La durabilité chez Felchlin – Stratégie et initiatives

Ce document présente les efforts de Max Felchlin AG en matière de durabilité, de responsabilité sociale et d'assurance qualité. Il s'adresse à notre personnel, à notre clientèle ainsi qu'à nos autres parties prenantes externes et donne un aperçu de nos initiatives. Nous nous tenons volontiers à disposition pour tout complément d'information.

Introduction

Max Felchlin AG compte parmi les plus petits fabricants de chocolat destinés aux professionnels à l'échelle mondiale. Notre part de la transformation mondiale du cacao est largement inférieure à un pour cent. En tant que fabricant de niche, nous nous sommes spécialisés dans les couvertures et les produits semi-finis de haute qualité. Notre exigence de qualité concerne non seulement les matières premières et le goût de nos produits, mais aussi notre engagement en faveur d'une chaîne de valeur responsable, conformément à notre stratégie de durabilité.

Notre devise est donc la suivante :

> *« Nous vivons avec passion et responsabilité, de l'origine au plaisir de la dégustation, partout dans le monde. »*

La stratégie de durabilité de Felchlin

En 2024, nous avons révisé notre stratégie de durabilité et l'avons complétée par des indicateurs clés de performance (KPI) assortis d'objectifs contraignants. Elle reflète les valeurs de notre entreprise et constitue la base pour développer les initiatives existantes et mettre en œuvre de nouvelles mesures.

Notre stratégie de durabilité, intitulée « La durabilité rencontre le plaisir », repose sur trois piliers.

Créer de la qualité de vie avec passion	La qualité en harmonie avec la nature	Réussir ensemble dans un esprit de partenariat
Bonnes conditions de travail et de vie	Ressources	Partenariats commerciaux équitables
Santé	Biodiversité	Gouvernance d'entreprise éthique
Responsabilité produit	Climat	Site en Suisse

Initiatives dans les pays d'origine du cacao

Directives Felchlin Sélection

Depuis plus de 20 ans, nous appliquons nos propres directives en matière d'approvisionnement et de qualité des fèves de cacao. Elles traduisent notre volonté d'allier une qualité élevée et une palette aromatique complexe à la transparence, à des conditions équitables et à une utilisation responsable des ressources naturelles.

Pour notre approvisionnement en cacao, nous nous appuyons sur les principes suivants :

- Chaque livraison de cacao fait l'objet d'une évaluation sensorielle afin de vérifier qu'elle répond à nos exigences en matière de profil aromatique.
- Nous utilisons exclusivement des fèves de cacao dont l'origine est clairement définie et nous savons qui est responsable de leur culture.
- Nous connaissons les conditions de travail et de production sur place et nous nous engageons à favoriser une production de cacao socialement responsable et une utilisation responsable des ressources naturelles.
- Nous entretenons des contacts étroits avec nos partenaires locaux dans les pays d'origine et leur rendons régulièrement visite.
- Nous privilégions des relations à long terme qui doivent également offrir des perspectives aux futures générations de familles productrices et de producteurs.

Felchlin Fair Direct Cacao

La philosophie Fair Direct Cacao est née de nos directives Felchlin Sélection, que nous nous sommes imposées. Elle guide notre collaboration directe et à long terme avec nos partenaires, les coopératives et les familles productrices de cacao dans les pays d'origine.

Nous nous approvisionnons majoritairement en cacao destiné à nos couvertures d'exception par des circuits directs. Nous misons sur des partenariats à long terme, un dialogue personnel d'égal à égal et une confiance mutuelle. Notre objectif est une collaboration bénéfique aux deux parties.

Notre modèle de prix constitue un élément central de cette collaboration. Il repose sur le prix du marché, auquel nous ajoutons une prime Felchlin destinée à promouvoir la durabilité et la qualité. Son montant varie selon l'origine et tient notamment compte des réglementations locales en matière de prix et des conditions économiques. Nos prix d'achat sont ainsi supérieurs au prix du marché. La prime Felchlin permet à nos partenaires et aux coopératives de financer des projets locaux en faveur des productrices et producteurs de cacao et de leurs familles.

Cette collaboration à long terme associe notre engagement envers les populations des pays d'origine à notre exigence d'une qualité de cacao irréprochable. Elle contribue à la création de couvertures de grande qualité aux profils aromatiques complexes et intenses.

Accès aux soins de santé dans les pays d'origine du cacao

Depuis 2021, nous nous engageons pour améliorer l'accès aux soins de santé dans les pays d'origine du cacao. Nous finançons ces projets, qui sont accompagnés par nos partenaires cacaoyers locaux et ancrés dans les communautés. Au Ghana, au Venezuela et en Équateur, Elucid GmbH, notre partenaire spécialisé dans leur mise en œuvre, assure leur réalisation ainsi que la mesure de leurs effets. La collecte et l'analyse de données anonymisées permettent de mesurer les effets des projets de manière transparente et de soutenir l'amélioration continue des programmes.

Aujourd'hui, notre engagement en matière de santé comprend cinq projets au Ghana, au Venezuela, en Équateur et à Madagascar. Ils donnent aux productrices et producteurs de cacao ainsi qu'à leurs familles accès à des soins médicaux de base et renforcent leur protection sociale.

Par cet engagement, nous contribuons à réduire les difficultés liées à la santé et le risque de dépenses médicales susceptibles de mettre en péril les moyens de subsistance des familles productrices de cacao. Nous renforçons ainsi également leur résilience économique. Nos projets de santé contribuent en outre aux Objectifs de développement durable des Nations Unies 1 « Pas de pauvreté » et 3 « Bonne santé et bien-être ».

Lutte contre le travail des enfants

Nous avons adopté nos propres directives d'entreprise concernant le travail des enfants. Notre code de conduite des fournisseurs définit les exigences envers nos partenaires, coopératives et producteurs de cacao dans les pays d'origine, ainsi que leur mise en œuvre et leur contrôle. Notre personnel, nos partenaires, les coopératives et les producteurs sont régulièrement sensibilisés et formés à cette problématique.

Nous souhaitons ainsi protéger les enfants contre l'exploitation. Nous nous référons aux principes et normes internationalement reconnus en matière de protection de l'enfance et de prévention du travail des enfants (OIT). Nous condamnons fermement toute forme de travail forcé, d'esclavage des enfants et toute pratique exposant les enfants à l'exploitation ou à des conditions de travail nuisibles ou dangereuses. Nous respectons strictement la législation locale relative à l'âge minimum d'admission à l'emploi et aux autres conditions de travail.

Lutte contre la déforestation

Nous accordons une grande importance à la qualité et à une conduite responsable. Nous soutenons les méthodes de culture et d'exploitation correspondantes et exigeons de nos fournisseurs des matières premières conformes au règlement européen sur la déforestation (EUDR). Par notre code de conduite des fournisseurs, ceux-ci s'engagent à respecter l'EUDR et à assurer la traçabilité des matières premières et produits à base de cacao.

Cacao originaire d'Afrique de l'Ouest

Notre cacao du Ghana provient exclusivement de notre partenaire Yayra Glover (Yayra Glover Ltd.), considéré comme un pionnier du cacao biologique au Ghana. Depuis le début, nous accompagnons Yayra Glover dans la réalisation de sa vision et le soutenons tant sur le plan opérationnel que financier. Cette collaboration de longue date nous permet aujourd'hui de nous approvisionner en cacao biologique d'une qualité exceptionnelle, répondant à nos exigences.

Le cacao biologique de Yayra Glover Ltd. est certifié conformément à l'ordonnance suisse sur l'agriculture biologique et au règlement européen relatif à la production biologique. Il est issu de cultures sans déforestation et sa traçabilité est assurée. Des mesures de prévention et de surveillance du travail des enfants sont également mises en œuvre.

Initiatives en Suisse

Certifications

Nous sommes certifiés ISO 9001:2015 pour la gestion de la qualité et membres de SEDEX. La certification ISO soutient notre système de gestion de la qualité, tandis que SEDEX facilite l'échange et la gestion d'informations sur les pratiques commerciales responsables tout au long de la chaîne de valeur.

Réduction des émissions de CO2

Depuis 2012, nous participons aux programmes de l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC) et nous engageons en faveur d'une protection du climat économiquement viable. Nous nous sommes fixé des objectifs d'amélioration de l'efficacité énergétique et de réduction des émissions de gaz à effet de serre. Les mesures correspondantes sont mises en œuvre sur une période de dix ans et l'atteinte des objectifs est vérifiée chaque année.

Nous nous engageons également à réduire les émissions de CO2 liées au transport. C'est pourquoi nous sommes membres de l'association de soutien Galliker Green Logistics, fondée par notre partenaire de transport Galliker Transport AG.

Électricité issue de l'énergie hydraulique

L'électricité que nous achetons provient à 100 % de l'énergie hydraulique. Longue d'environ 30 kilomètres, la Muota est l'une des principales rivières du canton de Schwytz et passe directement à côté de notre manufacture. La société ebs Energie AG exploite sept centrales hydroélectriques le long de la Muota et alimente en électricité renouvelable notre manufacture ainsi que quelque 12 000 ménages privés de la région.

Installation photovoltaïque

En 2026, nous avons mis en service notre nouvelle installation photovoltaïque sur le toit de notre manufacture. Au total, 414 modules ont été installés sur une surface de 825 m^2, pour une puissance totale de 194,58 kWc. L'installation devrait produire environ 200 000 kWh d'électricité solaire par an.

Nous utilisons directement l'électricité produite dans notre manufacture. Le surplus d'électricité solaire, notamment lors des week-ends ensoleillés, peut être transformé en énergie frigorifique grâce à notre système de stockage de glace, puis stocké pour une utilisation ultérieure. Le taux d'autosuffisance électrique prévu est d'environ 4 %.

Récupération de chaleur

Dans la mesure du possible sur le plan technique, nous prévoyons une récupération de chaleur dans nos nouvelles installations. Tous nos torréfacteurs en sont équipés. Cela nous a permis de réduire de plus de moitié les besoins énergétiques du processus de torréfaction.

Stockage de chaleur

En 2024, nous avons entièrement transformé notre système d'eau chaude et l'avons équipé d'un système de stockage d'énergie d'une capacité de 90 000 litres d'eau. Nous pouvons ainsi récupérer davantage de chaleur issue des processus de production et la réutiliser ultérieurement.

Nous utilisons notamment la chaleur récupérée pour produire de l'eau chaude, préchauffer l'air chaud nécessaire au traitement de la masse de cacao et chauffer nos bâtiments. Si nécessaire, nous complétons le chauffage de l'eau par du gaz.

Refroidissement des bâtiments
Dans la mesure du possible, nous refroidissons nos bâtiments à l'aide des eaux souterraines. À cet effet, le nouveau bâtiment et l'usine existante sont reliés. Pour des raisons d'efficacité énergétique, nous avons renoncé à climatiser intégralement les bureaux du nouveau bâtiment.

Stockage d'énergie frigorifique
Notre système de stockage de glace permet d'accumuler de l'énergie frigorifique et de la réutiliser selon les besoins. Nous pouvons ainsi absorber les pics de puissance et exploiter plus efficacement nos installations frigorifiques existantes. Le système favorise également la récupération de chaleur.

Réduction des matériaux d'emballage
Nous privilégions délibérément les sachets tubulaires aux sachets à fond stable, pourtant plus attrayants visuellement et plus pratiques. Les propriétés de conservation restent entièrement préservées. Grâce à la finesse du film, les sachets peuvent être refermés après ouverture à l'aide de pinces adaptées, tout en préservant les arômes et en protégeant le contenu de la lumière.





Thomas Truttmann
CEO
Max Felchlin AG

Mareike Toulas
CFO
Max Felchlin AG