

Rapport RSE 2024

PROVA
care & act

*le Goût
des Produits*

*le Goût
des Autres*

*le Goût
des Nôtres*

*le Goût
de la Vie*

Le mot de la Présidente

Osons !

Prova s'est construite par la passion et le goût d'oser. Oser entreprendre, oser inventer, oser rêver grand. Tout a commencé par une histoire d'amour entre la vanille et le chocolat, les matières premières qui composent aujourd'hui les piliers de nos spécialités aromatiques.

Depuis, nous n'avons cessé notre quête de l'excellence du goût afin d'aider nos clients à régaler petits et grands. Passeurs d'histoire, audacieux, agiles et passionnés, c'est en nous engageant concrètement dans notre démarche Care&Act, Prendre Soin & Agir, que nos valeurs prennent tout leur sens.

*Chez Prova, Prendre Soin et Agir, c'est extraire le meilleur de la nature et de nos savoir-faire, parce que nous avons le **Goût des Produits**. C'est bâtir des partenariats solides et solidaires, parce que nous avons le **Goût des Autres**. C'est transmettre au fil des générations la culture d'une entreprise responsable, avec des équipes passionnées et engagées, parce que nous avons le **Goût des Nôtres**. C'est préserver la Terre et les Hommes, parce que nous avons le **Goût de la Vie**.*

Et c'est ensemble que nous poursuivons notre aventure entrepreneuriale, qui est avant tout une aventure humaine, parce que rien ne nous fait plus plaisir que de vous faire plaisir.



Muriel Acat, Présidente



Sommaire

	Page
Avant-propos	04
Nos fondations	05
Dates clés de notre histoire	06
Le Groupe Prova en quelques chiffres clés	07
Notre modèle d'affaires	08
Nos produits et notre offre de service	09
Gouvernance	10

Notre écosystème, nos enjeux et nos engagements

Nos parties prenantes et nos écosystèmes	12
Nos enjeux matériels	13
Principaux enjeux et risques	14
Nos engagements d'aujourd'hui	16
Nos certifications	17
Les dates clés de la RSE	18
Notre éthique d'entreprise et nos 4 goûts	20

Le Goût des Produits

	Page
1 Développer et faire vivre une politique d'achats responsable	21
Traçabilité, transparence, origine et maîtrise de la chaîne d'approvisionnement	23
2 Garantir la sécurité et la qualité des produits	24
Mieux comprendre notre offre de produit et nos métiers	25
3 Vers une offre plus responsable et circulaire	26

Le Goût des Autres

1 Créer des partenariats durables avec nos parties prenantes	29
Notre priorité : construire des filières plus durables Focus sur la vanille et le cacao	31
2 Soutenir les communautés locales	32
Les résultats 2024	33
3 Avoir un impact positif sur nos territoires d'implantation	35

Le Goût des Nôtres

	Page
Introduction	38
1 Assurer la sécurité de nos collaborateurs maîtrise de la chaîne d'approvisionnement	39
2 Développer la qualité de vie et les conditions de travail et faire rayonner notre marque employeur	41
3 Développer les talents et assurer la transmission des savoirs	43
4 Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité et encourager l'équité	44
5 Libérer les énergies et les intelligences de nos équipes	45

Le Goût de la Vie

Réduire les impacts environnementaux	47
1 Minimiser les impacts de notre activité	48
2 Gérer et préserver les ressources essentielles	52
3 Préserver la biodiversité et le patrimoine naturel	55

Annexes

57

Avant-propos

Depuis notre création, en 1946, nous avons grandi dans un esprit familial, engagés par nature dans une approche respectueuse des hommes et des femmes qui ont bâti ensemble notre aventure entrepreneuriale. Savoir extraire l'essentiel est notre façon d'agir.



Ce premier rapport présente l'ensemble des travaux que nous avons menés et tout particulièrement notre cadre de référence, Care&Act, qui s'intéresse à la fois aux valeurs et aux actes, deux verbes forts porteurs de notre démarche RSE.

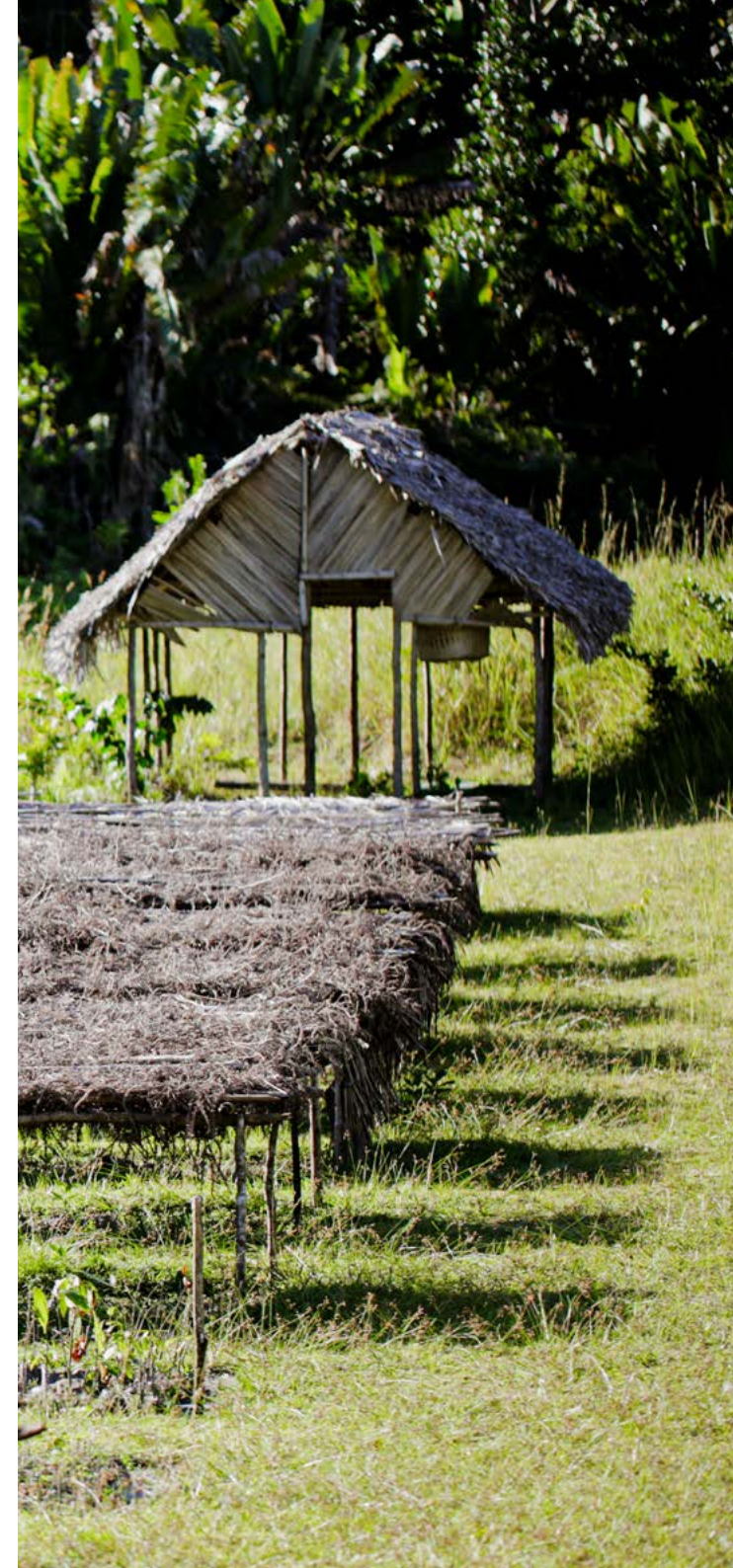
Care,

c'est notre intention bienveillante. Entreprise à visage humain, forte de nos valeurs, nous prenons soin de nos clients, fournisseurs et collaborateurs ainsi que du monde qui nous entoure. Ensemble de Madagascar à la France, nous préservons l'essentiel.

Act,

ce sont nos actions. Ensemble nous rayonnons sur les cinq continents, où nous agissons concrètement et de tout notre cœur dans l'esprit d'un développement durable de nos activités.

PÉRIMÈTRE	PÉRIODE DE REPORTING	CONTACT	PRINCIPES DE REPORTING
Les données figurant au sein de ce rapport RSE couvre le périmètre de Prova SAS (NACE C - 10.89 Manufacture of other food products n.e.c.) sur le territoire français, bien qu'il mentionne les différentes filiales du groupe.	Le reporting couvre la période du 01/01/2024 au 31/12/2024*	Ce rapport a été réalisé par le département RSE, grâce aux contributions des différents départements et sites français de Prova. Département RSE Aude Lebarbier aude.lebarbier@Prova.fr Remerciements à Ny Hasina RAVAHINIRINA pour sa contribution à ce rapport, ainsi qu'à Saadi BESSADI et Geoffroy ZINSOU pour le graphisme.	Toutes les données déclarées (indicateurs) proviennent de différents systèmes de reporting internes et externes RH : Système informatique RH Durabilité : Systèmes internes de Suivi et Évaluation Statistiques tonnages et données financières : outils de gestion et comptables



Nos fondations

Notre Cap

Aider nos clients à régaler
petits et grands avec
des goûts uniques

Notre ambition

“Devenir le choix naturel
des extraits et des arômes bruns, dans le monde,
dans le cœur et dans l'esprit de nos clients.”

PROVA
care & act

Notre Philosophie

Prendre Soin et Agir en cultivant
le Goût des Produits, le Goût des Autres,
le Goût des Nôtres et le Goût de la Vie.

Notre boussole

Savoir extraire l'essentiel, notre façon d'agir
Réussir nos mutations.
Donner corps à nos engagements durables.
Partager le pouvoir.
Préparer la relève.

Nos Valeurs

Audace, Agilité,
Passion et Transmission.

Audace l'Audace est notre fondement.

Audacieux, nous évoluons dans un
esprit de liberté responsable. Notre
liberté d'action nous permet de créer
et d'entreprendre en confiance, et ainsi
de contribuer au succès de tous.

Agilité l'Agilité est notre style.

Agiles, nous sommes
proactifs et allons à l'essentiel.
Nous agissons entre nous
avec fluidité et répondons
avec justesse et efficacité
aux attentes de nos clients
afin de les surprendre.

Passion la Passion est notre énergie vitale.

Nous avons la passion de nos
métiers, le souci du travail bien
fait et savons que de la qualité
de notre travail dépend celle
de toute une équipe.

Transmission la Transmission est notre signature.

Nous grandissons en responsabi-
lité, nous développons nos savoirs
et savoir-faire, nous cultivons notre
savoir-être, et les transmettons
à ceux qui nous suivent.

Dates clés de notre histoire

Fondée en 1946, Prova est une Entreprise de Taille Intermédiaire (ETI) familiale, indépendante, à dimension internationale et d'origine Française, spécialisée dans la fabrication et la vente d'extraits et d'arômes bruns.



1946

La vanille, là où tout a commencé

Jacqueline et Marcel fondent l'entreprise avec leur associé d'alors, et développent une technologie innovante d'extraction de vanille...

En 1973, Daniel Acat rejoint l'entreprise familiale, déploie de nouvelles technologies d'extraction, innove dans de nouvelles recettes et accentue le développement à l'international.

Aujourd'hui, Prova est l'un des 10 premiers acheteurs mondiaux de gousses de vanille.



1992

Le cacao, notre deuxième produit brun de cœur

Début des années 90 arrive notre deuxième grande spécialité, les extraits de cacao, devenus un succès mondial.



1993

Élargissement de la gamme aux arômes bruns

Muriel Acat, troisième génération, démarre à la vente et au marketing, consolide les fonctions support, accentue l'internationalisation, étend la gamme des arômes bruns et investit dans de nouveaux sites de production.

Notre ambition s'affirme : devenir le champion des arômes bruns partout où nous sommes présents.



1996

Création du département food service

Après la clientèle industrielle, nous mettons nos expertises au service des métiers de bouche, boulangers, pâtisseries, glaciers, restaurateurs, en France et progressivement à l'international.

En 2013, nous rebaptisons ce département « Prova Gourmet ».



2020

Lancement de la démarche RSE Care&Act

Nous faisons déjà de la RSE sans le savoir, cette fois nous formalisons nos engagements durables et allons encore plus loin.

Care&Act, prendre soin et agir pour la Terre et les Hommes, est au cœur de toutes nos activités.



2023

Rénovation de notre siège historique à Montreuil, France

Nous agrandissons notre siège social, un bâtiment à ossature bois et ventilation naturelle, chaleureux et accueillant, où nous invitons nos clients à cocréer leurs solutions personnalisées **avec nos chefs pâtisseries, laboratoires de création aromatique, d'application et d'analyse sensorielle.**



2024

Expansion avec l'ouverture de 2 usines, Thaïlande et France

Inauguration d'un deuxième site de production à Montrichard et du premier site de production à l'international en Thaïlande (Bangkok) pour mieux servir nos clients et soutenir notre ambition internationale.

Célébration du 50^e anniversaire de notre usine française d'Autry-sur-Juine.

Le Groupe Prova en quelques chiffres clés



 <p>Entreprise familiale depuis 3 générations</p>	 <p>+270 employés en France</p>	 <p>110M€ CA en 2024</p>	<p>8 Laboratoires d'applications dans le monde</p>	<p>11 Filiales</p>	<p>4 Usines</p>	<p>2 Centres R&D</p>
 <p>78 ans d'expertise depuis 1946</p>	<p>et</p> <p>+100 employés dans le monde</p>	 <p>75% du CA à l'export</p>	<p>2 business units :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Pour l'Industrie : présence dans +70 pays</p> </div> <div style="font-size: 2em;">+</div> <div style="text-align: center;">  <p>Food Service : présence dans +40 pays</p> </div> </div>			

Notre modèle d'affaires

Créateur d'extraits et d'arômes alimentaires, nous envisageons avant tout notre activité comme créatrice de valeur partagée sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, du "champs à l'assiette".

Ressources Clés 2024

Une structure familiale solide et stable, née en 1946.
Expertise de l'extraction de 78 ans.

5 sites en France

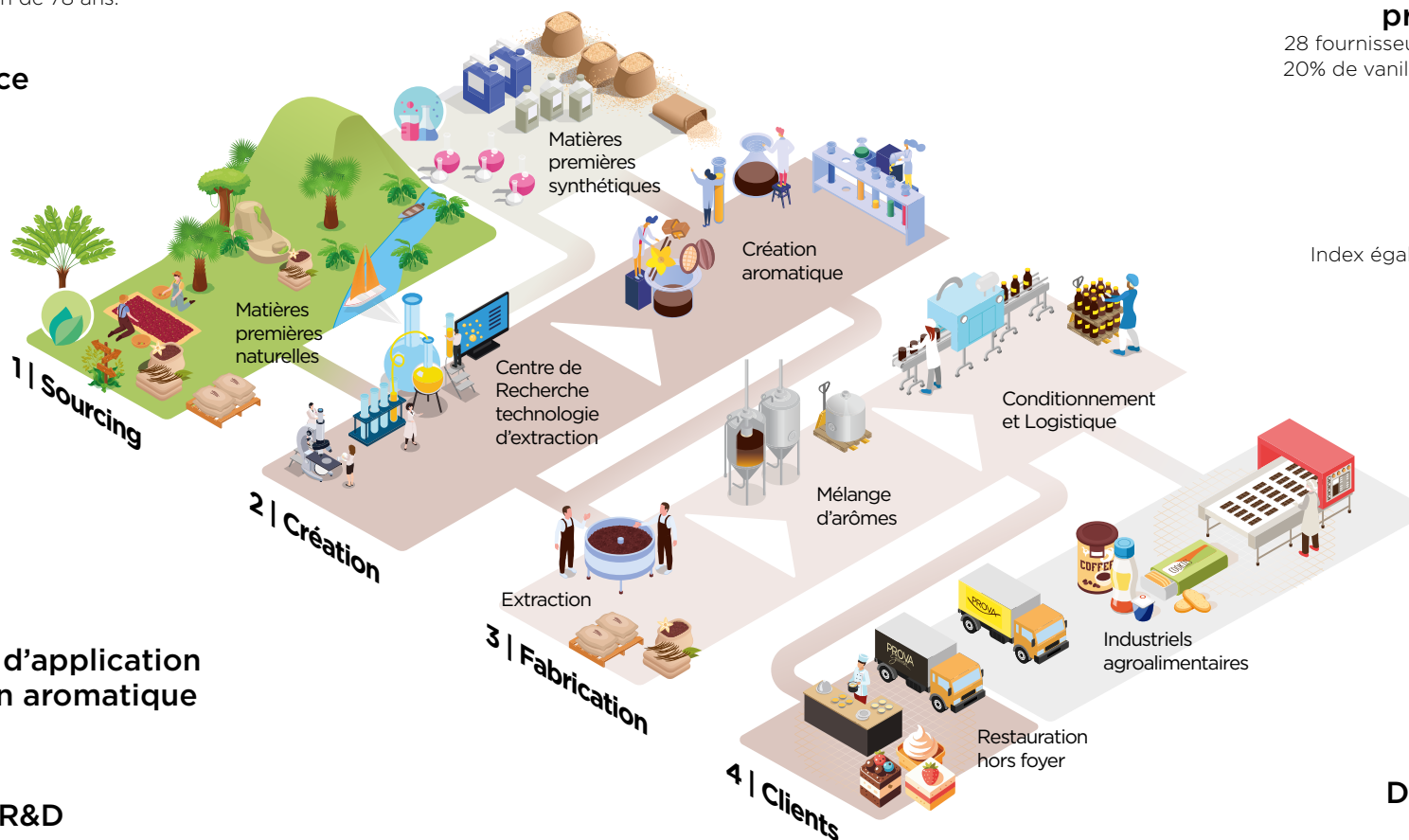
dont 2 sites industriels,
un centre logistique,
un centre R&D et
le siège social.

11 filiales sur 5 continents

États-Unis
Thaïlande
Chine
Inde
Indonésie
Allemagne
Afrique du Sud
Brésil
Mexique
Uruguay
Chili

8 Laboratoires d'application et 3 de création aromatique

2% du CA
investi dans la R&D



Valeur créée partagée

121 fournisseurs de matières premières et emballages

28 fournisseurs de matières premières agricoles
20% de vanille durable et 22% de cacao durable

Collaborateurs

74% collaborateurs ayant bénéficié d'une formation dans l'année
4025 heures de formation
Index égalité hommes / femmes à 95 sur 100

Clients

90% de clients industriels
10% de clients artisans des métiers de bouche

Communautés

6 Projets terrains au sein des programmes durables :
réhabilitation écoles,
création de puits,
diversification des activités (riz, cacao, girofle, aviculture) et formation agricole

Objectifs de Développement Durable

Contribution à 13 ODD à travers nos 4 goûts.

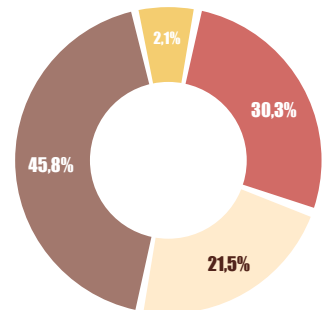
Nos produits et notre offre de service

Notre mission ? Régaler les clients de nos clients avec des goûts uniques !



Des extraits et des arômes authentiques...

Ainsi flottent chez nous des parfums de...



Répartition des ventes par gamme de produit 2024

...pour régaler gourmands et fins gourmets de l'industriel à l'artisan !

ainsi sont sublimés par nos notes majeures...



Notre business unit industrielle s'adresse à des segments de marchés tels que ceux des produits laitiers et glaces, les biscuits et céréales, des produits végétaux et des confiseries sur plus de 70 pays sur les 5 continents.

La marque Prova Gourmet s'adresse quant à elle à l'ensemble des métiers de bouche, sur les marchés HORECA (Hôtellerie, Restauration et Cafés).

Et plus encore, en aidant nos clients à trouver des solutions et comprendre notre univers

Au delà des produits que nous créons, nous avons développé une offre de services qui nous permet d'accompagner au mieux nos clients dans la création de leur offre :

- Accentuer le mouthfeel
- Aider à réduire le sucre**
- Créer de la valeur
- Harmoniser le portefeuille produits
- Former à l'analyse sensorielle**
- Développer leur expertise
- Inspirer nos clients
- Faire gagner du temps

Gouvernance

Le Comité stratégique consultatif

Sa mission est de challenger l'action de la Direction générale et de lui apporter un éclairage extérieur par ses conseils avisés. Composé de consultants externes experts de différents domaines, d'actionnaires familiaux et d'un représentant des directions opérationnelles, il analyse également les processus de pilotage.

Le COMEX ou comité exécutif

Sa mission est de guider Prova dans ses ambitions et d'aider la Direction à réfléchir et prendre les bonnes décisions.

Le CODIR - Comité de Direction

est le groupe des Directeurs Métiers qui accompagnent la Direction Générale et le COMEX dans la mise en œuvre opérationnelle de la stratégie et de la vision du Groupe, telle que définie dans notre feuille de route. Il est responsable de la performance opérationnelle du Groupe, assure le suivi des activités et organise la répartition des rôles au sein des équipes.

Gouvernance RSE

La responsabilité sociétale étant inscrite au cœur du projet d'entreprise, elle doit être incarnée par tous, à tous les niveaux. Le Comité stratégique l'inscrit dans sa vision et ses grands principes et s'assure que la Direction générale l'incarne dans ses actions au quotidien. Elle se décline en projets et objectifs portés par le CODIR, en coopération avec la responsable RSE, membre de ce dernier et directement rattachée à la Présidente.



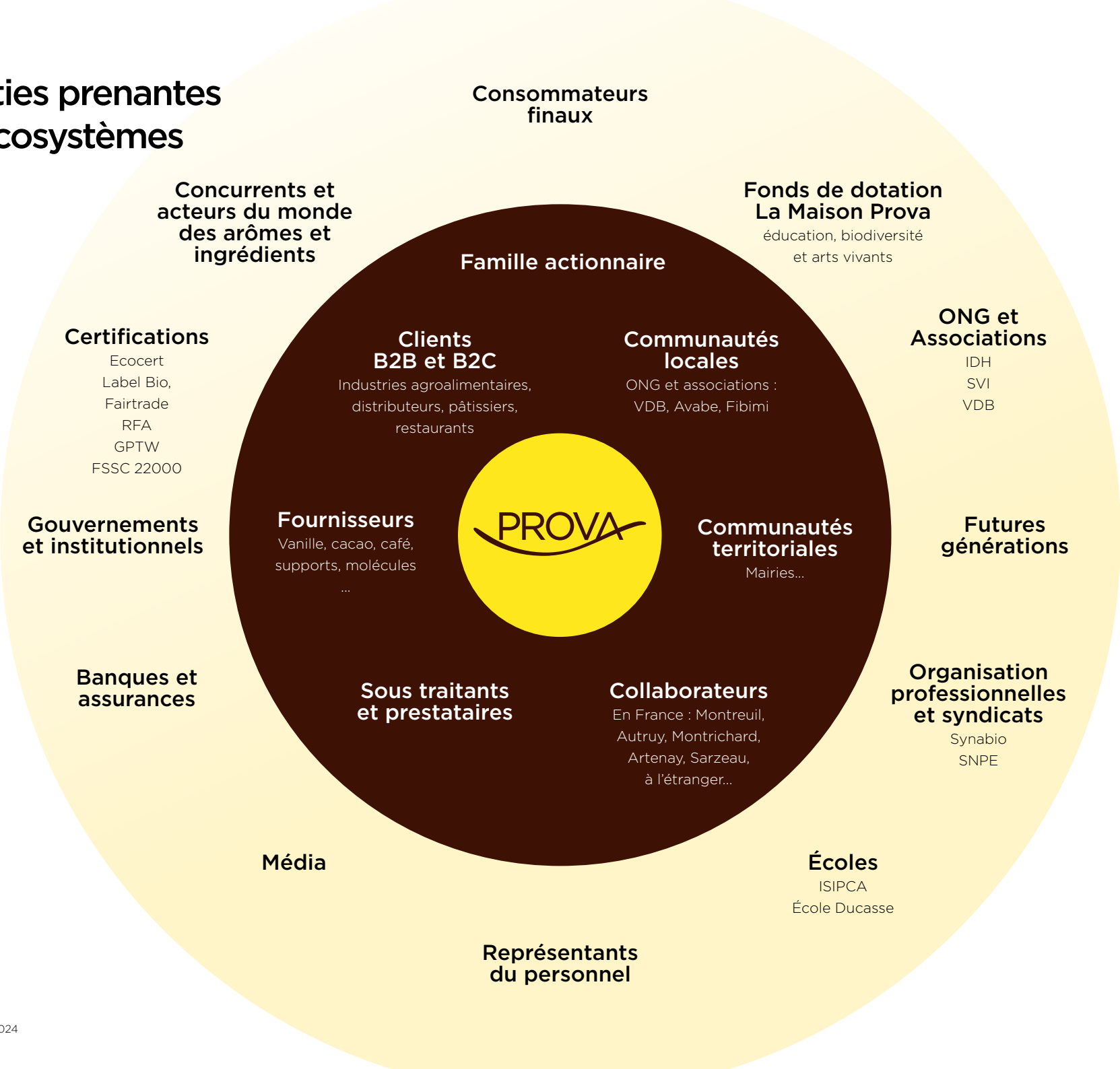


PROVA
care & act

**Notre écosystème,
nos enjeux et nos
engagements**



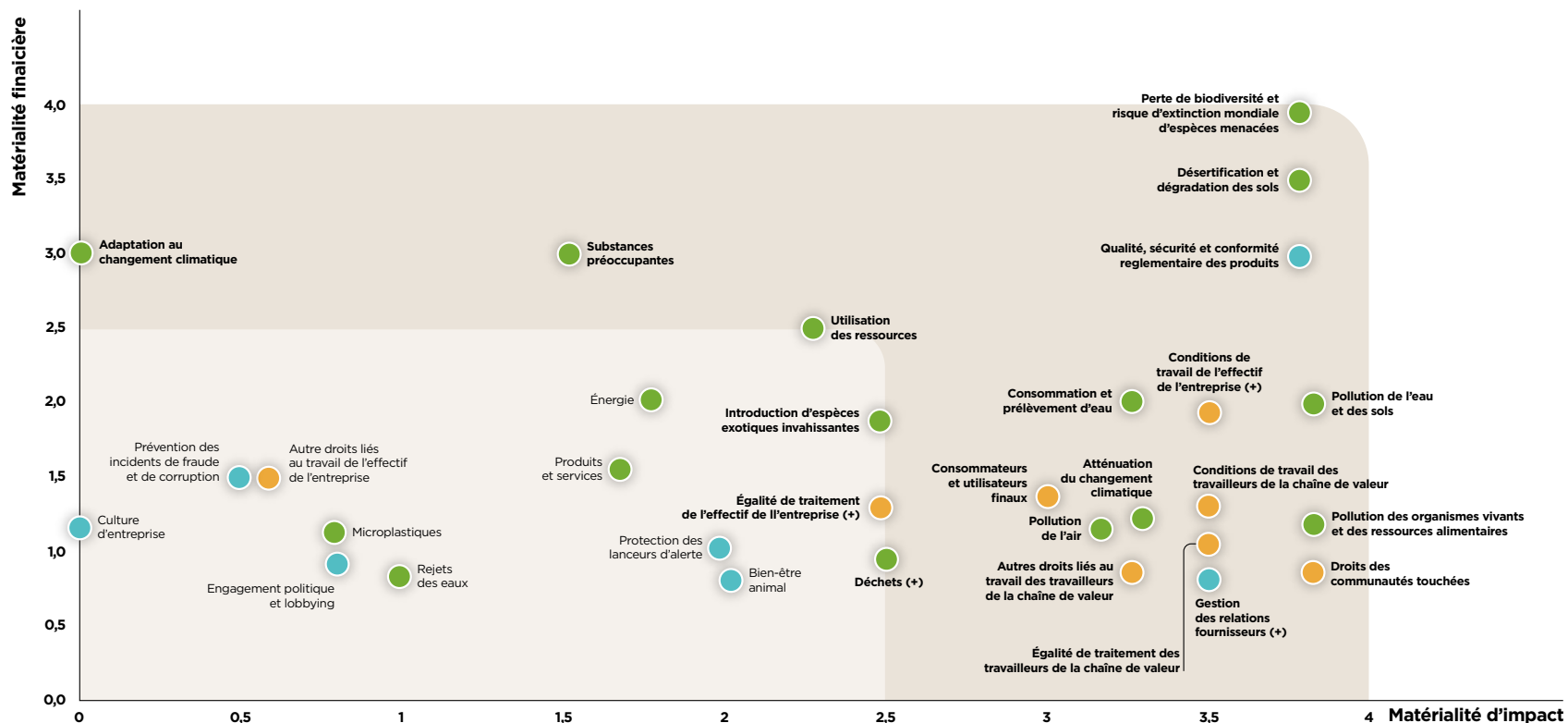
Nos parties prenantes et nos écosystèmes



Nos enjeux matériels

Une analyse de double matérialité réalisée en 2024* nous a permis de définir nos enjeux matériels, à travers l'identification des nos impacts, risques et opportunités à court, moyen et long terme. Prenant en compte la matérialité d'impact comme la matérialité financière, cette matrice à moyen terme nous permet de faire ressortir les principaux points d'attention sur lesquels nous devons concentrer nos actions :

- la perte de biodiversité et la dégradation des sols liées à l'agriculture
- l'atténuation du changement climatique, intégrant la prise en compte de la déforestation dans les filières cacao et café,
- la pollution de l'air, de l'eau et des sols
- les conditions de travail et les droits des communautés dans notre chaîne de valeur.



Méthodologie

une analyse des principaux sujets environnementaux, sociaux ou de gouvernance (ESG) a d'abord été conduite. Ceux ci ont ensuite fait l'objet d'une double évaluation - matérialité financière et d'impact - au travers :

- d'une revue documentaire
- d'ateliers avec des experts métiers internes afin d'intégrer les perspectives opérationnelles et stratégiques du Groupe
- d'entretiens ou de questionnaires adressées à des parties prenantes externes, expertes ou non en ESG (clients, fournisseurs)

- Environnement
- Social
- Gouvernance
- Titre en gras** Enjeu matériel

*la cotation des risques s'est faite sur la base de risques bruts

Principaux enjeux et risques

	Thématiques (gras = enjeu matériel)	Impact bruts (+ ou -)	Description des Risques ou opportunités à Moyen terme	Mesure de prévention ou d'atténuation
Qualité, sécurité, et conformité réglementaire des produits	Traçabilité et sécurité des produits	Traçabilité des produits et transparence de la chaîne de valeur sur la qualité et la sécurité des produits tant sur les matières premières que sur les utilisations dans les produits transformés industriels	Rupture d'approvisionnement temporaire ou prolongée en cas d'achats de matières premières non conformes, Contamination croisée des productions agricoles, fermeture administrative des fournisseurs Risques liés à la volatilité du prix des Matières premières	Analyse des risques fournisseurs / matières Sécurisation de la chaîne d'approvisionnement et stocks Partenariats longs
	Sécurité des aliments	Innocuité des produits pour les consommateurs finaux Production d'échantillons et de produits non conformes qui seront détruits	Diminution de la quantité des produits détruits pour non-conformité (+)	Suivi qualité conformité réglementaire Certification FSSC 22000
Contribution à une alimentation saine et une consommation durable		Création d'arômes permettant de réduire le sucre, le sel ou la matière grasse dans les aliments transformés (alimentation plus saine) ou pour des produits végétaux, alternative à des produits d'origine animale		
	Thématiques (gras = enjeu matériel)	Impact bruts (+ ou -)	Description des Risques ou opportunités à Moyen terme	Mesure de prévention ou d'atténuation
Relations fournisseurs et éthique des affaires	Gestion des relations fournisseurs et pratiques en matière de paiement	Délais de paiement des fournisseurs (+)	Engagement fournisseurs pour obtenir une meilleure traçabilité et s'assurer du respect du Code de Conduite Prova (+)	Délais de paiement raisonnables et respectés
Droits humains et conditions de travail dans la chaîne de valeur	Conditions de travail des travailleurs de la chaîne de valeur	Innocuité des produits pour les consommateurs finaux Production d'échantillons et de produits non conformes qui seront détruits	Diminution de la quantité des produits détruits pour non-conformité (+)	Suivi qualité conformité réglementaire Certification FSSC 22000
	Autres droits liés au travail - chaîne de valeur	Travail des enfants, travail forcé, eau et assainissement	Controverses médiatiques Restrictions des relations commerciales avec les pays qui ne respectent pas les droits de l'homme	Politique d'achats responsable Programmes durables à Madagascar
Communautés locales	Droits des communautés touchées	Accès limité à l'eau, à la terre et aux soins des populations locales	Baisse de la demande liée à des controverses médiatiques sur les communautés touchées par les cultures exotiques (cacao, vanille).	Politique d'achats responsable Approvisionnement via des programmes durables
Éthique des affaires	Prévention et détection des incidents de fraude et de corruption	Complaisance réglementaire et transparence vis-à-vis des parties prenantes Cas de corruption Absence de protection des lanceurs d'alerte	Conflit d'intérêts, corruption et Fraude incidences en douanes Fuite de Données Mal fonctionnement de la procédure d'alerte	Code de conduite éthique Formation anti-corruption Politique d'achats responsables et Cahier exigences fournisseurs Procédure d'alerte

Principaux enjeux et risques

	Thématiques (gras = enjeu matériel)	Impact bruts (+ ou -)	Description des Risques ou opportunités à Moyen terme	Mesure de prévention ou d'atténuation
Droits, conditions de travail, santé et sécurité des collaborateurs	Conditions de travail	Conditions de travail sécuritaires, salaires décents et avantages sociaux	Fermeture de l'usine de productions à cause d'une grève, d'un incident d'exploitation	Politique santé et sécurité / DUERP Label Great Place to Work Audits (assureurs, Sedex)
	Effectif de l'entreprise	Non-respect des droits de l'homme	Controverse médiatique liée au non respect des droits de l'homme	Code de conduite éthique Audit Sedex
	Substances préoccupantes	Utilisation de solvants et de molécules chimiques toxiques	Interdiction de l'usage de certaines molécules sans substituts	Suivi réglementaire
Conduite des affaires	Conduite des affaires et éthique		Comportement non-éthique de la part d'un collaborateur	Code de conduite éthique Formation anti-corruption
	Thématiques (gras = enjeu matériel)	Impact bruts (+ ou -)	Description des Risques ou opportunités à Moyen terme	Mesure de prévention ou d'atténuation
Eau	Consommation et prélèvement d'eau Rejets des eaux	Rejets excessifs d'eaux usées	Renforcement des quantités maximales de rejets d'eau autorisées par les sites de production	Modernisation de la station d'épuration
Ressources	Utilisation des ressources	Amélioration des procédés afin de minimiser la quantité de matières 1eres utilisée (+)	Rupture d'approvisionnement de matières premières critiques	
Gestion des co produits et des déchets	Déchets	Revalorisation des déchets alimentaires pour une économie circulaire (+)	(*) Quota sur la production de déchets industriels non recyclables	Valorisation via filière animale et méthanisation
Changement climatique	Adaptation et atténuation du changement climatique	Emissions liées à la déforestation due à la consommation de cacao et de café Emissions GES liées à l'import, la production et la distribution des produits	Risques liés à la durabilité des matières premières (indisponibilité ou baisse de la qualité des ressources) et au changement climatique (aleas extrêmes dans les zones d'approvisionnement...) Risques liés à la volatilité du prix des Matières premières	Mesure des émissions et trajectoire de réduction via plan d'actions Mesure stocks Diversification des origines
Énergie	Énergie	Consommation énergétique	Augmentation du prix de l'énergie et dépendance	
Biodiversité	Perte de biodiversité et risque d'extinction mondiale d'espèces menacées	Déforestation due à la consommation de cacao et de café et perte de biodiversité due à l'agriculture conventionnelle	Interdiction de l'importation/ exportation en EU de produits liés à la déforestation ou la dégradation des forêts Risques liés à la volatilité du prix des matières premières	Cahier d'exigences fournisseurs Trajectoire d'achats vers 100% de cacao durable
	Désertification et dégradation des sols	Dégradation des sols provoquées par l'agriculture conventionnelle et intensive Épuisement des ressources	Augmentation des coûts de matières premières / baisse de la production dû à l'appauvrissement des sols Risques liés à la volatilité du prix des matières premières	Vigilance sur les matières premières, diversification des fournisseurs et origines Questionnement fournisseurs sur leurs démarches RSE Cahier d'exigences Fournisseurs
Pollution	Pollution de l'eau et des sols	Pollution de l'eau et des sols relative à l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides des cultures des fournisseurs	Augmentation des coûts des matières 1eres / baisse de production à cause de la pollution de l'eau et des sols	Vigilance sur les matières premières, diversification des fournisseurs et origines Questionnement fournisseurs sur leurs démarches RSE Cahier d'exigences fournisseurs
	Pollution des organismes vivants et des ressources alimentaires	Pollution de l'eau, de l'air et des sols via l'utilisation d'engrais et pesticides des cultures de matières premières agricoles	Baisse de la demande de produits alimentaires à base de matières premières non biologiques	Programmes durables Gammes biologiques

Nos engagements d'aujourd'hui

Membre du Sedex



La principale usine de production de Prova est membre du Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), une organisation hébergeant la plus grande plateforme collaborative dédiée aux données de chaînes d'approvisionnement éthiques, et ce depuis 2015. Elle permet une diligence sociale et environnementale de bout en bout :



Cartographie de la chaîne d'approvisionnement



Évaluation des risques liés aux fournisseurs



Audit de crédibilité SMETA



Atténuation des risques grâce à des actions correctives



Communication des résultats aux parties prenantes

L'audit SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), réalisé par un organisme tiers indépendant, évalue les 4 piliers suivants :

- Normes du travail
- Santé et Sécurité
- Environnement
- Éthique des affaires

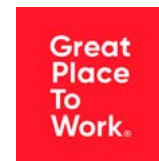
A ce titre, ce sont les fonctions supports comme les fonctions opérationnelles qui se soumettent aux audits SMETA.

Ecovadis, notre évaluation RSE



Plateforme de notation de la performance de la RSE, Ecovadis évalue la manière dont l'entreprise a intégré les principes de la RSE dans ses activités et son impact, notamment en ce qui concerne les droits de l'Homme, l'éthique, l'environnement, et les achats responsables. Depuis 2020, nous répondons chaque année au questionnaire Ecovadis sur le périmètre de notre usine française d'Autruy-sur-Juine. En 2024, nous avons atteint 70 sur 100, ce qui permet de maintenir la médaille d'argent et nous place parmi les 113 des entreprises les mieux notées.

Great Place to Work



Cette certification est le reflet d'une culture d'entreprise positive et authentique, et l'aboutissement du chemin parcouru. En France, aux USA et en Thaïlande, nous avons obtenu la certification Great Place to Work avec **81% des employés** considérant que c'est une entreprise où il fait bon travailler.

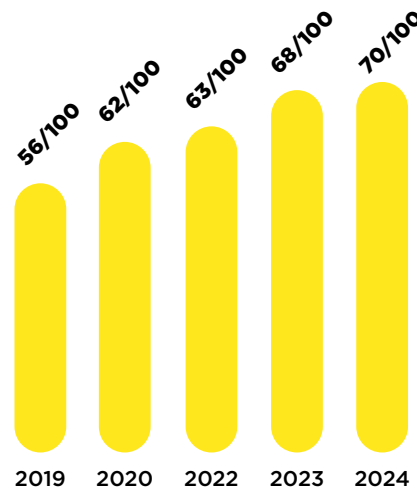
Sustainable Vanilla Initiative



La plateforme Sustainable Vanilla Initiative (SVI), lancée en 2015, est une initiative volontaire des acteurs de la vanille (extracteurs, importateurs, exportateurs) qui vise à promouvoir un approvisionnement stable à long terme en vanille naturelle de haute qualité, produite de manière durable sur le plan social, environnemental et économique.

Les membres de la SVI estiment que la vanille doit bénéficier à tous les partenaires tout au long de la chaîne de valeur, en commençant par l'amélioration des moyens de subsistance des agriculteurs à Madagascar et en Ouganda. Elle oeuvre à faire avancer les questions de gouvernance de la filière, de traçabilité de la vanille, de respect de la biodiversité et d'interdiction du travail des enfants.

La SVI est hébergée par l'IDH, l'Initiative pour le commerce durable en collaboration avec le Sustainable Food Lab (SFL) basé aux États-Unis.



Nos certifications

Certification sites



FSSC 22000

Depuis 2015, nos sites industriels ainsi que notre siège sont certifiés FSSC 22000, et dernièrement en 2024 pour notre nouveau site à Montrichard. Cette certification signifie que nous sommes conformes aux exigences mutualisées des distributeurs et des industriels en matière de sécurité des aliments. Cette certification est basée sur la norme ISO 22000.



Certifications produits



AB - Agriculture biologique européen

L'agriculture biologique (AB) est un système global de production agricole qui allie les meilleures pratiques environnementales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'application de normes élevées en matière de bien-être animal.



USDA Organic

Les aliments biologiques certifiés par l'USDA sont cultivés et transformés conformément aux directives fédérales concernant, entre autres facteurs, la qualité du sol, les pratiques d'élevage, la lutte contre les parasites et les mauvaises herbes et l'utilisation d'additifs.



Rainforest Alliance

Le label Rainforest Alliance respecte 3 principes de durabilité : équité sociale, responsabilité environnementale et viabilité économique des communautés agricoles. Nous avons la certification pour les produits suivants : poudre de cacao, café et gousses de vanille.



Fairtrade

Le commerce équitable Fairtrade change la façon dont le commerce fonctionne grâce à de meilleurs prix, des conditions de travail décentes et un accord plus équitable pour les producteurs et les travailleurs. Nous sommes certifiés pour les ingrédients suivants depuis 2020 : cacao, sucre de canne, café et vanille.

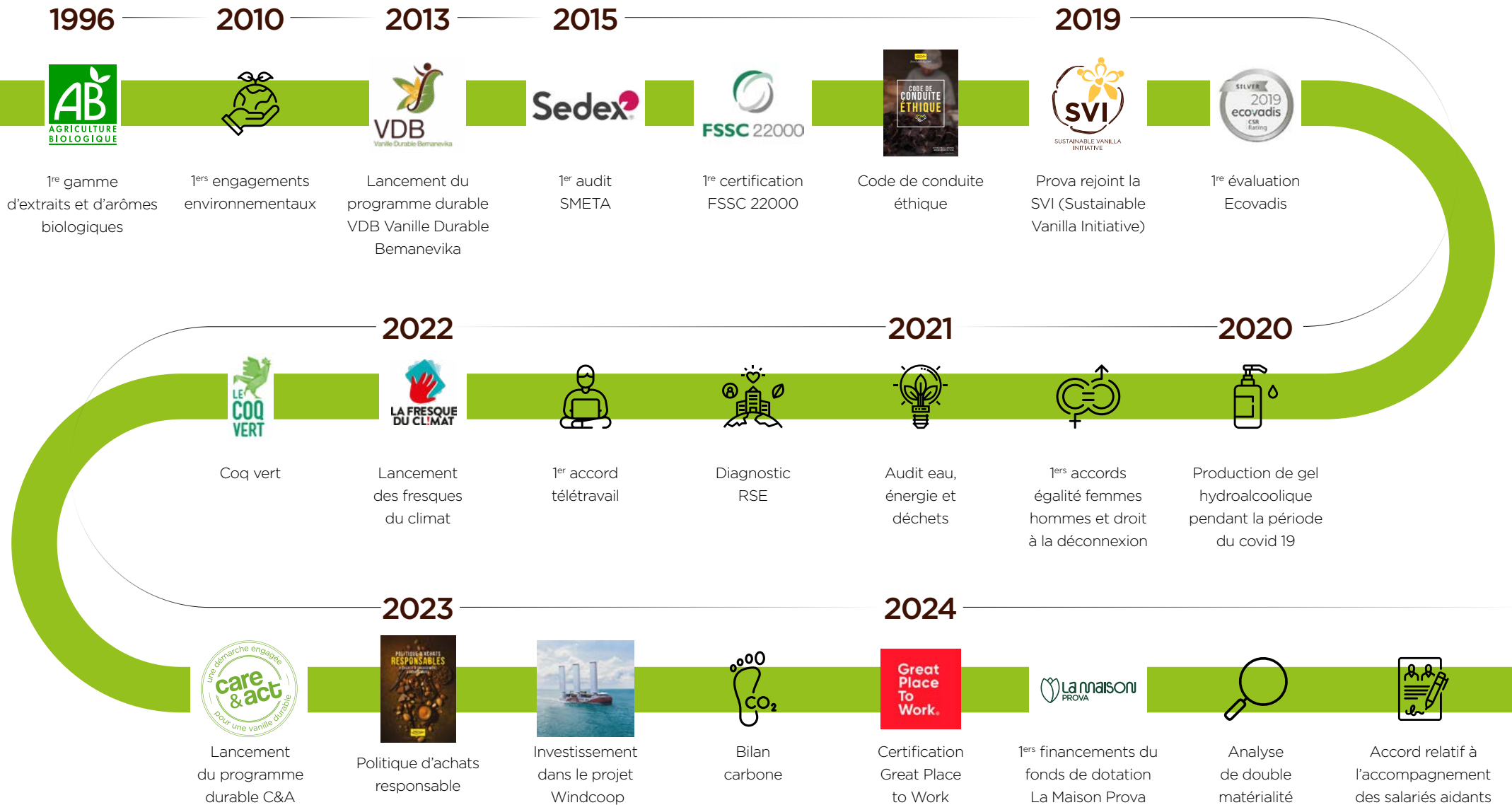


Casher



Halal

Les dates clés de la RSE



Notre éthique d'entreprise et nos 4 goûts

Nous avons choisi d'organiser notre démarche RSE autour de 4 piliers, nos 4 Goûts

Extraire le meilleur de la nature et de nos savoir-faire

C'est la recherche de l'authenticité, un approvisionnement durable et traçable ainsi que la concentration de nos savoir-faire pour extraire le meilleur de nos matières premières. Parce que c'est notre passion et notre engagement.

Nos ambitions

- Développer et faire vivre une politique d'achats responsable
- Garantir la sécurité et la qualité de nos produits
- Aller vers une offre plus responsable et circulaire



Infuser nos valeurs dans chacune de nos rencontres. bâtir des partenariats solides et solidaires.

Bâtir des partenariats solides et solidaires avec nos clients, fournisseurs et partenaires sur nos territoires d'implantation.

Nos ambitions

- Créer des partenariats durables avec nos parties prenantes
 - Soutenir les communautés locales
- Avoir un impact positif sur nos territoires d'implantation



Transmettre nos passions au fil des générations

Faire vivre notre culture d'entreprise comme un vrai moteur d'expression individuelle et de création de valeur partagée au quotidien.

Nos ambitions

- Assurer la sécurité de nos collaborateurs
- Développer la qualité de vie et des conditions de travail
- Développer les talents et assurer la transmission des savoirs
- Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité, encourager l'équité
- Libérer les énergies et les intelligences de nos équipes



Prendre soin de la Terre et des hommes

Gérer durablement nos ressources naturelles et optimiser nos modes de consommation et de déplacement afin de réduire notre impact sur l'environnement et de préserver la biodiversité.

Nos ambitions

- Minimiser les impacts de notre activité
- Gérer et préserver les ressources essentielles
- Préserver la biodiversité et le patrimoine naturel



Extraire le meilleur
de la nature et de
nos savoir faire,
parce que nous
avons...

*le Goût
des Produits*



Le Goût des Produits, c'est concentrer nos savoir-faire pour extraire le meilleur de la nature en toute sécurité, et rechercher le gout le plus authentique. C'est créer des produits à partir de matières premières issues d'une agriculture plus responsable, intégrant les principes de traçabilité et respectueuse de l'environnement.

Nos ambitions

1

DÉVELOPPER ET FAIRE VIVRE
UNE POLITIQUE D'ACHATS
RESPONSABLES

2

GARANTIR LA SÉCURITÉ
ET LA QUALITÉ
DES PRODUITS

3

ALLER VERS UNE OFFRE
PLUS RESPONSABLE
ET CIRCULAIRE

1 | Développer et faire vivre une politique d'achats responsable

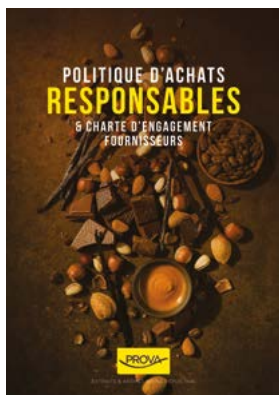
Notre priorité : un sourcing responsable et durable

Industriel expert des extraits et arômes bruns, nous travaillons avec de multiples fournisseurs et prestataires :

- Sur des filières agricoles exotiques (vanille, cacao, café...) soumis à des enjeux tant environnementaux (déforestation, pratiques agricoles) que sociaux (travail forcé, travail des enfants...).
- Sur des filières d'ingrédients et de supports aux profils et aux origines variées.

Conscients des impacts de notre activité et des enjeux de nos filières, nous nous sommes fixés une politique et un certain nombre d'objectifs, dont nous suivons les avancements régulièrement.

Notre politique et nos objectifs



En 2023, nous avons formalisé les principes qui sont les nôtres au sein d'une [politique d'achats responsables](#) fixant des exigences élevées en matière de qualité, sécurité, intégrité mais également en matière sociale et environnementale.

Notre politique s'articule autour des principes phares de la charte des relations fournisseurs et achats responsables, et se déploie autour de **6 axes de travail** :

- Créer des conditions de **non dépendance réciproque** avec nos fournisseurs.
- Entretien d'une **relation financière responsable** (délais de paiement raisonnables et respectés)
- **Acheter avec intégrité** et faire preuve d'un comportement honnête et loyal.
- Prendre en compte l'ensemble des composantes d'un coût et des impacts d'un produit pour apprécier les offres.
- Entretien des **relations de confiance dans la durée**.
- Au-delà du triptyque coût / qualité / délai, intégrer dans nos **critères de choix et de suivi des fournisseurs les dimensions environnementales, sociales, géographiques et risques pays**.

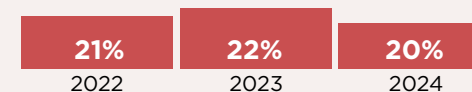
Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats



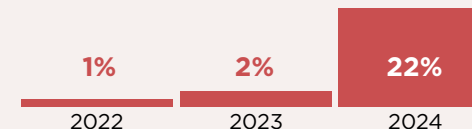
SOURCER
50% DE VANILLE DURABLE
100% DE CACAO DURABLE



Vanille
Progression de la part de vanille durable dans nos produits (consommation annuelle)



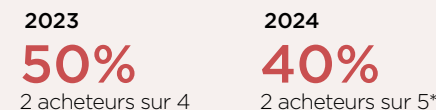
Cacao
Progression de la part de cacao durable dans nos produits (base consommation annuelle)



100% DE NOS ACHETEURS FORMÉS AUX ACHATS RESPONSABLES



Responsabilité de nos équipes



* dont 1 acheteuse à l'international

1 | Développer et faire vivre une politique d'achats responsable

Nos principes et les actions que nous avons mises en œuvre

■ L'évaluation des risques

Nous avons évalué les risques de nos principales filières (vanille, cacao, café, sucre, caramel, amidons, gommes, vanilline) à partir d'une analyse multidimensionnelle prenant en compte les aspects environnementaux, géopolitiques, sociaux. Ce travail continue.

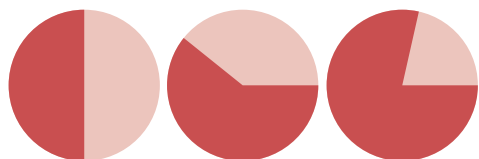
■ La formation des équipes

Nous avons formé nos acheteurs de matières premières agricoles aux achats responsables et à l'éthique, et sensibilisé nos collaborateurs à travers une communication interne dédiée.

■ La recherche de non dépendance financière réciproque

Afin de bâtir des relations saines avec nos fournisseurs et nous assurer d'approvisionnement sans rupture en matières premières, nous avons accru de manière significative notre part de pluri-sourcing.

Part de matières premières stratégiques pluri-sourcées



50% en 2021 66% en 2022 78% en 2023

 **28 jours**
de délai moyen pour le règlement
de nos fournisseurs

■ Nous avons défini notre trajectoire d'achats durables

- Définition du périmètre :

Nous avons défini ce qu'est une "Matière Première Durable" pour nos matières premières agricoles. Il s'agit pour nous d'une matière première certifiée bio, Rainforest Alliance, Fairtrade ou bien issue d'un programme durable prenant en compte les dimensions tant sociales qu'environnementales.



Parallèlement, nous portons une attention particulière aux règlements de nos fournisseurs et nous attachons à rendre les délais les plus justes possibles. Ce point est d'ailleurs ressorti en impact positif dans notre analyse de double matérialité.



- Extension du périmètre d'action :

Nous avons lancé en 2022 un nouveau programme durable Vanille, nommé [Care&Act Vanilla](#), avec notre partenaire Promabio à Madagascar, rejoignant le programme Vanille Durable Bemanevika lancé en 2013.

Nous avons démarré la conversion de nos achats cacao vers du cacao durable, avec un objectif de 25 % dès 2024.

Nos approvisionnements proviennent pour l'essentiel d'Afrique de l'Ouest pour le cacao, de Madagascar pour la vanille.

Nous réalisons un sourcing de nos supports et ingrédients nécessaires à la réalisation des arômes à hauteur, en volume, de 40 % en France et 60 % en Europe.

Traçabilité, transparence, origine et maîtrise de la chaîne d'approvisionnement

Dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la traçabilité est essentielle. Au-delà des exigences de sécurité et de conformité, que nous détaillerons plus loin, elle apporte transparence et contrôle, ce qui renforce la confiance de nos clients et des consommateurs. Grâce à ces informations, ils peuvent choisir des produits selon leurs préférences : impact écologique, critères éthiques ou autres. Ces enjeux sont particulièrement sensibles dans les filières exotiques comme la vanille, le cacao ou le café, sur lesquelles nous travaillons.

Parce que ces attentes sont fortes et qu'elles correspondent à nos engagements en matière d'approvisionnement responsable, nous avons :

- Mis en place un système de traçabilité opérationnel au sein du service qualité, permettant d'identifier immédiatement l'origine des matières fournies par nos fournisseurs de rang 1 grâce au suivi des lots. Ce système, intégré à notre ERP, est régulièrement testé pour garantir la réactivité et la transparence de nos fournisseurs.

- Dans le cadre des exigences du règlement européen relatif à la déforestation importée (bien que non concernés dans l'immédiat au regard des codes douaniers qui sont les nôtres) :

- Spécifié dans notre cahier d'exigences fournisseurs depuis 2023 que les matières premières ne devaient en aucun cas être issues de zones forestières primaires ou protégées déboisées et ce notamment depuis le 31 décembre 2020.


- Questionné nos fournisseurs concernés par la RDUE en 2024 afin de collecter les données complètes nécessaires à nos clients, le cas échéant.

- Développer des partenariats stratégiques et des approvisionnements durables avec certains fournisseurs nous permettant de développer la traçabilité du cacao.

- Mis en place dans le cadre du programme durable Care&Act que nous soutenons, un suivi précis de la traçabilité de notre vanille qui s'articule autour de :

 **5**
villages
dans la commune
rurale de Sahantaha

 **244**
planteurs
participants
au programme

 **250**
ha
de parcelles répertoriées
sur une base de données

 Cartographie
GPS de toutes
les parcelles

Nos résultats 2024

100%

de traçabilité vers nos fournisseurs de rang 1



20%

volume de gousses de vanille traçables
jusqu'au planteur



22%

Volume total de cacao durable consommé en 2024
(tous critères confondus - avec et sans certifications)

2 | Garantir la sécurité et la qualité des produits

Notre impératif est de garantir la sécurité de nos produits face aux risques potentiels de défaillance (contaminants, dangerosité...) et d'assurer une qualité organoleptique conforme à nos exigences.

Notre politique

Notre politique s'étend à la sécurité de l'ensemble de notre chaîne pour assurer le meilleur taux de satisfaction de nos clients. Elle s'appuie pour cela sur :

■ Une veille réglementaire et des interactions sectorielles continues

Membre de différents syndicats interprofessionnels (Syndicat National des Poivres et Épices, Synabio...), nous nous informons en continu sur les évolutions de nos métiers. Une procédure de veille réglementaire et scientifique est en place et gérée par la Responsable Législation.

■ Des contrôles permanents de nos achats et sous-traitances

- Nous intégrons des contrôles à différents niveaux de nos processus d'achat, de la sélection des matières premières à celles des emballages conformes aux réglementations en vigueur, et auditions systématiquement les sites de nos éventuelles sous-traitances.
- Un plan de prévention et de lutte contre la fraude alimentaire est par exemple intégré à notre processus de référencement et suivi des fournisseurs.
- Des contrôles à réception des matières premières pour s'assurer de leur conformité, mais aussi des documents transmis par le fournisseur pour chaque livraison (conformité du numéro de lot, certificat d'analyse) sont réalisés.

■ Un système de management de la sécurité des aliments

Tous nos sites de production ont mis en place des systèmes de management de la sécurité sanitaire et sont tous certifiés FSSC 22000. La fabrication et le contrôle de nos produits répondent ainsi à des normes strictes. Des analyses de risques (HACCP) permettent de réduire les risques de contamination physiques, chimiques, microbiologiques à un niveau acceptable.

■ Un suivi des produits finis jusqu'à la livraison

- Un plan de contrôle est systématiquement réalisé sur les produits finis (contrôles physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques). Ils garantissent que les produits finis que nous fournissons à nos clients sont sûrs, d'une qualité uniforme et constante et satisfaisants pour la sécurité du consommateur.
- Nos fiches de données de sécurité (FDS) répondent à la réglementation EU 2020/878.
- Des informations relatives aux allergènes, organismes génétiquement modifiés (OGM), etc. figurent sur les fiches techniques de nos produits.

Nos principes et les actions mises en œuvre

■ Afin de toujours mieux servir nos clients et faciliter l'organisation comme l'efficacité interne, nous avons réorganisé le service QHSE en 4 pôles synergiques (Réglementaire, produits, satisfaction client et qualité opérationnelle des sites), internalisé le suivi des certifications halal et casher en 2024, intégré la gestion des spécifications des matières premières et produits finis ainsi que des aspects réglementaires dans un nouvel outil de gestion en 2023 (PLM). Cette migration de l'ensemble de nos données sur notre PLM et notre ERP, nécessaires afin d'assurer notre transformation digitale, a généré une augmentation des réclamations clients au moment de son implémentation mais les chiffres régressent.

■ Afin d'évaluer leur appréhension de la Food Safety Culture, nous avons envoyé à tous nos collaborateurs un questionnaire ayant permis d'établir une bonne connaissance des enjeux.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats



DÉFINIR LA CERTIFICATION FSSC22000 COMME UN PRÉREQUIS



100%
des sites Prova certifiés FSSC 22000

Notre site de Montrichard inauguré en 2024 a obtenu la certification FSSC 22000 dès les premiers mois de sa mise en service.

Les sites d'Autruy-sur-Juine, Artenay et Montreuil ont renouvelé leur certification FSSC 22000 avec succès.



TAUX DE RÉCLAMATIONS JUSTIFIÉES INFÉRIEUR À 1%



	Autruy-sur-Juine	Montrichard
2022	/	/
2023	2,7%	0,6%
2024	2,1%	0,5%

Le nombre de réclamations clients justifiées a fortement augmenté en 2023 du fait de l'implémentation de notre ERP mais les chiffres régressent.

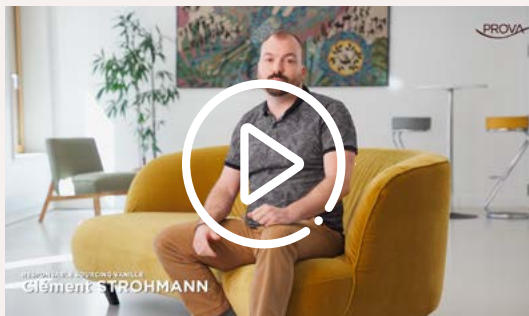
Mieux comprendre notre offre de produit et nos métiers

Notre activité s'articule autour de la création et de la vente de deux types de produits : les extraits et les arômes alimentaires. Les extraits que nous créons sont le fruit de différentes méthodes d'extraction. Les arômes, eux, sont composés d'une partie aromatisante (les ingrédients aromatiques) et d'une partie non aromatisante qui regroupe les supports et les additifs.

Le sourcing

Lorsque l'on est créateur de goûts, le sourcing des matières premières est primordial ! Aussi nos équipes achats travaillent main dans la main avec nos fournisseurs afin d'offrir à chacun de nos produits une signature organoleptique unique. Et même si le triplicite coût/qualité/déla est évidemment primordial, nos acheteurs intègrent au mieux les dimensions environnementales et sociales. Un de leur challenge ? Atteindre 50% de matières premières durables d'ici 2030.

Regardez notre vidéo pour en savoir plus sur le sourcing vanille :



Le métier de l'extraction

Les différentes méthodes d'extraction végétale que nous utilisons sont :

- l'infusion
- la percolation
- l'extraction Soxhlet
- l'extraction à fond filtrant
- l'extraction via CO² supercritique



Je travaille depuis plus de 25 ans chez Prova et suis en charge de l'extraction cacao depuis 15 ans. Mon métier consiste à extraire le meilleur de la matière première, lui donner un aspect brillant et la plus belle puissance aromatique. C'est le fruit de 80 ans de savoir-faire et d'expérience accumulée et d'une technologie parfaitement maîtrisée. Travailler sur l'extraction est une fierté !

Cyril Leprince
Responsable Extraction Cacao

Méthode Soxhlet



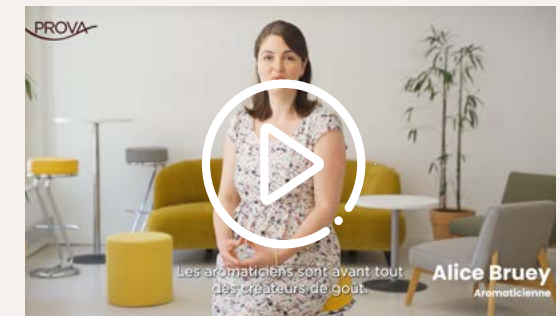
- 1 Les gousses de vanille broyées sont macérées dans un solvant chaud.
- 2 Le solvant est évaporé, distillé, puis réintroduit dans le processus jusqu'à extraction complète.

L'extrait est filtré, concentré et récupéré.

La création aromatique

Notre équipe est composée d'aromatiseurs, d'ingénieurs application, d'analystes, d'experts en analyse sensorielle et de chefs pâtisseries. Ensemble, nous sommes dédiés au développement de solutions aromatiques uniques et performantes pour toutes vos applications.

Pour mieux comprendre la création aromatique, nous vous invitons à regarder cette vidéo :



3 | Aller vers une offre plus responsable et circulaire

Nos enjeux

Nos enjeux environnementaux et sociaux en termes d'offre sont pluriels puisqu'ils touchent toute la chaîne de valeur, du sourcing des ingrédients (voir pages 21-23) à la gestion de la fin de vie de produits, en passant par le processus de fabrication.

■ Nos impacts environnementaux principaux concernent :

- La biodiversité en raison de la déforestation liée au cacao et au café.
- La désertification des sols relative à l'utilisation de matière premières agricoles de manière générale.
- Le changement climatique sur l'amont comme sur le périmètre de nos sites (production moins énergivores).

■ Nos impacts sociaux concernent, eux, l'amont agricole (voir sections précédentes) mais également l'aval, en raison de la responsabilité que nous avons :

- Vis à vis du consommateur final : celui-ci est en effet à la recherche de produits plus éthiques, moins gras, moins salés, moins sucrés, générant moins d'impacts.
- Vis à vis des ressources.
- Au regard de ces enjeux, nous avons donc identifié de multiples opportunités de travail.



Notre politique et nos objectifs

Notre engagement en faveur d'une offre plus responsable et / ou durable consiste à concevoir des produits sûrs et sains, à l'impact amont comme aval minimisé. Nous nous engageons pour cela à :

■ Former nos équipes achats / R&D et marketing sur les sujets de l'éco-conception

■ Mieux évaluer nos impacts grâce à une approche cycle de vie

■ Mieux sourcer en utilisant notamment de manière accrue des matières premières à faible empreinte environnementale

■ Optimiser les ressources entrantes

- en produisant mieux et en évitant les pertes et le gaspillage des ressources et des denrées alimentaire notamment des matières premières impactantes (cacao) sur l'ensemble de nos productions sur site.
- en cherchant à maximiser la circularité via l'upcycling et la valorisation de nos co-produits.

■ Rechercher des solutions :

- avec nos partenaires visant à penser nos emballages et leur utilisation dans la totalité de notre chaîne de valeur.
- permettant de répondre aux enjeux de nos clients sur une alimentation plus durable (moins sucrée, moins grasse, générant moins d'impacts)

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats



100% DES ÉQUIPES R&D, ACHATS ET MARKETING PRODUIT FORMÉES À L'ÉCO-CONCEPTION



80%
des équipes R&D, achats et Marketing produit ayant suivi une formation en éco-conception



100% DE NOS COPRODUITS VALORISÉS SUR NOTRE SITE DE PRODUCTION D'AUTRUY-SUR-JUINE



100%
de la vanille est réemployée



100%
des co produits cacao revalorisés dont 2/3 en alimentation animale



100% DE NOS EMBALLAGES RECYCLABLES
40% DES EMBALLAGES DE TRANSPORT RÉEMPLOYABLES



100%
de nos emballages recyclables

3 | Aller vers une offre plus responsable et circulaire

Les actions mises en œuvre

■ En termes d'évaluation des impacts

Une analyse de double matérialité réalisée en 2024 nous a permis de mieux appréhender les impacts environnementaux et sociaux de nos principales matières premières agricoles et de nos produits finis sur l'ensemble de notre chaîne de valeurs, et de les hiérarchiser (voir page 13).

Afin de mieux sourcer, nos acheteurs de matières premières et ingrédients, nos équipes R&D process et produits comme nos équipes marketing ont suivi en 2024 **une formation en éco-conception**, qui a été suivie de la création d'un groupe de travail.

Une démarche d'identification des pertes et du gaspillage alimentaire a été lancée sur les sites industriels. Des process transverses (contrôle de gestion / qualité / logistique) se sont mis en place.

■ En termes d'évolution des process de fabrication

Nous investissons à hauteur de 2 % dans les activités de nos équipes R&D, l'innovation étant l'un de nos piliers. De nouvelles méthodes d'extraction, au rendement optimisé, sont régulièrement testées et adaptées à nos produits. Les principes de la chimie verte sont intégrés.

■ En termes de gestion de l'offre et d'évolution produits

Nous avons lancé en 2024 :

- des solutions aromatiques visant à réduire la teneur en poudre de cacao de 30 à 40 % de certaines recettes de nos clients, minimisant ainsi l'impact environnemental lié à la déforestation.

- de nouveaux développements sous notre gamme Protec®, visant à accompagner nos clients dans la démarche d'une réduction de sucres, de matières grasses mais aussi la suppression d'off-notes dans leur offre de produit (boissons et glaces végétales, produits nutritionnels, barres protéinées et biscuit réduit en sucre), afin de répondre aux enjeux alimentaires d'aujourd'hui.

Nos co-produits, aujourd'hui valorisés en alimentation animale ou énergétique, font l'objet de recherches d'upcycling depuis 2023.

Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs à la recherche d'emballages éco-responsables veillant à préserver toute la qualité organoleptique de nos produits.



Bâtir des partenariats solides et solidaires, parce que nous avons...

le Goût des Autres



Le goût des autres, ce sont les relations de proximité que nous bâtissons au quotidien et dans la durée avec nos clients, nos fournisseurs, nos prestataires et nos partenaires institutionnels. C'est notre volonté de soutenir les communautés locales dans nos territoires d'implantation parce qu'il nous tient à cœur de grandir ensemble.

Nos ambitions

1

CRÉER DES PARTENARIATS DURABLES AVEC NOS PARTIES PRENANTES

2

SOUTENIR LES COMMUNAUTÉS LOCALES À MADAGASCAR

3

AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR NOS TERRITOIRES D'IMPLANTATION

1 | Créer des partenariats durables avec nos parties prenantes

Nos enjeux

En tant qu'industriel de l'alimentaire travaillant sur des filières de matières premières exotiques, **nous faisons face à plusieurs risques** :

- Atteintes aux droits humains, au droit du travail ou au salaire minimum,
- Non-respect des normes sociales et environnementales,
- Manque de dispositifs éthiques (canal d'alerte, code de conduite, prévention de la concurrence déloyale).

Ces filières offrent **également des opportunités importantes** :

- Construire des partenariats durables avec des fournisseurs responsables,
- Renforcer la fidélité client grâce à une communication transparente sur la chaîne d'approvisionnement et nos engagements éthiques,
- Développer des innovations durables avec l'ensemble de nos parties prenantes.

Notre politique de partenariat

Nos produits et nos processus sur mesure, par nature complexes et inscrits dans le temps long, exigent une relation de confiance et un engagement mutuel dans la durée avec nos parties prenantes. C'est par ces coopérations que nous pouvons créer plus de valeur et **bâtir ensemble des partenariats solides et solidaires qui s'articulent autour** :

■ **des initiatives sectorielles** : entre pairs sur des engagements durables partagés au **SVI** et via des associations interprofessionnelles au SNPE.

■ **des relations commerciales transparentes et éthiques** avec nos fournisseurs et nos clients

■ **des dialogues constructifs** avec les parties prenantes amont (communautés, fédérations, associations...) comme aval (clients, consommateurs). Les modalités de dialogues avec nos parties prenantes sont consultables en annexe 2.

■ **Des engagements concrets sur le terrain** qui répondent à un code de conduite éthique, signé par nos collaborateurs dès leur arrivée, partagé à nos fournisseurs et clients et révisé régulièrement. Les publics les plus susceptibles d'être exposés à la corruption sont également formés à la loi sapin.



33 Personnes formées à la loi Sapin 2

0 incident de violation des lois anti corruption et anti pots de vin signalé en 2024

■ **Une politique d'achats responsable** (consultable sur notre site internet): respect des lois, intégrité, loyauté des pratiques et éthique commerciale, respect des droits de l'homme et du travail selon les règles de l'OIT, gestion durable des ressources.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

ENGAGEMENT FOURNISSEURS

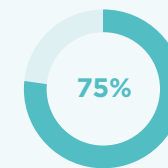


100% DE SIGNATAIRES DE NOTRE CAHIER D'EXIGENCES

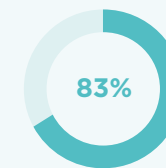
En 2024



de nos fournisseurs vanille, café, et emballages



de nos fournisseurs cacao



de nos fournisseurs de molécules et ingrédients

ENGAGEMENT COLLABORATEURS



100% DE COLLABORATEURS SIGNATAIRES DE NOTRE CODE DE CONDUITE ÉTHIQUE



100%

de signataires en France

1 | Créer des partenariats durables avec nos parties prenantes

La transparence et la sincérité de nos engagements sont régulièrement vérifiées par nos clients. Cela se fait à travers :

■ **des audits documentaires Ecovadis** : nous sommes médaille d'argent avec un score de 70/100 en 2024.

■ **des audits SMETA 4 piliers via la plateforme SEDEX**, visant à garantir des chaînes d'approvisionnement plus durables sur les plans social et environnemental. Ces audits approfondis répondent aux exigences de devoir de vigilance de nos clients et alimentent notre amélioration continue sur ces thématiques :



Normes du travail



Environnement



Santé et Sécurité



Éthique des Affaires

Les actions que nous avons mises en œuvre

En co-construisant avec nos pairs

au travers de nos engagements sectoriels et interprofessionnels, nous unissons nos forces et nos expertises pour faire émerger des solutions communes qui renforcent nos filières d'approvisionnement.

■ **Nous sommes cofondateur de la Sustainable Vanilla Initiative (SVI)** qui a vu le jour il y a 10 ans. Une plateforme collaborative qui promeut un approvisionnement durable, traçable et responsable de la vanille tout en soutenant les producteurs locaux. Elle regroupe les représentants de plus de 70% de la production de vanille mondiale. Les engagements de l'instance s'articulent autour de :



- **la gouvernance du secteur** : intégration de 21 exportateurs malgaches en tant que membres associés,
- **le revenu décent** : les agriculteurs malgaches engagés dans des programmes de durabilité et de moyens de subsistance rémunération ont un revenu supérieur de 250 % - 269% par rapport à ceux non certifiés pour leur vanille verte,
- **le travail des enfants** : 34 000 producteurs de vanilles, sont concernés par les programmes de lutte contre le travail des enfants depuis 2015.

L'objectif principal de la SVI (Sustainable Vanilla Initiative) est d'atteindre 50 % de la vanille sourcée durablement pour 2030.

■ **Nous sommes membres de l'association interprofessionnelle : le SNPE** où nous défendons entre autres le code de conduite des produits à usage ménager.

Avec nos fournisseurs,

■ Depuis 2022, nous interrogeons nos fournisseurs des matières premières clés sur leurs démarches RSE (sourcing, consommation des ressources, reporting) et depuis 2023, nous leur partageons notre cahier d'exigences afin de les engager à nos côtés sur les sujets clés.

■ Au delà de ces aspects et sur nos deux activités phares :

- Pour la vanille, nos programmes durables nous permettent de suivre les actions sur le terrain, afin de garantir la qualité des produits et d'améliorer les conditions de vie pour les communautés.
- Conscients des enjeux liés à la biodiversité, notamment la déforestation, nous collaborons avec nos fournisseurs de cacao pour suivre la traçabilité des produits, conformément au Règlement européen contre la déforestation (RDUE).

Avec nos clients,

Avec nos distributeurs et agents, nous travaillons de concert afin de recruter et de fidéliser des clients que nous souhaitons engager dans nos sourcings durables en les associant à une démarche qui crée de la valeur pour tous. Cela se traduit par :

■ **la compréhension de leurs enjeux** : au delà du dialogue continu que nous entretenons avec nos clients, nous les avons questionné dès 2023 afin de mieux comprendre leur vision des enjeux environnementaux, sociaux, puis consulté à l'occasion de notre analyse de double matérialité en 2024.

■ **la formation à l'analyse sensorielle** : nos formations nous permettent de partager notre expertise et d'établir un socle commun de connaissances via ProvaSens.

■ **La promotion d'offres de produits et de services plus vertueux** : à travers des suggestions d'actions communes autour de la logistique, de l'étiquetage mais avant tout de l'achat de vanille ou de cacao durable. Le programme durable Care&Act Vanilla, lancé en 2022 a vocation à permettre à nos clients de s'engager à nos côtés, dans des initiatives concrètes sur le terrain. Il est mis en valeur via un site dédié [care-and-act-vanilla.Prova.fr](https://care-and-act-vanilla.prova.fr) et la newsletter Vanilla Chronicles, lancée pour renforcer l'engagement de nos clients.



Notre priorité : construire des filières plus durables

Focus sur la vanille et le cacao

Bien qu'organisés différemment, les filières vanille et cacao présentent certaines similitudes : nous avons souhaité ici synthétiser les axes de travail prioritaires à nos yeux sur ces deux matières premières cœur de notre métier. Nos approvisionnements durables s'articulent autour de 2 programmes vanille dont nous sommes directement parties prenantes. Pour le cacao, nous nous adossons au programme de partenaires.

Au delà de la notion de traçabilité, les 3 piliers sur lesquels nous axons nos actions au sein des programmes durables sont :



Soutien à une activité économique pérenne

Assurer une rémunération équitable en garantissant un prix d'achat minimum aux planteurs et des primes.

Accompagner les planteurs vers un entrepreneuriat responsable

- Formation à la gestion financière et diversification des revenus
- Formation aux bonnes pratiques agricoles et aux meilleures techniques de préparation, en préservant les savoir-faire artisanaux
- Fourniture du matériel pour récolter, stocker et sécuriser les productions
 - Sécurisation des parcelles

Coopérer avec les parties prenantes actives

Coopération avec des instances internationales visant à soutenir les filières pour un impact plus conséquent (SVI - Sustainable Vanilla Initiative).

Coopérer avec les instances locales, publiques et privées

afin d'adapter les actions aux besoins et à contribuer.



Communautés

Lutter contre le travail des enfants et le travail forcé

Favoriser l'accès à l'éducation

Construction et réhabilitation d'écoles et de bibliothèques, fourniture de matériel scolaire

Permettre l'accès à l'eau potable avec la construction de puits.

Assurer l'accès aux soins et à une alimentation plus saine et enrichie en nutriments.



Environnement et biodiversité

Accompagnement et sensibilisation environnement

Sensibilisation aux risques liés au réchauffement climatique, de déforestation et de perte de biodiversité.

Lutte contre la déforestation et reboisement

Mise en place d'un plan de gestion forestier en partenariat avec les autorités locales

Accompagnement activité agricole :

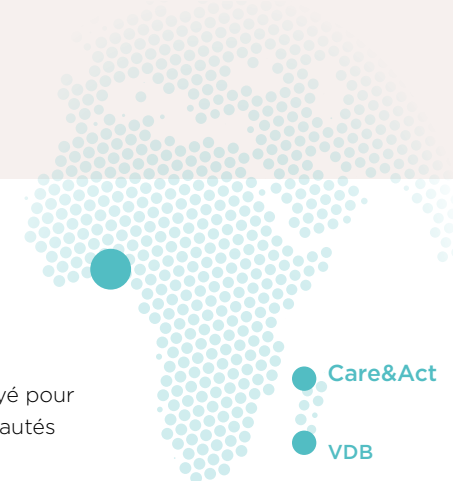
Certification BIO, sans pesticide ni OGM limitation de la pollution des sols et des eaux souterraines.



Depuis 2013, aux côtés d'une **association de planteurs, l'AVABE**, nous soutenons une approche économiquement viable pour une culture de la vanille plus durable. Parallèlement, nous déployons un **programme** économique et social pour améliorer l'éducation, la santé, la nutrition par le biais de l'**ONG VDB "Vanille Durable Bemanevika"**.



En 2022, le programme **Care&Act** a été déployé pour renforcer notre engagement pour les communautés locales de Madagascar en région de SAVA.



Care&Act

VDB

2 | Soutenir les communautés locales

Nos enjeux

La vanille de Madagascar et le cacao représentent bien plus qu'une simple activité agricole pour les familles de planteurs. Ils constituent des piliers économiques vitaux, profondément ancrés dans les territoires et les cultures locales.

Cependant, la forte dépendance à ces sources de cultures expose les communautés productrices à de nombreux risques :

- fluctuations des marchés et volatilité des prix
- conditions météorologiques changeantes
- pratiques sociales problématiques (le travail des enfants ou des conditions de travail précaires dans certaines régions)

Notre politique de soutien

Depuis 2013, afin de favoriser un environnement économique plus stable et durable, de soutenir le maintien d'une filière attractive et durable pour l'ensemble des parties prenantes, Prova finance des programmes durables qui visent à accompagner les producteurs de vanille et cacao pour :

- leur assurer un revenu décent à travers la formation et l'amélioration des savoir faire mais aussi le développement d'initiatives de diversification
- leur assurer un mieux être social via la formation, le déploiement d'installations ou de dispositifs sociaux
- lutter contre le travail des enfants

Les actions mises en œuvre

au sein du programme durable portée par l'ONG VDB
Vanille Durable Benamavika

■ Initier et accompagner vers la diversification

L'ONG VDB, consciente de l'attractivité mondiale autour du cacao "fin" de Madagascar, et de son potentiel comme nouvelle source de revenus pour les planteurs, développe l'activité **de la diversification par la culture de cacao**. Pour répondre à cette nouvelle activité :

- un centre de transformation du cacao a été inauguré en 2024 à Tanambao Daoud sur un terrain appartenant à VDB
- une nouvelle **coopérative de cacao « Mazava »** a été créée, comptant actuellement 264 planteurs répartis dans 10 villages.



2 planteurs - vaccinateurs

issus de la formation proposée sur une base de volontariat pour vacciner les poules de manière autonome

■ Un accompagnement pour l'association pour les femmes - FTVA

Suite à une étude d'opportunité du marché local, les femmes de l'association ont suivi une formation de production de chips de manioc de deux jours incluant une mise en pratique. Une activité adaptée aux motivations des femmes, à la clientèle potentielle et aux conditions climatiques locales. A ce stade, le retour sur investissement permis par la vente des chips de manioc est une motivation importante pour les femmes.

■ Permettre un meilleur accès aux soins : un projet crucial pour la communauté

A la demande des communautés locales, un projet incluant l'achat d'équipements de santé et la construction d'un puits, visant à transformer le centre de santé de Tanambazaha en un Centre de Santé de Base (CBS) de Niveau I, afin d'offrir un meilleur accès aux soins est en cours : le puits est en cours de construction, et une installation solaire est prévue à proximité du centre. A l'issue du projet, **les 1 200 bénéficiaires n'auront plus à parcourir 6 km** pour accéder au centre de niveau I le plus proche.



■ Donner aux enfants toutes les chances de poursuivre une éducation de qualité

VDB fait de l'éducation une priorité. Aussi une formation pédagogique de 5 jours visant à renforcer les compétences en pédagogie de base et en langue française des enseignants a été organisée et de multiples réhabilitations d'école, avec la confection de tables, de bancs et la rénovation des sols et toits ont été réalisées durant l'exercice.

Les résultats de 2024*

ACCOMPAGNEMENT À LA DIVERSIFICATION



56 planteurs suivis

venant de l'association AVABE, pour diversifier leurs sources de revenus vers de l'aviculture en 2023

PRÉSERVATION DU SAVOIR FAIRE



100 % des planteurs

formés aux bonnes pratiques de préparation de la vanille

ÉDUCATION



2948 enfants recevant du Koba

soit par enfant, 75 g/sem de farine riche en compléments alimentaires



1690 enfants

de 648 membres de l'AVABE ont bénéficié de la distribution de kits scolaires



5 écoles

publiques réhabilitées



84 enseignants

d'écoles publiques locales formés

ÉDUCATION



785 enfants recevant des goûters

au sein des écoles



479 enfants

ayant reçu des kits scolaires



1 école

publique réhabilitée



100% des planteurs

formés sur le non travail des enfants



ACCOMPAGNEMENT DES FEMMES



2 jours de formation

sur la production de chips de manioc à destination des femmes de l'association FTVA, dans le but d'exercer une nouvelle activité

ACCÈS AUX SOINS



310 cartes mutuelles

santé Mahavelona distribuées

ACCÈS À L'EAU



2 puits d'eau potable construits

dans l'année budgétaire précisée

*Année budgétaire : Novembre 2023 au 31 Octobre 2024

*Année budgétaire : Juin 2024- Mars 2025

2 | Soutenir les communautés locales



Les actions mises en œuvre

Au sein du programme Care&Act à Madagascar

Le programme Care&Act vise à accompagner les producteurs de vanille, **dans 4 villages** au sud-est de la SAVA à Madagascar afin d'assurer leur subsistance décente, sécurisée, et juste à travers le commerce de la vanille équitable, respectueuse de l'environnement. Les planteurs du programme sont réunis en **une association appelée FIBIMI** qui compte en 2024, **244 planteurs de vanille**.



- fournit aux planteurs **du matériel** pour récolter, stocker et sécuriser les productions
- les forme aux **bonnes pratiques agricoles**

Parallèlement, le respect de l'homme et de ses conditions de vie étant pour nous une priorité, en sus d'être au centre de nos enjeux matériels, ce programme permet aux planteurs :

- d'avoir un **prix d'achat minimum garanti** fixé selon la méthode Anker et des primes
- d'avoir une **visibilité complète sur les achats** et donc sur ce qu'il va toucher à la fin de la campagne
- d'avoir **accès à l'eau potable** via la construction de puits
- de favoriser l'accès à l'éducation de leurs enfants grâce à la construction et la réhabilitation d'écoles, mais également la fourniture de matériel scolaire
- d'avoir **accès aux soins** et à **une alimentation plus saine** et enrichie en nutriments
- de diversifier ses **cultures** et ainsi de sécuriser les revenus de sa famille, tout en enrichissant la biodiversité locale.
- Dans l'optique de renforcer les compétences des planteurs et **diversifier les régimes alimentaires**, de multiples formations ont également été proposées toute l'année (conception de jardins potagers, formation aux techniques de culture améliorées (en particulier pour le manioc), cours de cuisine visant à valoriser les produits disponibles dans la région (bananes vertes, manioc notamment).
- La formation sur l'agriculture de riz améliorée, indépendante, a été dispensée à ceux le souhaitant et ayant une parcelle exploitable. Elle vise à augmenter le rendement des rizières et résoudre les problèmes d'efficacité qui peuvent émerger (exemple en proposant de semer en ligne pour faciliter le désherbage ensuite).



Notre relais local **Promabio** quant à lui mesure et suit tout au long de la campagne via des indicateurs les **4 thèmes forts du programme** : la **traçabilité**,

le **respect de la biodiversité**, le **savoir faire artisanal** et le **respect de l'homme**. Afin de préserver une culture artisanale de la vanille, cultiver la meilleure qualité possible et récolter la vanille au meilleur moment, Promabio :

Les initiatives pour un cacao durable et engagement social

Dans le cadre de notre engagement pour un cacao responsable, nous soutenons une initiative respectant les cultivateurs, l'environnement et les communautés locales.

Au delà des pratiques agricoles à faible émission, portant l'objectif d'atteindre « zéro nette émission » d'ici 2050, ce programme vise des revenus décents, la protection des droits de l'enfant et l'empouvoirement des femmes.

Grâce à ce dispositif d'approvisionnement, nous garantissons la transparence et un impact social mesurable.



67%

des cultivateurs de cacao au-dessus du seuil de pauvreté internationale de la Banque Mondiale



105

ménages agricoles participent aux enquêtes sur le travail des enfants



55

cas de travail des enfants résolus

3 | Avoir un impact positif sur nos territoires d'implantation

Un ancrage territorial vivant

Les années 2023 et 2024 ont été particulièrement riches sur nos sites :



Octobre 2023

Nous avons ouvert **une nouvelle usine à Montrichard**, sur un ancien site pharmaceutique. Cette initiative nous a permis d'assurer un plan de continuité, une ré-industrialisation locale et la préservation d'emplois, tout en évitant l'artificialisation des sols.

Octobre 2023

Berceau de l'entreprise, **Prova a agrandi le siège historique** pour y accueillir les fonctions supports du groupe dans un bâtiment éco responsable. En octobre 2024, une inauguration nous a permis de recevoir l'ensemble de nos parties prenantes, des associations voisines au maire de Montreuil.



Avril 2024

Nos collaborateurs ont participé à **la Foulée Montreuilloise**, une course solidaire soutenant des projets associatifs locaux. Cette action a renforcé la cohésion interne et l'implication de l'entreprise dans la vie locale.

Juin - septembre 2024

Nos équipes ont nettoyé, lors du **World Clean Up Day** des espaces publics autour de nos sites à Montreuil, Autruy-sur-Juine et Montrichard, contribuant à la préservation de l'environnement local.



Depuis les années 70, notre maillage français se tisse autour de 3 régions en France



■ L'île de France

Montreuil, en région parisienne, le berceau de la marque (110 collaborateurs).

■ La Bretagne

Sarzeau accueille notre centre R&D (10 collaborateurs).

■ Le centre val de Loire

- **Autruy-sur-Juine**, dans le Loiret, abrite le site industriel historique depuis 1974 (120 collaborateurs).
- **Artenay**, ancienne usine de conditionnement, ce site est devenu plateforme logistique après quelques travaux réalisés entre fin 2023 et 2024 (11 collaborateurs).
- **Montrichard**, inauguré en 2024 et principalement dédié au conditionnement et à l'activité de Prova Gourmet (20 collaborateurs).

3 | Avoir un impact positif sur nos territoires d'implantation

Notre politique et nos objectifs

Profondément attachés aux territoires liés à l'histoire familiale, nous avons à cœur de faire vivre notre activité sur l'ensemble de nos sites en nous insérant au mieux en leur sein. De plus, nous encourageons nos équipes à participer activement à des initiatives solidaires locales pour renforcer notre impact au sein de nos écosystèmes.

Les actions mises en œuvre des partenariats solides avec notre écosystème

Afin de participer activement au développement de nos métiers d'aromatiseurs, nous dispensons régulièrement des cours à l'**ISIPCA**, l'institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique & de l'Aromatique alimentaire, et participons aux jurys de sélection et de fin d'études. Nous y recrutons chaque année des apprentis et sommes heureux de compter en 2024 une douzaine de collaborateurs issus de cette formation.

Dans une démarche d'engagement local et international, nous avons également noué des partenariats avec deux écoles dans le secteur culinaire. Nous y organisons des démonstrations de pâtisserie, y proposons des formations et mettons à disposition de produits pour les travaux des étudiants et professionnels,

■ École Ducasse

référence dans le domaine des arts culinaires et pâtisseries

■ Chocolate Academy

centres de formation Barry Callebaut pour les professionnels du chocolat.

Nous soutenons également des associations qui partagent nos valeurs, telles que :

■ Tradition Gourmande (artisanat engagé),

■ Maîtres Cuisiniers de France

(promotion de l'art culinaire français),

■ Euro-Toques (défense du patrimoine culinaire européen),

■ Le concours Meilleurs Apprentis de France

(détection des talents dans l'artisanat).



Écoles



Associations



Transmettre au fil
des générations
la culture d'une
entreprise où il fait
bon vivre, parce
que nous avons...

*le Goût
des Nôtres*



Le Goût des Nôtres, c'est faire vivre notre culture d'entreprise comme un vrai moteur d'expression individuelle et de création de valeur partagée. C'est également favoriser un esprit participatif, en veillant à l'épanouissement et au développement de nos collaborateurs: Chacun pouvant exprimer ses talents dans un esprit de liberté responsable.

Nos ambitions

1
ASSURER
LA SÉCURITÉ
DE NOS
COLLABORATEURS

2
DÉVELOPPER
LA QUALITÉ DE VIE
ET LES CONDITIONS
DE TRAVAIL ET FAIRE
RAYONNER NOTRE
MARQUE EMPLOYEUR

3
DÉVELOPPER
LES TALENTS ET
ASSURER
LA TRANSMISSION
DES SAVOIRS

4
PROMOUVOIR
LA DIVERSITÉ,
VALORISER
L'ALTÉRITÉ,
ENCOURAGER
L'ÉQUITÉ

5
LIBÉRER LES
ÉNERGIES
ET LES
INTELLIGENCES
DE NOS ÉQUIPES

Entreprise à visage humain, nous accordons une attention toute particulière à nos collaborateurs, tant nous estimons essentielle cette dimension ! Le projet d'entreprise Prova Demain met l'humain au cœur de la dynamique puisqu'il vise à "Resserrer les liens entre nous", dans une vision commune de nos clients, nos valeurs d'entreprise et nos engagements durables".

Cette dimension humaine, qui s'appuie sur les notions de partage et de transmission, mais également de plaisir et de fierté, prend encore plus sens dans la période que nous connaissons aujourd'hui, à l'aune de nos 80 ans : avec l'ouverture de nouveaux sites en France et à l'étranger, nos effectifs ont grandi de manière conséquente pour accompagner notre transformation !

Pour parvenir à l'épanouissement de nos collaborateurs dans ce contexte, notre stratégie s'est articulée autour des 4 ambitions suivantes :



Assurer les conditions sécuritaires nécessaires à nos activités sur tous nos sites et améliorer en continu la qualité de vie au travail de nos collaborateurs.



Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité et encourager l'équité.



Développer nos talents et assurer la transmission des savoirs.



Mobiliser nos collaborateurs autour de notre projet d'entreprise Prova DEMAIN, en nous appuyant sur nos valeurs et notre philosophie d'entreprise, Care&Act.



Prova en chiffres France 2024

278 salariés

31/12/2024 - France



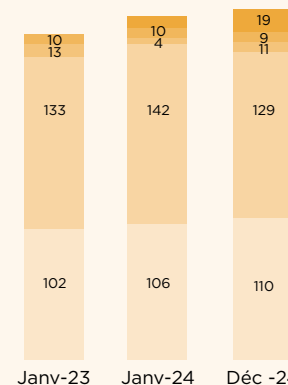
Hommes

50,4%



Femmes

49,6%



effectif Prova en France

Répartition effectif

12/2024



8 ans et 2 mois
Ancienneté moyenne

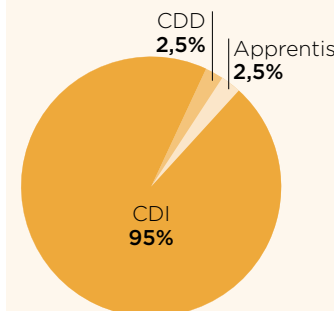
40,5 ans
Moyenne d'âge

5.58%
absentéisme
fin 2024

15%
Taux de rotation
France 2024 hors CDD

Type de contrat

31/12/2024



Partage de la valeur

301

Salariés recevant une participation vis-à-vis du chiffre d'affaire de l'entreprise

1 | Assurer la sécurité de nos collaborateurs

Nos enjeux

Notre première mission est d'assurer la **santé et la sécurité de nos collaborateurs, notamment au sein de nos activités industrielles et de nos laboratoires**, face aux risques physiques ou chimiques qu'ils peuvent rencontrer. Notre engagement à ce sujet a été considéré comme un impact positif lors de notre exercice d'analyse de double matérialité.

Notre politique sécurité

Afin de prévenir, maîtriser et réduire les accidents du travail, notre politique vise à identifier les risques et mettre en place :

- **l'identification et l'évaluation des risques**, quels qu'ils soient
- **la prévention des risques chimiques** : elle passe par l'identification des produits dangereux sur nos sites, l'évaluation exhaustive des risques intégrant la notion de gravité
- **la maîtrise des risques industriels et le maintien d'une sûreté optimale sur nos sites notamment face aux risques d'incendie**, et ce de manière encore plus suivie sur nos sites classés ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'environnement)
- la préservation du bien-être de nos collaborateurs en recherchant la meilleure ergonomie sur nos postes de travail et dans la conception des locaux
- **la lutte contre les risques psychosociaux**

Les actions mises en œuvre

En termes de prévention, au delà de l'identification et de l'évaluation des risques dans les Documents Uniques d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) relatifs à nos 5 sites français et de la coordination réalisée par notre département sécurité / environnement multi-sites :

- nous informons, sensibilisons et formons nos collaborateurs :
 - un code de conduite éthique évoquant les thématiques relatives à la santé et la sécurité, rédigé dès 2015 et revu en 2024. leur est systématiquement remis à leur arrivée. **Le taux de signature est de 100%**. Le code de conduite ou la politique des droits de l'homme recouvre : le travail des enfants, le travail forcé, la traite des êtres humains, la discrimination et la prévention des accidents.
 - des formations générales sur les règles de sécurité sont dispensées aux nouveaux arrivants puis au poste de travail. Des bonnes pratiques sont partagées entre les sites.



10 formations

délivrées en 2024 sur les thématiques santé et sécurité

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

SÉCURITÉ



0 ACCIDENTS

Suivi de l'accidentologie

Nombre d'accidents du Travail	2022	2023	2024
Autruy	15	12	13
dont avec arrêts	11	6	6
Artenay	0	1	1
dont avec arrêts	0	0	0
Montreuil	0	1	6
dont avec arrêts	-	-	1
Montrichard	-	0	0
Sarzeau	-	-	0
TOTAL	26	14	20

Taux de fréquence

	2022	2023	2024
Autruy	34,84	28,25	23,98
Artenay	0	0	-
Montreuil	-	-	-
Montrichard	-	-	-

Taux de gravité

	2022	2023	2024
Autruy	0,51	0,63	0,42
Artenay	0	0	-
Montreuil	-	-	-
Montrichard	-	-	-

1 | Assurer la sécurité de nos collaborateurs

- Des sauveteurs secouristes du travail sont formés pour intervenir en cas d'accident en attendant les secours. Ils sont 43 en 2024 avec une présence équilibrée sur chaque site



43 SST

Sauveteurs secouristes du Travail

23 à Autruy, 3 à Montrichard, 10 à Montreuil,
4 à Sarzeau, 3 à Artenay

- Des exercices d'évacuation sont réalisés semestriellement sur nos sites.

■ **nous appliquons des mesures d'hygiène et de protection strictes** par le biais de rituels et de recherche constantes d'équipements de protection individuelle adaptés.

■ **En cas de risque avéré,**

- des procédures d'urgence ont été mises en place de manière adaptée à chaque site et sont régulièrement réévaluées.
- des mesures d'exposition professionnelle sont réalisées.

■ **Concernant les risques psychosociaux**

Nous avons réalisé en 2024 une enquête avec un cabinet indépendant afin d'évaluer les différentes dimensions des risques psychosociaux (RPS) sur nos sites. Un partage de la restitution a été faite en interne. S'en est suivi un plan d'actions préventives et correctives.

■ **En termes d'investissements et de travaux**

De multiples investissements ont été réalisés sur les différents sites de Prova ces dernières années de manière à améliorer la sécurité et les conditions de travail. On compte notamment parmi elles, l'équipement d'aide à la manutention (tubes de levage) pour les postes de préparateurs de commande à Artenay.

■ **Système d'alerte en cas de dysfonctionnement**

Prova dispose d'un mécanisme de traitement des plaintes ou dispositif d'alerte pour nos collaborateurs, affiché sur l'ensemble de nos sites. Nous avons mis en place un système de lanceur d'alerte à disposition de tous les collaborateurs garantissant un espace d'expression sécurisé. Aucune alerte n'a été remontée.



Nos résultats



100% des salariés France

couverts par une IRP, une convention collective bénéficiant d'une couverture santé



Des audits SMETA et Ecovadis évaluant positivement nos politiques et nos actions en termes de conditions de travail et de sécurité.



Un collectif de collaborateurs nommé "Prov'act santé et sécurité, l'affaire de tous!" a été créé en septembre 2024. Son objectif est de sensibiliser en interne sur des thématiques périphériques comme la santé et l'alimentation, l'ergonomie, le sport, la santé mentale...

2 | Développer la qualité de vie et les conditions de travail et faire rayonner notre marque employeur

Un certain goût pour la qualité de vie... que nous aimons faire savoir !

Au delà de l'attention particulière que nous accordons à la sécurité et la santé de nos collaborateurs, notre politique RH s'étend à l'ensemble des leviers favorisant l'équilibre et la qualité de vie au travail. Nous sommes persuadés que c'est en bénéficiant d'un environnement de travail de qualité que :

- nous poursuivons le développement de l'attractivité de notre entreprise, dans un secteur concurrentiel
- nos collaborateurs peuvent pleinement s'engager au service de nos clients, en développant créativité et fidélité.

Notre politique ressources humaines

Notre politique RH vise une approche à 360° de la qualité de vie et des conditions de travail. Elle s'appuie pour cela sur les axes suivants :

- Permettre à nos collaborateurs d'articuler vie professionnelle et vie personnelle de manière équilibrée
- Apporter à chacun un contenu de travail et des conditions de réalisation correspondant à ses attentes
- Assurer l'égalité professionnelle
- Favoriser des relations de travail et un climat social sereins, notamment par le dialogue social
- Créer les conditions d'un management participatif permettant l'engagement de tous

Les actions mises en œuvre

■ Un cadre et une ambiance de travail agréable pour tous

Installé sur le site historique de Montreuil, le siège social qui accueille les principales fonctions support s'est agrandi en 2023. Il offre aux collaborateurs des locaux agréables et spacieux pensés dans une approche éco responsable avec un toit végétalisé et du matériel ergonomique (tables réhaussables, ballons blooms).



Les sites d'Autruy-sur-Juine, de Montrichard, d'Artenay et Sarzeau font l'objet d'investissements réguliers et offrent aux équipes un cadre et des conditions de travail favorables. Parallèlement, pour rendre notre quotidien plus agréable, des activités extra-professionnelles sont proposées : pause ludique, chorale, compétitions sportives...



Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

SATISFACTION DES COLLABORATEURS



SCORE DE SATISFACTION > 85/100



81%
des employés considèrent que c'est une entreprise où il fait bon travailler.

Score à l'enquête Trust Index®

Prova	81%
Salariés français	54%

Réponse à la question « Dans l'ensemble je peux dire que c'est une entreprise où il fait vraiment bon travailler ». vs. les salariés français.



2 | Développer la qualité de vie et les conditions de travail et faire rayonner notre marque employeur

■ Trouver le juste équilibre vie privée / vie professionnelle

Afin d'offrir aux salariés un équilibre leur permettant de travailler de façon sereine, des entretiens individuels visant à évaluer cet équilibre sont menés semestriellement. Les horaires de travail s'articulent tous en journée, y compris en production, et les réunions se tiennent dans des amplitudes horaires 8h30-18h00. Dans le cadre d'un accord qui a été rédigé dès 2021, le télétravail - pour les fonctions où cela est possible - a été mis en place. Enfin, un accord triennal sur le droit à la déconnexion est également en place.

■ Apporter à chacun un contenu de travail et des conditions de réalisation correspondant à ses attentes

- Une formation et un kit du manager ont été déployés afin que nos collaborateurs puissent être accompagnés au mieux dans leur poste et leur évolution.
- Des entretiens annuels et professionnels sont également menés. Ils sont l'occasion pour les collaborateurs de faire part de leurs demandes.

■ Favoriser des relations de travail et un climat social sereins

Au delà de la conformité réglementaire, le dialogue social avec les différents représentants du personnel fonctionne très bien chez Prova, où les élections de représentants du personnel ont lieu tous les 3 ans.

La direction et le service des ressources humaines ont réussi à créer de vrais espaces de dialogue : des rendez-vous avec les délégués syndicaux ont lieu au minimum trois fois par an. Chaque partie peut solliciter une réunion afin de proposer de nouveaux thèmes de négociation.

Parallèlement, afin d'aligner tous les collaborateurs sur la vision, les valeurs de Prova et de créer du lien entre services, des temps d'informations et d'échanges avec la direction ainsi que des moments conviviaux (fête annuelle, barbecue à Autruy-sur-Juine, pauses ludiques...) sont régulièrement organisés.

■ Créer les conditions d'un management participatif permettant l'engagement de tous

- des groupes ou collectifs internes mènent des actions visant à améliorer le quotidien de tous. Ils sont soutenus dans la démarche par leurs managers.
- La participation à des initiatives solidaires est promue. C'est ainsi que nos équipes ont participé à des événements sportifs solidaires (La foulée Montreuilloise), des ramassages de déchets, des collectes de cadeaux pour des Noël solidaires etc.

Les équipes RH des différents sites s'investissent au quotidien pour veiller à l'amélioration au quotidien des conditions de travail. Toute situation fragile est remontée sans délai à la direction des ressources humaines et du site et le cas échéant, une enquête est menée pour comprendre l'origine de la dégradation des conditions de travail et y remédier. Un suivi annuel est réalisé afin de s'assurer que les différentes actions ont bien été menées et que les conditions de travail sont bonnes.

Nos résultats

L'ensemble de ces actions nous a permis d'obtenir la certification Great Place to Work en Novembre 2024. Cette certification est un point d'appui solide pour faire rayonner notre marque employeur. Nous utilisons également la mise en avant de nos engagements et de nos collaborateurs sur notre site internet, celui de sites dédiés tels que Welcome to the Jungle et les réseaux sociaux (Suivez-nous sur LinkedIn).



UNE CERTIFICATION GREAT PLACE TO WORK

En France (mais aussi aux USA et en Thaïlande) nous avons obtenu en 2024 la certification Great Place to Work : une vraie fierté puisqu'elle a été obtenue dès la première année de participation !



3 | Développer les talents et assurer la transmission des savoirs

Les grandes équipes font les grandes entreprises

Le savoir ou plutôt les savoirs - le savoir mais aussi le savoir être et le savoir faire - sont primordiaux pour une entreprise à visage humain comme Prova qui considère les hommes comme la première richesse de l'entreprise ! Aussi, le recrutement, le développement, la mobilité et la transmission (l'une de nos 4 valeurs) sont l'affaire de tous.

Notre politique de gestion des talents

Concernant la gestion des talents et des carrières, notre démarche s'appuie sur :

- un recrutement et une progression ouvert à tous, axé sur les potentialités plutôt que les acquis,
- une intégration permettant à chacun d'appréhender à minima l'ensemble des métiers avec lesquels il aura à interagir,
- une mobilité interne ou internationale favorisée si les savoirs sont présents.

Les actions mises en œuvre

■ **Un processus d'intégration** de plus en plus enrichi au cours des années.

Le parcours d'intégration, de plus en plus étoffé, permet de mieux comprendre les rouages de l'entreprise, à commencer par la visite de l'usine d'Autruy, où les collaborateurs appréhendent les procédés industriels, se familiarisent avec les différents produits et rencontrent les collaborateurs qui sont basés en usine. Cette journée de visite est également l'occasion de déjeuner avec la présidente du groupe ou la DRH. Le livret d'accueil ainsi que tous les outils servant de support d'intégration sont partagés au nouveau collaborateur dès sa première semaine. Un rapport d'étonnement en fin de période d'essai est demandé, dans un but d'amélioration continue.

■ Des dispositifs permettant la montée en compétences et la mobilité de tous

Le service des Ressources Humaines s'attache à mettre en place annuellement un plan de développement des compétences mixant hard skills et soft skills (gestion de projets, gestion du temps...). Elle partage également les **opportunités de postes** en France et à l'international.

En 2024 :



208

collaborateurs sur 278 ont bénéficié d'une action de formation interne ou externe



19h30

de formation par collaborateur

Pleinement engagé dans la formation et la gestion des carrières, le service des Ressources Humaines pilote celle-ci et réalise un bilan annuel lui permettant de mettre en évidence le nombre de promotions, les mobilités demandées et celles accordées.

En sus de ces outils déployés par les ressources humaines, de multiples formations menées par les équipes internes (séminaire technique des laboratoires aromatiques, présentations des nouveaux produits, des nouvelles techniques) ont lieu. Elles sont l'occasion de mettre en avant l'expertise métiers de nos collaborateurs.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES EN 2024



111

formations suivies



1,7%

de la masse salariale ayant été formée



252 497

Euros de budget formation



23

formations obligatoires

DÉVELOPPEMENT DES TALENTS



100 % DES SALARIÉS AYANT MINIMUM 5 ANS D'ANCIENNETÉ AURONT BÉNÉFICIÉ D'UNE FORMATION



1/3 DE NOS SALARIÉS BÉNÉFICIANT D'UNE PROMOTION INTERNE AU COURS DES 5 DERNIÈRES ANNÉES

	2024	%
Nombre de collaborateurs	278	100%
Collaborateurs ayant bénéficié d'une formation	208	75%
Dont collaborateurs ayant plus de 5 ans d'ancienneté	133	47%

4 | Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité et encourager l'équité

Créer un environnement où chaque collaborateur se sent valorisé

Notre volonté est d'être une entreprise où les collaborateurs se sentent bien tels qu'ils sont, à l'image de la diversité des clients que nous servons aux quatre coins de la planète avec des goûts et cultures différentes !

Notre politique et nos objectifs

La diversité des profils faisant la force de notre entreprise, nous souhaitons permettre à chaque employé de travailler dans les meilleures conditions pour exprimer son plein potentiel. En ce sens :

- nous nous engageons à promouvoir tous les talents quels que soient leurs croyances, âge, handicap, parentalité, origine ethnique, identité ou orientation sexuelle, religion... En effet les équipes RH ont été formées et sensibilisent régulièrement les managers pour lutter contre toute forme de discrimination.
- nous créons un environnement de travail et un management propice à l'accueil de l'altérité, notamment en communiquant et en sensibilisant nos collaborateurs.

Les actions mises en œuvre

■ valoriser l'équité et promouvoir l'altérité

Nous avons signé un accord triennal sur l'égalité hommes / femmes. Nos index se maintiennent depuis plusieurs années au dessus de 90/100.

Nous favorisons le recrutement de jeunes diplômés par le biais de l'apprentissage. En 2024, 1 apprenti sur les 11 a été reconduit pour un contrat en CDI. Nous avons réalisé en 2023 un diagnostic actions avec l'Agefiph afin d'auditer la situation sur nos différents sites. Celui ci nous a permis de dresser des actions autour des 7 axes que nous déployons petit à petit :

- la **construction de la politique handicap** avec une référente handicap identifiée,

- l'**information et la communication autour du sujet**, à travers des temps forts comme la SEPH, des actions d'inclusion (quizz, activ challenges, mise en situation expérientielle etc..),
- le **recrutement et l'intégration** en construisant un process d'intégration handi-engagé,
- la **formation et l'évolution de carrière** en améliorant l'identification des collaborateurs en situation de handicap pour mieux les accompagner,
- la **prévention et le maintien dans l'emploi** en renforçant la prévention et en anticipant les risques d'inaptitudes ou les difficultés,
- la **sous-traitance handi-responsable** afin de favoriser le recours aux achats handi-engagés;

L'accord télétravail a été renégocié afin de permettre aux salariés porteurs d'un handicap de bénéficier de mesures spécifiques en lien avec leur pathologie.

■ Lutter contre la discrimination et le harcèlement

Prova compte au sein de ses équipes 3 référents qui ont été formés sur les sujets du harcèlement et leur identification a été partagée sur l'ensemble de nos sites par voie d'affichage. Enfin, une procédure dite de lanceur d'alerte a été formalisée et partagée.

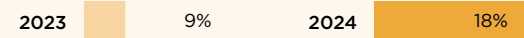
Nos résultats

Nous maintenons depuis 2021 un index d'égalité salariale au dessus de 90/100. Concernant les résultats sur les différents taux d'emploi :

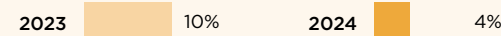
- la baisse du taux des personnes en situation de handicap est lié au départ d'une personne.
- la progression du taux d'emploi des juniors en 2023 est lié à un surcroit d'activité dû à notre changement d'ERP.
- aucun incident de harcèlement ni de discrimination n'a été constaté.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

Seniors (+55 ans)



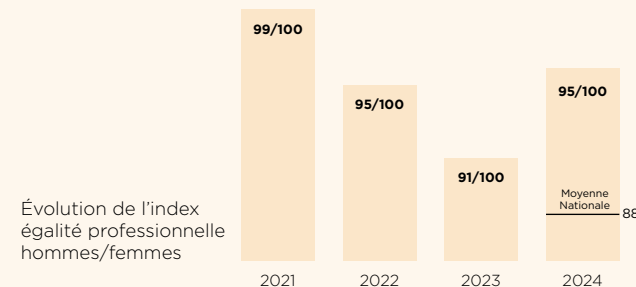
Juniors ≥ 10%



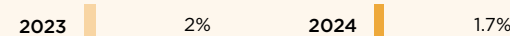
ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE SALARIALE H/F



INDEX ÉGALITÉ SALARIALE HOMME FEMME > 95/100



TAUX D'EMPLOI DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP > 7%



5 | Libérer les énergies et les intelligences de nos équipes

La notion de responsabilité fait partie du patrimoine génétique de Prova. Nos collaborateurs portent et partagent en effet au quotidien nos valeurs et nos engagements. C'est pourquoi, il nous semble primordial de les encourager et de les sensibiliser autour des enjeux managériaux, environnementaux et sociaux afin que la liberté qu'ils nous ont donnée soit en phase avec notre esprit.

Notre projet d'entreprise

Nous visons à créer les conditions de l'adhésion des collaborateurs au projet d'entreprise Prova Demain « **Resserrer les liens entre nous dans une vision commune de nos clients, de nos valeurs et de nos engagements durables** ».

Elle s'articule pour cela autour de deux dimensions :

- les éclairer pour leur donner la volonté d'agir
- les responsabiliser et leur donner les capacités d'agir

Les actions mises en œuvre

■ Embarquer les collaborateurs dans notre éthique C&A

Tout au long de l'année, des actions sont menées pour sensibiliser les salariés aux enjeux RSE et à nos 4 piliers nommés les 4 Goûts. L'initiation commence dès l'intégration des collaborateurs, avec une présentation transverse ou dédiée. Des ateliers de Fresques du Climat ont été organisés et animés en interne : 130 personnes ont été sensibilisées en 2024 sur 3 des 5 sites. De multiples outils comme la Newsletter RSE (thématique autour d'un enjeu), les minutes RSE, des ateliers expérimentiels ou des microlearning via mail et affichage écrans permettent une acculturation en continu. Des temps forts, à l'instar des Digital ou World Clean up day, sont organisés pour engager les équipes sur le terrain. Enfin, les managers ont été invités à fixer des objectifs RSE à leurs collaborateurs afin d'intégrer ces dimensions dans les métiers.

■ Créer du lien, favoriser la compréhension et le partage de compétences

Pour mieux transmettre nos passions, un dispositif "Vis mon travail" a été lancé courant d'année 2024.

Pour cette première édition, 48 salariés se sont inscrits pour vivre, le temps de deux demi journées, le travail de leurs collègues d'un autre service avec lequel ils interagissent.

■ Favoriser la liberté responsable et développer les capacités d'agir de chacun

- Afin de rendre chacun acteur du changement, de multiples dispositifs ont été mis en place.

- Après un rapport d'étonnement en fin de période d'essai, les collaborateurs peuvent s'exprimer lors des allocutions régulières de la direction, des enquêtes annuelles GPTW ou bien encore lors des questionnaires qui leur sont soumis (articulation vie pro/perso, suggestions autour de la santé et la sécurité, mais aussi du bien être...)

- Les managers sont accompagnés afin de faire face sereinement à leurs responsabilités et d'être le relais des ressources humaines dans la gestion des carrières.

- Des collectifs, ayant la volonté de rendre tangibles les ambitions autour des goûts pour les collaborateurs se sont constitués en 2024 : les Prov'act.

▼ Ateliers de fresques du climat sur notre site d'Autruy-sur-Juine



Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

ENGAGEMENT DES COLLABORATEURS



100% DES COLLABORATEURS AYANT UN OBJECTIF RSE DANS LEURS ENTRETIENS DE PERFORMANCE ANNUEL



85% DES SALARIÉS AYANT SUIVI UNE DEMI JOURNÉE DANS UN AUTRE SERVICE AVEC LEQUEL ILS INTERAGISSENT



6%

des employés ont réalisé un «Vis ma vie» en 2024

Préserver la Terre
et les Hommes
parce que nous
avons...

*le Goût
de la Vie*



Chez Prova, *le Goût de la vie*, ce sont toutes les actions, à notre échelle, que nous mettons en place afin de réduire notre impact sur l'environnement et de contribuer à préserver la biodiversité. Qu'il s'agisse d'une gestion durable de nos ressources naturelles, de l'optimisation de nos modes de production comme de nos mode de déplacements et de consommation.

Nos ambitions

1

MINIMISER LES IMPACTS
DE NOTRE ACTIVITÉ

2

GÉRER ET PRÉSERVER
LES RESSOURCES
ESSENTIELLES

3

PRÉSERVER
LA BIODIVERSITÉ
ET LE PATRIMOINE
NATUREL

Réduire les impacts environnementaux

Industriels depuis 3 générations, nous sommes conscients des impacts générés par nos sites d'implantation et notre chaîne de valeur. Le travail réalisé sur l'analyse de double matérialité nous a permis d'identifier que **11 de nos 19 enjeux matériels, soit quasiment les deux tiers, concernent les thématiques environnementales.**

En effet, sur notre chaîne, les impacts environnementaux relèvent :

- de la dégradation des sols et de la perte de biodiversité provoqués par la gestion agricole des matières premières exotiques (déforestation en lien avec la culture du cacao, café) comme par celles des cultures européennes (dégradation des sols provoqués par l'agriculture conventionnelle et intensive) ainsi que du stress hydrique généré par les besoins d'irrigation des cultures des matières premières.
- de la pollution de l'eau et des sols, ainsi que des organismes vivants en raison de :
 - l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides des cultures de matières premières agricoles
 - nos rejets d'eaux usées
- de la pollution de l'air lié aux transports amont (des matières premières) et aval (des produits finis)
- de l'utilisation de solvants et de produits chimiques pouvant être dangereux pour la santé et/ou l'environnement
- de la consommation énergétique de nos différents sites

Au regard de ces impacts et des risques liés (interdiction de produits liés à la déforestation ou contenant certaines molécules, augmentation des coûts des matières agricoles) nous engageons nombre de démarches visant à réduire nos impacts et nos risques, et à réorienter nos choix vers des intrants moins émissifs, moins gourmands en eau ou moins polluants, le sourcing de matières plus locales, des processus plus vertueux et des transports moins carbonés.

Aussi notre stratégie s'articule autour de ces 2 ambitions :

Minimiser les impacts environnementaux de notre activité



Déployer des actions visant à protéger la biodiversité



Windcoop, une logistique maritime bas carbone

En mars 2023, Prova devient sociétaire de Windcoop, le premier porte-conteneurs à voile coopératif. Opérationnel en mai 2027, il nous permettra de réduire les émissions carbone de nos imports de Vanille entre Madagascar et la France.

En quelques chiffres, Windcoop, c'est :

- 31 jours de navigation
- 60% d'économies d'énergies sur la ligne Marseille - Madagascar
- 90% de carburant économisé grâce à la voile

Pour plus d'informations, visitez le site de Windcoop

1 | Minimiser les impacts de notre activité

Notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir

Nos enjeux

En tant qu'acteur de l'industrie agroalimentaire, il est impératif pour nous de gérer les risques liés au changement climatique. Il nous est en effet indispensable d'évaluer tous les types de risques climatiques afin de pouvoir :

■ S'adapter

Cela concerne à la fois le sourcing et nos différents territoires d'implantation. Les impacts des risques climatiques peuvent être significatifs sur nos chaînes d'approvisionnement (ruptures, augmentation des coûts des matières premières...) ainsi que sur nos sites de production.

■ Saisir de nouvelles opportunités

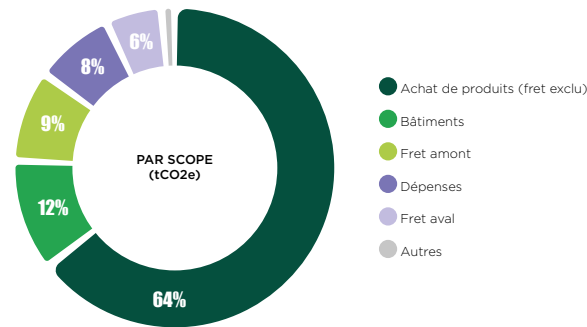
Cette nécessaire adaptation peut en effet être un formidable levier pour identifier des solutions innovantes, à la fois plus responsables et plus économiques à court, moyen ou long terme.

L'adaptation au changement climatique peut stimuler la recherche de solutions novatrices et responsables, ouvrant ainsi la voie à des économies d'énergie et à une participation active à la transition énergétique des territoires. Cela inclut le développement accéléré de l'éco-conception de nos produits à chaque étape de leur cycle de vie, notamment par le biais de partenariats avec nos fournisseurs pour mesurer et réduire l'empreinte carbone des matières premières et améliorer les pratiques agricoles.

Notre bilan carbone et nos objectifs

Prova a réalisé en 2023 un bilan carbone à partir des données de 2022, sur le périmètre français de ses activités, incluant ses bureaux à Montreuil, son site de recherche et développement à Sarzeau, ainsi que ses usines d'Autruy-sur-Juine et Artenay.

Celui-ci nous a permis de déterminer les principaux postes d'émissions, les objectifs de réduction à nous fixer pour une trajectoire respectueuse des accords des Paris et d'identifier les leviers et actions à mener afin de réduire les émissions tout en prenant en compte la croissance estimée de nos sites et de nos volumes de marchandises.



Nos émissions sont estimées à 24 767 tonnes de CO2e qui se décomposent de la façon suivante :

■ Elles proviennent en majorité de notre **scope 3 (91.2%)** qui représente **22591 tCO2e**. Elles regroupent les émissions indirectes provenant :

- de nos achats de matières premières, d'emballages et de services,
- des transports amont et aval des marchandises (15%) ainsi que des déplacements des salariés.

■ Viennent ensuite **les scopes 1 et 2 qui représentent respectivement 1904 tCO2e et 271 tCO2e** soit 8.8% des émissions totales.

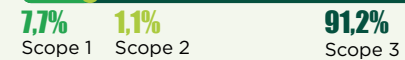
À l'issue de notre bilan carbone et pour rester alignés avec une trajectoire +1,5°C d'ici 2030, nous avons défini les objectifs suivants :

- - 42.3% de nos émissions sur nos scopes 1 et 2
- - 40% de nos émissions sur notre scope 3

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

en TCO2e	Émissions totales	Émissions / collaborateur	Émissions / tonne produite	Émissions / million d'euros
Scope 1 et 2	2 175	8,5	0,51	22,3
Scope 3	22 591	89	5,4	235
Total	24767	96,4	5,9	257,3

PAR SCOPE (tCO2e)



SCOPE 1 ET 2



-42.3 % D'ÉMISSIONS GES - RÉF. 2022
Soit 1257,47 tCO2e en valeur absolue

contre 2175.4 tCO2e en 2022 en valeur absolue

SCOPE 3



-40 % D'ÉMISSIONS GES - RÉF. 2022
Soit 13642 tCO2e en valeur absolue

contre 22591 tCO2e en 2022 en valeur absolue

Entre 2023 et 2024, nous n'avons pas mesuré nos émissions de GES sur tous les scopes, car nous avons besoin de temps pour mettre en œuvre notre plan de décarbonation et évaluer les impacts de nos actions.

1 | Minimiser les impacts de notre activité

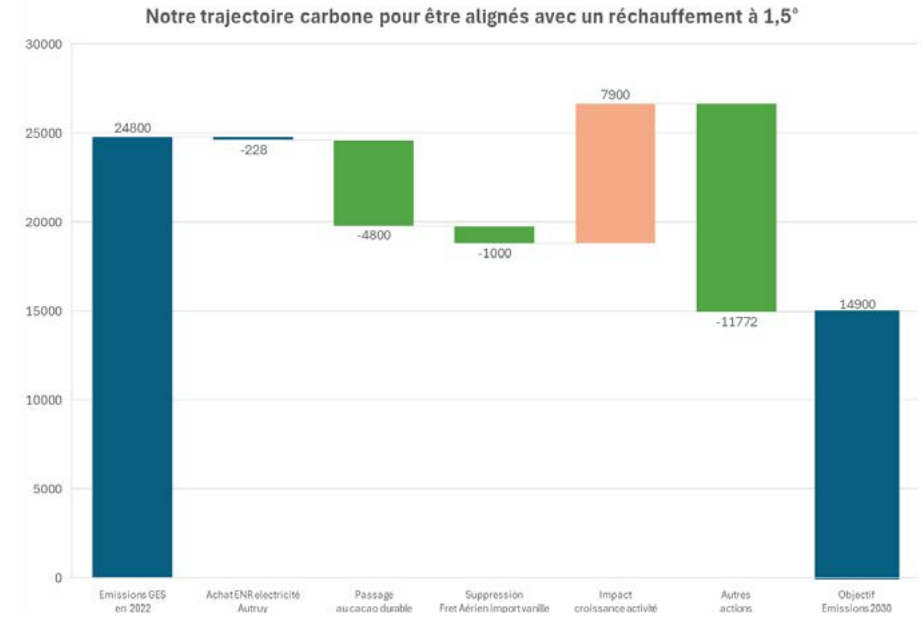
Notre stratégie climat et notre trajectoire

Ce premier bilan marque une étape décisive dans notre démarche climat, nous permettant de structurer une stratégie de décarbonation à long terme intégrant la réduction des émissions dans nos décisions d'achats, mais également au sein de nos installations industrielles et logistiques.

Cela signifie que chaque aspect de notre activité, depuis la conception de nos produits jusqu'à leur distribution, **sera réévalué à travers le prisme de la durabilité** tout en collaborant de manière transparente avec nos fournisseurs et nos clients pour développer des solutions durables qui visent à réduire notre impact environnemental.

Notre plan de transition

Ces objectifs ambitieux ne pourront être atteints qu'avec des mesures d'efficacité énergétique, d'utilisation d'énergie propre mais également de décarbonation de nos achats et de notre fret.



La réduction de nos émissions

Scope 1 (7,7 % de nos émissions)

- Sobriété énergétique de nos bâtiments
- Efficacité énergétique
- Efficacité des procédés de production

Scope 2 (1,1 % de nos émissions)

- Autoproduction d'énergie renouvelable
- Récupération d'énergie dans nos opérations
- Flotte de véhicules moins carbonés
- Contrat d'électricité "verte"

Scope 3 (91,2 % de nos émissions)

- Politique d'achats responsables
- Projets climat dans notre chaîne de valeur
- Transports bas carbone
- Optimisation des flux logistiques
- Réutilisation et valorisation des déchets
- Plan de mobilité et politique de mobilité durable (déplacements collaborateurs)



OBJECTIF : -42,3 %

Nos leviers potentiels

- Isolation des bâtiments
- Pilotage et mise en place de compteurs des consommations (GTB, etc.)
- Électrification des procédés de production (chaudières...)
- Chasse aux fuites



OBJECTIF : -42,3 %

Nos leviers potentiels

- Ombrières sur nos parkings
- Récupération de la chaleur fatale
- Contrat d'électricité d'origine hydraulique



OBJECTIF : -40 %

Nos leviers potentiels

- Achats de produits et services durables et bas carbone
- Actions de reforestation / reboisement
- Réduction des emballages
- Limitation des transports via une supply chain efficiente : achats et productions plus locaux, transports amont et aval

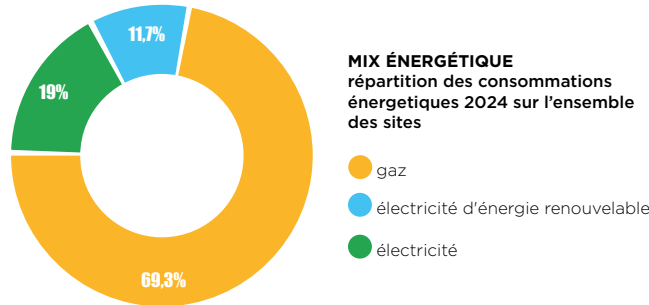
1 | Minimiser les impacts de notre activité

Décarboner nos sites et nos procédés : scopes 1 & 2

Les actions mises en œuvre

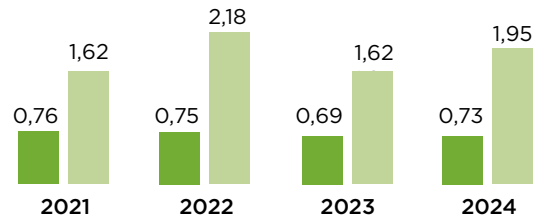
Un audit sur nos consommations d'eau, d'énergie, et notre production des déchets réalisé dès 2020 (base 2019) a permis d'identifier plusieurs leviers d'économies sur les consommations de notre principale site de production à Autruy-sur-Juine, représentant plus de 80% de nos consommations totales. Nous surveillons plus globalement depuis 2022 l'évolution des consommations de tous nos sites :

en MWH	2022	2023	2024	% part des consommations énergétiques
Autruy	13554	10849	13560	84,53%
dt électricité	3471	3225	3676	22,91%
dt contrat d'origine hydraulique	-	-	1873	11,68%
dt gaz	10083	7624	9884	61,61%
Artenay	544	453	149	0,93%
dt électricité	100	100	100	0,62%
dt gaz	444	353	49	0,31%
Montreuil (Cityscope et Colmet)	359	318	470	2,93%
dt électricité	171	130	235	1,46%
dt gaz	-	-	188	1,17%
Montrichard	-	292	1791	11,16%
dt électricité	-	292	845,6	5,27%
dt gaz	-	-	945,3	5,89%
Sarzeau	95	89	72	0,45%
dt électricité	95	89	72	0,45%
TOTAL	14552	12001	16042	100%
dt électricité	3837	3836	4929	30,73%
dt contrat d'origine hydraulique	-	-	1873	11,68%
dt gaz	10715	8165	11113	69,27%



Sur le **scope 1**, en termes de sobriété énergétique, notre site de Sarzeau est parvenu à réduire ses consommations et notre nouveau siège social devrait permettre une réduction substantielle également des consommations d'électricité. En effet, en 2023, Prova a réintégré son siège social historique à Montreuil, accueillant une extension pensée selon une approche bioclimatique, avec ventilation naturelle et circuits.

En termes d'efficacité énergétique, d'importants efforts ont été réalisés par les équipes sur la consommation électrique.



Évolution des consommations énergétiques en intensité - en MWH/ T.produite - Autruy-sur-Juine

Sur le **scope 2**, nous avons procédé à une transformation de notre contrat d'électricité pour le site d'Autruy-sur-Juine au 1er juillet 2024. Celle ci provient désormais d'un contrat d'origine hydraulique, une source d'énergie à faible empreinte carbone, qui nous a permis de réduire de 123,12 tCO2e nos émissions sur les 6 derniers mois de l'année.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

SCOPE 1

Sur nos sites d'activité tertiaires (Montreuil, Artenay et Montrichard) comme sur nos sites de production



-40 % DE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE EN VALEUR ABSOLUE VS 2022

80 % DE VÉHICULES BAS CARBONE



+28%*
+1081 MWH en 2024 vs 2022



+3,7%*
+398 MWH en 2024 vs 2022

*Il est à noter que le rachat de l'usine à Montrichard, ayant ouvert ses portes en novembre 2023 a fait varier à la hausse les consommations énergétiques du groupe, même si le site n'est pas un lieu d'extraction énergivore. **À Isopérimètre, nous serions à -2% au total des consommations entre 2022 et 2024.**



47%
de véhicules bas carbone dans notre flotte
voitures électriques et hybrides

SCOPE 2



30 % DE NOS CONSOMMATIONS ÉLECTRIQUES PROVENANT D'ÉNERGIES RENOUVELABLES



11,67%
de nos consommations proviennent d'un contrat d'origine hydraulique

1 | Minimiser les impacts de notre activité

Décarboner la majeure partie de nos émissions, le scope 3

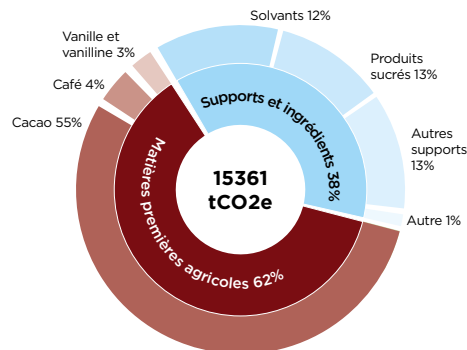
Les actions mises en œuvre

■ Réduire les émissions de nos intrants

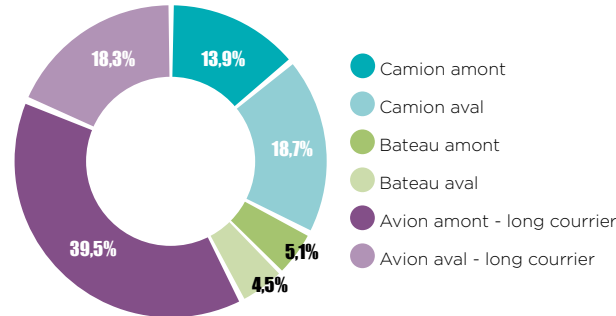
Nos intrants, souvent issus de matières premières agricoles exotiques (vanille, cacao, café...), ont des facteurs d'émission élevés en raison des pratiques liées. Ils représentent par ordre décroissant au sein de notre bilan carbone :

- les matières premières agricoles (vanille, cacao, café etc) qui représentent près de 73% de cette catégorie,
- les produits chimiques (solvants nécessaires à l'extraction) qui représentent environ 25%,
- les papiers et cartons, ainsi que les autres intrants.

Prova travaille actuellement à **augmenter la part des matières premières durables dans ses achats**. Elle vise notamment une transformation de ses achats vers **100% de cacao durable** en 2030 car la chaîne de valeur émet beaucoup de CO2 en raison de la déforestation croissante liée à la baisse des rendements agricoles et à l'augmentation de la demande. Prova s'attellera également au sourcing durable du café - dont le facteur émissif est très élevé - ainsi qu'à d'autres matières premières, qu'elles soient agricoles et exotiques, ou qu'elles correspondent à des supports et ingrédients produits en Europe.



Répartition des émissions par types de matières premières 2022



Répartition des émissions par types de transports 2022

■ Réinventer notre logistique et nos flux de transport

Nos flux logistiques - incluant le fret amont et le fret aval à la fois en France et à l'international, représentant 15% de nos émissions de GES.

■ Sur le fret AMONT,

qui représente 2225tCO2 soit 9 % de nos émissions de GES.

- nous travaillons quand cela est possible sur un sourcing plus local. En dehors des matières premières exotiques, nos achats de matières premières proviennent à 60% d'Europe.
- nous avons investi au sein du projet coopératif Windcoop, un cargo à voile qui nous permettra de décarboner nos imports de vanille à partir de 2027.

■ Concernant le fret aval,

qui représente 1588tCO2 et 6% de nos émissions de GES,

les États-Unis sont le principal émetteur avec 32 % du total, suivis par le marché asiatique, incluant le Japon, la Malaisie, la Chine et la Thaïlande, avec environ 30 %, tandis que la France représente 5,3 %. En travaillant sur une supply chain plus verte, nous avons de belles marges de manœuvre sur :

- la zone asiatique, dans la mesure où nous avons ouvert une usine en Thaïlande qui devrait devenir le hub de départ de nos produits.
- la zone EMEA (Europe Middle East Africa) puisque nous sommes commanditaires directs des transports.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

POUR DES INTRANTS MOINS CARBONÉS



50 % DE MATIÈRES PREMIÈRES DURABLES

100 % DE CACAO DURABLE



22%

de cacao durable en 2024

soit 580 tco2e séquestrés

VERS DES TRANSPORTS MOINS CARBONÉS



90 % DE LA VANILLE IMPORTÉE PAR VOIE MARITIME

-30 % DE PRODUITS TRANSPORTÉS PAR AVION VS 2022



Vanille de Madagascar transportée par bateau

66% en 2023

80% en 2024



Produits transportés par avion en tonnes

	2022	2023	2024
Avion	115950	278864	67807
Variation vs 2022 en chiffres	-	162914	-48143
Variation vs 2022 en %	-	140%	-41,5%

2 | Gérer et préserver les ressources essentielles

Préserver l'eau, une ressource vitale

Nos enjeux

L'eau est essentielle pour l'irrigation des cultures de matières premières que nous utilisons (sucre, amidon, alcool et corps gras produit en Europe, mais aussi cacao ou café) et nos process industriels, mais sa disponibilité et qualité sont menacées par la croissance démographique, l'agriculture intensive utilisant des engrais et des pesticides, le changement climatique, la déforestation et la pollution.

Les principaux risques de cette situation sont :

- l'augmentation du coût des matières premières (liée à la baisse de la production des matières premières à cause du manque d'eau) pouvant avoir un impact sur nos approvisionnements
- des risques réglementaires ou réputationnels sur nos sites de production

Notre politique et nos objectifs

Inspirée de la stratégie 4 R (refuser, réduire, réutiliser, recycler) elle vise à gérer durablement les ressources en eau :

- en évaluant nos risques tant en termes de stress hydrique que de qualité d'eau pour nos consommations comme nos rejets,
- en mesurant (par le biais d'indicateurs) et en réduisant nos consommations comme nos pollutions, après avoir identifié les cibles à atteindre sur chacun de nos sites.

Les actions mises en œuvre

En 2024, nous avons évalué les risques de stress hydrique sur nos sites en France, en utilisant l'Atlas des risques liés à l'eau de l'outil Aqueduct (World Resources Institute).

La projection du niveau de stress hydrique de notre principale usine de production nous oriente clairement vers la réduction de nos consommations afin de ne pas impacter notre écosystème proche ni notre activité.

Site	Niveau de stress hydrique en 2024	Projection 2030
Artenay	Moyen > élevé 20-40%	Élevé 40-80%
Autruy	Moyen > élevé 20-40%	Élevé 40-80%
Montreuil	Moyen > élevé 20-40%	Moyen > élevé 20-40%
Montrichard	Faible <10%	Faible <10%
Sarzeau	Faible <10%	Faible > moyen 10-20%

L'analyse de nos consommations d'eau couplée à celle de notre production nous a permis d'identifier en 2022, sur notre site de production principal (représentant 95% de nos volumes), une dérive de nos prélèvements, laquelle a généré un plan d'actions correctrices.

Les principales actions qui ont été menées sont :

- le bridage de différentes vannes pour limiter le débit :
 - de l'eau de forage pour l'un des ateliers
 - de l'eau de ville d'une salle de production, ce qui a permis une réduction de plus de 50%.
- l'installation d'une boucle fermée d'une salle de production avec 48% d'économies d'eau soit environ 2500 m³ d'eau à fin 2024 pour la zone.

Ces actions ont permis de réduire la consommation d'eau, en valeur absolue comme en intensité de manière conséquente.

Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats



-50 % DE NOS CONSOMMATIONS GLOBALES D'EAU VS 2022



-23% de réduction sur nos consommations globales d'eau

Dont **-26%** à Autruy-sur-Juine soit 19360 m³ économisés

	2022	2023	2024	% consommations	Évolution depuis 2022
Artenay	-	-	-	0%	
Autruy	62497	75599	56979	96%	-26%
dont eau de forage	33716	25786	21359	37%	-37%
dont eau de ville	41883	31194	37880	601%	-17%
Montreuil	-	265	470	1%	
Colmet Lepinay	-	-	470	46%	
Cityscope	-	265	-	0	
Montrichard	-	89	1020	2%	-
Sarzeau (en m³)	595	515	663	1%	11%
TOTAL	76194	57848	58392	100%	-23%



-50 % M³ / TONNE PRODUITE VS 2022

Suivi de la consommation d'eau en m³/ tonne produite à Autruy



2022



2023



2024

-32% d'eau consommée par tonne produite à Autruy entre 2022 et 2024

2 | Gérer et préserver les ressources essentielles

Réduire nos pollutions de l'eau, du sol et de l'air

Nos enjeux

Nos intrants et nos opérations, ainsi que notre logistique, affectent la qualité des sols, de l'eau et de l'air et ces sujets figurent dans la liste de nos enjeux matériels.

En effet, sur l'ensemble de notre chaîne de valeur :

- Les engrais et pesticides peuvent altérer la qualité des cultures, réduire les rendements et également s'infiltrer dans les nappes phréatiques.
- Les transports amont comme aval des matières premières et marchandises émettent des microparticules
- Notre principal site de production génère des effluents et des composés organiques volatils

Notre politique et nos objectifs

Elle vise à agir à différents niveaux, en fonction de nos possibilités et des techniques disponibles :

- Réduire les émissions et pollutions : à la source par l'optimisation de nos achats et activités. Nous orientons donc nos choix vers des achats et transports moins émissifs (voir page 51).
- Traiter les émissions et rejets. Nos objectifs sur nos sites visent 0 émissions diffuses et 100% de conformité sur les rejets d'eau.

Les actions mises en œuvre

Pour réduire la pollution du sol et de l'air, nos principales actions se sont orientées :

- **Sur les Produits agricoles :** nous faisons la promotion des bonnes pratiques agricoles au sein de nos programmes durables vanille / cacao, et achetons des matières premières bio. Nous travaillons à l'étude des autres filières, afin d'appréhender les meilleures pratiques sectorielles.

■ **Sur les transports :** nous avons investi dans le projet Wind-coop (voir page 47) et essayons via nos partenaires du fret aval comme amont de limiter les transports les plus émissifs.

■ Sur le périmètre de notre activité à l'usine d'Autuy :

- Afin de nous assurer de la qualité de nos rejets et de traiter efficacement les eaux usées avant de les réintroduire dans l'environnement, nous avons procédé au redimensionnement de notre station d'épuration sur notre site d'Autuy. L'augmentation de sa capacité comme la modernisation de son installation nous permettent de mesurer au mieux les rejets, que nous surveillons de près.
- Nous avons mis en œuvre un plan de gestion des solvants incluant des stratégies de récupération et de réutilisation, minimisant ainsi les déchets et les émissions nocives.
- Nous déployons un projet pour capter les composants organiques volatils issus de l'extraction de cacao.

■ Sur le périmètre de notre activité, à l'usine de Montrichard :

- Nous avons travaillé avec le syndicat intercommunal sur une convention de déversement vers la station d'épuration communale pour 1000m³ en 2023 t et 4000m³ en 2024. Cette solution nous permet d'assurer le meilleur traitement de nos rejets d'eau avec nos parties prenantes locales.



Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

POLLUTION DE L'AIR - AUTUY



228,8 t

de Composés organiques volatils en 2022

POLLUTION DES SOLS



**100% DE CONFORMITÉ
RÉGLEMENTAIRE SUR
LES REJETS D'EAUX**



Taux de conformité eaux
de la station d'épuration :

82.75%

Taux de conformité eau de voirie :

76%

2 | Gérer et préserver les ressources essentielles

limiter et valoriser nos déchets

Nos enjeux

Classés en dangereux ou non dangereux, les déchets générés par nos sites incluent pour l'essentiel des résidus de matières premières, des boues d'épuration provenant du traitement de nos effluents, des solvants, des emballages (papier, carton, métal, plastique). Nous surveillons attentivement tous les déchets de production afin d'identifier des opportunités d'amélioration. Au regard de la prise en charge du sujet par notre responsable environnement, cet enjeu a été d'ailleurs jugé comme impact positif lors de notre analyse de matérialité.

Notre politique et nos objectifs

Inspirée de la stratégie 4 R, notre politique de gestion des déchets se concentre sur :

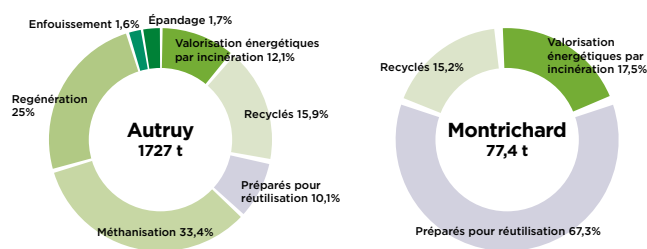
- la réduction des déchets à la source, notamment pour les déchets dangereux
- l'augmentation du taux de réemploi, de réutilisation et de valorisation
- la sensibilisation de nos collaborateurs

	2022	2023	2024	% total	Évolution depuis 2022
Déchets dangereux	74	76	114	6%	54%
Déchets non dangereux	4114	3030	1613	89%	-61%
DEEE	0	0	0	0%	-27%
Site industriel Autruy	4188	3106	1727	95,2%	-59%
Déchets dangereux	-	-	-	0%	
Déchets non dangereux	-	71	77	4%	
Total Industriel Montrichard	71	77	4,3%	non pertinent**	
Déchets dangereux	76	78	122	7%	61%
Déchets non dangereux	4115	3039,9	1693	93%	-59%
DEEE	0	0	0	0%	
TOTAL SITES	4190,8	3117,4	1814,8	100%	-57%

Il est à noter que pour le site d'Autruy, en 2024, la baisse du volume des déchets non dangereux est liée au fait que les résidus de cacao sont désormais considérés comme des coproduits et non des déchets.

Les actions mises en œuvre

Traitement des déchets de production 2024 :



En travaillant au plus près avec nos parties prenantes, les actions mises en œuvre ont consisté à :

- Réaliser en 2021 un diagnostic concernant nos déchets de bureaux et nos déchets de production.

- Réduire les déchets à la source :

- **déchets de production** : depuis 2024, les «déchets» organiques destinés à la réutilisation animale ne sont plus considérés comme des déchets.

- **déchets de bureaux** : des fontaines, gourdes et tasses ont été mises en place dès 2021 sur l'ensemble des sites.

- Augmenter le taux de réutilisation ou de valorisation

■ **Sensibiliser nos collaborateurs** : depuis 2022, plusieurs actions ont été menées. En 2024, 4 sites français sur 5 ont participé au **World Clean up day**, récoltant plus de 200kg de déchets et le Prov'act Eco Gestes a mené une campagne de communication à l'occasion de la semaine de réduction des déchets.

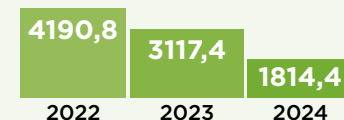
Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats

ENSEMBLE DES DÉCHETS



RÉDUIRE NOS DÉCHETS
DANGEREUX ET NON DANGEREUX

Suivi des déchets générés en tonnes / annuel*



-57%
entre 2022
et 2024

*voir annexe pour plus de détails

INTRANTS & SORTANTS ORGANIQUES



100 % RÉUTILISES, REVALORISÉS
OU RÉORIENTÉS VERS
L'ALIMENTATION ANIMALE

Part des résidus
cacao orientés
vers l'alimentation
animale :

67%
2022

79%
2023

78%
2024



100 % DE NOS COLLABORATEURS
SENSIBILISÉS AU TRI ET À LA
RÉDUCTION DES DÉCHETS



3 | Préserver la biodiversité et le patrimoine naturel

Nos enjeux

Nous sommes pleinement conscients de l'impact de nos activités - et de celle de notre chaîne de valeur - sur la biodiversité mais également de la dépendance de notre approvisionnement en matières premières issues de la nature : la disponibilité et la qualité des ressources naturelles que nous approvisionnons est intrinsèquement lié aux services écosystémiques rendus par la biodiversité. **C'est d'ailleurs notre enjeu le plus matériel.**

Notre politique

Les filières sur lesquelles nous travaillons étant particulièrement exposées aux risques de déforestation et de dégradation des sols, notre politique vise à :

- engager nos fournisseurs comme les communautés locales à nos côtés dans la démarche de préservation et de régénération de la biodiversité afin de pérenniser notre activité
- sensibiliser nos collaborateurs et les amener à agir à proximité de nos territoires d'implantation.

Les actions mises en œuvre

Depuis 2023, nous avons intégré la prise en compte des risques liés à la biodiversité et à la lutte contre la déforestation au sein de notre politique d'achats responsables, en spécifiant ce point dans notre cahier d'exigences fournisseurs (voir page 21).

Par ailleurs, au sein des programmes durables que nous soutenons dans les filières vanille comme cacao, nous contribuons à la préservation des sols et à la régénération de la biodiversité avec l'aide d'associations comme FC productions et Graines de vie pour notre programme Care&Act, mais également Missouri Botanical Garden pour notre programme Vanille Bemanevika.

■ **Sur la filière vanille à Madagascar**, nos programmes nous permettent de :

- distribuer des plants de rente, des arbres d'ombrage ou des arbres fruitiers endémiques
- restaurer des parcelles dégradées
- accompagner les producteurs dans des pratiques agricoles durables. Ils sont formés sur les risques liés à la perte de biodiversité mais également à différentes techniques, comme l'agroforesterie. Ces actions permettent d'éviter notamment l'agriculture sur brûlis.



244 planteurs formés
sur les risques liés à la perte de biodiversité à travers notre programme Care&Act

En sus de ces actions, nous participons au mapping de reforestation. L'objectif est d'identifier les risques liés à la déforestation et d'étudier la cartographie des zones à reboiser pour éviter les zones saturées et planter sur les zones prioritaires.



Nos partenaires



Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats



AUCUN PRODUIT IMPORTÉ VENANT DE LA DÉFORESTATION



CONTRIBUER AU REBOISEMENT UTILE SUR NOS TERRITOIRES D'APPROVISIONNEMENT



13600 arbres replantés

adaptés à l'écosystème et utiles aux communautés dans la région de SAVA comme des arbres forestiers et arbres fruitiers entre juin 2024 et mars 2025

31,8 ha reboisés

grâce au programme depuis 2023



9177 graines partagés

dans 3 villages pour le reboisement communautaire

6466 plants distribués

en fonction des besoins des planteurs de 7 villages pour le reboisement individuel

3 | Préserver la biodiversité et le patrimoine naturel

■ Sur la filière cacao en Côte d'Ivoire

À travers le programme de nos partenaires dans la filière cacao, nous participons à des initiatives visant à protéger les forêts, préserver des écosystèmes et promouvoir des pratiques agricoles, telles que la gestion de l'ombrage, qui cherchent à améliorer la biodiversité et à atténuer les impacts des changements climatiques.



3500 plans d'ombrage

distribués aux cacao-culteurs contribuant à l'amélioration de la santé des sols, à la séquestration du carbone et à la diversification des revenus.

Ces actions sont essentielles et nous aident également à nous adapter aux exigences réglementaires en constante évolution, notamment en préparation du règlement de l'UE concernant la lutte contre la déforestation (EUDR).



■ Sur nos implantations françaises

Notre site d'Autruy-sur-juine se situe à environ 600 mètres d'une **zone Natura 2000**, et **moins d'1.5km d'une ZNIEFF** (Zones nationales d'intérêt écologique, faunistique et floristique) dénommée « Pelouses de la haute vallée de la Juine », d'une superficie de 9 hectares dans la partie centrale de la commune. Cette position récemment identifiée nous oblige et nous invite à procéder à un inventaire biodiversité dans les années qui viennent.

À **Montrichard**, notre seconde usine française installée sur un site déjà existant - limitant par là l'artificialisation des sols - présente des espaces verts variés, dont une forêt.

À **Montreuil**, nous avons aménagé un toit végétalisé, arboré de fleurs, fruits et légumes pour favoriser la biodiversité urbaine, en sus d'un jardin de 400m². Entretenus par un paysagiste, ces espaces visent à créer un écosystème harmonieux en milieu urbain, tout en sensibilisant nos collaborateurs et visiteurs à l'importance de prendre soin de la nature dans notre quotidien.



Nos objectifs à horizon 2030 et nos résultats



PRÉSERVER LE PATRIMOINE NATUREL DE NOS ZONES D'IMPLANTATION ET FAVORISER LA BIODIVERSITÉ LOCALE

▼ Toits végétalisés sur le site de Montreuil






Annexe



Annexe

Tableau avancement

Pilier	Ambitions	Objectifs	Cible 2030	2024
1 / Extraire le meilleur de la nature et de nos savoir-faire				
 	#1 - Développer et faire vivre une politique d'achats responsables	Améliorer le niveau de traçabilité de notre vanille à la parcelle	100%	10%
		Améliorer la traçabilité de notre cacao à la parcelle	100%	0%
		Sourcer 50 % de vanille durable et 100% de cacao durable	50% MP durable dont 100% cacao	20% Vanille 22 % Cacao
		Diversifier le panel de fournisseurs de matières premières stratégiques	100%	100%
	#2 - Garantir la sécurité et la qualité des produits	100% de nos acheteurs formés aux achats responsables	100%	40%
		Taux de réclamation justifiés <1%	<1%	2,1% - Autruy 0,5% - Montrichard
	#3 - Vers une offre plus responsable et circulaire	Définir la certification FSSC 22000 comme prérequis pour nos sites	100%	100%
		100% des équipes r&d, achats et marketing produit formées à l'éco-conception	100%	80%
		100% de nos coproduits valorisés sur notre site de production d'Autruy-sur-Juine	100%	100% des coproduits cacao revalorisés
2 / Infuser nos valeurs communes dans chacune de nos rencontres				
   	#1 - Co-construire une filière responsable avec nos pairs, partenaires fournisseurs et nos clients	Fournisseurs ayant signée notre charte d'engagement fournisseurs	100%	68%
		#2 - Soutenir les communautés locales à Madagascar	Contribuer au développement des communautés locales à partir de nos actions directes ou de nos partenariats avec eux	voir kpi p 33
	#3 - Avoir un impact positif sur nos territoires d'implantation	Soutien de projets locaux - contribution à l'économie locale	voir initiatives p 35	
3 / Transmettre nos passions au fil des générations				
   	#1 - Assurer la sécurité de nos collaborateurs	Objectif 0 accident	0	7
	#2 - Développer la qualité de vie et des conditions au travail et faire rayonner notre marque employeur	Score de satisfaction collaborateur supérieur à 85/100	>85/100	81//100
	#3 - Développer les talents et assurer la transmission des savoirs	100% des salariés ayant minimum 5 ans d'ancienneté devront avoir bénéficié d'une formation	100%	47%
	#4 - Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité et encourager l'équité	Maintenir l'index égalité hommes/femmes au-dessus de 95/100	≥95/100	95//100
	#5 - Libérer les énergies et les intelligences de nos équipes	Atteindre 7% de taux d'emploi de personnes en situation de handicap	7%	2%
   	#1 - Minimiser les impacts de notre activité	Réduire nos GES de -40 % , - Scope 1,2 et 3	-40%	Trajectoire partagée p 49
		Réduire en valeur absolue nos consommations énergétiques de -40%	-40%	10%
		30 % de nos consommations électriques provenant d'énergies renouvelables	30%	11.67%
		90 % de la vanille importée par voie maritime	90%	80%
		-30% de produits finis transportés par avion par rapport à 2022	-30%	-42%
	#2 - Gérer et préserver les ressources essentielles	Réduire nos consommations d'eau de -50 % par rapport à 2022	-50%	-23%
		100 % du tonnage revalorisé, réutilisé ou réorienté vers l'alimentation animale	100%	100%
	#3 - Préserver la biodiversité et le patrimoine naturel	Reforestation des terrains à Madagascar	voir kpi p 55-56	

Annexe

Dialogue avec les principales parties prenantes

Parties prenantes	Leurs attentes	Leurs impacts	Nos modalités de dialogue	Les réponses que nous apportons
Collaborateurs	<ul style="list-style-type: none"> Santé et sécurité au travail Conditions de travail Formation et employabilité Juste rémunération et partage de la valeur Egalité des chances et des traitements Compréhension du projet d'entreprise et de la stratégie 	<ul style="list-style-type: none"> Absentéisme et turnover Qualité du travail : produits , service aux clients Réputation de l'entreprise Climat social Engagement 	<ul style="list-style-type: none"> Communications via e-mail ou affichage tv Consultation des collaborateurs via des enquêtes Journal interne Prises de paroles de la direction avec soumission de questions des collaborateur 	<ul style="list-style-type: none"> Service sécurité et environnement, référents sst et Prov'act santé et sécurité Enquête Great Place to Work Accords collectifs Formation et apprentissage Intéressement et participation Système d'alerte éthique Communication de la stratégie par la direction
Représentants du personnel	<ul style="list-style-type: none"> transparence en termes d'information respect des réglementations et du droit social 	<ul style="list-style-type: none"> Climat social Amélioration de la qualité et des conditions de travail 	<ul style="list-style-type: none"> Réunions régulières CSE 	<ul style="list-style-type: none"> Participation de la direction et de la direction des ressources humaines aux réunions cse Accords collectifs Dispositifs légaux des représentants du personnel
Clients	<ul style="list-style-type: none"> Respect des exigences (délais, qualité, sécurité, réglementations) Rapport qualité/prix des produits Continuité des approvisionnements Traçabilité des matières premières Transparence des informations Gestion des risques sociaux et environnementaux dans la chaine d'approvisionnement Loyauté des pratiques 	<ul style="list-style-type: none"> Chiffres d'affaires et résultat net Réputation et notoriété Visibilité sur l'achat des matières premières et la production Transformation de l'offre 	<ul style="list-style-type: none"> Réunions d'échange avec les Commerciaux / acheteurs / RSE Salons Audits / questionnaires clients Accompagnement Provasens 	<ul style="list-style-type: none"> Traitement des questionnaires clients par le Service Qualité et suivi des actions / réclamations Visite des sites par les clients Politique achat responsable, qualité et sécurité des aliments ; cahier d'exigences fournisseurs et Code de conduite éthique Audit et certifications RSE Mise en place de projets de développement commun
Fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> Clarté et précision du cahier des charges Pérennité de la relation commerciale Respect des tarifications et des délais de paiement Accompagnement dans l'amélioration des pratiques RSE 	<ul style="list-style-type: none"> Continuité de l'activité Cout et rentabilité Qualité et sécurité des produits fournis Gestion des risques sociaux et environnementaux 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier d'exigences fournisseurs, manuel exigences vanille Recueil d'informations et de données RSE 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier d'exigences fournisseurs, manuel exigences vanille Partenariats long terme Évaluations annuelles de fournisseurs Délais de paiement courts
Collectivités et riverains	<ul style="list-style-type: none"> Transparence sur le développement de projets impactant le territoire 	<ul style="list-style-type: none"> Pratiques et réputation de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> Recueil des plaintes 	<ul style="list-style-type: none"> Gestion de l'environnement Atténuation des nuisances et pollutions
Communautés locales et associations	<ul style="list-style-type: none"> Création d'emplois Mécénat 	<ul style="list-style-type: none"> Réputation Identification et développement des talents 	<ul style="list-style-type: none"> Recueil des attentes Réseaux sociaux 	<ul style="list-style-type: none"> Conventions de partenariats
Écoles	<ul style="list-style-type: none"> Création d'emplois Contributions, partage de savoir faire (formations), financement de formations 	<ul style="list-style-type: none"> Réputation Identification et développement des talents 	<ul style="list-style-type: none"> Interventions dans les écoles partenariats avec les universités 	<ul style="list-style-type: none"> Accueil de stagiaires et d'alternants

Annexe

Normes VSME

Les normes VSME fournissent des critères et lignes directrices quantitatifs et qualitatifs pour évaluer l'impact social et environnemental et intégrer ces enjeux dans la stratégie RSE. Nous avons choisi l'option B avec le module de base et complet : Basique et Complexe. Les normes commençant par B pour Basique et C pour Complexe.

Générales - Thématiques	N° VSME	Page	Section
Pratiques, politiques ou initiatives spécifiques en matière de durabilité - public	B2 -01		Ce rapport sera rendu public, et indique toutes les pratiques, politiques ou initiatives de Prova
La norme B2-01 est accessible publiquement	B2-02	29	Nos politiques sont déjà disponibles également sur notre site web : www.prova.fr
Objectifs dans ces politiques	B2-03	57	Tableau d'avancement
Description des objectifs sur les sujets de durabilité	C2-02	57	Tableau d'avancement
Niveau le plus élevé de l'entreprise responsable de la mise en œuvre de ces pratiques, politiques, objectifs ou futures initiatives	C2-03		Ce rapport sera rendu public, et indique toutes les pratiques, politiques ou initiatives de Prova
Périmètre du rapport base individuelle ou consolidée (avec filiales)	B1-03	4	Avant-propos
Liste des filiales incluses dans le rapport	B1-04	62	Annexe n° 3 > Filiales
Forme juridique	B1-05	4	Avant-propos
Code(s) de classification sectorielle NACE	B1-06	4	Avant-propos
Chiffre d'affaires	B1-08	7	Le groupe Prova en quelques chiffres clés
Nombre d'employés en effectif ou équivalent temps plein	B1-09	38	Goût des Nôtres > Prova en chiffres France 2024
Pays des opérations principales et emplacement des actifs importants	B1-10	7	Le groupe Prova en quelques chiffres clés
Géolocalisation des sites détenus, loués ou géré	B1-11	7	Le groupe Prova en quelques chiffres clés

Goût des produits - Thématiques	N° VSME	Page	Section
Application des principes de l'économie circulaire	B7-01	27	Aller vers une offre plus responsable et circulaire > Les actions mises en œuvre
Détails sur les principes de l'économie circulaire	B7-02	26	Aller une offre plus responsable et circulaire > Notre politique et nos objectifs
Description des groupes importants de produits et/ou de services offerts	C1-01	9	Nos produits et notre offre de service
Description du ou des marchés importants sur lesquels l'entreprise opère	C1-02	9	Nos produits et notre offre de service

Annexe

Goût des autres - Thématiques	N° VSME	Page	Section
Description des principales relations commerciales	C1-03	29	Créer des partenariats durables avec nos parties prenantes
Description des éléments clés de la stratégie de l'entreprise, qui se rapportent aux questions de durabilité ou qui les affectent	C1-05	19 31	"Nos enjeux matériels: matrice de double matérialité Notre priorité : construire des filières plus durables - Focus sur la vanille et le cacao"
Description des pratiques, politiques ou futures initiatives sur les sujets de durabilité (précisez si celles-ci concernent les fournisseurs ou clients)	C1-01	30	Créer des partenariats durables avec nos parties prenantes > avec nos fournisseurs & avec nos clients
Nombre estimé de fournisseurs, ainsi que leurs secteurs et zones géographiques (c'est-à-dire les pays) concernés	C1-04	8 22	Notre modèle d'affaires Développer et faire vivre une politique d'achats responsable > extension du périmètre d'action

Goût des nôtres - Thématiques	N° VSME	Page	Section
Incidents confirmés au sein de son propre personnel : au travail des enfants, au travail forcé, à la traite des êtres humains, à la discrimination	C7-01 à 05	44	Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité et encourager l'équité > Résultats
Ratio femmes-hommes au niveau de la direction pour la période de référence	B8-01	38	Introduction > Prova en chiffres France 2024
Nombre d'employés par genre	B8-02	38	Introduction > Prova en chiffres France 2024
Nombre d'employés par pays	B8-03	38	Introduction > Prova en chiffres France 2024
Taux de rotation du personnel	B8-04	38	Introduction > Prova en chiffres France 2024
Ratio femmes-hommes au niveau de la direction	C5-01 :	10	Gouvernance > graphique du CODIR
Nombre de travailleurs temporaires fournis par des entreprises exerçant principalement des "activités d'emplois"	C5-03	38	Introduction > Prova en chiffres France 2024
Code de conduite ou d'une politique des droits de l'homme pour son propre personnel	C6-01	37	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > code de conduite
Le code de conduite ou la politique des droits de l'homme recouvre : le travail des enfants, le travail forcé, la traite des êtres humains la discrimination, la prévention des accidents	C6-02 à 07	37	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > code de conduite
Liste des autres sujets couverts par le code de conduite ou la politique des droits de l'homme	C6-08	39	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > code de conduite
Mécanisme de traitement des plaintes ou dispositif d'alerte pour son propre personnel	C6-09	38	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > code de conduite
Nombre d'accidents du travail enregistrables	B9-01	39	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > nos résultats
Taux d'accidents du travail	B9-02	39	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > nos résultats
Nombre moyen d'heures de formation annuelles par salarié rémunération	B10-04	43	Développer les talents et assurer la transmission des savoirs > encart 2024
Pourcentage d'employés couverts par des conventions collectives	B10-03	40	Assurer la sécurité de nos collaborateurs > nos résultats
Écart de rémunération entre les femmes et les hommes	B10-02	44	Promouvoir la diversité, valoriser l'altérité et encourager l'équité > nos résultats
Ratio de diversité des genres au sein de l'organe de gouvernance	C9-01	10	Gouvernance > graphique du CODIR

Annexe

Goût de la vie - Thématiques	n° VSME	page	Section
Liste des principales actions que l'entreprise cherche à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de réduction des émissions de GES	C3-07	49	Minimiser les impacts de notre activité > Notre stratégie climat et notre trajectoire
Description sur le plan de transition pour l'atténuation du changement climatique	C3-08	49	Minimiser les impacts de notre activité > Notre stratégie climat et notre trajectoire
Description des risques liés au climat et des événements de transition liés au climat	C4-01	13 14-15	Nos enjeux matériels : matrice de double matérialité Principaux enjeux et risques
Description de comment l'entreprise a évalué l'exposition et la sensibilité de ses actifs, de ses activités et de sa chaîne de valeur face à ces risques et événements de transition liés au climat	C4-02	13 14-15	Nos enjeux matériels : matrice de double matérialité Principaux enjeux et risques
Description des horizons temporels des risques et événements de transition liés au climat	C4-03	13	Nos enjeux matériels : matrice de double matérialité
Mesures d'adaptation au changement climatique pour faire face à tous les risques et événements de transition liés au climat	C4-04	15	Principaux enjeux et risques
Description des effets négatifs potentiels des risques climatiques susceptibles d'affecter sa performance financière	C4-05	19	Nos enjeux matériels : matrice de double matérialité
Consommation totale d'énergie	B3-01	50	Minimiser les impacts de notre activité > Décarbonner nos sites et nos procédés : scope 1 & 2
Émissions brutes de Gaz à Effet de Serre (selon le protocole GHG version 2004) pour le scope 1 et 2	B3-02	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Émissions brutes de Gaz à Effet de Serre (selon le protocole GHG version 2004) pour le scope 3	B3-03	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Intensité de Gaz à Effet de Serre (Calculé selon B3-02[Total]/B1-08 (=Chiffre d'affaires))	B3-04	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Objectifs de réduction des émissions de GES : Année(s) cible(s)	C3-01	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Objectifs de réduction des émissions de GES : Valeur(s) de(s) l'année(s) cible(s)	C3-02	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Objectifs de réduction des émissions de GES : Année(s) de base	C3-03	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Objectifs de réduction des émissions de GES : Valeur(s) de(s) l'année(s) de base	C3-04	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Objectifs de réduction des émissions de GES : unités utilisées pour les cibles	C3-05	48	Minimiser les impacts de notre activité > notre feuille de route climat, évaluer pour mieux agir
Part concernée par les cibles	C3-06	49	Minimiser les impacts de notre activité > Notre stratégie climat et notre trajectoire
Nombre de sites que l'entreprise possède, gère, loue dans ou près de zones sensibles du point de vue de la biodiversité	B5-01	56	Préserver la biodiversité et le patrimoine naturel
Consommation d'eau	B6-03	52	Gérer et préserver les ressources essentielles > Préserver l'eau, une ressource vitale
Consommation d'eau sur des sites situés dans des zones de stress hydrique élevé	B6-04	52	Gérer et préserver les ressources essentielles > Préserver l'eau, une ressource vitale
Production annuelle totale de déchets dangereux	B7-03	63	Annexe n°4 > Tableau détaillé de la production déchets
Production annuelle totale de déchets non dangereux	B7-04	63	Annexe n°4 > Tableau détaillé de la production déchets
Total annuel des déchets détournés vers le recyclage ou la réutilisation	B7-05	63	Annexe n°4 > Tableau détaillé de la production déchets

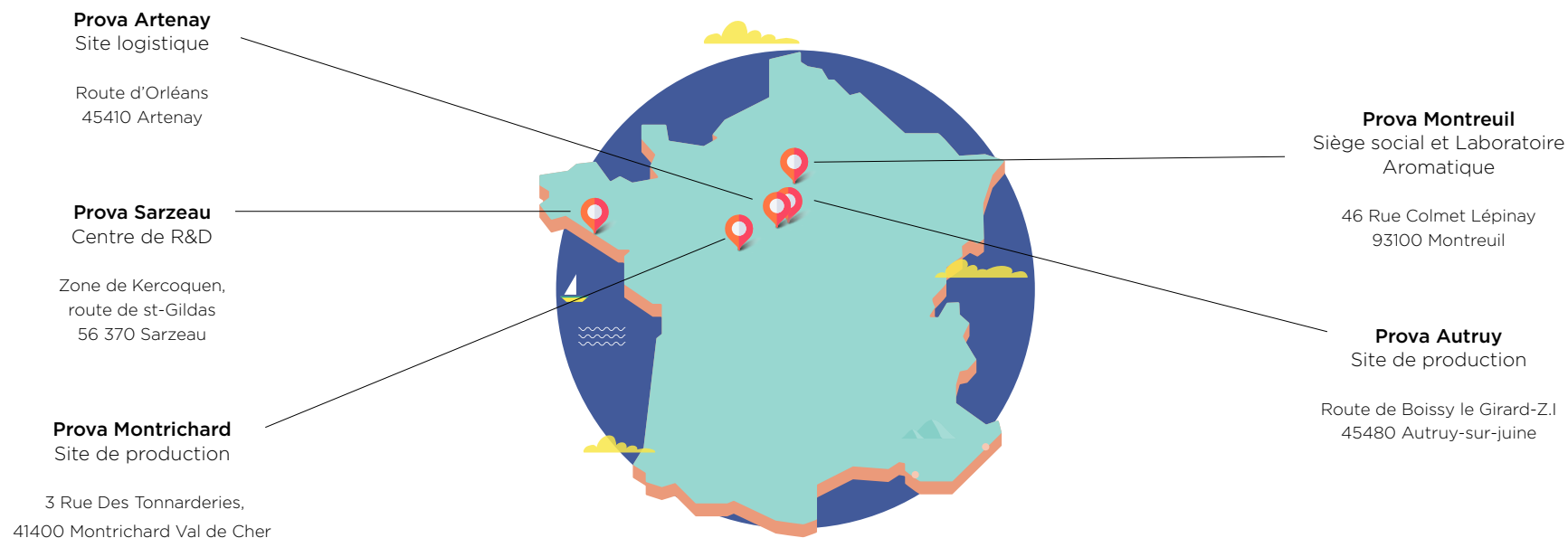
Annexe

Géolocalisation des sites détenus, loués ou gérés

Nom du site, adresse, code postal, ville, pays et coordonnées

France			
Types de structure	Adresse	Contact	Géolocalisation
Siège social	Prova SAS, 46, rue Colmet-Lépinay 93100 Montreuil	+33(0) 1 48 18 17 20 - contact@Prova.fr	48.8547201566952, 2.4435488957854323
Usine de production	Prova, Route de Boissy le Girard 45480 Autruy-Sur-Juine	02 38 32 52 84	48.27526134981314, 2.1072741865088087
Plateforme logistique	Prova, Rue d'Orleans 45410 Artenay	02 38 21 10 00	48.07320865388044, 1.8785748153147812
Centre de R&D	Prova, Kercoquen 56370 Sarzeau	02 87 41 99 20	47.51896298863014, 2.7893216379744943
Usine de conditionnement	Prova, 3, rue des Tonnarderies, 41400 Montrichard-Val de Cher.	02 19 00 36 45	47.352716874863276, 1.1962137282578977

Basée en région parisienne, nous disposons de 5 sites en France :



Annexe

Géolocalisation des sites détenus, loués ou gérés

Nom du site, adresse, code postal, ville, pays et coordonnées

Pays	Filiales		Adresse
Allemagne	Filiale Prova GMBH	Bureaux	Prova Pflanzenextrakte und Aromen GmbH Lebacher Straße 4 66113 Saarbrücken GERMANY
Thaïlande	Prova ASIA LTD Société de droit thaïlandais	Bureaux	No. 69/6, Tang Hua Pak Building, 5th Floor, Room No. 1, Soi Suksawittaya, Silom Road, Silom Sub-district, Bangrak District, Bangkok.
		usine	88/2 Moo 15, Bang Sao Thong Bang Sao Thong, Samut Prakan 10570 Thailand
USA	Filiale Prova Inc	Bureaux	Prova INC 48 Dunham Rd Suite 5000 Beverly, MA 01915 USA
Inde	Prova Flavours INDIA Pvt Ltd SARL de droit indien	Bureaux	INDUSTRIAL PLOT NO.25 KIADB HOODI VILLAGE BANGALORE EAST TALUK MAHADEVAPURA BANGALORE - 560 048 INDIA
Indonésie	PT. Prova Société de droit indonésien	Bureaux	Gedung De Ploeit Centrale Lt 6 No. 603A Jl. Pluit Selatan Raya Blok Q No. 1 Jakarta Utara - 14450 INDONESIA
Afrique du Sud	Prova SOUTH AFRICA (PTY) LTD Société de droit sud africain	Bureaux	UNIT 48 PETREL AVENUE THATCHFIELD HEIGHTS, the capital city of CENTURION, GAUTENG 0157 SOUTH AFRICA
Mexique	OLEOVAN SA from CV Société de droit mexicain	Bureaux	Escalera 27, San Bartolo Atepehuacan, Ciudad de México, 07730, MEXICO
Chili	Est. Prova CHILE spa	Bureaux	Ave. El Bosque Norte 20 0 / 211Piso 1 Las Condes Santiago de Chile 7550092 CHILE
Brésil	Prova BRAZIL LTDA Société de droit brésilien	Bureaux	1560 avenida Queiroz Filho. Terreoescritorio 7G Cond visa verde offices setor Vila G2. Villa Hamburguesa, SAO PAULO, BRAZIL.
LATAM	Prova LATAM SA	Bureaux	PLAZA CAGANCHA 1145 PISO 6 MONTEVIDEO, URUGUAY

Annexe

Suivi des déchets générés en tonnes / annuel

	2021	2022	2023	2024	% total	Évolution depuis 2022
Déchets dangereux				6		
Déchets non dangereux				-		
DEEE				-		
Artenay				6	0,4%	non pertinent*
Déchets dangereux	47	74	76	114		54%
Déchets non dangereux	2922	4 114	3030	1 613		-61%
DEEE	0,36	0		0		-27%
Autruy sur Juine	2969,4	4188	3106	1727	95,2%	-59%
Déchets dangereux		2	1,5	1		
Déchets non dangereux		1	0,85	1		
Montreuil		2,7	2,35	2	0,1%	-26%
Déchets dangereux		-		-		
Déchets non dangereux		-	7,1	77		
Montrichard			7,1	77	4,3%	non pertinent **
Déchets dangereux			0	-		
Déchets non dangereux			2	2		
Sarzeau			2	2	0,1%	
Déchets dangereux		76	77,5	122		61%
Déchets non dangereux		4 115	3039,9	1 693		-59%
DEEE				0		
TOTAL SITES		4190,8	3117,4	1814,8	100%	-57%

* non pertinent car les données d'Artenay n'ont été collectées qu'en 2024

** non pertinent car les activités de Montrichard n'ont officiellement fonctionné qu'à partir de septembre 2023

The background of the entire image is a close-up, high-contrast photograph of several vanilla beans. The beans are dark brown, almost black, with a characteristic wrinkled texture. They are arranged in a somewhat chaotic but rhythmic pattern, with some in sharp focus and others blurred in the foreground and background. The lighting is dramatic, highlighting the ridges and grooves of the beans.

PROVA care & act

Retrouvez nous et suivez notre actualité et nos engagements



www.prova.fr