (CRITÈRES RSE).



RENFORCEMENT DU TISSU ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES

À l'international, le Groupe contribue également à la création d'emplois directs et d'activité économique à travers ses sous-traitants et fournisseurs. Il génère des emplois indirects et stimule l'activité régionale, par la formation et le partage de compétences, en soutenant les entreprises locales et via des partenariats.

En 2013, nous avons ouvert une usine de transformation finale du cacao à Abidjan en Côte d'Ivoire. Dans un pays où la majorité du cacao produit est exporté, notre usine est une vraie source de création d'emploi et de valeur locale. **Aujourd'hui, cette usine emploie près de 1 000 salariés, et produit près de 100 000 tonnes de cacao.**

Nous avons également ouvert à ce jour 7 centres de fermentation à proximité des communautés de planteurs dans l'objectif de maximiser la qualité aromatique des cacaos de la filière Excellence en les fermentant et séchant sur place. Ces centres de fermentation sont aujourd'hui sources d'emploi local, mais aussi de développement de savoir-faire techniques nouveaux pour nos collaborateurs.



2 SOUTENIR LES PRODUCTEURS

UNE FILIÈRE CACAO CARACTÉRISÉE PAR UNE CERTAINE ASYMÉTRIE ENTRE L'AMONT ET L'AVANT

La filière cacao est sujette à des enjeux économiques historiques très prégnants :

- **EN AMONT** : des producteurs nombreux et souvent isolés, organisés parfois en coopératives, mais qui ne font pas le poids face aux acheteurs pour établir des négociations commerciales équilibrées.
- **EN AVANT** : une forte concentration de grands groupes d'industriels (traders et chocolatiers) et de distributeurs qui captent la majeure partie de la valeur ajoutée.

CÉMOI, de par sa taille intermédiaire, fait figure d'exception et souhaite capitaliser sur l'agilité que lui confère cette taille pour améliorer le revenu et les conditions de vie des planteurs de sa filière d'approvisionnement.

Il n'existe aujourd'hui pas de mécanisme mondial de régulation des prix, ni de régulation des volumes. En Côte d'Ivoire, premier producteur de cacao au monde, le prix fixé par l'État s'établit à 825 FCFA (1,25 euros) / kilo¹ pour la campagne 2019/2020 (contre 750 FCFA la campagne précédente, soit une hausse de 10 %).

Ce prix plancher ne permet toutefois pas à la majorité des producteurs de toucher un revenu suffisant pour vivre correctement.

CÉMOI a fait le choix dans le cadre de son programme Transparence Cacao de développer son propre modèle d'accompagnement de la filière à travers une meilleure rémunération et un soutien technique pour mieux répartir la valeur le long de la chaîne, améliorer la qualité de vie des planteurs et accélérer le déploiement de pratiques agricoles durables.



¹/ Prix bord champ du cacao - Source : Conseil Café-Cacao http://www.cafecacao.ci/index.php?option=com_k2&view=item&id=1022:campagne-intermediaire-du-cacao-2019-2020-le-prix-bord-champ-du-cacao-maintenu-a-825-f-cfa/kg&Itemid=18



UN PRIX CO-CONSTRUIT AVEC NOS PARTIES PRENANTES

CÉMOI est engagé en faveur d'une revalorisation du prix plancher du cacao, fixé par l'État ivoirien et débattu au sein du Conseil Café-Cacao, une instance de régulation, de stabilisation et de développement de la filière.

Par ailleurs, CÉMOI recourt à différents leviers pour créer davantage de valeur dans la filière et améliorer le revenu des producteurs par le biais de primes (Transparence Cacao et Qualité), de formations et d'accompagnement sur le terrain.



PRIME TRANSPARENCE CACAO

Cette prime est calculée de façon à apporter un complément de rémunération permettant de couvrir certains des coûts liés aux efforts des planteurs pour améliorer leurs pratiques agricoles. Elle intègre les éléments suivants :

- **30 % Prime planteur et coopérative, 20 % Coûts de traçabilité & Infrastructures, 15 % Encadrement technique, 10 % Formations spécifiques des planteurs, 5 % Projets de développement 10 % Projets d'agroforesterie, 10 % Suivi & audits terrain**

Au final, le prix d'achat cacao planteur proposé par CÉMOI dans le cadre de son programme est 15 à 25 % plus élevé que le prix fixé par l'État ivoirien.



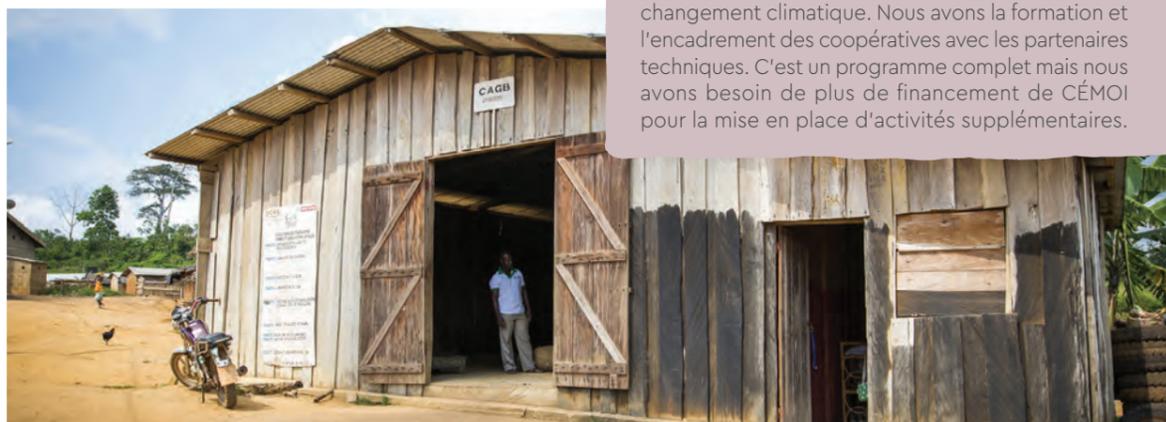
L'ACCOMPAGNEMENT DES COOPÉRATIVES

Via son programme Transparence Cacao, CÉMOI est attaché à l'accompagnement des coopératives, un véritable enjeu, permettant de garantir localement un développement de compétences locales et des bases financières saines.

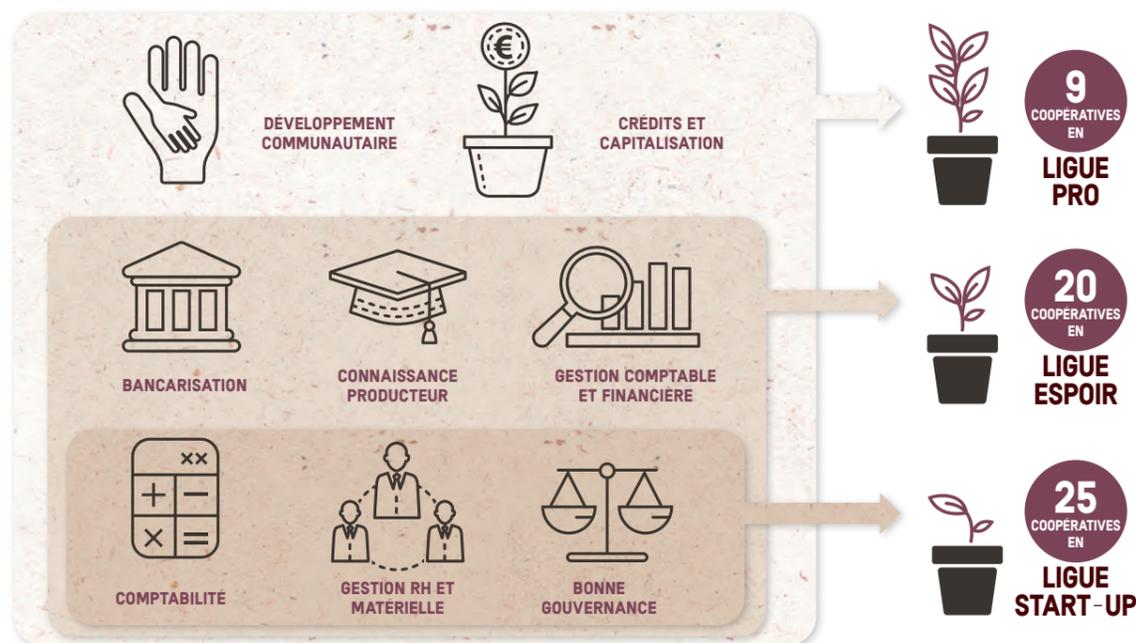
Le programme favorise un contact efficace et privilégié entre coopératives et planteurs, partageant au sein de ce réseau, technologies et savoir-faire.

En 2020, le programme accompagnait une centaine de coopératives et de fournisseurs de cacao.

CÉMOI a rassemblé les coopératives en 3 ligues : Start-Up, Espoir et Pro, selon des critères d'organisation, de relation avec les planteurs, de gouvernance et de fiabilité. Un programme de formation approprié est mis en place pour chaque type de ligue, afin de renforcer les capacités et développer les services aux producteurs.



Au delà des formations aux bonnes pratiques agricoles, CÉMOI accompagne le développement des capacités des coopératives.



TÉMOIGNAGE D'ANE TAKI MARC



Je suis planteur et membre de la coopérative CEAKO de Touih. Je connais CÉMOI depuis 2008 et le programme Transparence Cacao depuis 2016. Ce programme nous a beaucoup instruit à travers les formations qui nous ont appris comment diriger un groupe, régler les problèmes, les conflits, mettre en place une bonne comptabilité, une bonne gestion, une meilleure organisation. Nous avons aussi des coachings réguliers. Le programme prend en compte tous les aspects pour le développement de la cacao-culture. Le vrai problème du planteur, c'est la gestion des revenus : nous avons la mise en place des comptes bancaires. Nous avons la formation des jeunes et l'éducation de nos enfants, nous avons la protection de l'environnement pour lutter contre le changement climatique. Nous avons la formation et l'encadrement des coopératives avec les partenaires techniques. C'est un programme complet mais nous avons besoin de plus de financement de CÉMOI pour la mise en place d'activités supplémentaires.



3.

LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS

CÉMOI condamne fermement le travail forcé, l'esclavage des enfants et toutes les pratiques qui exploitent les enfants ou les exposent à des conditions dangereuses.

Les communautés disposent de différents leviers pour prévenir le travail des enfants. L'un des principaux est l'autonomisation des producteurs par l'éducation, ainsi que la diversification de leurs revenus – ce qui est néanmoins rendu difficile dans un contexte d'instabilité et de faible niveau des prix.

Ainsi, la prime Transparence Cacao, qui valorise le travail des planteurs en leur donnant accès à une meilleure rémunération, leur permet d'investir pour la scolarisation de leurs enfants – et reste le meilleur moyen de lutter contre la précarité et le travail dissimulé.

Pour renforcer son action, CÉMOI s'est doté d'un plan de prévention et de lutte contre le travail des enfants qui permet d'accentuer la sensibilisation, la surveillance sur le terrain et la prévention.

NOS ENGAGEMENTS RECONNUS PAR DES LABELS

- **AGRICULTURE BIOLOGIQUE :** le développement du cacao Bio est économiquement structurant pour la filière. Nettement mieux valorisé que le cacao conventionnel, c'est un levier pour rétablir des boucles vertueuses chez les planteurs. De plus, sur le marché français, 84 % des produits labellisés Bio importés sont également labellisés équitables². À travers nos filières, notamment en Équateur, République Dominicaine, Pérou et São Tomé, nous avons développé une filière cacao Bio et équitable labellisée Biopartenaire (selon le référentiel Fair For Life).
- **RAINFOREST ALLIANCE, UTZ ET MAX HAVELAAR / FAIR TRADE,** ces labellisations renforcent l'engagement de CÉMOI pour une culture durable du cacao sur des références choisies.
- **C'EST QUI LE PATRON : LA « MARQUE DU CONSOMMATEUR »** permet de réaliser collectivement le cahier des charges d'un produit. CÉMOI a lancé en Octobre 2018 trois produits co-développés avec les consommateurs. Ceux-ci garantissent une rémunération permettant aux planteurs et à la coopérative d'être payés convenablement et de manière stable, soit environ 20 % de plus que le prix fixé par l'État.
- **FAIR FOR LIFE :** L'ensemble du cacao Biologique CÉMOI est certifié Fair For Life. Ce label couvre :
 - le respect des droits humains et des conditions de travail dignes ;
 - le respect des écosystèmes, la promotion de la Biodiversité et de pratiques agricoles durables ;
 - la contribution au développement local.



2/ Source : Commerce Équitable France
<https://www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/quelques-chiffres/>



ACTIONS EN FAVEUR DE LA PRÉVENTION DU TRAVAIL DES ENFANTS

- Transparence Cacao s'implique dans le programme Transformer l'Éducation dans les Communautés de Cacao (TRECC) lancé par la fondation Jacobs, qui vise à accompagner plus de 100 écoles et 200 000 enfants et adolescents d'ici à 2022, par un soutien financier et technique.
- Transparence Cacao prépare également à la transmission des plantations par le biais des Écoles Familiales Agricoles (EFA), afin de mieux combiner scolarisation obligatoire et travail familial sur les parcelles (partenariat avec l'ONG IECD).





DES PRODUITS DE QUALITÉ

1. AMÉLIORER LA TRAÇABILITÉ, GARANTIE DE RESPONSABILITÉ ET QUALITÉ – P.27
2. GARANTIR LA SÉCURITÉ DE NOS ALIMENTS – P.30
3. TRAVAILLER SUR LA NATURALITÉ ET LE PROFIL NUTRITIONNEL DE NOS PRODUITS – P.31



Animé par la passion du chocolat, CÉMOI a toujours eu à cœur la qualité de ses produits, en sélectionnant avec soin les fèves de cacao et en travaillant à l'amélioration de ses recettes.

La qualité du chocolat CÉMOI se construit dès la production de ses matières premières essentielles, grâce à un programme rigoureux de traçabilité du cacao, décliné en 3 niveaux permettant de répondre aux exigences des différents clients et de garantir la qualité aromatique.

Dans ses recettes, CÉMOI s'est engagé à améliorer la qualité nutritionnelle des produits, notamment dans une démarche de Clean Label en supprimant les additifs et ingrédients ultra transformés.

1 AMÉLIORER LA TRAÇABILITÉ, GARANTIE DE RESPONSABILITÉ ET QUALITÉ

Le programme Transparence Cacao est basé sur un modèle de traçabilité exemplaire qui figure parmi les objectifs prioritaires du Groupe et gagne à être reconnu. Cette traçabilité est permise par une sélection des fèves en brousse, un contrôle de la qualité tout au long de la chaîne de production et des tests. Ainsi, le Programme Transparence Cacao permet de mieux séparer les différents flux de cacao de qualités différentes, ce qui permet de garantir l'intégrité de ses différentes gammes de cacao.

Depuis Décembre 2014, 24 agents terrain, 5 superviseurs et 1 project manager se sont impliqués auprès de nos coopératives partenaires pour aller à la rencontre des planteurs.

Après 2 ans d'implémentation du programme Transparence Cacao, nous avons pu entamer la phase de digitalisation de la traçabilité du cacao avec la mise en place de l'outil MINKA. Développé par Ecotierra, MINKA est avant tout une base de données où sont rassemblées des informations socio-économiques, géographiques, et légales, demandées lors des audits. Nous avons également digitalisé la base de connaissance des planteurs et la cartographie des plantations dans notre outil de supervision interne CEMONITOR. Ces informations permettent de suivre l'évolution des parcelles, et de mesurer l'impact du programme Transparence Cacao. Ces données sont pour l'instant mises à disposition auprès de nos équipes et des partenaires techniques, et permettront à terme de renvoyer des informations aux coopératives et aux planteurs favorisant ainsi une forme plus collaborative de travail.



NOTRE AMBITION À 2025

- ATTEINDRE 100 % DE LA FILIÈRE TRACÉE À LA COOPÉRATIVE (GAMME PRÉFÉRENCE)
- ATTEINDRE 30 % DE LA FILIÈRE TRACÉE AU PLANTEUR ET DE QUALITÉ AROMATIQUE SUPÉRIEURE (GAMME EXCELLENCE)
- ATTEINDRE 100 % DE PARCELLES GÉOLOCALISÉES



LE PROGRAMME TRANSPARENCE CACAO PROPOSE 3 GAMMES DE CACAO ADAPTÉES AUX BESOINS DE NOS CLIENTS



RÉFÉRENCE

UN CACAO DE QUALITÉ issu d'une culture traditionnelle, adossé à la charte Référence, une charte d'achat responsable valable pour tout notre cacao, et garantissant ainsi un socle de qualité standard et une traçabilité à l'usine.

60 %
DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL



PRÉFÉRENCE

UN CACAO D'UNE QUALITÉ RÉGULIÈRE, aux fèves soigneusement triées et sélectionnées à la source, par des planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles, garantissant une traçabilité à la coopérative. CÉMOI achète en direct à la coopérative et la prime qualité est versée à la coopérative qui se charge de la redistribuer aux planteurs.

30 %
DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL



EXCELLENCE

UN CACAO FIN qui exprime toute sa personnalité grâce à une fermentation et un séchage maîtrisés avec justesse grâce à l'implantation de centres de fermentation, garantissant une qualité aromatique de premier choix et une traçabilité au planteur. CÉMOI achète en direct au planteur et celui-ci perçoit donc lui-même la prime qualité.

10 %
DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL



Depuis la sélection jusqu'à la fermentation, nous mettons notre expertise au profit de la filière cacao pour révéler les arômes selon la richesse des terroirs.

ENGAGEMENTS DE CÉMOI POUR LA QUALITÉ AROMATIQUE :

- **augmenter la part de cacao Préférence** qui garantit une qualité aromatique et un bon niveau de professionnalisation des coopératives ;
- **augmenter la part de cacao Excellence** qui garantit une qualité aromatique supérieure et un très bon niveau de professionnalisation des coopératives ;
- **augmenter le nombre de parcelles géolocalisées** pour garantir les bonnes pratiques agricoles.

Afin de se donner les moyens d'atteindre ces engagements, nous prévoyons de continuer de développer les « Cut tests », contrôles effectués sur les fèves de cacao, qui montrent une parfaite maîtrise de la fermentation des fèves de cacao Excellence dans nos centres. Au niveau gustatif, les bons résultats des « Cut tests » sont confirmés dans les rapports de panels experts. Ces derniers ont clairement mis en évidence le développement aromatique du cacao Côte d'Ivoire Excellence d'un niveau de qualité organoleptique de chocolat de type cacao fin.



JEAN-MARC LAURENS, DIRECTEUR QUALITÉ R&D DE CÉMOI

« Le profil aromatique se construit tout au long de la filière, du cacao au chocolat. CÉMOI travaille directement avec les planteurs et les coopératives pour sélectionner des fèves de qualité et maîtriser leur fermentation. Ces deux étapes représentent à elles seules 50 % de la note aromatique finale, complétée ensuite par la recette et le savoir-faire chocolatier. La présence des équipes CÉMOI sur le terrain est la clé de cette réussite. »



SABINE QUINTANA, RESPONSABLE QUALITÉ, R&D CACAO

« CÉMOI AUX COCOA AWARDS Côte d'Ivoire présente des notes aromatiques caractéristiques d'un cacao fin. Tout le travail du planteur, la qualité globale et la maîtrise de la transformation en pâte de cacao ont été mis à l'honneur lors de l'édition 2019 des « International Cocoa Awards ». Un échantillon du centre de fermentation de DIVO a été sélectionné parmi les 223 échantillons reçus de 55 pays. Nous nous préparons d'ores et déjà à l'édition de 2021 de cette prestigieuse compétition mondiale mettant en lumière le savoir-faire des planteurs et la diversité des saveurs du cacao à travers le monde. »



Nota Bene : Le cacao issu de l'agriculture Biologique et sous autres labels privés appartient aux gammes Préférence et Excellence



2

GARANTIR LA SÉCURITÉ DE NOS ALIMENTS



La sécurité alimentaire vise à garantir l'absence de risque sanitaire et la qualité des aliments, dans le but de protéger la santé des consommateurs. Afin d'œuvrer pour plus de sécurité des aliments, CÉMOI s'attache

à suivre avec précision des indicateurs de qualité, afin d'améliorer constamment la performance de ses procédés et de mettre en place des actions correctives.

UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

Tous nos processus sont gérés selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui vise à identifier, évaluer et maîtriser les dangers pour la sécurité des aliments. Par ailleurs, l'ensemble de nos sites de fabrication est certifié selon le référentiel international IFS, mais aussi selon le référentiel BRC et deux sites selon l'ISO 22000. Ces certifications attestent de la capacité de nos sites industriels à mettre en œuvre un système de management de la qualité permettant de satisfaire l'ensemble des exigences en matière de sécurité alimentaire et d'en améliorer la performance régulièrement.

Aux Etats-Unis, la Loi de Modernisation de la Sécurité Sanitaire des Aliments impose aux entreprises fabriquant des aliments pour la vente dans ce pays de :

- Mettre en place un plan de sécurité des aliments ;
- Former des référents sur les mesures de maîtrise préventives, les PCQI ou Preventive Controls Qualified Individual.

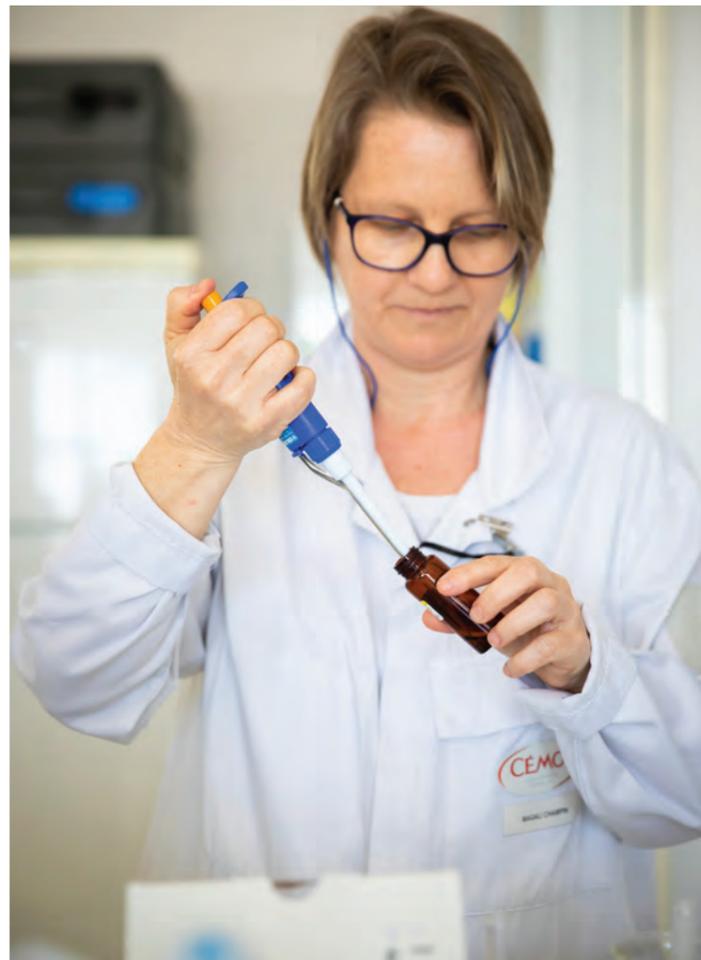
Afin de répondre à cette exigence, le Groupe CÉMOI compte désormais 15 référents PCQI répartis dans les usines françaises et siège et s'est engagé dans la rédaction du plan de sécurité alimentaire.



PROTÉGER NOS PRODUITS DES RISQUES INTENTIONNELS

Depuis les attentats du 11 septembre, les analyses de risques se sont renforcées. Les référentiels internationaux dont l'IFS incluent désormais un chapitre Food Defense pour protéger l'approvisionnement alimentaire contre les actes de contamination intentionnels ou de falsification.

Pour répondre à cet enjeu, nous avons donc mis œuvre une analyse Food Defense et rédigé un guide de sûreté alimentaire en 2013, animé et revu chaque année par l'équipe sûreté alimentaire siège et usines.



3

TRAVAILLER SUR LA NATURALITÉ ET LE PROFIL NUTRITIONNEL DE NOS PRODUITS



Au sein de ses recettes, CÉMOI s'est engagé à améliorer la qualité nutritionnelle des produits, notamment dans une démarche de Clean Label, qui favorise des recettes simples, avec un nombre réduit d'ingrédients.

PROPOSER DES PRODUITS DURABLEMENT ENGAGÉS

L'enjeu nutritionnel associé à notre métier est de proposer des produits avec des listes d'ingrédients les plus courtes possibles, ainsi que de limiter au maximum le recours aux additifs. Pour avancer vers une démarche de Clean Label, nous comptons en 2020 nous appuyer sur une méthode d'évaluation nutritionnelle holistique afin d'évaluer la qualité de notre portefeuille de produits et d'améliorer encore nos recettes.

À ce jour, et en amont de la réglementation, nous avons déjà supprimé de nos recettes certains éléments controversés :

➤ LE DIOXYDE DE TITANE
INTERDIT DEPUIS 2020, SUPPRIMÉ
DES RECETTES CÉMOI DEPUIS 2018

➤ LES COLORANTS AZOÏQUES

➤ LES ACIDES GRAS TRANS

➤ LES OGM

➤ LA LÉCITHINE DE SOJA

Nous travaillons aussi à développer des substituts plus naturels aux additifs restant dans nos recettes pour laisser les ingrédients s'exprimer. Par exemple, nous avons travaillé sur de nouveaux arômes exempts de toutes nanoparticule en substitut de l'additif E551.



NOTRE AMBITION À 2025 : CONTINUER À AMÉLIORER LES VALEURS NUTRITIONNELLES DE NOS PRODUITS

- AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE NOS PRODUITS
- 90 % DES PRODUITS À MARQUE CÉMOI FABRIQUÉS SELON NOTRE POLITIQUE « ZÉRO ADDITIF LISTE ROUGE »
- CONTINUER À DÉVELOPPER DES PRODUITS À MARQUE CÉMOI « SANS HUILE DE PALME »

PLUS RICHES ET À VALEUR NUTRITIVE AMÉLIORÉE

Nos produits sont avant tout des produits de dégustation et de plaisir. Aussi, conscients des enjeux nutritionnels de cette catégorie, nous travaillons activement avec nos équipes et nos clients industriels, distributeurs et artisans pour réduire nos taux de sucre sans recourir à des alternatives qui pourraient être plus nocives pour la santé. De fait nous mettons l'accent dans nos recherches sur la qualité aromatique de nos produits en faisant la part belle à des cacao plus nobles – le tout pour proposer toujours plus de qualité gustative tout en réduisant les teneurs en sucre.

14 RÉFÉRENCES À MARQUE CÉMOI DÉVELOPPÉES SANS HUILE DE PALME SUR NOTRE GAMME DE NOËL 2019 ET 2020

6 RÉFÉRENCES DE PRODUITS DÉVELOPPÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ENTRE 2019 ET 2020





DES COLLABORATEURS ÉPANOUIS

1. DÉVELOPPER NOTRE MARQUE EMPLOYEUR – P.33

2. DIFFUSER LA CULTURE RSE CÉMOI – P.36



L'activité de CÉMOI est rendue possible grâce aux femmes et aux hommes qui participent au quotidien à l'activité du Groupe. CÉMOI s'engage donc à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour être un employeur engagé, inclusif et exemplaire.

Ainsi, CÉMOI met le bien-être, la santé et la sécurité de ses collaborateurs au cœur de sa démarche RH. Le Groupe s'attache aussi à accompagner ses collaborateurs tout au long de leur expérience professionnelle dans l'entreprise, en favorisant leur développement.

Enfin, convaincu que ses équipes sont les meilleurs ambassadeurs de sa démarche durable, CÉMOI développe une forte culture RSE interne, afin notamment de favoriser l'innovation durable dans ses produits.



DÉVELOPPER NOTRE MARQUE EMPLOYEUR

La marque employeur est la stratégie et l'identité d'une entreprise sur le plan de la gestion des ressources humaines. Elle est aujourd'hui un levier d'attractivité et de fidélisation des employés, c'est pourquoi elle doit répondre aux nouvelles attentes des collaborateurs (quête de sens, impact positif, transparence, etc.). CÉMOI souhaite ainsi développer sa marque employeur afin de proposer un cadre de travail correspondant aux besoins de ses équipes.



NOTRE AMBITION À 2025

- RÉDUIRE DE 20 % LES ACCIDENTS DE TRAVAIL POUR ATTEINDRE LE « ZÉRO ACCIDENT »
- 100 % DES NOUVEAUX COLLABORATEURS SUIVENT UN PARCOURS D'INTÉGRATION
- 100 % DES COLLABORATEURS ONT ACCÈS À UN PLAN DE FORMATION

PROGRAMMES DE SANTÉ SÉCURITÉ

L'implication de l'entreprise en matière d'amélioration des conditions de travail et de la sécurité est permanente. L'objectif est de réduire la fréquence et la gravité des accidents du travail en visant « zéro accident ».

Fin 2017, l'ensemble des partenaires sociaux et responsables des ressources humaines ont été formés par un cabinet spécialisé, sur l'identification, la prévention et la lutte contre les risques psychosociaux. Un travail conjoint entre les représentants du personnel et le Groupe CÉMOI a permis d'évaluer les RPS et d'y associer des plans d'action et de prévention.

En 2018, des accords concernant la prévention des risques professionnels ont été signés avec des plans d'actions jusqu'en 2021 pour intégrer davantage l'ergonomie dans les pratiques et les formations ainsi que dans les équipements et mieux évaluer les risques.

En 2018, nous avons réalisé un audit global de toutes les usines afin de s'évaluer, se comparer, échanger et d'établir une feuille de route commune à toutes les usines. En 2018, le taux de fréquence avait baissé de 15 % sur les nos sites en France. C'est la matérialisation d'un travail tant sur le plan humain avec de la formation, de la sensibilisation, le renforcement d'équipements de protection individuelle, de l'animation, que sur le plan technique et financier avec un investissement accru dans ce domaine.

Un responsable RH et un élu de chaque site ont également bénéficié d'une formation sur prévention des agissements sexistes en 2019. Ils ont été désignés comme référents sur leur site respectif.



PROTÉGER LA SANTÉ DE NOS SALARIÉS

En matière de couverture sociale, 100 % des salariés permanents du Groupe bénéficient d'un dispositif de mutuelle et de prévoyance, avec des garanties bien plus avantageuses que celles prévues par la réglementation.

Dans le cas particulier de la Côte d'Ivoire, des programmes spécifiques en faveur de la santé des salariés de CÉMOI sont mis en place depuis de nombreuses années. La lutte contre le VIH/SIDA s'intègre dans notre volonté et notre politique de préservation de la santé de tout le personnel de CÉMOI Côte d'Ivoire et de leurs familles. C'est dans ce but qu'un comité de lutte contre le VIH/SIDA a été créé en 2005. Il s'agit d'un programme de sensibilisation, de dépistage volontaire des collaborateurs, de leurs conjoints et conjointes, des enfants de plus de 12 ans, des prestataires ainsi que des populations environnantes.

MESURER LA SATISFACTION DE NOS SALARIÉS

CÉMOI est une entreprise familiale ayant à cœur de développer le meilleur cadre de travail pour ses collaborateurs. Aujourd'hui, CÉMOI souhaite se doter d'un programme structurant pour continuer à garantir les conditions de travail les plus optimales dans l'ensemble de ses sites. CÉMOI souhaite se tourner dans les prochaines années vers la certification Great Place to Work, certification permettant d'évaluer la satisfaction des employés et de définir les meilleures actions à mettre en œuvre pour viser une amélioration continue.

RECRUTER ET ACCUEILLIR

À ce jour, CÉMOI a déjà mené des actions structurantes concernant le recrutement et l'accompagnement de ses employés.

En 2019, le Groupe a recruté 163 collaborateurs en CDI.

Chaque nouveau collaborateur suit un parcours d'intégration. Cette formation interne destinée à tous les nouveaux embauchés des sites CÉMOI France en contrat à durée indéterminée est conçue au diapason de nos valeurs : partage, innovation, engagement, passion. Elle permet également d'établir un contact et des échanges directs avec les membres du Comité de Direction du Groupe qui animent eux-mêmes la journée. Au sortir de cette formation, les nouveaux embauchés du Groupe, quel(le) que soit leur fonction ou leur statut, ont acquis une meilleure compréhension de l'entreprise et de son cap stratégique, devenant de véritables ambassadeurs de ses valeurs.



ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS

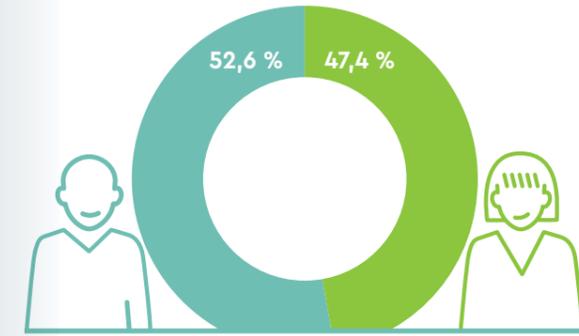
En 2019, le Comité de Direction du Groupe a validé un investissement supplémentaire pour la formation qui représente 600 000 € sur deux années pour l'ensemble des établissements en France.

Les formations qualifiantes des métiers de la production telles que les CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) sont au cœur de la stratégie de formation du Groupe. Véritable outil de gestion de l'emploi, les CQP offrent des modules de formation en corrélation avec les besoins de l'entreprise et attestent des compétences par l'obtention d'un certificat reconnu au niveau national.

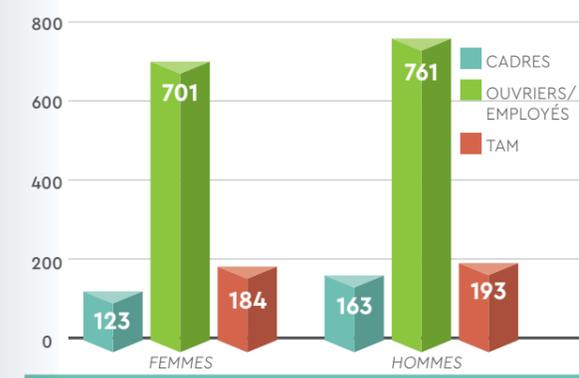
Par ailleurs, dans le cadre de l'accord de Gestion des Emplois et des Compétences signé en 2018, CÉMOI vise notamment à transmettre les savoir-faire en interne au sein du Groupe. Trois profils de tutorats - Accueillant, Maître d'Apprentissage et Formateur Interne - ont été créés pour pouvoir adresser ces enjeux de transmission aux nouveaux arrivants, aux alternants et stagiaires CQP ou lors d'évolutions professionnelles.

ÉGALITÉ, DIVERSITÉ ET INCLUSION

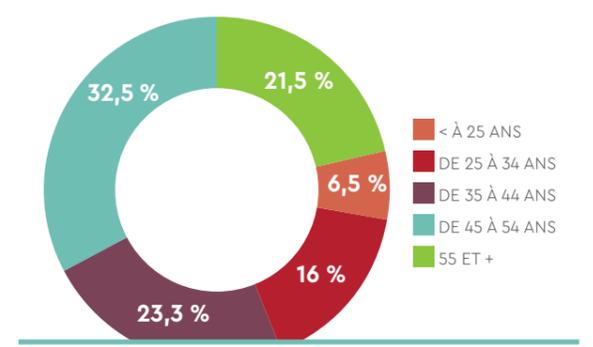
CÉMOI a à cœur d'être une entreprise répondant aux enjeux d'égalité, de diversité et d'inclusion. À cet effet, CÉMOI a signé en 2018 des accords triennaux portant sur les personnes en situation de handicap et sur l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes.



RÉPARTITION HOMME/FEMME



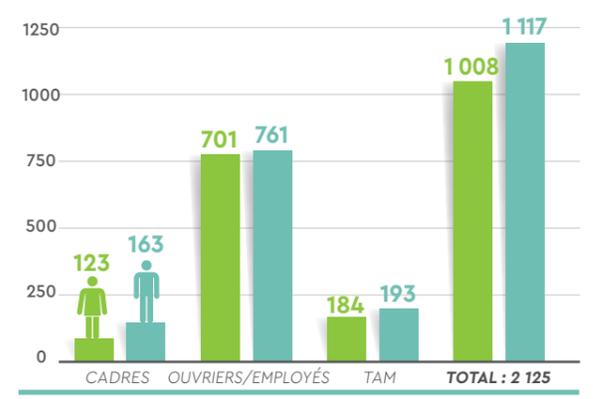
CADRES, OUVRIERS/EMPLOYÉS OU TECHNICIENS AGENTS DE MAÎTRISE (TAM)



RÉPARTITION DES SALARIÉS PAR TRANCHE D'ÂGE

EMBAUCHES	CDD	CDI	SAISONNIERS
Cadres	14	36	-
Employés	26	10	3
Ouvriers	117	77	1 262
Techniciens agents de maîtrise	36	40	3
TOTAL	193	163	1 268

RÉPARTITION SAISONNIERS/PERMANENTS AU 31/12/2019



EFFECTIF PAR GENRE, PAR CONTRAT ET PAR CATÉGORIE AU 31/12/2019

365
EMBAUCHES EN CDI ET CDD EN 2019

37 915
HEURES DE FORMATIONS
> soit 1373 personnes formées

2 863
ACTIONS DE FORMATIONS

1 796
HEURES DE FORMATION
réalisées dans le cadre des CQP et 273 heures de réalisées pour la formation des tuteurs des candidats au CQP.





2 DIFFUSER LA CULTURE RSE CÉMOI

C'est aujourd'hui une priorité pour le Groupe d'incarner ses engagements RSE au cœur de sa marque et de sa culture d'entreprise. Nous souhaitons ainsi sensibiliser l'ensemble de nos collaborateurs à la RSE pour qu'ils puissent en faire un vrai prisme dans leur quotidien au sein du Groupe et soient de fiers ambassadeurs de notre démarche.

FAVORISER L'ENGAGEMENT DE NOS SALARIÉS

La Démarche « Ambassadeurs » mise en place en 2017 a pour objectif de favoriser l'engagement de nos salariés, sur les produits et enjeux du Groupe, ainsi que de leur permettre de partager leur savoir-faire au sein de l'entreprise.

Par ailleurs, nos collaborateurs ont été invités à présenter leur métier lors de la journée Portes-Ouvertes sur le site de Torremila le 3 juin 2019, pendant la semaine du développement durable. À cette occasion, le Groupe a présenté ses engagements RSE et ses actions en termes de production d'énergies vertes et de réduction d'empreinte carbone.

Dans le même cadre de la démarche « Ambassadeur », des moments de dégustation sont organisés deux fois par an sur l'ensemble des sites pour découvrir le savoir-faire CÉMOI en matière d'innovation produits. En 2019, ce sont 2 410 collaborateurs qui ont pu participer à ces moments de convivialité.

POUR SUIVRE NOTRE ÉLAN SOLIDAIRE

Depuis 9 ans, CÉMOI affirme son engagement citoyen et solidaire aux côtés de l'association AFM Téléthon, qui finance des projets de recherche contre les maladies génétiques rares. Un élan de solidarité est impulsé chaque année à travers un ensemble d'actions de mobilisation et de collectes de fonds organisées par les collaborateurs. Cet engagement historique au profit du Téléthon a permis de récolter cette année plus de 15 000 €, résultat d'un ensemble d'activités organisées sur les 9 usines du Groupe en France : Vente de gâteaux, tournois sportifs, déjeuner solidaire, vente de produits CÉMOI et don de 10 % des recettes de la boutique CÉMOI à Perpignan durant la semaine du téléthon.

C'est depuis 2011, plus de 200 000 € qui ont été reversés à l'AFM-Téléthon.



NOTRE AMBITION À 2025

- L'ENSEMBLE DES COLLABORATEURS EST SENSIBILISÉ À LA RSE

En 2018, plus de 80 collaborateurs du siège et du site de Torremila accompagnés de leur famille ont cheminé avec Mathilde, ambassadrice Téléthon, jusqu'au sommet du mont Canigó. Une magnifique aventure humaine et un exploit pour Mathilde qui a vécu la plus grande partie de sa vie en fauteuil, jusqu'à ce que les médecins de l'institut de myologie créé par l'AFM Téléthon trouvent un traitement à sa maladie.

Le résultat : 2 ans après le début du traitement, Mathilde gravit le sommet emblématique des Pyrénées-Orientales, le pic du Canigó, 2 784 mètres.



Journée accrobranche CÉMOI au profit du Téléthon 2019, sur Youtube
L'ascension de Mathilde sur Youtube



NOTRE MOBILISATION FACE À LA CRISE SANITAIRE DU CORONAVIRUS

CÉMOI a mené une opération de grande ampleur au profit du personnel soignant lors de la crise du Covid-19. Le Groupe a fait don de plus de 40 tonnes de chocolats à destination de centres hospitaliers, de casernes de pompiers et d'EHPAD situés à proximité des 9 sites de production français de CÉMOI. Cette opération solidaire a mobilisé l'ensemble des équipes de l'entreprise CÉMOI ainsi que ses partenaires du transport et de la logistique.

Par ailleurs, CÉMOI Côte d'Ivoire a procédé le 27 mai 2020, à la remise de dons aux coopératives partenaires de son réseau d'approvisionnement en cacao. C'est une cinquantaine de coopératives, représentant environ 30 000 producteurs de cacao qui ont bénéficié de ces dons d'une valeur de 50 millions de Francs CFA.



KIT SANITAIRE

Chaque coopérative a reçu un kit sanitaire comprenant :

2 400 savons	60 seaux équipés de robinet pour le lavage des mains	600 masques réutilisables
--------------	--	---------------------------

À ce kit sanitaire s'ajoutent environ 7 000 portions de pâte à tartiner et produits chocolatés issus du cacao qu'elles fournissent.



MESURER NOS PROGRÈS

Nous nous sommes fixés une ambition pour un chocolat plus durable à horizon 2025. Pour nous assurer de notre progrès, nous suivons tous les ans plusieurs indicateurs liés aux axes de notre stratégie. Par ailleurs, nous sommes signataires du Global Compact et contribuons dans notre ambition durable à atteindre les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies.

TRANSPARENCE CÉMOI	AMBITION À 2025	OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE
1 UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ	Engagement trajectoire 2°C	
	100 % de notre cacao garanti « zéro déforestation »	
	100 % d'emballages des produits à marque CÉMOI recyclables, réutilisables, ou compostables	
	30 % de notre consommation d'énergie est d'origine « verte » (renouvelable et locale) en substitution d'énergies d'origine fossile	
	90 % des déchets valorisés	
	100 % huile de palme durable	
2 UN ANCRAGE TERRITORIAL	Une charte éthique signée par tous nos fournisseurs	
	100 % de nos achats alimentaires ont des engagements RSE	
	99 % des produits à marque CÉMOI fabriqués en France	
	Engagement juste rémunération de nos planteurs	
3 DES PRODUITS DE QUALITÉ	100 % de masse de cacao tracée	
	90 % des produits à marque CÉMOI fabriqués selon notre politique « Zéro additifs liste rouge »	
	Amélioration des valeurs nutritionnelles des produits	
	Développer des produits à marque CÉMOI « sans huile de palme »	
4 DES COLLABORATEURS ÉPANOUIS	Réduction de 20 % des accidents du travail	
	100 % des nouveaux collaborateurs suivent un parcours d'intégration	
	100 % des collaborateurs ont accès à un plan de formation	
	L'ensemble des collaborateurs est sensibilisé à la RSE	

ODD LIÉS À L'AMBITION STRATÉGIQUE DE CÉMOI

Nous avons présenté ci-dessous les cibles des objectifs de développement durable auxquelles CÉMOI contribue positivement + et ceux sur lesquels le Groupe travaille à réduire son impact -



12.2 Gestion durable et utilisation rationnelle des ressources naturelles +
12.5 Réduction de la production de déchets -
12.7 Accès à l'information au développement durable +



8.5 Parvenir au plein emploi productifs avec un travail décent -
8.7 Supprimer le travail forcé et le travail des enfants + et -
8.8 Défense des droits des travailleurs et sécurité au travail -
8.10 Accès aux services bancaires et d'assurance +



15.1 Préservation, restauration et exploitation durable des écosystèmes -
15.2 Préservation, restauration et exploitation durable des forêts +

ODD AUXQUELS CÉMOI CONTRIBUE DANS SA DÉMARCHE



1.2 Réduction de la pauvreté
1.3 Mise en place de systèmes de protection sociale



3.4 Réduction de la mortalité liée aux maladies non infectieuses
3.9 Réduction de la mortalité liée aux substances chimiques



4.3 Accès équitable à l'enseignement
4.4 Accès équitable à la formation pour obtenir un emploi



10.1 Augmentation du revenu des plus pauvres
10.2 Autonomisation des personnes et intégration sociale



13.1 Renforcement des capacités d'adaptation aux aléas climatiques
13.3 Amélioration de l'éducation concernant l'adaptation au changement climatique



<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>

ÊTRE OUVERTS SUR NOS ÉCOSYSTEMES

Soucieux de s'ancreur dans une démarche de progrès et de remettre en question ses acquis, CÉMOI a développé de nombreux partenariats et lieux de dialogue avec ses parties prenantes.

CONSTRUIRE GRÂCE AUX PARTENARIATS

Acteur de terrain, CÉMOI s'engage aux côtés d'organisations, associations et organismes techniques afin de saisir au mieux les enjeux locaux et de co-construire des solutions pour y répondre.

Dans le cadre du programme Transparence Cacao, nous sommes notamment accompagnés par des partenaires

techniques, financiers et commerciaux comme le Centre National de Recherche Agronomique ivoirien, le GIZ, la Rabobank, Système U, Ritter ou encore Carrefour.

Nous sommes également engagés au quotidien avec la World Cocoa Foundation dans le cadre de la Cocoa and Forest Initiative.



FAIRE PROGRESSER LE SECTEUR DU CHOCOLAT

Patrick Poirrier, président de CÉMOI, est depuis 2017 président du Syndicat du Chocolat Français, association qui regroupe près de 60 entreprises – de la PME familiale à la multinationale – qui produisent et commercialisent du chocolat. Il s'agit d'entreprises de première et deuxième transformation, fabricants de produits finis, réseaux de boutiques de chocolat ayant plus de 10 magasins.

Créé il y a près d'un siècle et demi, le Syndicat du Chocolat représente 85% du secteur, 30 000 emplois, dont 15 400 en production, sur une production d'environ 452 000 tonnes.

Le Syndicat du Chocolat est le pivot interprofessionnel des filières utilisatrices de chocolat. Il a pour objectif d'accroître l'implication française dans la pérennisation d'une filière cacao durable en lien avec les pays producteurs, et de valoriser les traditions, la qualité des produits et l'excellence du métier. Sa mission est également d'accompagner les entreprises sur des questions opérationnelles et de développer les savoir-faire des salariés du secteur.

NOS FILIALES GRYF POLOGNE

RÉDUCTION DES REBUTS ALIMENTAIRES

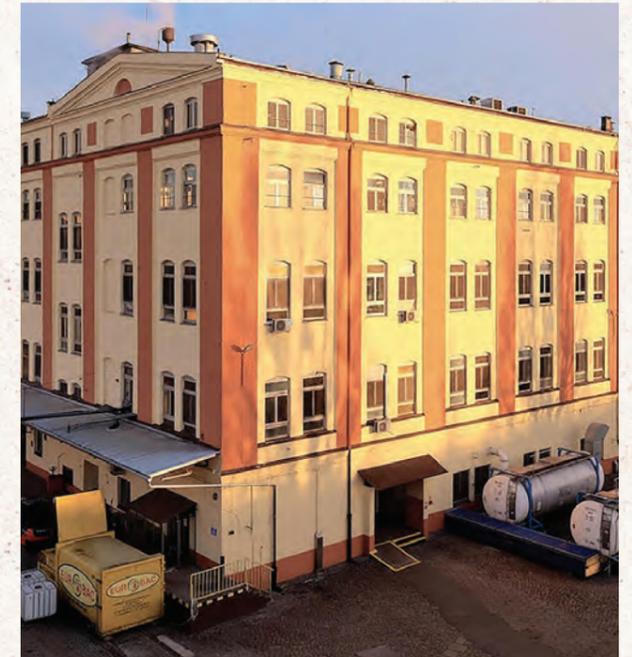
Les actions lancées en 2010 pour réduire les pertes matières alimentaires donnent actuellement des résultats très positifs.

Lorsque ces actions ont débuté, les pertes matières atteignaient 4 à 5 tonnes par mois, ce qui représente 2 à 3 tanks d'invendus par an !

Des mesures rigoureuses ont été mises en œuvre :

- Suivi constant de la quantité des pertes matières générées par le site ;
- Identification des sources de pertes matières ;
- Optimisation des process technologiques ;
- Amélioration de la maintenance des lignes de production ;
- Renforcement de la sensibilisation des salariés (formations et points réguliers sur les indicateurs pertes matières) ;
- Contrôle de la durée de conservation des matières premières et des produits finis ;
- Amélioration de la politique d'achat.

Depuis 2013, un nouvel indicateur a été créé, pour permettre un meilleur suivi des rebuts alimentaires : pertes = maximum 0,1 % de la production par an. Pour l'année 2019, cet indicateur était de 0,04 %. C'est un bon résultat, mais nous devons être vigilants et travailler dans un process d'amélioration continue !



VALORISATION DES DÉCHETS

Depuis de nombreuses années, le site de Gryf mène une politique d'amélioration de l'efficacité du tri des déchets. Nous disposons d'un indicateur spécifique, que nous partageons mensuellement avec les salariés sur notre chaîne « Gryf info ».

Nous appliquons le principe : MEILLEUR EST LE TRI, MOINS CHERS SONT LES DÉCHETS.

Nos indicateurs prouvent l'efficacité de notre valorisation des déchets. Nous les communiquons de façon attractive à nos salariés, afin de les sensibiliser aux éco-gestes et renforcer le cercle vertueux.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Nous surveillons et analysons notre impact industriel sur l'environnement depuis des années et la performance énergétique du site est au cœur de nos préoccupations. Chaque mois, les résultats et ratios sont analysés par la direction générale et communiqués aux collaborateurs.

DÉCHETS D'EMBALLAGE

En premier lieu, nous essayons de ne pas produire de déchets d'emballage. Comme cela n'est pas toujours possible, nous avons identifié une filière de valorisation de certains emballages comme les sacs de sucre. Nous avons également travaillé sur le recyclage de nos sacs de jute dans lesquels nous recevons les fèves de cacao et démarré un partenariat d'économie circulaire avec Thermo Natur (fabrication de panneaux isolants en jute), qui se sert de nos sacs de jute endommagés comme de matière première.



NOS FILIALES

OP CHOCOLATE - CARDIFF

LES ACTIONS AU NIVEAU ENVIRONNEMENTAL

- Participation active au programme d'économie d'énergie du gouvernement britannique, qui a permis au site de réduire de 16 % sa consommation d'énergie par tonne de produit fabriqué depuis 2007 ;
- Depuis juin 2020, renouvellement progressif du parc automobile de l'entreprise avec achat de véhicules hybrides ou entièrement électriques ;
- Passage depuis août 2020 en huile de palme durable ;
- Amélioration des systèmes de gestion des effluents sur site pour réduction de l'impact des rejets dans l'environnement (septembre 2020) ;
- Projet de réduction des emballages et/ou passage au polyéthylène recyclable, en collaboration avec nos clients ;
- Optimisation des transports, en collaboration avec nos clients et fournisseurs.



LES ACTIONS AU NIVEAU SOCIAL

- Mise en place d'un programme d'abonnement à une salle de sport à prix négocié pour aider le personnel à se maintenir en forme ;
- Mise en place depuis septembre 2019 d'un programme d'aide aux salariés pour promouvoir et soutenir le bien-être au travail ;
- Mise à disposition de points de recharge pour les véhicules électriques des salariés (octobre 2020) ;
- Création d'un programme de vaccination sur site contre la grippe saisonnière (octobre 2020) ;
- Travail en cours avec nos clients pour réduire la teneur en sucre et en calories des produits fabriqués sur le site (en cours).



NOS FILIALES

FRANKONIA ALLEMAGNE



DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS DURABLES À HAUTE VALEUR AJOUTÉE

A) SANTÉ

1. Barres chocolatées : Nutriscore A (Faible teneur en sucre, faible teneur en matières grasses, haute teneur en fibres, haute teneur en protéines, sans gluten) ;
2. Tablettes sans sucre ajouté ;
3. Allergène / Produits à tolérance optimisée (sans lactose, sans gluten).

B) RECETTES DURABLES

1. Chocolat Vegan & Biologique (tablettes et barres chocolatées) ;
2. Pour les produits à Marque Frankonia, nous utilisons uniquement du cacao certifié UTZ / Rainforest Alliance ;
3. 100 % de notre huile de palme est certifiée RSPO.

De plus, Frankonia a mis en place un système de gestion des énergies selon la norme ISO 50 001. Frankonia est membre du GISCO cacao.



CÉMOI

CHOCOLATIER FRANÇAIS



**TRANSPARENCE CÉMOI
RESPONSABILITÉ SOCIALE & ENVIRONNEMENTALE
2980, AVENUE JULIEN PANCHOT, 66000 PERPIGNAN**

CONCEPTION-RÉDACTION : UTOPIES®

CRÉATION GRAPHIQUE & RÉALISATION : Monade Communication (www.monade.pro)

CRÉDITS PHOTOGRAPHIE : Jimmy Delpire, Samuel Avril, Shutterstock, Freepik

Document imprimé sur Papier « Nautilus Classis » non couché 100 % recyclé, certifié FSC® Recyclé et Ecolabel Européen. Ce papier est non seulement exclusivement fabriqué avec des fibres recyclées, mais encore recyclables, et selon un processus de production réduisant au maximum l'impact environnemental. Sa teinte naturelle est obtenue sans agent blanchissant. Les résidus de fabrication sont eux-mêmes réutilisés, dans les secteurs agricoles et de la construction.

Ce rapport est disponible en ligne
sur : group.CÉMOI.fr/nos-engagements/
et sur : transparence-cacao.com

