

RAPPORT RSE EUROVANILLE

- 2025 -



contact@eurovanille.com

www.eurovanille.com

NOTRE COMITÉ RSE



Léonie Barré

Chevalier

Afin de communiquer les engagements et la politique RSE de son entreprise, Eurovanille a créé ce rapport qui présente l'ensemble des principes fondamentaux de notre démarche RSE. Ces principes s'inscrivent au service de la durabilité de l'entreprise qui s'articule autour d'un pilier environnemental, un pilier social et un pilier de gouvernance.

D'un point de vue environnemental, Eurovanille s'engage à adopter une approche d'économie circulaire dans toutes ses activités. Nous visons à minimiser les déchets, à valoriser les co-produits et à favoriser une consommation responsable. Nous nous efforçons d'optimiser l'utilisation des ressources naturelles et de promouvoir des pratiques durables pour un avenir plus vert et plus sain.

Sur le plan social, nous mettons en place des initiatives pour favoriser le bien-être, l'équilibre travail/vie personnelle et le développement professionnel. Nous encourageons la communication ouverte et la reconnaissance mutuelle. Notre objectif est de créer un environnement de travail inclusif et stimulant où chaque individu peut s'épanouir.

Concernant la gouvernance, nous nous engageons à maintenir une gouvernance transparente et éthique. Nous respectons les lois, les règlements et les normes internationales. Nous favorisons l'intégrité, l'honnêteté et la responsabilité dans toutes nos actions. Nous nous efforçons de prendre des décisions équilibrées qui respectent les intérêts de toutes les parties prenantes. Notre objectif est de créer une culture d'entreprise basée sur le respect et l'équité. Nous nous engageons également à faire tout notre possible pour améliorer les conditions de travail et de vie des populations exportatrices de vanille, notamment en développant la filière et les connaissances sur le vanillier.

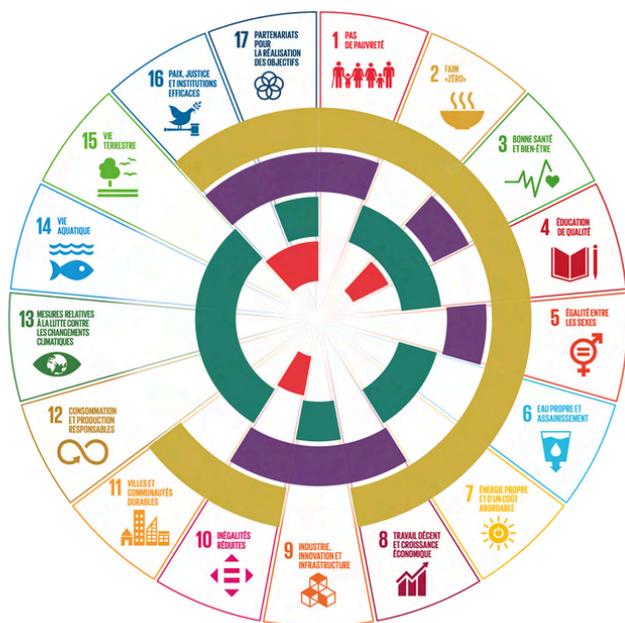
Ce rapport est destiné à toutes nos parties prenantes. Nous espérons que ces informations permettront de renforcer la confiance que vous nous accordez. En tant que partie prenante, nous espérons que vous partagerez les mêmes principes fondamentaux RSE qu'Eurovanille. Nous restons toujours à votre écoute pour toute demande ou information complémentaire qui ne trouverait pas réponse dans ce document.

Depuis 2024, Eurovanille est engagé auprès de l'initiative de responsabilité sociétale du Pacte mondial des Nations Unies et de ses Dix principes autour des droits de l'Homme, des normes du travail de l'environnement et de la lutte contre la corruption. Afin d'atteindre et de respecter ces 10 principes, nous travaillons sur les 17 Objectifs de Développement Durable (ODD).

Vous retrouverez à chaque début de page les ODD concernés par les différents piliers et sous parties. En intégrant ces ODD dans notre rapport, nous démontrons notre engagement à contribuer positivement aux enjeux mondiaux. Chaque section de notre rapport met en lumière nos initiatives et nos progrès en matière de durabilité, en lien direct avec les objectifs spécifiques.

Notre comité RSE est composé de 5 personnes, dont un membre de la direction, un responsable des achats, et trois autres spécialistes des thématiques abordées.

Des **10 PRINCIPES** du Global Compact aux **17 OBJECTIFS** de Développement Durable des Nations Unies



LES DIX PRINCIPES DU GLOBAL COMPACT DES NATIONS UNIES

== DROITS DE L'HOMME 1 à 8, 10, 11, 16, 17

- 1 Promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux Droits de l'Homme
- 2 Veiller à ne pas se rendre complices de violations des Droits de l'Homme

✳️ NORMES INTERNATIONALES DU TRAVAIL 1, 3, 5, 8, 9, 10, 16, 17

- 3 Respecter la liberté d'association et reconnaître le droit de négociation collective
- 4 Contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire
- 5 Contribuer à l'abolition effective du travail des enfants
- 6 Contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi

🌊 ENVIRONNEMENT 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11 à 15, 17

- 7 Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant à l'environnement
- 8 Prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement
- 9 Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement

⚡ LUTTE CONTRE LA CORRUPTION 3, 10, 16, 17

- 10 Agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin

Les Dix Principes du Global Compact des Nations Unies sont dérivés de : la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, la Déclaration de l'Organisation Internationale du Travail relative aux principes et droits fondamentaux au travail, la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement, et la Convention des Nations Unies contre la corruption.



SOMMAIRE

Eurovanille en chiffres	p7
Les valeurs d'Eurovanille	p8
Matrice de double matérialité	p10
La démarche sociale	p12
Relations au travail	p13
Emploi	p14
Diversité, inclusion et égalité	p15
Santé, sécurité et conditions de travail	p16
Gestion des emplois et des parcours professionnels	p17
Dialogue social	p18
Droits fondamentaux du travail	p19
La démarche environnementale	p22
Bilan carbone et décarbonation	p23
Energies	p24
Déchets	p25
Ressources aquatiques	p26
Biodiversité	p27
Pollution locale et externalités négatives	p27
Sécurité alimentaire des consommateurs	p28
La gouvernance	p30
Achats responsables	p31
Ethique	p33
Engagement humanitaire	p35
Filière vanille & Sciences	p39

EUROVANILLE EN CHIFFRES



34M€

de chiffre d'affaires
en 2024



130

collaborateurs



5-7%

des parts de marché
mondial (volume)



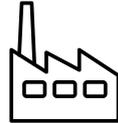
3

secteurs d'activités :
Industrie, Food Service, GMS



85

pays exportés



1990

année de création

GOUY-ST-ANDRÉ (62870)

Siège social / Usine de production
Équipe commerciale industrie
industrie@eurovanille.com

PARIS (75002)

Service marketing
Équipe commerciale foodservice
Équipe commerciale GMS
commercial@eurovanille.com
retail@eurovanille.com

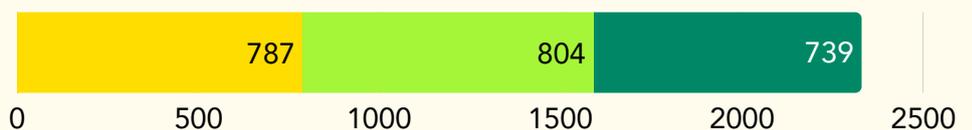


● 2022

● 2023

● 2024

Production produits finis en tonnes (T)



LES VALEURS D'EUROVANILLE

Depuis sa création en 1990, la société EUROVANILLE ne cesse de voir son activité s'accroître. La transparence des informations et la communication à tous les niveaux de l'entreprise, nous permettent de gagner chaque jour en performance individuelle et collective. Nous sommes tous motivés par la poursuite d'un objectif commun : la voie de l'excellence, sans jamais sacrifier l'humain. Nous donnons à chacun les moyens et les repères nécessaires pour mener à bien son activité, tout en respectant le travail de tous.

PERFORMANCE

Le développement à long terme de nos métiers nous permet de nous appuyer sur des équipes stables et des savoir-faire durablement maîtrisés. Nous avons une vision pérenne dans les relations avec nos clients, nos collaborateurs ainsi que dans nos actions. A travers nos interactions internes et externes, nous prôtons la diversité et l'inclusion pour que chaque partie prenante se sente intégrée dans l'entreprise. Notre engagement dans la lutte contre les discriminations contribue à notre croissance.

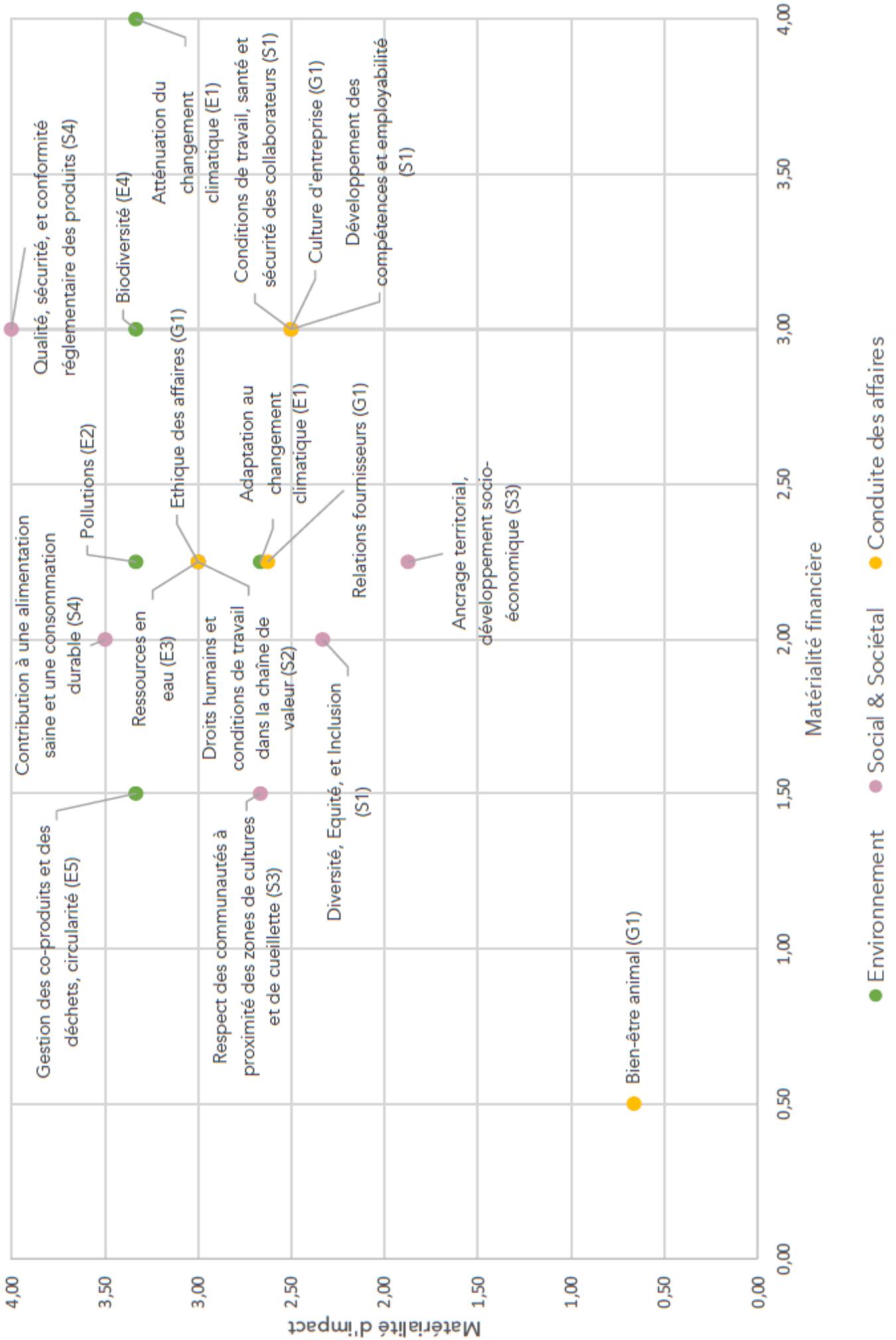
EXPERTISE

Chez Eurovanille, chaque métier est essentiel et apporte de la valeur ajoutée à l'entreprise. Nous sommes convaincus que c'est ensemble que nous construisons les plus belles carrières. D'ailleurs, Eurovanille permet chaque année à plusieurs collaborateurs d'évoluer en interne et met un point d'honneur à promouvoir leurs compétences. Nous cultivons le relationnel et garantissons l'excellence de nos produits et de notre développement. Nous œuvrons également pour renforcer la confiance mutuelle et la confiance en nous.

PÉRÉNNITÉ



MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ*





LA DÉMARCHE SOCIALE

Relations au travail

Emploi

Diversité, inclusion et égalité

Santé, sécurité et conditions de travail

Gestion des emplois et des parcours professionnels

Dialogue social

Droits fondamentaux du travail



RELATIONS AU TRAVAIL



Les relations au travail sont, au sens d'Eurovanille, les interactions entre les membres de l'entreprise. Notre politique des relations au travail vise à instaurer un climat de confiance et de respect mutuel au sein de l'entreprise, en lien avec les objectifs de développement durable. Eurovanille s'engage à créer un environnement de travail sain et stimulant pour l'ensemble de ses collaborateurs. La communication en étant un pilier majeur, l'entreprise offre la même possibilité de dialogue pour tous et développe les activités de cohésions.



- **Écoute et amélioration continue :**

Fin 2024, nous avons lancé notre première enquête QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail), avec un taux de participation remarquable de 91 %. Ce baromètre sera reconduit tous les deux ans pour suivre l'évolution des attentes et ajuster nos actions.

- **Un temps fort annuel fédérateur :**

Comme chaque année, un séminaire d'entreprise a réuni l'ensemble des collaborateurs fin 2024. La matinée était dédiée à la stratégie et aux grands projets à venir, tandis que l'après-midi a permis un moment d'animation collective autour de nos valeurs communes.

- **Engagement solidaire :**

En octobre 2024, nous avons participé à une action de sensibilisation dans le cadre d'Octobre Rose. L'entreprise a également réalisé un don à l'association Ruban Rose, affirmant ainsi son soutien à la lutte contre le cancer du sein.



Taux de réponse enquête QVCT



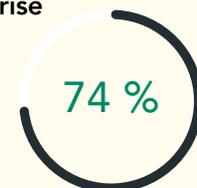
Salariés qui recommandent l'entreprise



Satisfaction ambiance générale au sein de l'entreprise



Satisfaction du bien-être au travail



Satisfaction équilibre vie professionnelle/vie personnelle



4

Réunions comité encadrement



3

Actions collectives



2

Défis sportifs



1

Séminaire

EMPLOI



Notre politique emploi repose sur un engagement fort en faveur du développement durable des ressources humaines. Elle vise à créer un environnement stable et motivant, favorisant l'intégration, la fidélisation et l'évolution des collaborateurs au sein de l'entreprise.

196 638,90

Le nombre d'heures travaillées dans l'année (hors intérim)

- **Suivi des indicateurs RH :**

Nous assurons un suivi régulier de notre turnover ainsi que de l'absentéisme, afin d'identifier les tendances et mettre en place les actions correctives nécessaires.

- **Fidélisation des jeunes talents :**

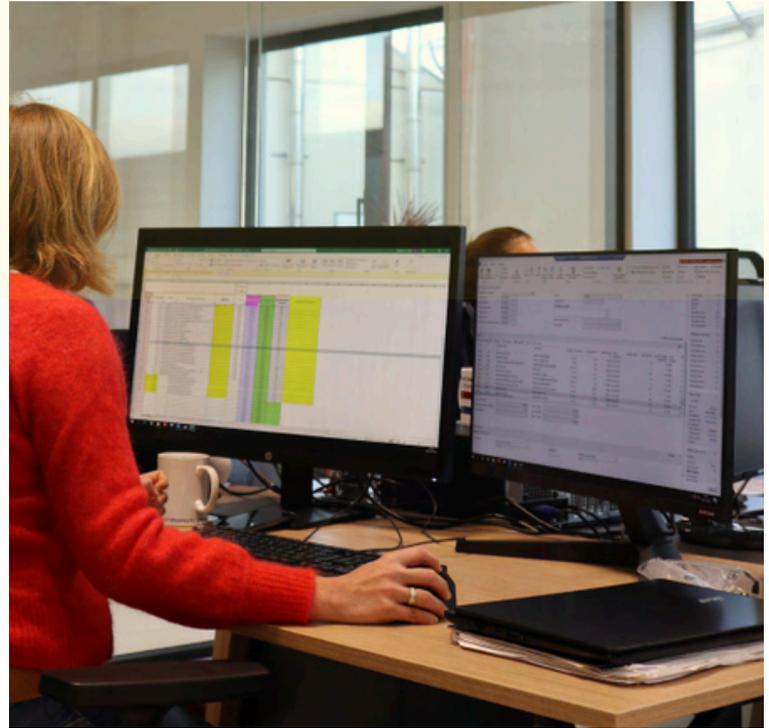
Chaque année, nous intégrons durablement certains de nos alternants à l'issue de leur formation. Cette démarche contribue à renforcer la transmission des savoirs et la continuité des compétences au sein de l'entreprise.

- **Nouvelle organisation du temps de travail :**

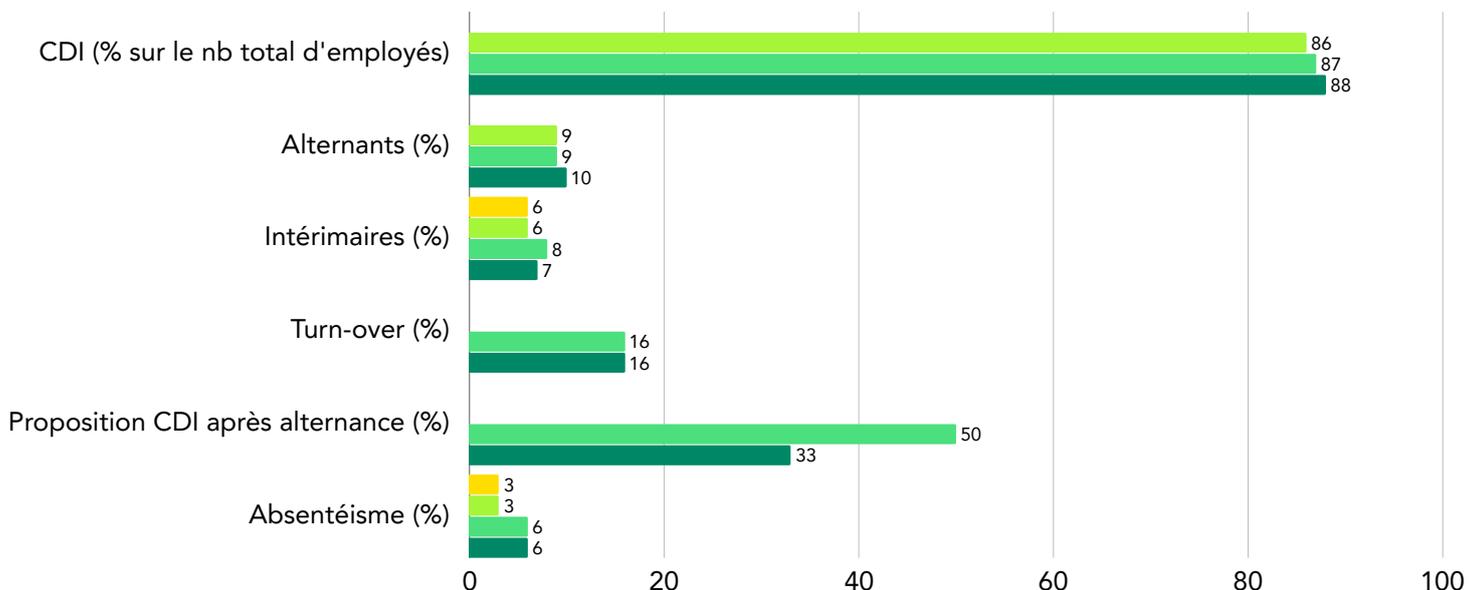
Depuis janvier 2025, nous expérimentons la semaine de 4 jours et demi pour le personnel non cadre, en test jusqu'à fin juin 2025. Cette mesure, mise en place dans un souci d'équité (les cadres disposant déjà de RTT), permet aux collaborateurs concernés de bénéficier de 17 jours de repos supplémentaires, en plus des 25 jours de congés payés.

- **Priorité à la durabilité de l'emploi :**

Eurovanille privilégie une politique d'emploi stable, en favorisant les contrats à durée indéterminée. L'objectif est de construire des équipes pérennes et engagées dans la durée.



● 2021 ● 2022 ● 2023 ● 2024



DIVERSITÉ, INCLUSION ET ÉGALITÉ



Eurovanille accueille une grande diversité de profils. L'essor de l'entreprise est d'ailleurs lié à la multitude de profils qui la compose. Chaque collaborateur est considéré sur un même pied d'égalité professionnelle, quelle que soit sa nationalité, son origine, sa religion... Eurovanille prend également en considération la question du genre et des droits des femmes. L'entreprise valorise la diversité et l'inclusion, et nous nous efforçons de maintenir un dialogue ouvert avec tous les collaborateurs.

39_{ans} Moyenne d'âge

• Égalité salariale et non-discrimination :

Eurovanille lutte activement contre toutes formes de discrimination et promeut l'égalité des chances dès le recrutement. À compétences égales, la rémunération est identique, indépendamment du sexe. L'entreprise reste vigilante sur les écarts de salaires femmes/hommes et agit pour garantir une équité salariale durable.

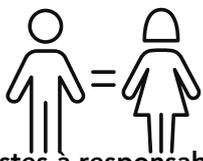
92 Index égalité H/F (sur 100)

63% Féminisation

67% Femmes dans les postes à responsabilité

7 Femmes parmi les 10 rémunérations les plus élevées

50% Femmes dans le conseil d'administration



• Intégration du handicap :

En 2024, nous avons participé à la journée Duoday, en accueillant un travailleur en situation de handicap au sein de notre service supply chain, le 26 novembre 2024, dans le cadre d'un parrainage encadré. Nous avons également conclu un contrat de mise à disposition de 2 mois et demi avec l'ESAT de Fruges, affirmant notre engagement en faveur du travail protégé et adapté. Cette collaboration n'a pas été prolongée à la demande du travailleur, en raison de sa situation personnelle, et non d'une décision de l'entreprise.

1

MAD Esat



1

Duoday

• Insertion des jeunes et transmission des savoirs :

Eurovanille forme chaque année des apprentis et alternants (contrats de professionnalisation) via un parcours de formation interne structurant, avec la possibilité de construire un véritable plan de carrière.

Nous accueillons aussi des stagiaires pour leur faire découvrir nos métiers et valorisons leur implication réelle dans les missions confiées, avec l'objectif de favoriser l'éveil professionnel.

10%

Alternants



8%

Stagiaires

• Ouverture vers l'extérieur :

Eurovanille compte aujourd'hui 6 nationalités parmi ses collaborateurs, une diversité essentielle pour répondre au mieux aux besoins des clients à travers le monde.

Nous organisons régulièrement des visites pédagogiques avec des établissements partenaires comme l'École d'Hôtellerie du Touquet ou UniLaSalle Beauvais, pour faire découvrir notre filière et transmettre notre savoir-faire.

6

Nationalités (nb)



1

Concours Lycée hôtelier/an

SANTÉ, SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL



Eurovanille s'engage à suivre de près la santé, la sécurité et les conditions de travail de l'ensemble de ses collaborateurs. Eurovanille met en place des dispositifs et des procédures permettant d'éliminer ou de réduire l'impact potentiel des risques sur ses collaborateurs. Nous assurons ainsi des conditions de travail saines.

- **Évaluation par les collaborateurs :**

Grâce à notre enquête QVCT menée fin 2024, nous avons pu mesurer la satisfaction des collaborateurs vis-à-vis des actions du comité sécurité et identifier les leviers d'amélioration en lien avec les conditions de travail.

- **Lutte contre la sédentarité :**

Pour répondre aux besoins exprimés, nous avons investi dans des tapis de marche pour les postes sédentaires ainsi que dans des swiss balls, favorisant le mouvement et le confort au quotidien.

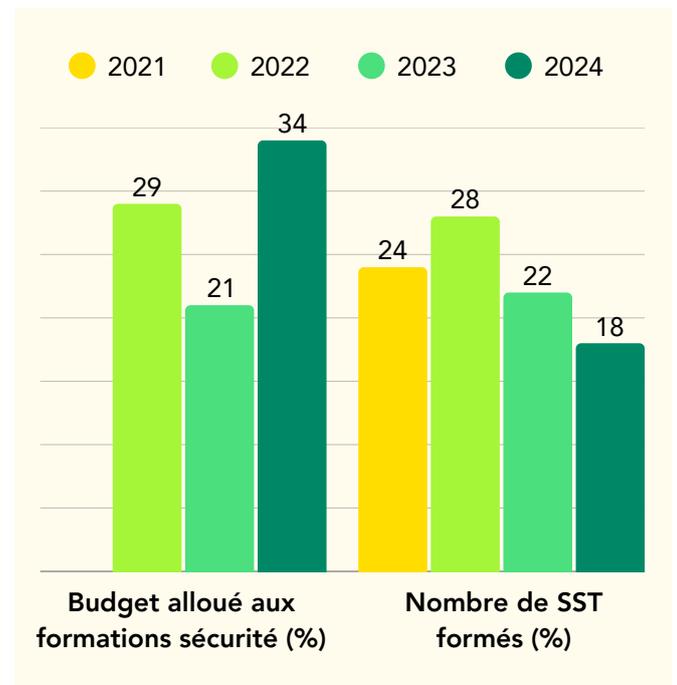
- **Prévention des troubles musculo-squelettiques :**

Deux exosquelettes ont été déployés, notamment pour les équipes en charge des réceptions de vanille, afin de soulager les efforts physiques.

Nous poursuivons également l'achat de tables élévatoires et de matériels ergonomiques pour les services production et supply chain, dans une logique d'amélioration continue de la sécurité et du confort au poste.

72,5%

Satisfaction des actions menées par le comité sécurité



- **Dialogue et suivi régulier :**

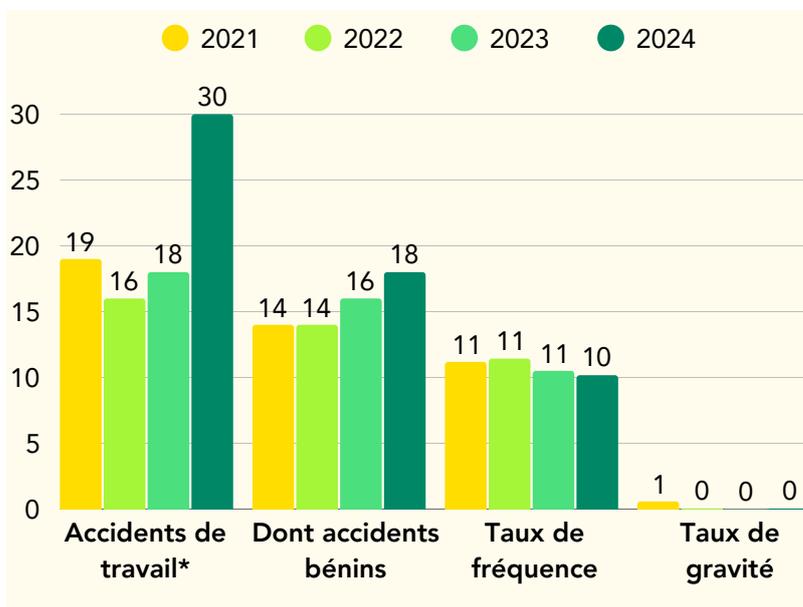
Nos actions en santé et sécurité sont menées en collaboration étroite avec la médecine du travail et le CSE, en particulier lors des réunions de la CSSCT (Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail), garantissant un suivi collectif et concerté des enjeux de prévention.

268

Remontées sécurité interne

74

Nombre de jours perdus en raison d'accidents de travail dans l'année



*Nombre d'accidents de travail avec et sans arrêt sur l'année (dont accidents de trajets, bénins, avec ou sans arrêts + intérim depuis 2024)

GESTION DES EMPLOIS ET DES PARCOURS PROFESSIONNELS



La Gestion des Emplois et des Parcours Professionnels (GEPP) chez Eurovanille s'appuie sur une démarche réactive et proactive visant à anticiper les besoins en compétences, accompagner les évolutions professionnelles et favoriser la mobilité interne pour soutenir la performance durable de l'entreprise.

- **Lancement du parcours "Jeunes Talents" :**

En septembre 2024, Eurovanille a lancé un parcours de formation interne structurant intitulé "Jeunes Talents", destiné à accompagner l'évolution de ses collaborateurs à fort potentiel. Ce programme, d'une durée de 18 à 24 mois, implique 5 collaborateurs issus de différents services : Ressources humaines, Agronomie, Commerce, Amélioration continue et R&D. Ce parcours propose une vision globale de l'entreprise, combinée à des formations ciblées en management, développement personnel (dont la méthode DISC) et autres compétences clés, pour favoriser une montée en compétence complète et adaptée.

- **Promotion de l'évolution interne :**

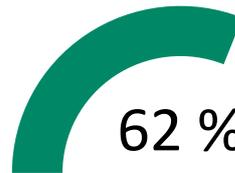
Eurovanille valorise et soutient activement les mobilités internes. L'entreprise s'engage à offrir des perspectives concrètes d'évolution à ses collaborateurs, en reconnaissant les talents et les compétences développées en interne.

3

Promotions internes

35

Entretiens professionnels réalisés



62 %

Collaborateurs formés

Nombre de collaborateurs formés / Nombre total de salariés

13,44

Nombre d'heures de formation par employé

Nombre total d'heures de formation / nombre total d'employés participant aux formations

“ Façonner des pierres précieuses pour en faire des diamants ”



DIALOGUE SOCIAL



Chez Eurovanille, le dialogue social est au cœur de notre organisation. Nous organisons régulièrement des réunions avec le Comité Social et Économique (CSE), permettant un échange transparent et constructif entre la direction et les représentants du personnel.

6

Réunions CSE

4

Réunions CSSST

1

Réunion exceptionnelle



Ces rencontres régulières abordent des sujets clés tels que les conditions de travail, la santé et sécurité, ainsi que les projets stratégiques et les évolutions organisationnelles. Elles favorisent la co-construction de solutions adaptées aux besoins des collaborateurs et de l'entreprise.

Par ailleurs, le dialogue social s'appuie également sur des instances spécifiques comme la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT), où sont traitées de manière approfondie les questions relatives à la prévention des risques et à l'amélioration des environnements de travail.

Cette dynamique régulière de concertation garantit un climat social serein et renforce l'implication de tous dans le développement durable de l'entreprise.

DROITS FONDAMENTAUX DU TRAVAIL



Le travail forcé signifie travailler sous la contrainte ou la menace. Eurovanille est conscient que les lieux d'approvisionnements de vanille (Madagascar, Tahiti...) sont des lieux où la prévalence de travailleurs forcés est la plus élevée dans le monde. Eurovanille tient compte des risques du travail forcé dans ces pays-là particulièrement mais également les autres pays d'achats de matières premières.

Eurovanille s'efforce d'identifier toute exploitation abusive des travailleurs. En effet, lors de nos voyages à Madagascar ou ailleurs, nous prenons le temps de visiter les entreprises qui exportent de la vanille.

Par le biais de ces interventions ou de ses engagements à Madagascar et dans les autres pays, Eurovanille s'assure de lutter contre le travail des enfants. Eurovanille demande un engagement à ses fournisseurs pour garantir le droit des enfants et empêcher qu'ils travaillent avant l'âge légal.

Les membres de l'entreprise se déplacent régulièrement sur le terrain. Nous prenons l'engagement de rendre visite à nos partenaires malgaches au moins trois fois par an, dans le but de vérifier leur implication. Nous nous déplaçons aussi une fois par an en Ouganda et en Polynésie Française pour les mêmes raisons.

- 3 visites terrain par an à Madagascar
- 1 visite terrain par an en Ouganda

La France est un pays où la réglementation interdit le travail forcé ; ceci portant atteinte aux droits et à la liberté des individus comme le déclare l'Organisation Internationale du Travail (OIT). Selon l'OIT : "le travail forcé oblige des personnes à travailler dans des conditions dégradantes par la contrainte comme la servitude de dettes, le recrutement frauduleux ou l'abus de vulnérabilité."



La France est un pays où la réglementation interdit le travail des enfants ; ceci portant atteinte aux droits et à la liberté des individus. Ainsi, selon l'OIT : " le travail des enfants est une pratique qui regroupe l'ensemble des activités qui privent les enfants de leur enfance, de leur potentiel et de leur dignité, et nuisent à leur scolarité, santé, développement physique et mental." Eurovanille respecte strictement le respect des principes de l'OIT concernant le travail forcé et le travail des enfants.





LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Bilan carbone et décarbonation

Energies

Déchets

Ressources aquatiques

Biodiversité

Pollution locale et externalités négatives

Sécurité alimentaire des consommateurs

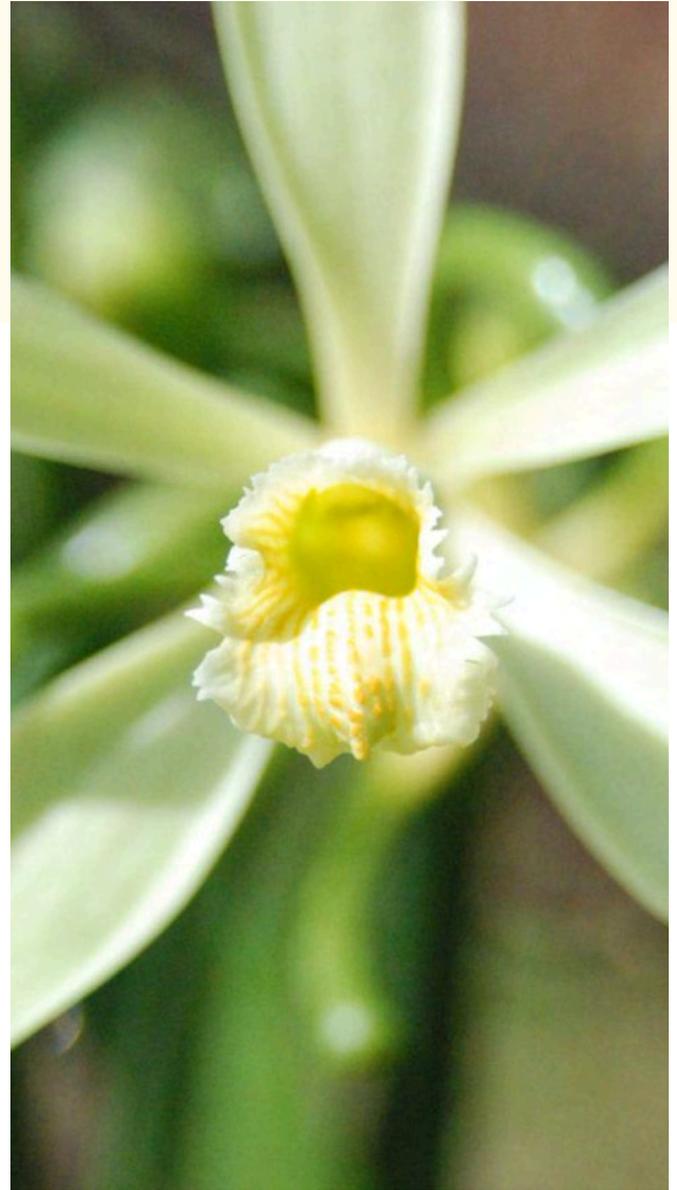
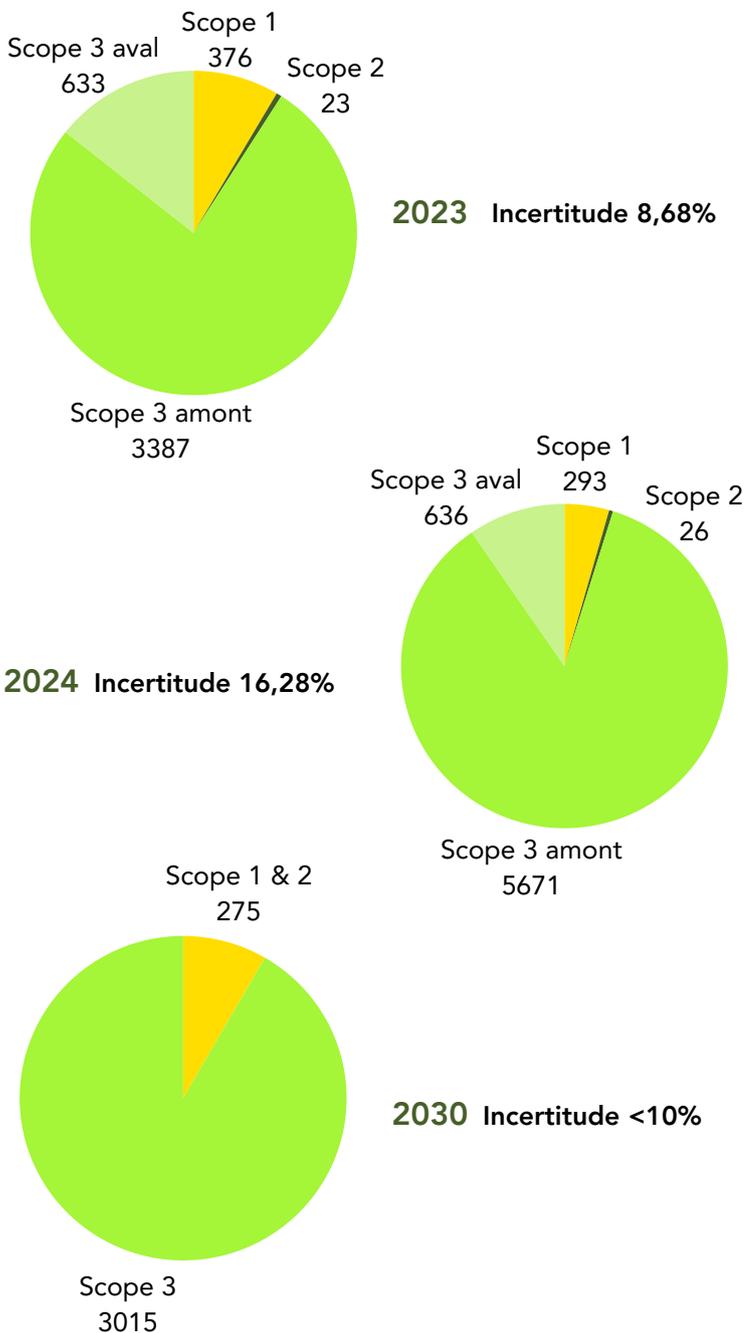


BIŁAN CARBONE ET DĘCARBONATION



Depuis 2023, Eurovanille s'engage dans un processus de mesure complęte de ses ęmissions de gaz ę effets de serre en suivant la męthode de calcul franęaise du BEGES, inspirę par le «GHG protocol». Ce bilan carbone est contręlę par une socięte membre de l'association pour la transition bas carbone.

BEGES et objectif de dęcarbonation (en T CO2)



Notre bilan carbone est ręalisę chaque annęe.

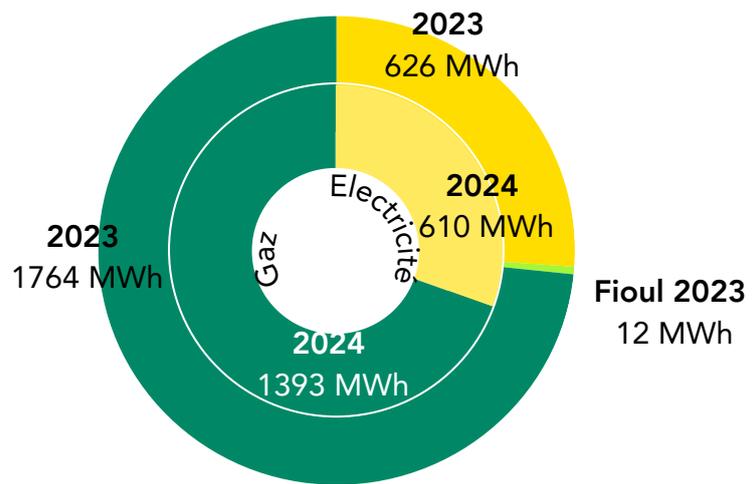
Depuis 2024, Eurovanille suit une trajectoire de dęcarbonation afin de respecter les accords de Paris, avec une **cible de 42% de baisse de nos scopes 1 et 2** et de **25% de baisse notre scope 3 d'ici 2030**.

ENERGIES

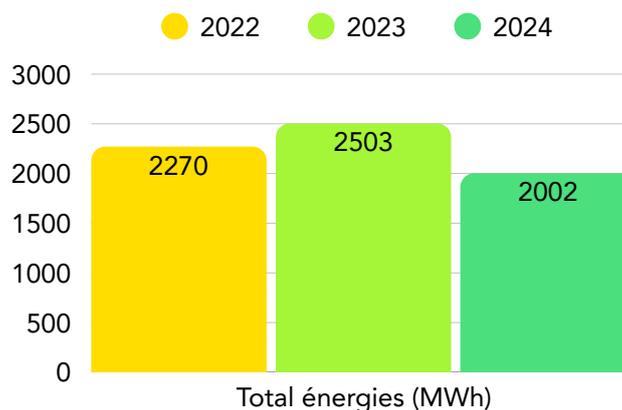


Eurovanille suit et analyse mensuellement ses consommations d'énergies afin de les piloter et les minimiser.

Eurovanille souhaite traiter les améliorations potentielles de performance énergétique dans chaque nouveau projet. Elle se conforme à l'ensemble des exigences légales en vigueur. La réduction des consommations énergétiques passe également par une sensibilisation des salariés à des pratiques plus économes, ainsi qu'à l'entretien des machines.



Entre 2022 et 2024, une rénovation de tous nos locaux a été effectuée afin d'augmenter la sobriété énergétique en intégrant notamment des systèmes d'isolation avec des performances énergétiques optimisées.



DÉCHETS



Les déchets représentent un aspect important de l'impact d'une entreprise sur l'environnement. C'est la raison pour laquelle Eurovanille est conscient qu'il faut maîtriser ses déchets pour pouvoir les réduire.

Eurovanille suit annuellement les déchets par catégories grâce à nos prestataires. Les informations sont recueillies à chaque enlèvement de bennes par la pesée réalisée sur le site du prestataire. Un suivi mensuel est réalisé à partir d'une plateforme dédiée.

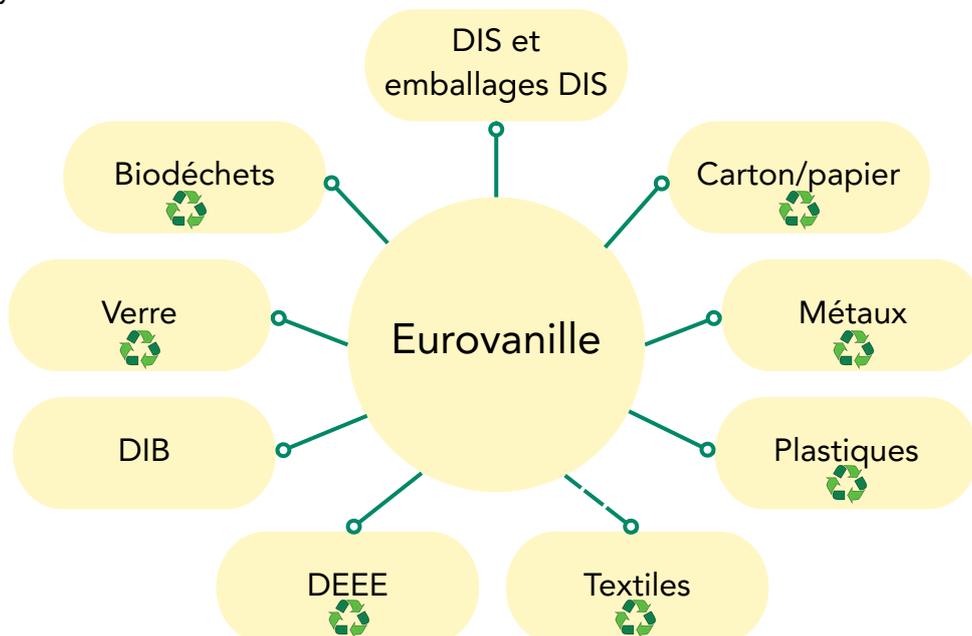
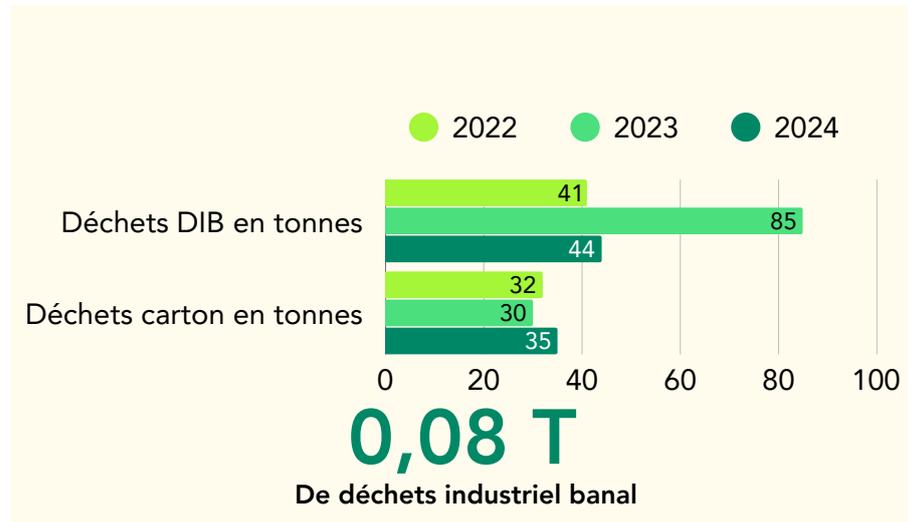
Chaque année, nous réalisons un bilan global des déchets émis et nous analysons si une corrélation avec les pics d'activité peut expliquer une hausse.

Depuis 2022 nous déployons une méthode de production « 0 papier » qui vise à réduire notre utilisation du papier dans les flux de production, en utilisant des solutions informatiques.

Nous avons effectué un état des lieux de la recyclabilité de nos références emballages et utilisons des emballages mono-matériau afin d'atteindre 100% de recyclabilité de nos emballages.

En 2023, nous avons effectué une caractérisation de nos déchets DIB afin de réduire cette quantité et de revaloriser les types de déchets ayant une filière de valorisation.

Enfin, en 2024 nous avons décidé de suivre la méthode des « 8 flux » en triant nos déchets selon ces différents flux. Des sensibilisations ont été réalisées et intensifiées afin de former l'ensemble des collaborateurs sur le tri, la réduction des déchets et à l'importance de privilégier des matériaux ayant une meilleure recyclabilité.





RESSOURCES AQUATIQUES

L'eau est une ressource vitale et essentielle, elle doit être gérée de manière durable. En ce sens Eurovanille souhaite maîtriser sa consommation d'eau et s'impliquer dans le traitement des eaux qui sont utilisées sur le site.



Pour cela, la société analyse les opportunités pour améliorer cette gestion de l'eau. La réduction des consommations en eau passe également par une sensibilisation des salariés aux pratiques plus économes et aux bons gestes du quotidien.

Eurovanille met en place des actions de réductions de l'eau quand cela est possible. Les eaux usées sont récupérées grâce à deux bassins de rétention, elles sont prétraitées et exportées par un prestataire. Les eaux industrielles sont récupérées dans des cuves extérieures par un prestataire. En 2024, 360m³ d'eau ont été réutilisés grâce à une modification de nos procédés d'extraction. L'ensemble de nos eaux de pluies est collecté dans un réservoir d'eau pluviale.

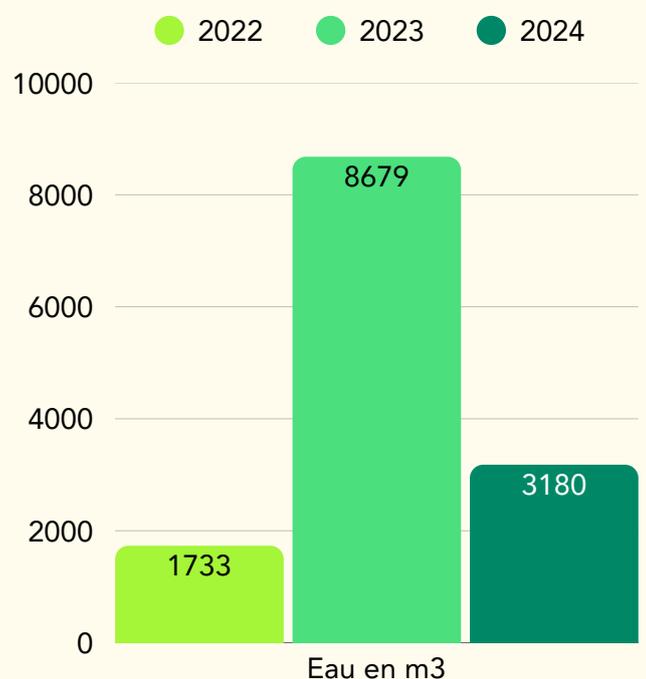
360M³

Eaux réutilisées

En 2023, Eurovanille a fait face à une problématique inédite sur la gestion de l'eau avec une multiplicité de fuites d'eau à la suite de travaux neufs sur le nouveau bâtiment, ce qui explique la différence de m³ relevée sur les trois années.

Nous continuons d'améliorer nos processus, notamment celui du nettoyage en adaptant nos cycles de production pour minimiser nos eaux de lavage.

En ce qui concerne la serre expérimentale, l'eau de pluie est utilisée pour l'irrigation toute l'année grâce à un stockage d'eau, nous avons également remplacé notre système de brumisation par un système de micro aspersion plus performant pour optimiser la consommation d'eau.



BIODIVERSITÉ



Eurovanille soutient la biodiversité locale de ses sites. En créant des fossés de drainage naturel, en végétalisant une partie de notre site et en valorisant ses biodéchets. Nous ne testons aucun produit sur les animaux. Nous sensibilisons nos collaborateurs une fois par an.



POLLUTION LOCALE ET EXTERNALITÉS NÉGATIVES



Eurovanille s'engage à prendre des dispositions fiables et concrètes en cas de pollution locale aérienne, sonore et atmosphérique.

Eurovanille fabrique une partie de ses produits sur base alcool. Néanmoins, toutes les précautions par rapport à ces produits sont prises.

- Tous les produits en stock contenant de l'alcool sont stockés à l'écart des autres et dans une zone de stockage ICPE spécifique et isolée.
- L'atelier mettant en œuvre de l'alcool est une zone ATEX "Ambiance de Travail Explosive". Eurovanille met tout en œuvre pour prévenir un éventuel accident, avec zoning ATEX, précautions de travail dans cette zone, explosimètres et alarmes.
- Eurovanille a également deux ateliers de mélange de poudre à sec en zone ATEX qui sont soumis aux mêmes précautions.

En ce qui concerne les embouteillages, le flux de véhicule transitant par notre site est inférieur à 150 véhicules par jour ce qui ne nécessite pas de mesures, le trafic étant naturellement fluide.

Des analyses sont envisagées pour la pollution sonore afin de déterminer s'il existe un impact.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES CONSOMMATEURS



Eurovanille s'efforce de mettre en place le maximum de choses pour satisfaire l'ensemble de nos clients et s'engage donc à répondre à l'ensemble de son panel de clients : industriels, artisans, grossistes et GMS grâce à des standards de qualité reconnus.

Eurovanille entretient la satisfaction client grâce à des relations étroites et durables avec chacun d'entre eux. Nous sommes aussi régulièrement sur le terrain afin de partager notre savoir-faire et de mieux comprendre les attentes de chacun de nos clients.

Nous souhaitons maintenir un taux de satisfaction client supérieur à 98 % et nous nous engageons à maintenir un taux de non-conformités client inférieur à 1,5 %.

Cette démarche doit permettre à la société de ne pas être confrontée à des retraits ou rappels.



Eurovanille s'engage à maîtriser les risques éventuels pouvant compromettre la sécurité alimentaire de ses produits. La société a mis en place des points de contrôle afin de garantir un produit sain, sûr et de qualité à ses clients.

Cette démarche est notamment vérifiée grâce à la certification IFS (International Food Standard), Eurovanille est certifié depuis 2014. L'IFS définit des standards précis en termes de sécurité et qualité des produits alimentaires. La certification nous permet de garantir la commercialisation d'un produit sans risque pour la santé des clients.

Eurovanille est également membre du « Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires » (SNIAA) depuis 2018.



Une évaluation des risques chimiques, microbiologiques et corps étrangers est effectuée avec une fréquence régulière. Pour chaque risque évalué, un point de contrôle est mis en place grâce à la démarche HACCP.

Une formation sur la sécurité alimentaire des produits est réalisée à chaque nouvel arrivant afin qu'il puisse prendre connaissance de l'importance de la sécurité de nos produits.

Un échantillon de nos produits est destiné à des analyses spécifiques telles que des analyses microbiologiques (flore...), physico-chimiques (taux de vanilline, humidité...), organoleptiques (odeur, goût...). Ceci nous permet d'assurer un produit conforme, sain et sécurisé à nos clients.



LA GOUVERNANCE

Achats responsables

Ethique

Engagement humanitaire

Filière vanille & Sciences



ACHATS RESPONSABLES



Eurovanille participe à une démarche d'approvisionnement durable. En effet, Eurovanille intègre les critères environnementaux et sociaux aux processus lors de l'achat de ses biens et services. Cette démarche a pour but de réduire l'impact sur l'environnement, d'accroître les objectifs sociaux et de consolider la durabilité économique des organisations, tout au long du cycle de vie du produit.



Cette politique d'achats responsables est partagée au sein de l'équipe achats mais aussi à l'ensemble des employés de l'entreprise.

Nous sommes convaincus qu'en collaborant étroitement avec nos fournisseurs et en les challengeant sur nos objectifs de développement durable, nous pouvons créer davantage de valeur au sein des chaînes d'approvisionnement, au bénéfice de toutes les parties prenantes.

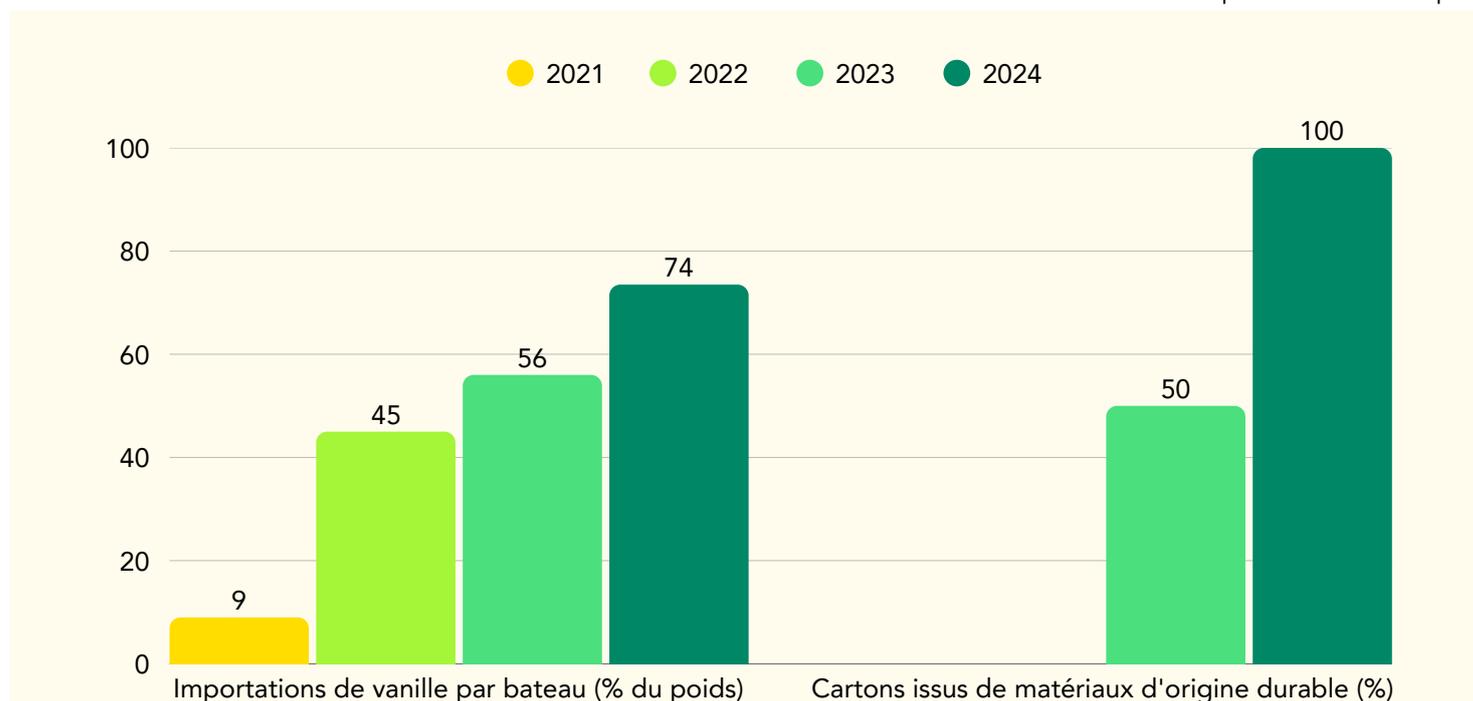
Dans cette optique, nous avons élaboré un code de conduite des achats responsables, partagé avec l'ensemble de nos fournisseurs et prestataires.

Notre politique d'achats responsables s'articule autour de 5 des 17 Objectifs de Développement Durable (ODD)* définis par le Pacte Mondial des Nations Unies.

Notre entreprise s'engage pleinement dans une politique d'achats responsables qui place l'humain et l'éthique au cœur de ses priorités.

Nous sélectionnons nos fournisseurs avec rigueur, en privilégiant les partenariats directs et durables avec les producteurs de vanille à Madagascar et Tahiti, afin de garantir une juste rémunération et le respect des droits fondamentaux. **En effet, grâce à des contrôles réguliers et à des exigences élevées en matière de respect des droits de l'enfant, nous assurons à nos clients une traçabilité exemplaire et des produits issus d'une filière responsable, en effet un questionnaire à destination de nos fournisseurs est remis à chaque visite afin d'auditer sur le travail forcé, le travail des enfants, le bien-être et la rémunération.**

*plus d'informations p.3





Récupération des palettes Europe expédiées pour la GMS



% de vanille issue de l'agriculture biologique vendue par rapport au volume total annuel



% de vanille certifiée Fair Trade vendue par rapport au volume total annuel



Nous répondons aux attentes croissantes des consommateurs en proposant une offre qui allie qualité, respect de l'environnement et innovation. Nos produits sont majoritairement issus de filières certifiées Bio, Rain Forest Alliance ou Fairtrade, et nous privilégions des emballages recyclés ou durables. Avec des objectifs ambitieux – 70 % d'emballages recyclés pour nos produits GMS, 50 % de cartons durables et 80 % de palettes réutilisées – nous renforçons l'attractivité de notre gamme tout en limitant notre impact environnemental.

Conscients des enjeux climatiques, nous optimisons notre logistique en favorisant le transport maritime et en collaborant avec des partenaires engagés dans la réduction des émissions de CO2, notamment via la certification Ecovadis.



Cette démarche garantit à nos clients des produits responsables, respectueux de la planète et porteurs de valeurs fortes, tout en valorisant leur propre engagement sociétal à travers leur choix de nos produits.

4

Visites dans les pays fournisseurs de vanille en 2024

ETHIQUE



En 2024, Eurovanille a mis à jour sa politique concernant la fraude, la corruption, les conflits d'intérêts et la protection des données. Cette politique est aussi appliquée à nos parties prenantes grâce à la thématique des achats responsables. Un lien accessible à tous est disponible sur le site internet officiel de la société afin de remonter tout potentiel cas. Un cas avéré donnera lieu à des sanctions telle que prévue dans nos règlements et dans la loi.



0

Incidents signalés par la procédure d'alerte
Cas de corruption avéré
Cas de compromissions des données avéré
Cas de discrimination ou de harcèlement avéré

3%

De salariés formés à l'éthique des affaires
dont 100% des acheteurs



ENGAGEMENT HUMANITAIRE



Grâce à notre présence régulière dans les pays exportateurs de vanille, Eurovanille peut s'engager depuis 1990 à contribuer à l'amélioration des conditions de vie des populations locales, avec l'aide de nos fournisseurs présents sur place.

Cet engagement passe par le soutien financier de diverses initiatives, principalement en lien avec l'accès aux soins, à l'éducation et à la sécurité alimentaire.

CALA

Eurovanille est engagé depuis plus de 10 ans auprès de l'association.



Cette association favorise la réinsertion des familles des anciens malades de la lèpre dans la vie sociale et économique.

Depuis de nombreuses années, de beaux et durables projets ont été menés à terme comme la **rénovation d'une école** accueillant trois classes d'enfants.

Nous participons au financement des projets de cette association.

AMANI COMMUNITY

Pour Eurovanille, il est essentiel de permettre aux nouvelles générations ougandaises d'avoir le meilleur accès possible à l'éducation. Car leur avenir est l'avenir du pays, nous nous engageons depuis 2024 auprès de AMANI Community.

Nous soutenons une école maternelle qui vient en aide aux jeunes enfants de mères célibataires et de familles vulnérables, leur garantissant un accès à la santé et à l'éducation. Elle donne également accès à un centre agricole et à un jardin de permaculture.

Eurovanille s'engage auprès de l'établissement pour la rénovation de la bibliothèque communautaire, mettant l'accent sur les manuels scolaires via l'utilisation de livres de seconde main ainsi que l'ajout d'une section agricole pour les parents des élèves.



PARRAINAGE DU PRIX DE LA MEILLEURE AGRICULTRICE EN OUGANDA

En 2024, Eurovanille a eu l'honneur de décerner le prix à Keitahé Rovance de Rubirizi, reconnue comme la **meilleure agricultrice de vanille en Ouganda**.

Eurovanille soutient et encourage ces femmes qui cultivent l'une des meilleures vanilles du monde, mais aussi inspirent la prochaine génération d'agricultrices.

En reconnaissant leur contribution, nous affirmons notre engagement pour une filière plus inclusive, équitable, durable et prospère.



enimiro
UGANDA

CONSTRUCTION D'UNE BIBLIOTHÈQUE À MADAGASCAR

La **construction d'une bibliothèque** financée par Eurovanille à Madagascar représente une initiative visant à promouvoir l'accès à l'éducation et à la culture. Ce projet a pour objectif de fournir aux communautés locales un espace dédié à l'apprentissage et à l'enrichissement culturel.

La bibliothèque offrira une vaste collection de livres, de manuels scolaires, magazines... Ces ressources seront accessibles à tous, des enfants aux adultes, permettant ainsi à chacun de développer ses connaissances et ses compétences.

Une campagne de collecte de livres réalisée par les collaborateurs d'Eurovanille a également été mise en place pour enrichir les collections de la bibliothèque.



LA TABLEE DES CHEFS

L'association la tablée des chefs France qui existe depuis 2013 a pour mission de nourrir les familles dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Leurs missions s'organisent en 2 axes principaux :

- **NOURRIR** : Production et distribution de repas destinés aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire pour lutter contre la précarité alimentaire.
- **ÉDUCUER** : Conception et réalisation de programmes d'éducation culinaire et de sensibilisation à une alimentation saine, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social, afin de développer l'autonomie alimentaire des générations futures et de les inspirer.

Eurovanille soutient l'association depuis 2023. Cette année, elle a eu l'occasion de réitérer son engagement en participant à la 12e édition de l'opération *Les Cuisines Solidaires - La Relève*. Durant 2 semaines, plus de 2000 apprenants de 77 établissements de formation culinaire partout en France ont cuisiné **15 000 repas** savoureux à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Eurovanille a pu fournir plus de 76 pots de cœur de vanille auprès des écoles participantes afin de réaliser un dessert avec un produit de qualité. Cette année le dessert était un crumble à la pomme et vanille.

En plus de cette action, nous avons eu le plaisir d'offrir 4 box de vanille pour une tombola réalisée lors de la soirée caritative *La grande Tablée*. Nous avons également accompagné l'association dans le cadre des défis *Mets ta toque* en offrant du cœur de vanille afin de faire découvrir ce produit aux participants.

Nous souhaitons poursuivre notre engagement auprès de la tablée des chefs en 2025 et renforcer notre partenariat dans l'éducation des jeunes au manger sain et à lutter contre le gaspillage alimentaire.



CONCOURS EUROVANILLE

Depuis 2024 nous organisons annuellement un concours de pâtisserie en collaboration avec le lycée hôtelier du Touquet. Pour cette année scolaire 2024/2025, le concours a été ouvert aux élèves et apprentis préparant le **Certificat de Spécialisation "Cuisinier en Desserts de Restaurant"** de la Côte d'Opale. Le thème choisi était **"Autour de la vanille et du végétal"**.

Pour sélectionner les participants, les élèves devaient soumettre leur dossier de participation à Eurovanille et au Lycée hôtelier, incluant la recette choisie, le tout dans un délai imparti.

Le jour du concours, les élèves ainsi que leurs professeurs accompagnants ont eu la chance de visiter le site Eurovanille en matinée pour un partage de notre expertise vanille. Un kit vanille composé de différents produits leur a été ensuite remis afin de réaliser les recettes l'après midi. Le concours s'est déroulé dans un temps imparti et a été évalué par des juges qualifiés.



Le jury technique, composé de **Maxime Gavois** Chef pâtissier, *Maison Maxime - Calais* et **Marine Aubry**, *Cheffe pâtissière au Westminster - Le Touquet*.

Le jury dégustation était lui composé de **Isabelle Fradin-Thirode** *Sous-préfète de Montreuil*, **Bérangère Dellerie** *Professeure de la mention*, **Sully Foucaud** *Pâtissier chez Chocolats de Beussent Lachelle*, **Damien Sagnier** *Aux mignardises* et **Matéo Lucquet** *Ancien étudiant de la mention*.



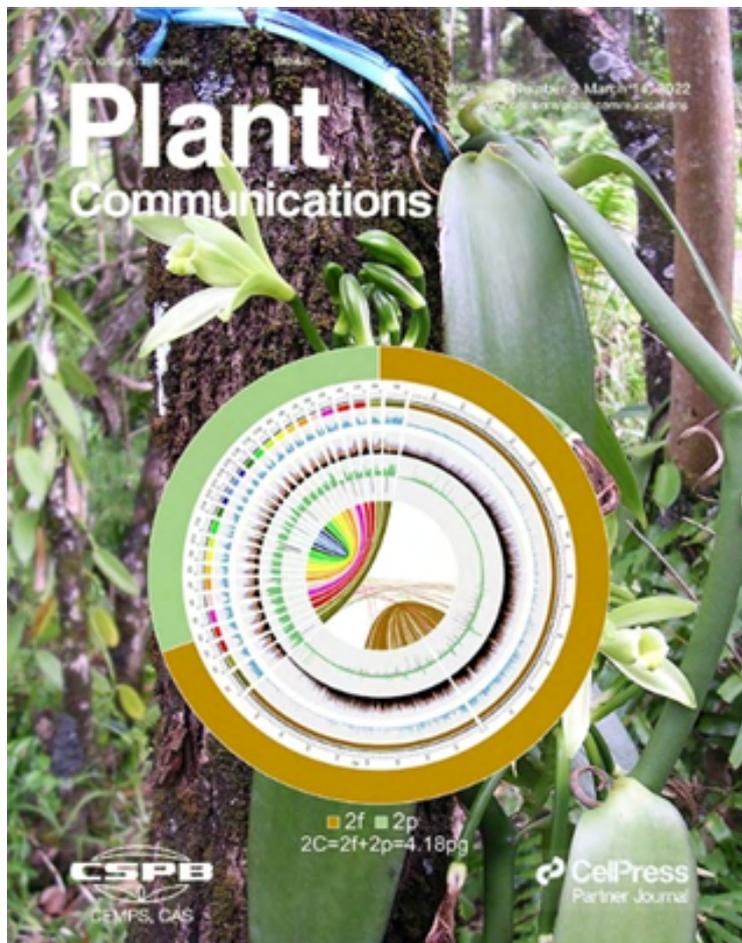
Cet événement est une occasion de valoriser notre expertise et la qualité de nos produits, tout en contribuant à la formation des chefs pâtissiers de demain. Nous souhaitons pérenniser cet évènement dans le temps et continuer à inspirer et former les futurs talents de la pâtisserie, tout en renforçant notre engagement envers l'excellence et l'innovation.

FILIÈRE VANILLE & SCIENCES

Depuis sa création en 1990, l'entreprise Eurovanille est partie prenante de la filière vanille mondiale et notamment de la filière Malgache.

En tant qu'importateur de vanille, nous souhaitons depuis toujours pousser la filière à se développer de manière vertueuse et structurée, pour la pérenniser.

Nous soutenons les recherches scientifiques qui permettent de pérenniser la filière et d'améliorer la protection des consommateurs, par exemple sur la réglementation de la nicotine en France et en Europe, sur la réglementation des MOSH/MOAH, ou encore, sur la productivité et la qualité.

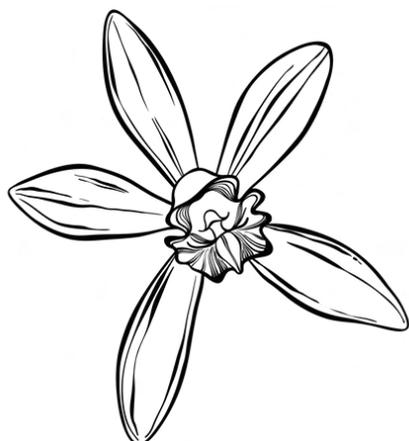


En complément de cette initiative, nous avons souhaité porter nos propres engagements pour la filière en cofondant un consortium de recherche scientifique. Depuis 2018, ce consortium travaille activement au décryptage du génome du vanillier, en étroite collaboration avec le CIRAD et plusieurs organismes de recherche publique français.

Les résultats de ces travaux sont librement accessibles à tous via une plateforme spécialisée : <https://vanilla-genome-hub.cirad.fr/>



**EURO
VANILLE**



EUROVANILLE
Route de Maresquel
62870 Gouy-Saint-André
FRANCE



www.eurovanille.com

