

Rapport

DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE

2021/2022



Delaviuda

Confectionery Group

Construisons un monde plus doux



index

5 MESSAGE DE LA PDG. ISABEL SÁNCHEZ

6 UNE ENTREPRISE AVEC UN DESSEIN

8 À propos de Delaviuda
Confectionery Group

12 Jalons 2021 - 2022

14 Une croissance rentable
et soutenue

22 CONSOLIDATION DE LA BONNE GOUVERNANCE

24 Plan de succession.
Renouvellement des organes de
direction et de gestion

28 Des valeurs qui nous distinguent

30 Conformité réglementaire

32 MOMENTS DE LEADERSHIP

36 Nos collaborateurs

40 Agents de transformation :
Modèle de leadership et de
numérisation

46 Promouvoir le bien-être,
la conciliation entre vie
professionnelle et vie familiale,
l'égalité et la diversité

50 Écoute, dialogue et résilience

54 Santé et sécurité

58 ARTISANS DE L'AMANDE

60 Innover pour vous
62 Nos lancements et
développements

66 *Cosecha propia*, notre touron
le plus spécial

68 AMOUR POUR LA TERRE

70 Améliorer et préserver
l'environnement

80 Engagement social

94 SOLVABILITÉ ET FIABILITÉ

96 Qualité supérieure

104 Nous continuons à investir
dans l'efficacité

106 + de Numérisation, + d'Efficacité
Notre modèle de numérisation

MESSAGE DE LA PDG

Je suis heureuse de présenter mon premier Rapport Annuel en tant que PDG de Delaviuda Confectionery Group. Ce rapport reflète de manière transparente et succincte les changements, les défis et les opportunités auxquels nous avons été confrontés au cours de l'exercice 2021-2022. Une année exigeante et, en même temps, passionnante.

La situation sociopolitique a été très complexe au niveau international, ce qui a eu un impact majeur sur les tensions de la chaîne d'approvisionnement. Le chemin n'a pas été facile, mais l'adoption de mesures financières, commerciales et opérationnelles a contribué à une fin d'année réussie, démontrant, une fois de plus, notre grande capacité d'adaptation.

Outre les défis qu'elle comporte, l'année 2021-2022 a également été une année passionnante. Excitante pour moi parce que j'assume, avec honneur, la direction de ce Groupe familial. Passionnante aussi parce que nous avons intégré de nouveaux projets, en accueillant Cacao Sampaka, qui a rejoint notre Groupe pour explorer de nouvelles voies de croissance et de développement tout au long de l'année, au-delà du secteur des produits de grande consommation.

En termes financiers, nous avons clôturé l'année en dépassant nos propres attentes. Grâce au travail et aux efforts de l'équipe, nous avons pu réaliser un chiffre d'affaires global de 117,5 millions d'euros, ce qui équivaut à +18 % du chiffre d'affaires de l'année précédente.

Ce bon résultat est pour moi un exemple clair de ce que signifie combiner la capacité à travailler en équipe, la résilience et l'orientation vers la réussite avec des valeurs telles que la passion, l'engagement, l'enthousiasme et la satisfaction du travail bien fait. Ce sont les clés de notre succès. Un succès en 2021-2022 qui nous a montré que c'était tout à fait possible :

- De rejoindre de nouveaux canaux de vente et augmenter notre présence tout au long de l'année.
- De continuer à surprendre nos consommateurs avec des propositions nouvelles et innovantes.
- d'attaquer les projets et apporter nos produits partout, malgré les tensions de la chaîne d'approvisionnement.

Chacun de ces accomplissements a été rendu possible grâce à la précieuse collaboration des membres de l'équipe et à la confiance de tant de fournisseurs, de clients et de consommateurs qui, chaque année, continuent à nous faire confiance.

Nous franchissons des étapes importantes sur la voie d'une croissance rentable et soutenue. Ainsi, pour la prochaine année 2022-2023, je formule le vœu que nous ne manquions pas d'une once d'ambition, d'enthousiasme, de joie et d'optimisme pour continuer à faire du projet Delaviuda CG - initié par María Rojas, développé par Alfredo López et élargi par mon prédécesseur et président du Groupe, Manuel López - une entreprise dont nous pourrions être fiers et que nous pourrions admirer dans les années à venir.

Isabel Sánchez
PDG

Delaviuda Confectionery Group



UNE

Entreprise

AVEC UN
DESSEIN


Delaviuda
Confectionery Group

← LABORATORIO
FÍSICO-QUÍMICO

← LABORATORIO
MICROBIOLÓGICO

← SALA DE ANÁLISIS
SENSORIAL

← OFICINAS DE I+D+i

← PLANTA PILOTO

À propos de **Delaviuda Confectionery Group**

Nous sommes un groupe familial, 100% espagnol, spécialisé dans le secteur alimentaire, opérant dans le secteur du touron, de la confiserie, des barres et du chocolat. Fondé à Sonseca (Espagne) il y a plus de 95 ans, le Groupe commercialise ses produits dans plus de 60 pays.

Chez Delaviuda CG, nous conjugons tradition et innovation depuis des années, en entretenant des relations avec les consommateurs par le biais du commerce de détail traditionnel (hypermarchés, supermarchés et magasins de proximité), du travel retail, des entreprises (B2B) et d'autres canaux alternatifs, que nous fournissons à partir de nos deux usines de Sonseca (Toledo, Espagne) et d'Artenay (France), ainsi que de l'atelier chocolat de Vic (Barcelone, Espagne).

L'un des principaux jalons de l'année a été l'acquisition de 100 % de Cacao Sampaka, une entreprise

spécialisée dans la production et la commercialisation de chocolat de haute qualité. Cette acquisition nous permet de continuer à nous concentrer sur nos trois défis stratégiques - l'innovation, la désaisonnalisation et l'internationalisation - tout en renforçant notre présence dans la catégorie du chocolat avec une marque haut de gamme qui a une connaissance approfondie du monde du cacao depuis ses origines.

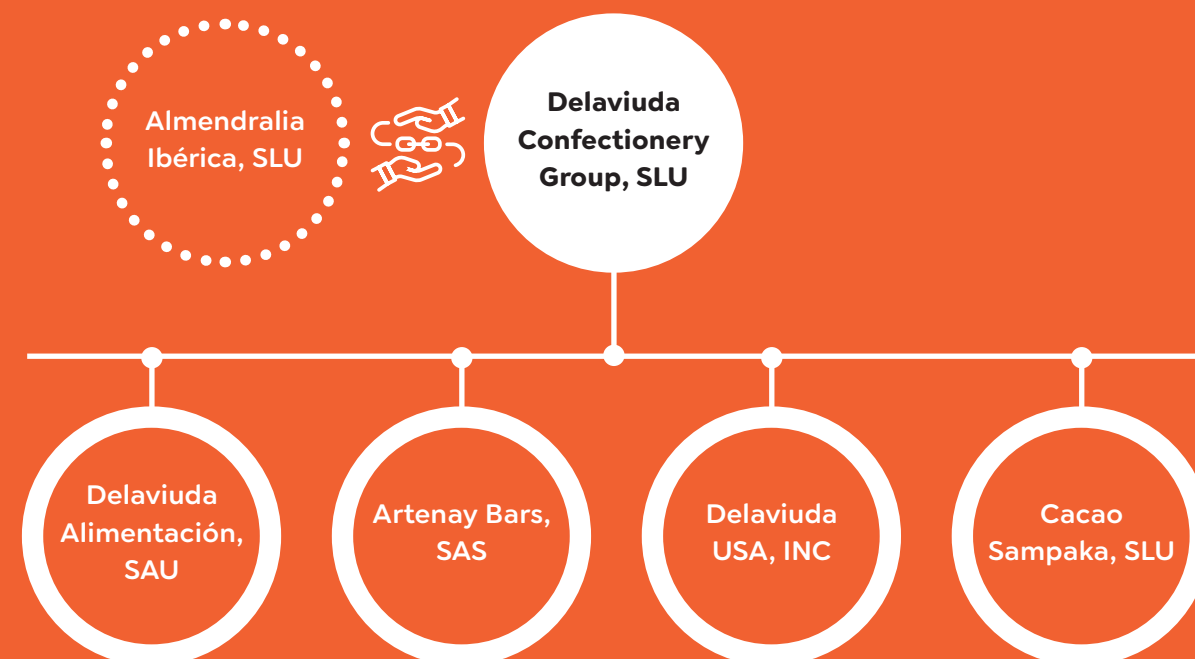
Cacao Sampaka

Fondée en 1999 par un groupe de chocolatiers traditionnels, cette entreprise spécialisée dans la **création de cacao et de chocolat de haute qualité** se distingue par le soin apporté à chaque détail du processus de production.

Grâce à son expertise et à sa connaissance du monde du cacao (origine de la matière première, technologie et processus), cette marque a réussi à se faire une place parmi les marques de **chocolat haut de gamme**.

Delaviuda CG maintient sa position de leader sur le marché, en occupant la place de premier fabricant dans le secteur du touron, du massepain et d'autres produits de confiserie de Noël.

Structure de l'actionnariat au 30 juin 2022



* Delaviuda Confectionery Group, SLU et Almendralia Ibérica, SLU font partie du même groupe d'entreprises familiales. Almendralia entretient une alliance avec Delaviuda CG.

** Cacao Sampaka a rejoint le Groupe Delaviuda en février 2022.

Delaviuda CG en chiffres



Ventes
117,5
Millions d'euros

EBITDA
5,3
Millions d'euros

16.735
Tonnes
produites

657
Employés

2
Millions d'euros
en investissements

103.221 kg
Don de
produit

Unités

d'affaires

Le Groupe DCG est le premier fabricant de marques dans le secteur du touron traditionnel et d'autres produits de confiserie, ainsi que l'un des principaux fabricants de barres sur le marché européen, qu'il développe pour les principaux distributeurs européens dans le commerce de détail traditionnel et le B2B.

Le Groupe opère dans le secteur des produits alimentaires de grande consommation par le biais de deux unités d'affaires : l'unité d'affaires des confiseries de marque et l'unité d'affaires des barres Artenay Foods. À partir de février 2022, par l'intermédiaire de Cacao Sampaka, il est également présent dans le secteur haut de gamme de la vente directe au consommateur.

Nous sommes le premier fabricant de marques dans le secteur du **touron traditionnel** et d'autres produits de confiserie, avec nos deux marques : El Almendro et Delaviuda.

Unité commerciale de la confiserie : Delaviuda et El Almendro



La Confiteria
Delaviuda

- Touron.
- Massepain.
- Gâteaux de gloire.
- Chocolats et pralinés



*e***Almendro**

- -Turon, format classique et de rupture (palitos, thins et bites).
- Barres aux amandes.

Unité commerciale des barres : Artenay Foods

En tant que fabricant leader en Europe, nous produisons des **barres et des snacks** pour les principaux distributeurs du secteur des produits de grande consommation et d'autres entreprises B2B..



• Barres et snacks.

Unité commerciale du chocolat : Cacao Sampaka

Une marque **premium** née dans le but de diffuser la culture du cacao à travers ses délicieux produits et ses établissements exclusifs.



CACAO SAMPAKA

- Collection de cacao légendaire.
- Chocolats.
- Tablettes.
- Autres produits (dragées, rochers, snacks, dont le cacao est l'ingrédient principal).



Jalons 2021-2022

Juillet 2021



Activation du plan de succession pour les postes de PDG et de Président du groupe familial.



Juillet 2021



Acquisition de **nouveaux terrains à Galisteo** pour le projet Almendralia



Septembre 2021



La gamme de barres d'El Almendro continue de croître et intègre de **nouvelles références**.



Décembre 2021



El Almendro, revient avec le spot « **Vuelve a casa por Navidad** » avec la collaboration de Lolita Flores et ses enfants Elena et Guillermo Furiase.



Décembre 2021



Delaviuda est la marque qui connaît la plus forte croissance sur le marché du **touron et des spécialités de Noël**. 19 % de croissance



Isabel Sánchez est nommée PDG de Delaviuda Confectionery Group et de ses filiales.

Janvier 2022



Delaviuda CG acquiert **Cacao Sampaka** et entre dans le secteur des produits **haut de gamme** destinés directement aux consommateurs.

Février 2022



Reprise du commerce international et croissance des ventes sur les marchés clés

Mars 2022



Delaviuda développe des **produits nouveaux et séduisants** en collaboration avec Christian Escribá.

Mai 2022



Obtention du **brevet** pour les **Palitos de turrón** (bâtonnets de touron).

Juin 2022

Croissance rentable et soutenue

Je vous invite à relever avec moi le défi d'une croissance rentable et soutenue dans le temps, et à mener avec moi la culture de la transformation. Nous devons évoluer vers une nouvelle culture du travail dans laquelle l'autocritique, l'adaptation au changement, le travail d'équipe, le leadership et l'esprit de transformation seront très présents.

Isabel Sánchez
PDG Delaviuda Confectionery Group

Un projet d'entreprise solide: 3 axes stratégiques et deux leviers

La stratégie de croissance rentable et soutenue promue après la prise de fonction de la nouvelle PDG du Groupe continue de s'appuyer sur les trois défis majeurs que sont l'internationalisation, la désaisonnalisation et l'innovation de rupture, auxquels s'ajoute celui qui consiste à aborder de nouvelles activités et de nouveaux canaux de vente. Cette stratégie place le consommateur au centre, le personnel et la numérisation étant les principaux moteurs de la réussite du projet d'entreprise.



Internationalisation

La stratégie d'internationalisation du Groupe est axée sur la croissance dans les pays clés, en renforçant ses équipes de vente sur place. Aujourd'hui, nous sommes déjà présents physiquement en France, aux États-Unis, au Mexique, au Portugal et au Royaume-Uni.

Cette volonté de renforcer notre présence sur les marchés clés génère de bons résultats. Il convient de souligner la bonne performance du marché américain, qui représente 40 % du chiffre d'affaires des marques internationales, ainsi que l'augmentation des ventes en Amérique latine, qui est devenue l'un des marchés présentant le plus grand potentiel de croissance pour nos marques.

Le grand défi de l'année a été de ramener les ventes internationales à leur niveau d'avant la pandémie. L'unité commerciale des marques internationales a clôturé l'année avec des ventes supérieures de 56 % aux chiffres de l'année précédente. Ces chiffres comprennent également les ventes dans le canal Travel Retail, qui ont atteint 85 % des chiffres d'avant la pandémie. Le portefeuille de clients internationaux de l'unité commerciale d'Artenay Foods a augmenté de 34 % par rapport à l'année précédente.



Nous internationalisons de plus en plus nos marques, en faisant d'El Almendro la marque de touron espagnole la plus reconnue et appréciée des consommateurs internationaux.

À moyen terme, l'objectif du Groupe est d'atteindre une part de 75 % du chiffre d'affaires total dans les ventes de produits « toute l'année ».

Désaisonnalisation

Cette année, les ventes « toute l'année » ont atteint 60 % du chiffre d'affaires global de notre Groupe.

Parmi les développements les plus importants qui nous aideront à continuer à stimuler les ventes « toute l'année », il y a l'acquisition de Cacao Sampaka. Cette opération nous permettra de renforcer notre présence dans la catégorie du cacao et du chocolat (consommation « toute l'année ») grâce à une marque haut de gamme ayant une connaissance approfondie du cacao et de ses origines.

Cacao Sampaka nous permettra également d'entrer dans des canaux exclusifs de vente directe au consommateur, où nous n'étions pas présents jusqu'à présent.

En outre, nous avons continué à progresser sur différentes propositions d'indulgence et de commodité aux amandes avec El Almendro et au chocolat avec Delaviuda.

Ainsi, avec **El Almendro**, nous continuons à renforcer la gamme de barres aux amandes. Cet engagement nous permet de positionner la marque dans les rayons tous les jours de l'année, ce qui en fait le leader de la catégorie des barres aux Fruits secs. Cette année, nous avons lancé deux nouvelles barres aux amandes (barres aux amandes et aux fruits et barres aux amandes avec un pourcentage élevé de protéines) qui répondent à la demande de produits sains, sans gluten et moins axés sur les céréales. Nous avons également développé deux barres aux fruits avec amandes, en deux saveurs (myrtille et fruits rouges).

En ce qui concerne la marque **Delaviuda**, nous avons commencé à travailler sur le positionnement de la marque « toute l'année », ainsi que sur de nouvelles propositions de consommation dans la catégorie du chocolat.



Innovation de rupture

Notre engagement en faveur de l'innovation de rupture au cours des dernières années a été reconnu dans notre secteur avec l'attribution du **brevet pour les Palitos de turrón** (bâtonnets de turrón).

En plus de continuer à développer nos catégories de produits les plus innovantes, avec de nouvelles saveurs, cette année, avec El Almendro, nous avons également continué à offrir aux consommateurs de nouveaux formats de consommation avec le lancement de la **gamme Thins**. Il s'agit d'un format de commodité qui permet une consommation à tout moment et en tout lieu.

Solvabilité, résultats économiques et perspectives

Résultats de l'exercice

Principaux agrégats financiers
(en milliers d'euros)

Principaux agrégats financiers	2020-2021	2021-2022
Chiffre d'affaires	99.565	117.463
Valeur générée	71.665	83.941
EBITDA	3.358	5.357
Investissements	1.237	1.974
Actif net	38.856	43.362
Total des actifs	85.205	88.767
Dette financière nette	-5.753	-5.740
Fonds de roulement	30.447	26.504



Bien que le contexte soit resté très complexe, Delaviuda Confectionery Group a présenté des résultats très favorables, atteignant un chiffre d'affaires global de 117,5 millions d'euros, contre 99,5 millions d'euros l'année précédente, ce qui implique une croissance de 18 %. En termes de volume de production, nous avons atteint un chiffre de 16,75 millions de kilos, contre 15 millions de kilos l'année précédente.

Le marché international a gagné en importance, les ventes représentant 52,1 % du chiffre d'affaires total, contre 49,5 % l'année précédente. Le poids de l'activité domestique est passé de 50,5 % l'année précédente à 47,9 %.

En ce qui concerne les ventes de l'unité commerciale **Artenay Foods**, comme il s'agit d'un produit ayant une forte composante de consommation hors foyer, elles ont enregistré des résultats très positifs. Après la

levée des restrictions sanitaires, la tendance observée au cours de la deuxième partie de l'année précédente s'est poursuivie, avec une croissance de 9 % par rapport à l'année précédente.

Le marché intérieur a continué à consolider nos marques, avec une bonne campagne de Noël et une croissance significative de nos barres El Almendro. La campagne de Noël a bénéficié en général de l'augmentation de la consommation post-covid enregistrée dans le canal des produits de Noël, ainsi que du fait que l'augmentation des coûts n'a pas été aussi intense que dans d'autres branches de l'activité. Delaviuda Confectionery Group a connu une croissance en valeur de +10,8%, ce qui nous permet de maintenir notre deuxième position en tant que fabricant dans la catégorie.

Delaviuda est la marque de fabricant qui a enregistré la plus forte croissance (+19%), supérieure à celle du marché, grâce au renforcement et à l'évolution de sa gamme traditionnelle et à l'innovation de Sticks de touron et de chocolat. El Almendro, pour sa part, a enregistré une croissance de +9,7% grâce au retour de sa stratégie de communication et de ses formats de commodité.

 Le **marché international** a continué à croître et à gagner en importance au sein du Groupe. La performance dans les pays clés, suite au renforcement de l'équipe commerciale, a été très satisfaisante, principalement dans les zones clés (États-Unis et Amérique latine) avec une croissance à deux chiffres du chiffre d'affaires.



Le **canal Travel Retail** a évolué très favorablement, stimulé par la réouverture du tourisme après la pandémie et la levée progressive des restrictions sur le tourisme international. Toutefois, les chiffres d'avant la pandémie n'ont pas encore été atteints.

Sur la base des bons résultats mentionnés ci-dessus, le Groupe a présenté des résultats très positifs dans les principaux chiffres financiers pertinents, avec une valeur globale du fonds de roulement de 26,5 millions d'euros et une dette financière nette négative (excédent de trésorerie) de 5,7 millions d'euros, et ce malgré l'impact négatif de l'augmentation du fonds de roulement, causée par les tensions accrues dans la chaîne d'approvisionnement et l'augmentation des coûts des matières premières.

Perspectives

Le secteur alimentaire est témoin de divers changements tels que de nouvelles réglementations, des tendances en matière de durabilité, entre autres aspects, et un contexte économique défavorable, qui conditionnent le présent et l'avenir des entreprises du secteur. Les principaux défis et opportunités qui se présentent sont les suivants :

- Adaptation aux nouveaux développements réglementaires en matière de durabilité, de publicité ou de fiscalité.
- Contexte économique caractérisé par :
 - **Une forte inflation avec un impact sur les coûts de production** : matières premières, matériaux d'emballage, pièces détachées, transport, services, etc.

- **Pénuries de matières premières et de matériaux**: la tension dans la chaîne d'approvisionnement persiste et s'est même intensifiée par rapport à l'année précédente, avec un risque élevé de grèves et de perturbations de l'approvisionnement en matériaux clés.

- **Prix de l'énergie**. Augmentation historique des coûts de l'énergie (pétrole, gaz, électricité) avec un impact élevé sur les coûts de production.

- **Guerre en Ukraine**. Impact direct sur la disponibilité et les coûts associés à certaines matières premières.

- Sécurité alimentaire.
- Déchets et économie circulaire.
- Nouvelles tendances en matière d'information des consommateurs.
- Manque d'informations et de connaissances sur le secteur alimentaire

Notre objectif pour l'année à venir est d'assurer la croissance de l'entreprise dans une période d'incertitude maximale par le biais de diverses actions visant à :

Augmenter la part de nos marques sur le marché national, en soutenant les campagnes de communication et en se concentrant sur une présence tout au long de l'année grâce à de nouvelles catégories de produits telles que les barres, ainsi qu'en ouvrant de nouveaux canaux de vente au détail.

Renforcer la présence de l'entreprise dans les pays clés et assurer la reprise complète du canal de vente travel retail.

Maintenir le volume des ventes obtenu dans les barres et la confiserie d'Artenay Foods.





Consolidation

DE LA BONNE
GOUVERNANCE

Plan de succession

Renouvellement des organes de direction et de gestion

En janvier 2022, Manuel López a été nommé Président du groupe d'entreprises familiales et a confié la gestion de Delaviuda Confectionery Group à Isabel Sánchez, nommée PDG du Groupe.

Après plus de 30 ans passés à la tête du Groupe en tant que PDG, Manuel López Donaire a pris la décision d'activer le plan de succession et de céder le poste de PDG. Cette étape a été franchie dans le cadre du Protocole familial, signé il y a 7 ans, afin d'assurer la continuité de Delaviuda Confectionery Group et de contribuer à son développement futur.

Depuis son poste actuel de président, Manuel López Donaire consacrera toute son énergie, ses efforts, ses connaissances et son expérience à la direction et à la présidence du Conseil d'Administration du groupe d'entreprises familiales afin de rechercher de nouvelles opportunités de croissance pour le Groupe.



« Cette décision a été prise d'un commun accord au sein de ma famille, avec une confiance totale dans la capacité d'Isabel à diriger la croissance, la durabilité et la transformation du Groupe dans l'actuel contexte de changement »

Manuel López

Gouvernance et gestion

L'administration unique de Delaviuda Confectionery Group, S.L.U. continue d'incomber à Manuel López Donaire, président du groupe familial, qui est à son tour soutenu par les organes de gestion quotidienne : divers comités qui collaborent à la gouvernance et à la gestion des entreprises qui composent le Groupe.

Conseil consultatif

Le conseil consultatif joue le rôle de mentor, de superviseur et de promoteur de la PDG, en la conseillant sur les aspects financiers stratégiques, les marchés et les produits, les concurrents ou la technologie. Il est composé de quatre membres, appartenant aux troisième et quatrième génération de la famille López, d'un administrateur exécutif et de deux administrateurs indépendants, qui sont renouvelés périodiquement. Ce comité se réunit 10 fois par an.



Comité de direction

Ce comité est chargé de superviser l'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie du Groupe et des bonnes pratiques de gestion. Il surveille également les budgets, l'élaboration des plans stratégiques, les investissements et les états économiques et financiers de l'entreprise. Le comité est composé de la PDG et des directeurs généraux adjoints. Il se réunit au moins une fois par mois.



Comité des investissements

Ce comité, composé de représentants de tous les secteurs organisationnels du Groupe, est chargé d'évaluer et de prendre les décisions relatives aux investissements à réaliser au sein du Groupe. Il se réunit sur une base trimestrielle.



Le **Comité de crise**, créé à la suite de la crise sanitaire provoquée par le Covid-19, a continué à être actif au cours de l'année, se réunissant tous les mois, adaptant et mettant en œuvre les mesures de prévention, de contrôle et de surveillance nécessaires pour garantir la santé et la sécurité des collaborateurs de Delaviuda CG.

Structure organisationnelle

À partir de janvier 2022, Isabel Sánchez - jusqu'alors directrice générale de l'entreprise, de la communication et des ressources humaines, avec 10 ans d'expérience dans l'entreprise - prend le rôle de PDG et a pour mission de superviser la croissance et la transformation du Groupe.

Le début de cette nouvelle phase de gestion requiert une nouvelle structure organisationnelle pour aider à relever les défis et les objectifs du Groupe.

Au cours de l'exercice 2021-2022, la structure de l'entreprise a fait l'objet d'une réorganisation intermédiaire qui a donné lieu aux changements énumérés ci-dessous :

Intégration de la gestion commerciale d'Artenay Foods dans le département Stratégie Commerciale et Marketing.

Intégration du domaine juridique dans le département Contrôle financier et gestion.

Création du département de contrôle des affaires et des opérations.

Intégration du département Logistique et Approvisionnement dans la direction des Achats.

Des valeurs qui nous distinguent

La Mission de Delaviuda Confectionery Group est de « **construire un monde plus doux** ». Créée en 2013, cette devise reflète l'essence du Groupe et notre façon de comprendre et de vivre l'activité de confiserie. Une attitude qui n'a pas changé depuis nos origines, avec l'ouverture d'une petite confiserie en 1927, et qui nous accompagne depuis lors, définissant notre style et ce que nous faisons, générant et partageant de la valeur pour toutes nos parties prenantes.

Notre Mission est la base qui nous invite à projeter notre Vision, sur laquelle nous travaillons depuis longtemps :



Maintenir notre position en tant que **première marque mondiale** de « Turrón de España ».



Être une entreprise de **référence internationale** dans la production de produits de confiserie.



Nous positionner au niveau international comme l'un des **principaux producteurs de barres** pour des marques tierces, en répondant à tous les besoins de consommation de ce produit.

Dans cette nouvelle étape, l'**objectif de gestion** fixé par la direction de l'entreprise est d'assurer une croissance rentable et soutenue dans le temps, en intégrant à la fois des critères économiques et des critères ESG (Environnement, Social et Gouvernance) et de gouvernance. Pour relever chacun de ces défis, tous les secteurs de l'organisation agissent sur la base de **valeurs communes** qui garantissent l'excellence de notre travail, marquent notre style d'entreprise et nous distinguent :



Persévérance

Nous nous engageons à atteindre nos objectifs de manière éthique et réussie, en surmontant tous les obstacles qui peuvent se présenter en cours de route.

Transparence

Nous adoptons une attitude transparente à l'égard de chacune de nos parties prenantes, auxquelles nous fournissons, en temps utile et de manière objective, les informations dont elles ont besoin.



Fiabilité

Il s'agit d'un ensemble de quatre valeurs fondamentales : intégrité, compétence, engagement et fiabilité.

Prudence

Nous préconisons de prendre des décisions fondées sur le bon sens et le bon jugement. À cette fin, avant de prendre une décision, nous concentrons nos efforts sur l'analyse et le contraste de toutes les informations jusqu'à ce que la dernière conséquence soit évaluée, en prenant toujours des décisions dans le cadre d'un seuil de risques assumables.



Conformité réglementaire

Le système de conformité de Delaviuda Confectionery Group est basé sur le Code de conduite, qui nous guide dans le développement de notre activité et dans les relations professionnelles que nous entretenons au quotidien.

Nous disposons de deux canaux ouverts pour demander des renseignements, signaler des irrégularités ou déposer des plaintes : compliance@delaviuda.com et compliance@artenaybars.com. Leur existence est communiquée dans les cours de formation au code de conduite dispensés à notre personnel. En outre, il est possible de communiquer directement avec le supérieur hiérarchique, le département des ressources humaines ou le responsable de la conformité. Au cours de l'exercice 2021 - 2022, aucun type de plainte n'a été enregistrée par les canaux de communication prévus.

Politique de prévention des risques criminels

Code de conduite

Politique de procuration

Politique de séparation des tâches

Canal de plaintes

Certifications

...entre autres

compliance@delaviuda.com
compliance@artenaybars.com



Au cours de l'année, nous avons continué à travailler sur le développement de notre programme de conformité avec la collaboration d'un expert indépendant et avec le soutien d'une plateforme qui nous permettra de visualiser les KPI (indicateurs clés de performance, pour son acronyme en anglais) et l'état du programme en temps réel.

En ce qui concerne l'identification et l'évaluation des risques non financiers, le cadre de référence est le code pénal, les normes ISO 31000, 19600 et 37001, et la norme UNE 19601. Les risques les plus importants identifiés pour le Groupe restent les délits contre la santé publique, la publicité mensongère et le blanchiment d'argent.

Pour chacun de ces risques, il existe différents contrôles visant à les prévenir et à les minimiser, notamment : le code de conduite, la politique de prévention des risques criminels, la politique de procuration, la politique de séparation des tâches, le canal de plaintes, les certifications, entre autres.

En termes de formation, nous avons informé le personnel des résultats du jugement en faveur de DGC, accusée d'avoir participé à un cartel de touron, et nous avons profité de l'occasion pour expliquer les règles applicables en matière de concurrence. En outre, un certain nombre de sujets relatifs à la conformité ont été inclus dans la Newsletter mensuelle.

A partir de l'année prochaine, des formations seront dispensées au niveau de chaque département en fonction de leurs risques spécifiques en matière de conformité.

Aucune sanction ou amende n'a été reçue au cours de l'année pour non-respect des lois et/ou règlements applicables.

moments

DE
LEADERSHIP





L'exercice 2021-2022 a été caractérisé par une période de transformation et de leadership au sein de Delaviuda Confectionery Group. Outre le contexte d'incertitude socio-économique que nous avons également connu au sein du Groupe, cette année a également été marquée par des étapes importantes telles que l'activation du plan de succession du dirigeant du Groupe, le début d'un processus de réorganisation interne, ainsi que l'acquisition d'une nouvelle entreprise qui a rejoint le Groupe.

Tous ces changements ont posé des défis supplémentaires au Département de Ressources Humaines du Groupe, où la gestion de la communication interne a été essentielle.



Au début de ce nouvel exercice, nous avons clôturé la dernière phase du plan Ithaca, un projet conçu pour faire face à la situation critique causée par la pandémie, et qui visait à générer le calme et à gérer la communication et le leadership au sein de l'équipe. Outre le maintien de certaines mesures d'Ithaca, telles que celles relatives à la protection des personnes, les efforts déployés cette année ont visé à renforcer le sentiment d'appartenance et de collaboration de nos collaborateurs, afin d'accompagner le processus de consolidation de la gouvernance et le passage de relais dans la gestion du Groupe.



Le département des Ressources Humaines et le département de la Communication travaillent d'arrache-pied pour accompagner l'organisation dans cette nouvelle étape, en transmettant un message de confiance et de proximité aux équipes. À cette fin, nous avons mis l'accent sur le partage avec l'équipe de la nouvelle finalité, des objectifs et des priorités de la direction. Ces informations sont essentielles pour pouvoir compter sur le leadership et la contribution de chacun afin d'aligner l'entreprise sur cette nouvelle étape.



Nous avons également travaillé sur le processus d'intégration de l'entreprise Cacao Sampaka, l'incorporation de talents dans certains départements (emballage, production, industrialisation, marketing, R&D, etc.) et sur des marchés clés comme le Royaume-Uni, ainsi que sur la consolidation des équipes au Mexique, aux États-Unis et en Amérique latine.



La numérisation des processus a également joué un rôle clé, avec la mise en œuvre de Successfactor pour l'évaluation des performances, la plateforme de formation ou Bitnova, notre nouveau portail pour les employés.



Enfin, nous avons travaillé à la mise en œuvre des actions nécessaires pour répondre aux exigences de la nouvelle réforme du travail, conformément au Real decreto-ley 32/2021, publié le 28 décembre 2021.

603 Effectif moyen

53% Femmes

47% Hommes

142 Nouveaux recrutements

657
Employés
à la date
de clôture



Nos collaborateurs

6.490
heures de

formation pour les employés

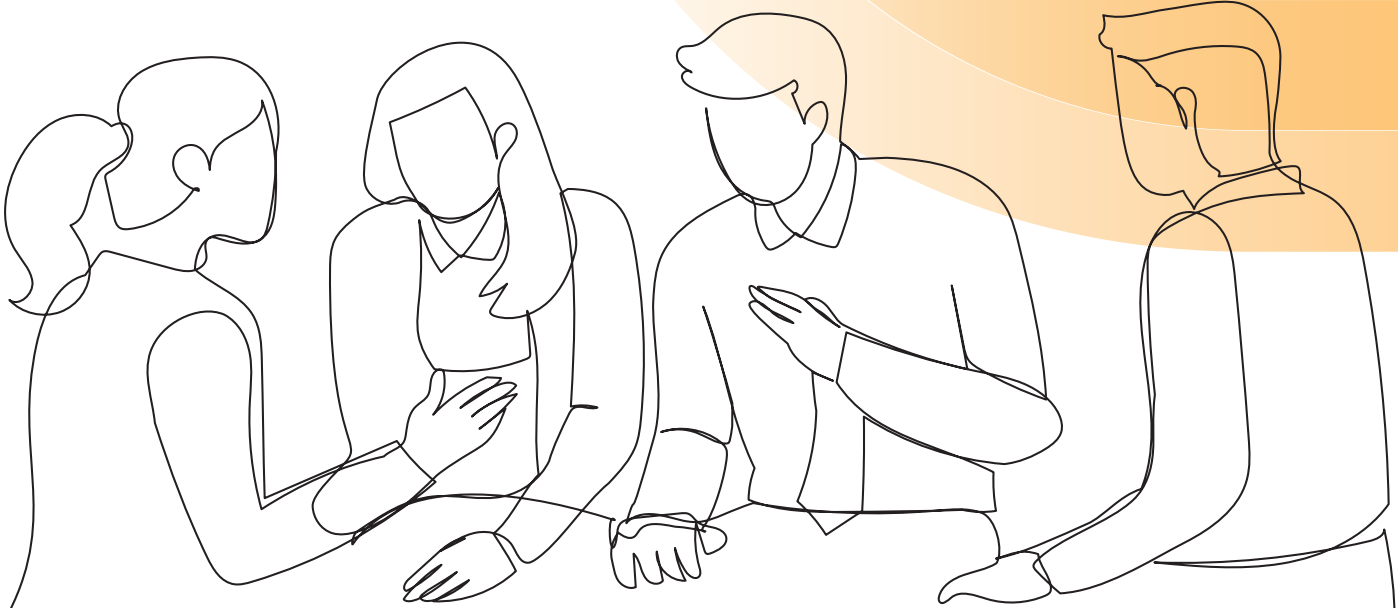
Contrats
à durée indéterminée (CDI) **77%**

Contrats
à temps plein **99,8%**

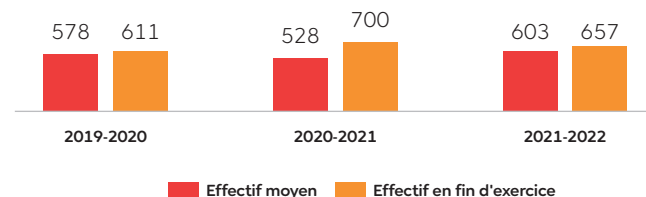
Promotions
Internes **7**

Jeunes
stagiaires **27**

Employés
handicapés **16**

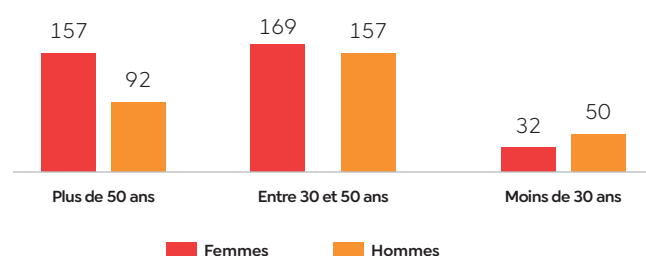


Évolution de l'effectif de Delaviuda Confectionery Group



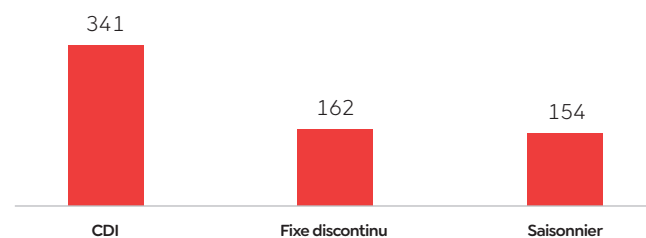
Au cours de l'année, l'effectif moyen et l'effectif en fin d'exercice (30 juin 2022) de Delaviuda CG ont atteint respectivement 603 et 657 employés. Ces chiffres comprennent 13 employés de Cacao Sampaka, qui ont rejoint notre Groupe en février 2022.

Effectifs moyens par sexe et tranche d'âge



Pendant les périodes de campagne, les effectifs augmentent de manière significative, atteignant à certains moments un chiffre d'environ 900 employés (871 au plus haut cette année).

Effectifs moyens par type de contrat



Effectifs moyens par sexe	2020-2021			2021-2022		
	Espagne	France	Total	Espagne	France	Total
Femmes	231	31	262	284	31	315
Hommes	198	68	266	221	67	288
Total	429	99	528	505	98	603

Effectifs moyens par tranche d'âge	2020-2021			2021-2022		
	Espagne	France	Total	Espagne	France	Total
Plus de 50 ans	157	34	191	184	38	222
Entre 30 et 50 ans	220	55	275	252	50	302
Moins de 30 ans	52	10	62	69	10	79
Total	429	99	528	505	98	603

Effectifs moyens par type de contrat	2020-2021			2021-2022		
	Espagne	France	Total	Espagne	France	Total
CDI	238	98	336	244	94	338
Fixe discontinu	72	0	72	97	0	97
Saisonnier	119	1	120	164	4	168
Total	429	99	528	505	98	603

Effectifs moyens par catégorie professionnelle	2020-2021			2021-2022		
	Espagne	France	Total	Espagne	France	Total
Direction	11	0	11	10	0	10
Cadres intermédiaires	49	32	81	63	33	96
Personnel administratif	40	5	45	38	5	43
Reste du Personnel	329	62	391	394	60	454
Total	429	99	528	505	98	603

Au cours de l'année, nous avons embauché 142 nouveaux employés (23 sous contrat à durée indéterminée et 104 sous contrat saisonnier).

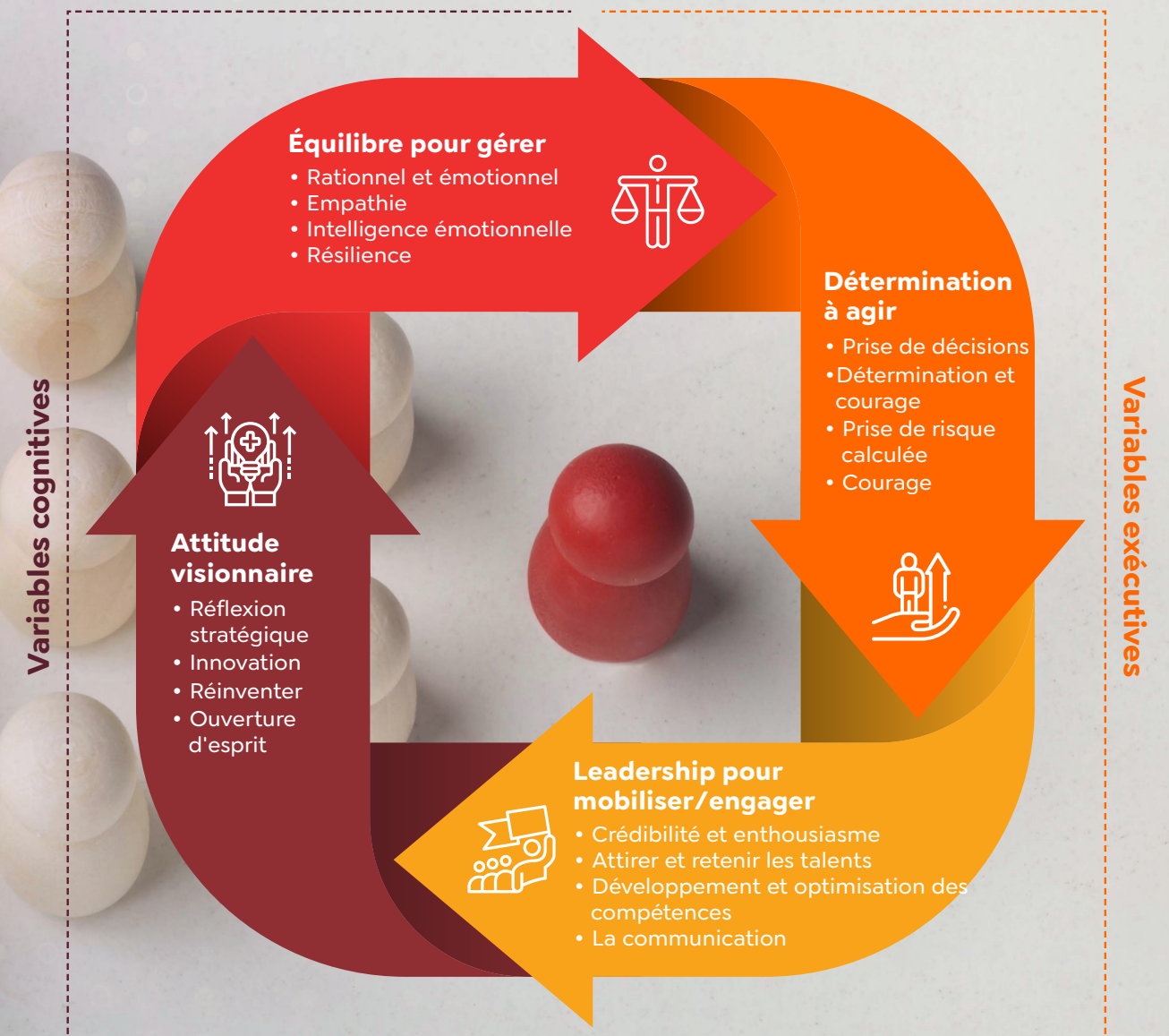
En outre, dans le cadre de notre engagement envers les jeunes talents, nous avons accordé 27 bourses pour des stages dans notre Groupe. C'est précisément dans le but de soutenir l'employabilité des jeunes talents que Delaviuda CG participe à divers forums sur l'emploi et entretient des alliances avec des universités et des instituts de formation professionnelle tels que l'université de Castilla la Mancha, l'université d'Alcalá, l'université Rey Juan Carlos, l'IES



Agents de transformation: **Modèle de leadership et de numérisation**

Au cours de l'année précédente, nous avons développé un modèle de leadership, basé sur nos valeurs, qui définit les aptitudes et les compétences nécessaires à l'organisation (gestion des émotions, innovation, prise de décisions, courage et communication), ainsi qu'un programme d'accompagnement pour aider nos directeurs, managers, etc. à les évaluer correctement.

**Alignés pour soutenir le défi
proposé par la direction
générale du Groupe**



Les conséquences postpandémiques sur les personnes et le contexte convulsif et changeant actuel nous ont obligé à évoluer et adapter les objectifs de notre modèle de leadership afin de répondre aux besoins des marchés et des talents, en mettant l'accent sur : les modèles hybrides ; l'automatisation en tant que catalyseur de l'apprentissage ; la gestion du détachement ; la nécessité de rendre l'objectif de notre entreprise plus et mieux visible ; et la réponse nécessaire aux valeurs émergentes telles que l'intégration des piliers qui composent la gestion responsable (ESG).

+ de talent + d'engagement

L'une de nos priorités est de veiller à ce que les membres de l'organisation développent, libèrent et améliorent leurs compétences. C'est pourquoi, dans le département des ressources humaines, nous recherchons et mettons en œuvre les outils que nous jugeons les plus appropriés à tout moment :

Plans de fidélisation des Personnes clés

Les défis de l'organisation requièrent une mise à jour et une gestion continues de la fidélisation des personnes clés. Ces plans visent à garantir l'engagement et le développement des personnes clés du Groupe, en définissant des actions spécifiques pour chacune d'entre elles (formation, rémunération, plan de développement, etc.) en fonction des motivations et des compétences individuelles.

Numérisation de la performance: Successfactor

L'évaluation des performances est une ressource fondamentale pour le développement et la croissance professionnels. Elle contribue à aligner les objectifs individuels des membres de l'équipe sur ceux du département et du Groupe. Au sein du département Ressources humaines, nous avons développé un important travail de soutien et d'accompagnement des directeurs, des managers et des chefs de service dans ce domaine.

Successfactor facilite le suivi et permet une évaluation des objectifs personnels et de ceux de l'entreprise.

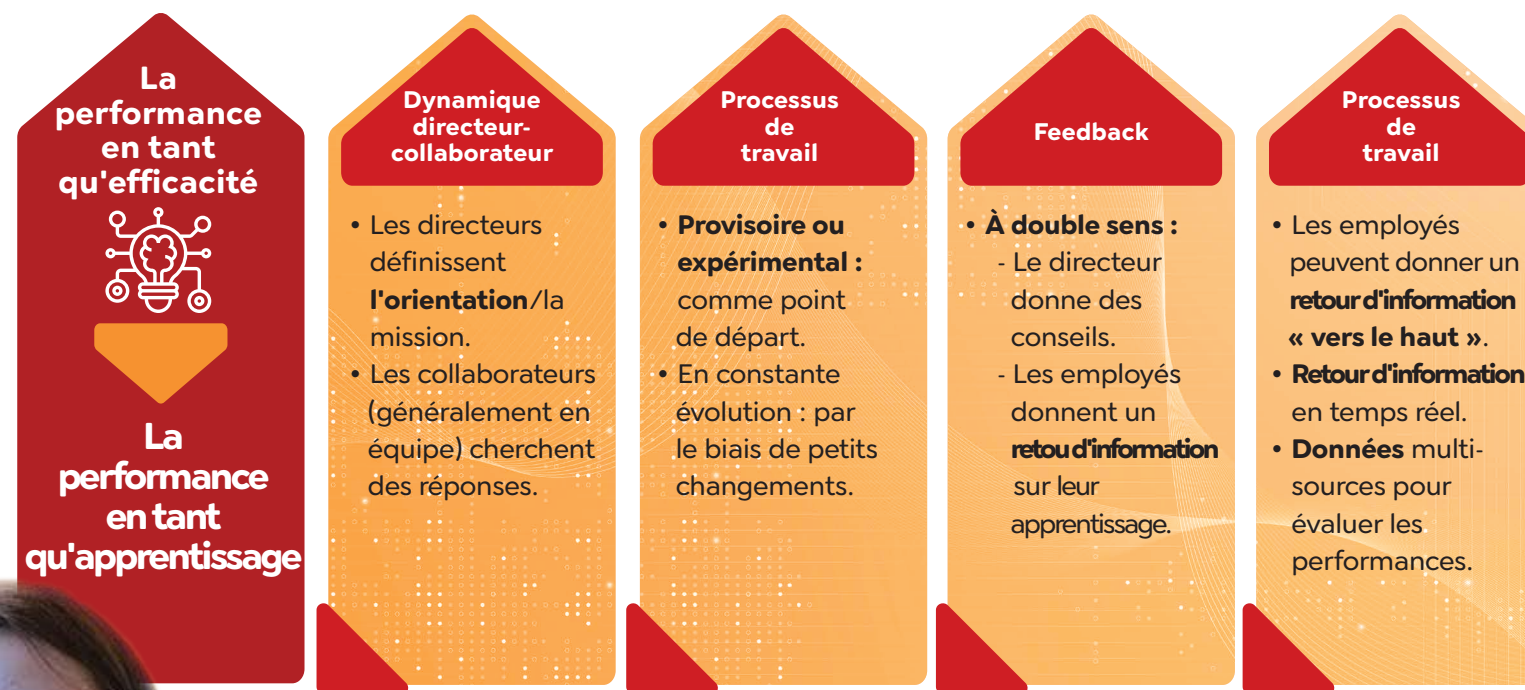
100%
du personnel
a bénéficié d'une
évaluation
des performances



La mise en œuvre de Successfactor pour l'encadrement intermédiaire a été l'une des principales réalisations de l'année. Il s'agit d'un outil numérique visant à améliorer l'expérience de leadership et à renforcer la culture organisationnelle.

Cette mise en œuvre nous a permis de faire évoluer le modèle actuel, qui repose sur le concept de performance en tant qu'efficacité, vers une autre approche dans laquelle la performance est aussi un apprentissage.

Modèle d'évaluation des performances de Delaviuda CG



Successfactor favorise la collaboration, permet une visualisation complète des performances des employés et, grâce à l'identification des compétences critiques, permet un meilleur développement du personnel. En bref, l'outil maximise la valeur de l'évaluation obtenue, en la rendant plus transparente et en offrant un meilleur suivi, entre autres. En outre, il contribue à une meilleure gestion du processus d'évaluation, en fournissant une vision macro via l'intégration des objectifs et les compétences évalués, en simplifiant le suivi des évaluations, en accélérant le retour d'information et en facilitant l'analyse des informations par le biais de rapports.



La formation contribue au développement de nos collaborateurs et à la compétitivité du Groupe.

Talent University
Nous évoluons avec vous



Chez Delaviuda CG, nous continuons à aller de l'avant et à nous engager dans la formation et le développement intégral de nos collaborateurs. Dans ce sens, nous continuons à mettre à leur disposition les moyens nécessaires à leur formation et à leur développement, principalement à travers la DCG Talent University, où nous offrons un catalogue de formation large et varié.

Au cours de cet exercice, la DCG Talent University a été dotée d'une structure numérique grâce à la mise en place d'un système de gestion de l'apprentissage (LMS, Learning Management System). Cette nouvelle structure permet un accès facile à l'information et un apprentissage multimédia de qualité, tout en optimisant les coûts, le temps et l'efficacité de la gestion. La formation en face à face s'est également poursuivie, ce qui constitue également un élément clé de notre stratégie de Learning & Development (apprentissage et développement).

Cette structure numérique est la première étape du nouveau modèle de formation que nous abordons et qui évoluera bientôt pour que les professionnels deviennent les protagonistes de leur propre développement.

Comme chaque année, le département des talents a promu un catalogue au contenu actualisé, intégrant des activités en ligne et hors ligne afin de garantir que chaque professionnel dispose de la flexibilité nécessaire pour mener à bien les actions de formation.



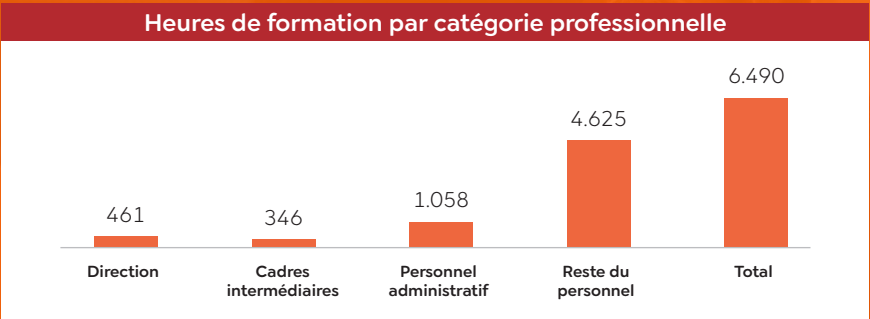
Reskilling & Upskilling

Le reskilling et l'upskilling, en tant que processus d'amélioration des compétences de nos employés, constituent un objectif prioritaire de la gestion des ressources humaines. Ces actions de formation nous permettent de travailler sur leur capacité à s'adapter aux nouveaux besoins du marché et à l'existence de nouveaux outils et connaissances, en réduisant le fossé entre les générations et en rendant les équipes capables d'assumer de nouveaux rôles.

Concept	2020-2021	2021-2022
	Total	Total
Investissement en formation (euros)	35.861	52.894
Nombre total heures formation	7.775	6.490
Nombre de cours	99	73
Nombre de participants	6.113	6.389
Moyenne Heures formation/employé*	14,73	10,76

*Effectif moyen

Moyenne d'heures de formation	2021-2022		
	Espagne	France	Total
Femmes	10,80	7,55	10,48
Hommes	10,00	14,58	11,07



Type de formation	Total heures 2020-2021	Total heures 2021-2022
Santé et sécurité au travail	3.363	2.960
Technique*	3.452	2.979
Compétences	38	36
Autres**	923	515
Total	7.775	6.490

*Qualité et sécurité des aliments et spécificités de l'emploi
**Langues et autres

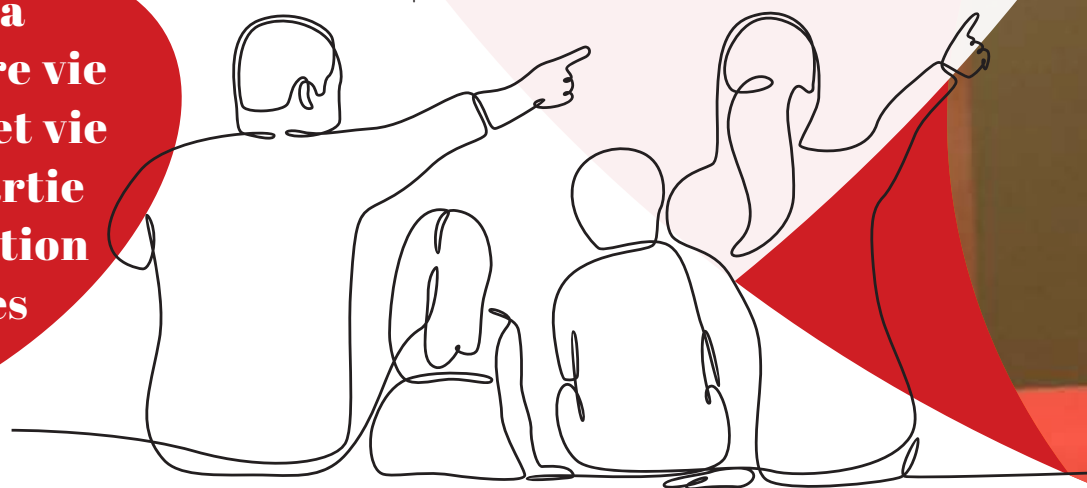
Promouvoir le bien-être, la conciliation entre vie professionnelle et vie familiale, l'égalité et la diversité

Chez Delaviuda CG, nous offrons un environnement de travail diversifié, sain et flexible, dans lequel les personnes sont au centre de notre stratégie d'entreprise.

Nous considérons la flexibilité et la conciliation comme des leviers nécessaires pour promouvoir une culture du travail centrée sur les personnes et basée sur la formule de la responsabilité, de l'engagement et des résultats.

Nos professionnels et leur engagement envers l'organisation sont la clé pour relever les défis et saisir les opportunités de croissance. À cet égard, nous déployons depuis longtemps de nombreuses actions pour répondre à leurs besoins personnels, familiaux et professionnels.

La flexibilité et la conciliation entre vie professionnelle et vie familiale font partie de notre proposition de valeur pour les employés.



Cette année, nous avons renouvelé notre certificat efr, qui confirme le travail que nous réalisons dans la gestion de la conciliation entre vie professionnelle et vie familiale et les mesures liées à la qualité de l'emploi, à la flexibilité dans le temps et l'espace, au soutien familial, au développement professionnel et personnel et à l'égalité des chances.

En outre, nous travaillons sur des propositions qui augmentent le salaire émotionnel perçu par les travailleurs, dans le but d'avoir un impact sur leur engagement et leur motivation, en proposant des mesures mieux structurées et plus pertinentes pour chaque collectif

29
mesures de
conciliation

12
mesures de
qualité de
l'emploi

3
mesures en
faveur de
l'égalité des
chances

6
mesures de
flexibilité dans
le temps et
l'espace

3
mesures de
soutien à la
famille

5
mesures de
développement
professionnel



Depuis 2014, l'Institut des femmes de Castilla-La Mancha reconnaît notre travail dans le domaine de la conciliation entre vie professionnelle et vie familiale et de l'égalité en nous décernant la «*Distintivo de Excelencia en Igualdad, Conciliación y Responsabilidad Social*» (« Distinction d'excellence en matière d'égalité, conciliation travail – famille et responsabilité sociale »), qui est attribuée et renouvelée tous les deux ans.



Les principaux jalons en matière de conciliation sont la nomination de nouveaux postes d'efr, ainsi que l'examen, la rédaction et l'approbation du nouveau **Plan de Conciliation**. Ce document a intégré de nouvelles mesures, adaptées au personnel des bureaux et des usines, qui consistent en ce qui suit :

Extension de la journée de travail intensif pour les employés de bureau.

La journée de travail intensif est étendue au mois d'août (auparavant uniquement applicable au mois de juillet), ainsi qu'à la veille des jours fériés nationaux tels que le 24 décembre ou le mercredi saint.

Jour de congé pour les anniversaires.

Cette mesure s'applique aux travailleurs avec un contrat permanent (CDI) ou fixe discontinu, aux travailleurs d'usine et de bureau

Approbation de la mise en œuvre d'un modèle de rémunération flexible

pour les employés avec un contrat permanent (CDI), applicable à partir de 2023.

Par ailleurs, afin de mieux comprendre les besoins de nos collaborateurs, nous avons **également lancé l'enquête sur l'utilisation et la satisfaction des mesures de conciliation travail** - 23 à travailler sur notre engagement avec la conciliation (certification efr).

Choix du nombre de versements, avec la possibilité de choisir entre 12 ou 14.

Flexibilité des horaires de travail après le congé de maternité/paternité

para el colectivo de oficinapour les employés de bureau, avec possibilité d'adapter la journée de travail pendant les 9 premiers mois de la vie de l'enfant.

Mise en place de cinq jours de télétravail par mois.

Païement anticipé du salaire mensuel en cas de circonstances particulières.

À Artenay (France), une journée de télétravail par semaine ou deux demi-journées ont été approuvées.

Notre engagement à promouvoir l'égalité des chances et la non-discrimination se reflète dans nos règles, politiques et processus de gestion du personnel. Les plans d'égalité de Delaviuda Alimentación et d'Artenay en sont le résultat. Ces deux plans comprennent une série d'actions et de mesures visant à promouvoir et à favoriser l'égalité au sein du Groupe. Au cours de cet exercice, aucune plainte n'a été reçue en matière d'égalité.

La diversité est une source de richesse humaine et professionnelle nécessaire pour relever de nouveaux défis et générer des cultures ouvertes, inclusives et collaboratives. Le Groupe DCG poursuit ses efforts pour franchir les seuils législatifs en matière de handicap. Ainsi, 16 personnes en situation de handicap sont présentes dans nos équipes, soit 2,4 % de l'effectif total.

En matière d'égalité, Artenay Bars a obtenu la note de 50 sur 60 dans l'indice déclaré et présenté annuellement par le ministère français du Travail.



Écoute, dialogue et résilience



Nous travaillons depuis des années à l'amélioration de la communication interne afin de gagner en proximité et de renforcer la transparence dans nos relations avec nos professionnels. À cette fin, nous partageons avec eux les défis et les succès que nous rencontrons au cours du développement de notre activité, en les informant, en temps réel, des étapes et des événements qui affectent l'organisation.

Alignement de l'organisation

Outre l'activation du plan de succession au sein de la direction de l'entreprise, l'exercice 2021-2022 a également été caractérisé par des événements marquants tels que la crise d'approvisionnement en matières premières, la guerre en Ukraine et d'autres circonstances socio-économiques qui ont également affecté le fonctionnement quotidien de l'organisation. Dans le domaine des Ressources Humaines, nous avons dû entreprendre une importante tâche d'écoute et d'empathie dans l'intention d'accompagner les personnes de l'organisation afin de les aider à comprendre le contexte dans lequel nous vivons. Un contexte dont il est possible de sortir plus fort, si nous avançons dans la même direction.

Ainsi, dans le but d'accompagner et d'aider l'organisation à faire face à ces circonstances, de nombreuses actions ont été menées, telles que :

Plan de succession

Le plan de succession a été soutenu par le département des ressources humaines, avec le plan de soutien et de communication interne correspondant, dans le but de transférer la confiance aux équipes et de faire connaître les objectifs et la stratégie à tous les niveaux de l'organisation. Pour ce faire, nous avons eu recours à des réunions en face à face, à des communications, à des infographies et à des affiches.



Plan d'accueil et d'intégration de l'équipe de Cacao Sampaka

Suite à l'acquisition de Cacao Sampaka, nous avons travaillé sur le processus d'intégration (culture d'entreprise, processus, etc.).



Team building : Out door (en plein air) avec les directeurs

Cette activité a permis de créer un espace de rencontre décontracté avec une approche de team building avec les directeurs, en plus de reconnaître les efforts des équipes au cours d'une année qui n'a pas été sans difficultés. L'activité s'est déroulée à Valencia et a consisté en une activité dans laquelle deux équipes se sont affrontées.

Pendant la durée de l'activité, des compétences standard ont été travaillées : communication, sentiment d'appartenance, concentration, environnements VUCA, capacité à se concentrer et coordination.



Journée de clôture annuelle

«Visioning Delaviuda» est le nom de la journée de clôture annuelle qui s'est tenue à la fin du mois de juin et à laquelle ont été conviés tous les cadres intermédiaires des différents centres de travail du Groupe en Espagne et en France. Isabel Sánchez, en tant que responsable de DCG, a dirigé l'événement, qui avait pour but de : rendre compte des résultats de l'exercice 2021-2022, présenter les budgets et les plans 2022-2023 et présenter le portefeuille de produits de l'unité commerciale de la marque à travers une dégustation des nouvelles références de produits.

En outre, nous avons eu un invité très spécial, Toni Nadal, oncle et entraîneur de Rafael Nadal, qui a parlé de l'importance de la résilience et de faire les choses avec passion pour atteindre l'objectif. Un défi pour lequel, comme il l'a reconnu, il n'y a qu'une seule façon de procéder : **se donner à fond, travailler dur et ne pas abandonner.**

L'événement s'est terminé par la remise de prix et de reconnaissances aux équipes et aux personnes qui ont réalisé des performances exceptionnelles au cours des dernières années.



Nous nous efforçons de déployer une communication interne plus participative, en sélectionnant les canaux les plus appropriés et en établissant les mécanismes nécessaires pour recueillir le feedback.

Travailler à **votre écoute**

Nous maintenons de multiples canaux d'écoute pour garantir la communication avec chacun des professionnels du Groupe, en adaptant les canaux aux besoins du moment (courriels, newsletter mensuelle, télévision dans les zones communes, intranet, tableau d'affichage, boîte à idées, réunions).

Au cours de l'année, la communication a été axée sur la création d'un sentiment de confiance et de fierté d'appartenance, sur la fourniture d'informations en temps réel sur les performances de l'entreprise dans des scénarios incertains, ainsi que sur les principaux jalons de la gestion du Groupe.

Enfin, cette année, nous avons également travaillé à la mise en œuvre de «**BITNOVA**», le portail des employés. Ce nouvel outil simplifie la gestion des questions liées au travail, telles que la gestion des salaires, les congés payés et non payés, les vacances, etc. En outre, nous contribuons à réduire la consommation de papier, puisque les procédures sont effectuées sous forme numérique.

Principales actions de communication interne

Nombre de newsletters	Lancement de 8 newsletters
Communication d'entreprise	26 communications corporatives internes. Certaines d'entre elles concernaient les principaux jalons de l'année : questions relatives à la succession, acquisition de terres auprès d'Almendralia, bienvenue à Cacao Sampaka et changements dans la structure.
Réunions annuelles	2 réunions annuelles : réunion des cadres moyens pour annoncer la succession en juillet 2021 et réunion pour clôturer/démarrer le nouvel exercice financier à la fin du mois de juin 2022.
Réunions d'information du personnel	2 réunions d'information. Réunion, organisée en 5 équipes, pour la direction et les cadres intermédiaires afin de les informer des intentions de gestion de la nouvelle PDG, et avant-première de la publicité d'El Almendro.
Enquêtes	Enquête sur l'utilisation et la satisfaction des mesures de conciliation famille-travail.



Santé et sécurité

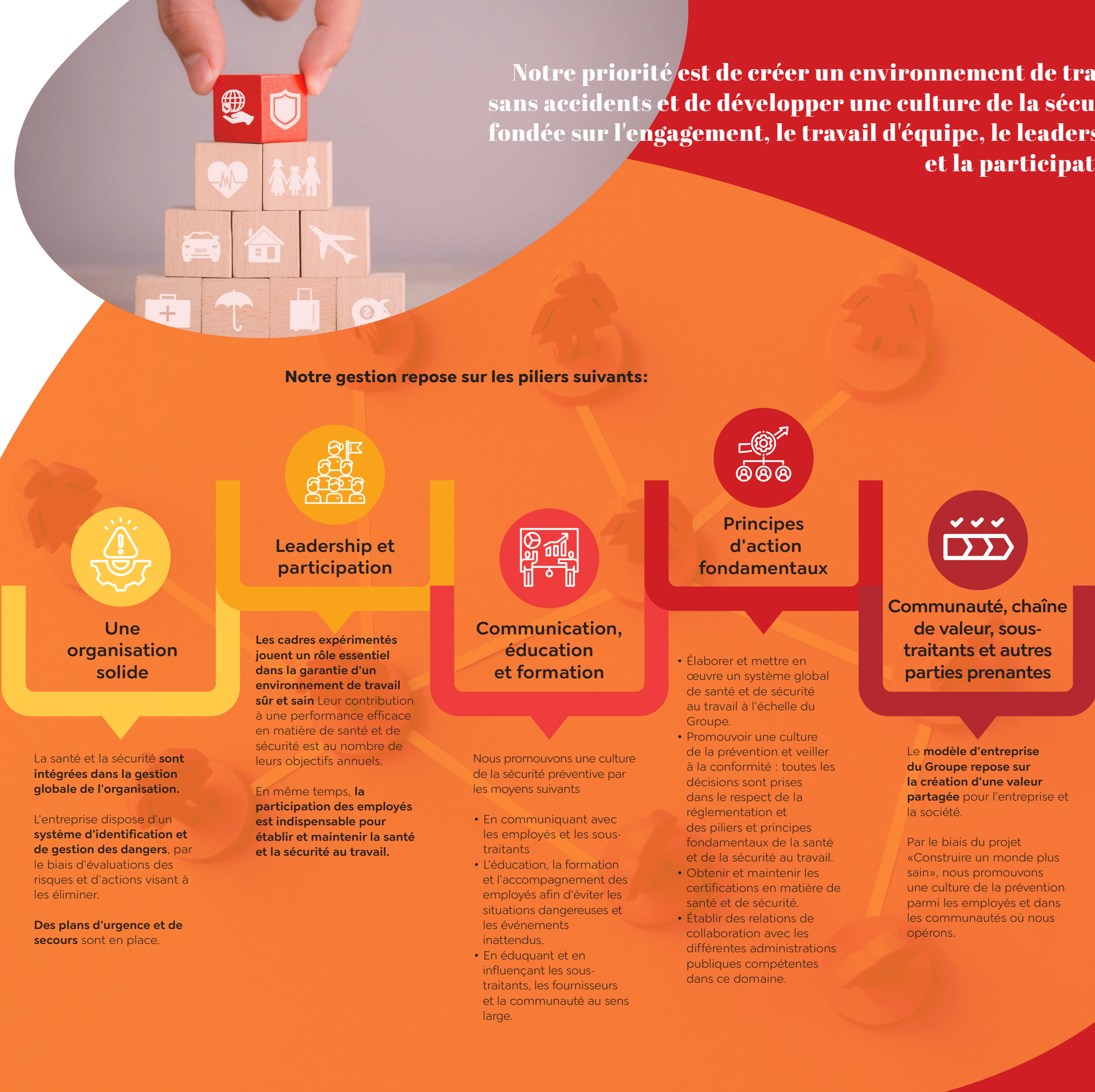
Votre sécurité d'abord

La santé et la sécurité au travail constituent un pilier fondamental de notre gestion en garantissant des conditions sûres et saines à l'ensemble de nos collaborateurs.

Notre engagement en faveur d'un environnement de travail sûr se reflète dans notre politique de santé et de sécurité, qui s'applique aux employés, aux sous-traitants et aux fournisseurs. Cette politique repose sur sept principes d'action:

- Respecter les réglementations en matière de santé et de sécurité au travail.
- Encourager un comportement respectueux envers la santé et la sécurité des travailleurs.
- Assurer un environnement de travail sûr.
- Veiller à ce que les actions menées par l'entreprise soient conformes à la législation en vigueur.
- Développer l'amélioration continue.
- Informer et former les travailleurs sur les risques inhérents.
- Allouer les ressources nécessaires et planifier de manière appropriée.

Notre priorité est de créer un environnement de travail sans accidents et de développer une culture de la sécurité fondée sur l'engagement, le travail d'équipe, le leadership et la participation.



Tout au long de l'année, nous avons mené diverses actions visant à atteindre nos objectifs en matière de santé et de sécurité, dont les suivantes:

» **3.491**
heures de formation
sur les questions de
santé et de sécurité

» **2.960**
participants
participants



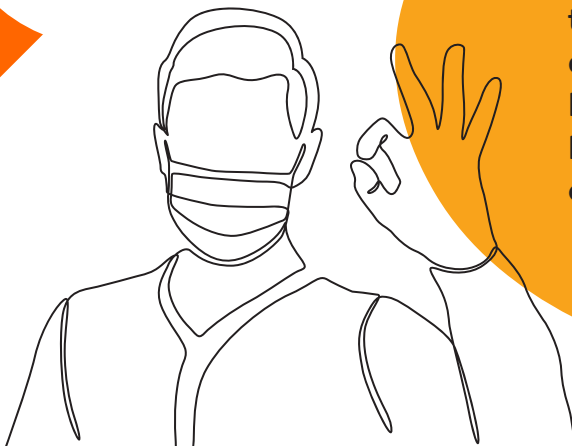
Formation des employés. Nous avons organisé des cours liés à la sécurité sur le lieu de travail, tels que le risque électrique, la manipulation et le contrôle des outils mécaniques et des appareils alimentés en énergie électrique, le soudage et le travail en hauteur, entre autres. En outre, des discussions sur les bonnes pratiques, la sécurité et les opérations, des observations comportementales et des inspections sur le terrain ont été organisées.



Protocolisation des activités présentant les risques les plus critiques afin de minimiser l'apparition de maladies professionnelles et d'accidents du travail.



Amélioration des conditions des équipements et installations de travail soulignant l'engagement de l'organisation à fournir un environnement sain.



COVID
Des mesures ont été maintenues, telles que le contrôle de la capacité de nos installations, le maintien et l'assurance de la distance de sécurité, l'utilisation d'EPI et la mise à jour de certains protocoles.

Vous trouverez ci-dessous une ventilation des taux de fréquence et de gravité par sexe et par pays.

Taux d'accidents en Espagne	2020-2021			2021-2022		
	Femmes	Hommes	Total	Femmes	Hommes	Total
Taux de fréquence	7,64	29,50	17,77	31,34	62,31	45,41
Taux de gravité	0,08	0,59	0,32	0,30	1,02	0,62

Taux d'accidents en France	2020-2021			2021-2022		
	Femmes	Hommes	Total	Femmes	Hommes	Total
Taux de fréquence	20,98	9,56	13,97	20,06	46,59	38,18
Taux de gravité	0,5	0,01	0,23	0,12	0,45	0,34

Taux de fréquence = (nombre d'accidents sans arrêt de travail / heures travaillées) *1 000 000 ;
Taux de gravité= (Nombre de jours perdus pour cause d'accident du travail sans arrêt de travail / Nombre d'heures travaillées) *1 000 000



Artisans

DE
L'AMANDE



Innovation pour vous

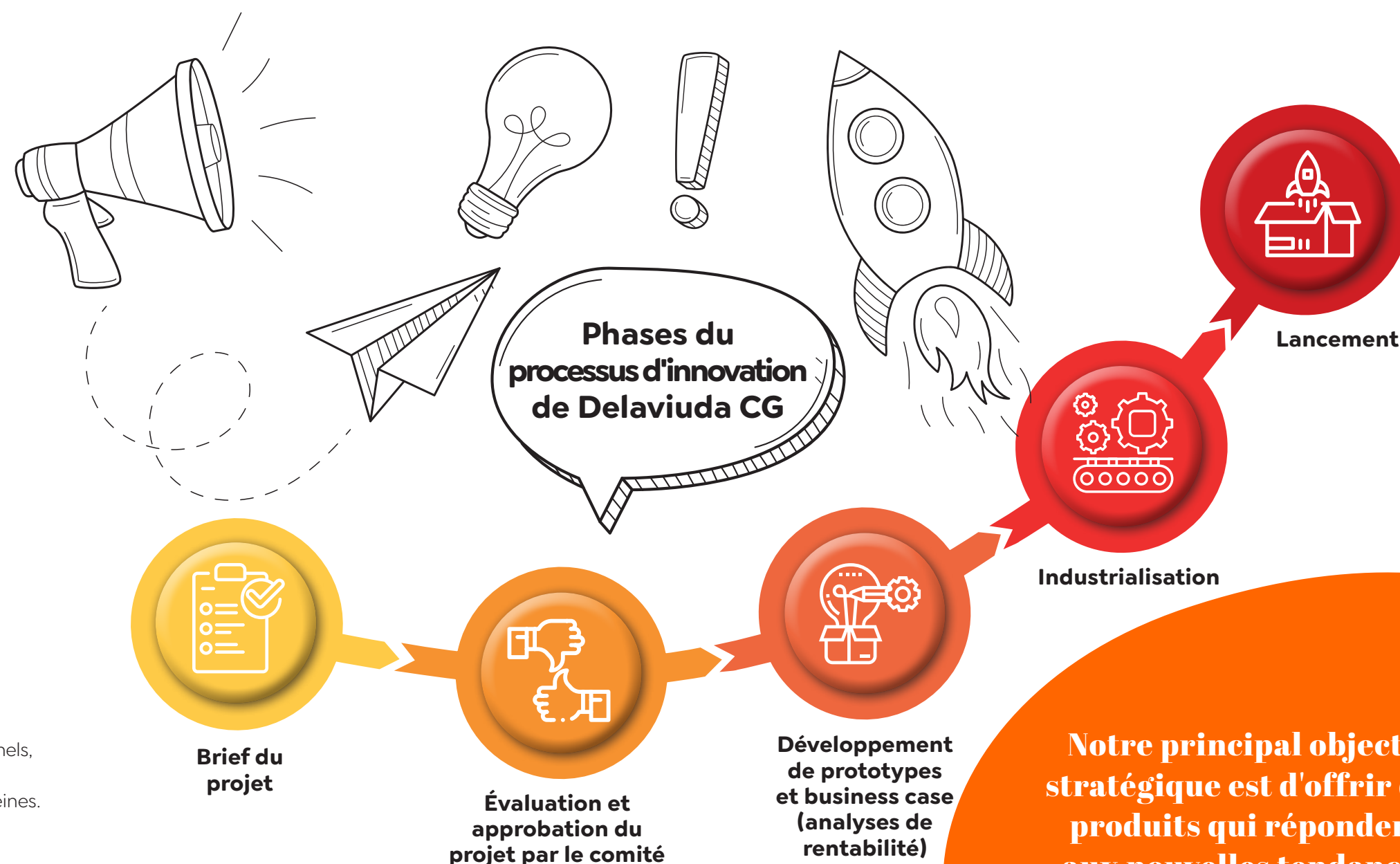
Le contexte dans lequel nous opérons évolue rapidement et la nécessité d'actualiser nos connaissances pour répondre aux défis mondiaux du secteur et aux demandes du marché ne cesse de croître. Afin d'être à l'avant-garde, nous analysons constamment la situation du secteur et maintenons une interaction régulière avec nos parties prenantes, en particulier avec nos clients et nos fournisseurs, en accordant une attention particulière au consommateur. La participation à des salons internationaux, à des conférences sectorielles et à des forums nous rapproche également des nouvelles tendances qui façonnent la trajectoire de l'industrie agroalimentaire.

Certaines des tendances identifiées visent à améliorer les profils nutritionnels, en donnant la priorité à la consommation de produits plus sains, avec un pourcentage élevé de cacao ou une grande quantité de fibres et de protéines. Tout cela permet aux produits d'obtenir de meilleurs scores NutriScore, un système d'étiquetage de plus en plus décisif au moment de l'achat. La transparence de l'étiquetage et de l'information sur les produits et leur composition est également une demande à laquelle répond l'introduction de « clean and clear labels ». Une autre tendance indéniable est la snackification des produits, un format commodité qui répond aux besoins de la consommation quotidienne, ou la « chocolatisation » des produits. Enfin, les produits biologiques, sans gluten et végétaliens sont également de plus en plus demandés.

Actuellement, le département de développement de Delaviuda Confectionery Group est composé d'une équipe de 12 personnes ayant des profils professionnels variés, une formation hautement spécialisée et une grande expérience dans l'industrie alimentaire. Toutes ces personnes apportent une grande valeur à chaque phase du processus d'innovation, ce qui nous permet de présenter d'excellentes solutions aux consommateurs dans les meilleurs délais.

Brevet pour nos palitos de touron

Après des années de travail, nous avons obtenu à la fin de l'année le brevet pour nos **palitos de touron**. Il s'agit d'une étape importante dans notre engagement en faveur de l'innovation, puisqu'il s'agit d'une reconnaissance des efforts déployés pour offrir et générer de nouvelles expériences de consommation dans le secteur.



Notre principal objectif stratégique est d'offrir des produits qui répondent aux nouvelles tendances et aux besoins de nos consommateurs.

Les priorités de notre département Développement sont les suivantes :

- Travailler sur un portefeuille de produits fort, innovant et différencié, par le biais d'une innovation de rupture et d'une réinvention du portefeuille de produits.
- Obtenir une plus grande visibilité sur le point de vente grâce à une conception plus premium et résolument tendance de nos présentoirs afin d'améliorer encore l'expérience d'achat de nos consommateurs.
- Améliorer la communication active avec le consommateur.



Nos lancements et développements

Lancement de produits



Avec notre **marque Delaviuda**, nous avons élargi cette année notre gamme de produits chocolatés en lançant deux nouvelles variétés de Sticks au chocolat et au fruit de la passion, ainsi que la gamme de formats commodité.

Nous avons également relancé la gamme de **chocolats «Créations»** dans trois présentations différentes. Tous ces lancements s'inscrivent dans la tendance croissante de «chocolatisation».



Dans le segment des spécialités, nous avons relancé les **Panettones** et renforcé cette spécialité de Noël avec quatre recettes suivant la formule italienne traditionnelle : avec du levain naturel et du beurre. Enfin, nous avons lancé les Brownies au chocolat et aux amandes, et des génoises sans gluten.

Nos lancements et développements de produits visent à répondre aux nouvelles tendances et aux nouveaux besoins des consommateurs, tels que : la demande croissante de snacks et de produits d'indulgence, de produits sains (réduction de sucre, réduction de graisse, chocolat avec un pourcentage élevé de cacao, une teneur élevée en fibres et/ou en protéines, ou produits BIO), ainsi que de produits qui répondent à des groupes ayant des besoins nutritionnels spécifiques (principalement des produits sans gluten).

Avec Delaviuda - une marque experte en confiserie et chocolats - et El Almendro - une marque experte en amandes - nous avons continué à travailler pour nous assurer que nos produits continuent à surprendre et à améliorer l'expérience du consommateur.



Grâce à la **marque El Almendro**, nous avons présenté cette année une nouvelle proposition de rupture : les Thins, de fines tranches de turrón aux amandes de forme carrée et emballées individuellement. Composée de différentes variétés, la gamme comprend les saveurs suivantes : *Thins Turrón Duro* (turrón dur) au chocolat à 70%, *Thins Turrón de Caramelo* (turrón caramel) avec du chocolat au lait et *Thins Turrón Duro* avec du fruit de la passion.



En outre, El Almendro a complété sa gamme de palitos de turrón avec les nouveaux palitos de turrón traditionnel au chocolat à 70%.

Avec El Almendro, tout au long de l'année, dans le cadre de notre engagement à croître sur le marché des barres, nous avons élargi la gamme de barres aux fruits secs avec deux nouvelles saveurs : Amandes et protéines et Amandes et fruits. Grâce à notre expertise en matière d'amandes et à la qualité du produit et de ses recettes, El Almendro s'est positionné comme le premier fabricant de barres dans le segment des fruits secs.

Nouveaux développements

Avec la marque **Delaviuda**, nous continuons à développer différents formats en accord avec les nouvelles tendances en matière de « chocolatisation », de commodité et d'« snackification » de Noël.



À chaque Noël, nous nous efforçons de captiver les consommateurs en donnant une touche différente à nos produits.



Delaviuda de Christian Escribà. Une expérience unique et irrésistible

L'un de nos principaux engagements en matière de développement a été notre collaboration avec le maître pâtissier Christian Escribà, une référence dans le secteur de la confiserie créative. Avec lui, nous avons développé une gamme de tourons signature, composée de créations uniques qui se distinguent par leur créativité et par l'offre d'une expérience de dégustation unique et inégalable.



Turon Selección Dessert,
Turon crémeux aux amandes,
Turon au fromage,
Turon Mojito,
Turon Roscón de Reyes,
Rochers aux amandes et
Rochers de Neulas



Quant à **El Almendro**, nous continuons à nous concentrer sur les **innovations de rupture** de l'année dernière - les **Thins** - avec un nouvel emballage et de nouvelles saveurs dans la gamme **Thins**.

Nous avons également continué à renforcer la catégorie des barres, en ajoutant au portefeuille la gamme **«fruit & almonds»** (myrtilles et amandes ; et framboises et amandes), composée d'ingrédients 100 % naturels.

Dans le **secteur des marques tierces**, nous avons également continué à proposer des innovations et à nous différencier, en développant de nouvelles références dans les catégories suivantes :

- **Barres sportives**, répondant à différents critères (saveurs, moments et conditions de consommation, entre autres).
- **Barres aux fruits secs et aux graines**, qui combinent différentes textures et saveurs et constituent également une source de fibres.
- **Barres aux céréales et aux fruits**, qui développent une large gamme de produits combinant céréales, fruits, chocolats, etc.

Cosecha propia (notre récolte propre), notre touron le plus spécial

El Almendro a également travaillé à l'élargissement de sa gamme limitée Cosecha Propia (de notre récolte propre, en développant deux nouvelles recettes (Touyon Fusion au chocolat, amande et café et Touyon au jaune d'œuf grillé avec une touche de citron) et deux nouveaux formats (Sampler et Assortiment de portions).

Avec ces nouveautés qui seront lancées pour Noël 2022, la marque renforce son engagement envers sa gamme de tourons les plus spéciaux, qui se distinguent par le soin apporté tout au long du processus de production : depuis la culture, la récolte et la sélection des amandes, jusqu'à ce qu'elles prennent la forme d'une barre de touron.

Cosecha Propia («notre récolte propre» en espagnole) est un hommage aux champs d'amandes et au touron traditionnel. Un processus qui respecte les rythmes du climat et les champs eux-mêmes, et qui est devenu l'un des principaux engagements de la marque en matière de durabilité. Ce projet est un manifeste de la marque El Almendro, fondée en 1883, qui compte près de 140 ans

d'expérience et de connaissance de ce fruit sec. Une grande initiative de durabilité qui a commencé il y a 6 ans avec la préparation et la plantation de ses propres amandiers pour offrir un produit très spécial et soigneusement sélectionné. Un produit délicat, élaboré avec des amandes soignées par les mains expertes de nos agriculteurs tout au long de l'année. Un ingrédient qui combine tous les bienfaits que notre terre peut offrir : un emplacement parfait, un climat adapté à ses besoins et des nutriments provenant des eaux cristallines de la rivière Tiétar, située dans la Sierra de Gredos.



«Cosecha Propia» est notre gamme la plus spéciale, une gamme dans laquelle nous prenons en charge l'ensemble du processus de production, allant de la culture des amandes jusqu'à ce qu'elles arrivent dans les mains de nos consommateurs.

Projet Almendralia

Almendralia continue de consolider son projet avec l'acquisition d'une nouvelle exploitation agricole irriguée de 125 hectares située dans la municipalité de Galisteo (Cáceres, Espagne). La nouvelle exploitation, située dans un environnement naturel privilégié, sur les rives des rivières Alagón et Jerte, à proximité de la vallée du Jerte, réunit les conditions parfaites pour la culture de l'amande. Avec cette opération, nous estimons pouvoir augmenter la production du Groupe d'environ 50 %. En août 2022, nous avons commencé les travaux de préparation du sol.

Ainsi, le Groupe dispose désormais de **plus de 350 hectares** dédiés à la culture d'amandiers dans le but de cultiver et de sélectionner les meilleures variétés d'amandes. Ce projet concrétise l'engagement de Delaviuda CG **en faveur de la durabilité** dans toutes ses dimensions. Sur le plan économique, il nous permet de stabiliser le coût associé à l'approvisionnement de cette matière première ; sur le plan social, nous favorisons la création d'emplois dans une zone rurale ; et sur le plan environnemental, il nous aide à améliorer notre empreinte carbone.

Almendralia continue de consolider son projet avec l'acquisition d'une nouvelle ferme de 125 hectares située dans la municipalité de Galisteo (Cáceres, Espagne). Au mois d'août 2022, nous avons commencé les travaux de préparation du sol.





Amour

POUR
LA TERRE

Améliorer et préserver l'environnement

Au sein de Delaviuda Confectionery Group, nous voulons participer à l'amélioration et à la préservation de l'environnement, en faisant un usage responsable des ressources. Chaque année, nous essayons d'élargir notre engagement environnemental, en incorporant de nouveaux objectifs qui ont un impact positif sur la terre et l'environnement qui nous entoure. Tout cela dans le but de réduire de plus en plus notre impact sur l'environnement.

La politique environnementale, développée cette année pour l'ensemble du Groupe, repose sur deux principes de base : le respect des réglementations applicables et l'amélioration continue des activités pour réduire notre empreinte environnementale.

La politique environnementale est fondée sur la réduction de l'empreinte environnementale. Cette politique comprend des engagements spécifiques pour mettre en pratique les principes énoncés ci-joint:

Nous voulons faire de Delaviuda Confectionery Group un agent de changement dans l'amélioration et la préservation de l'environnement.

- Prendre les mesures nécessaires pour prévenir la pollution et le changement climatique et, lorsque cela n'est pas possible, minimiser les polluants: déchets, émissions et rejets.
- Protéger l'environnement par une utilisation efficace de l'énergie, de l'eau, des matières premières, des conteneurs et des emballages et par la promotion de pratiques de réduction, de réutilisation et de recyclage des déchets.
- Intégrer toutes les mesures nécessaires pour garantir le respect de toutes les réglementations environnementales applicables à nos activités au niveau européen, national, régional et local, ainsi que toute exigence ou recommandation à laquelle Delaviuda pourrait souscrire à l'avenir.
- Établir des procédures pour la révision périodique de la conformité avec la politique environnementale, ainsi que pour l'application de mesures correctives en cas de non-conformité détectée. Définir et réviser périodiquement les objectifs et les buts environnementaux établis conformément à cette politique, dans le cadre du processus d'amélioration continue de nos performances en matière d'environnement.
- Diffuser la politique environnementale auprès de nos parties prenantes (clients, collaborateurs, fournisseurs, société et capital).
- Former et sensibiliser les collaborateurs aux actions environnementales, en facilitant la participation de chacun d'entre eux de manière systématique.
- Intégrer la variable environnementale dans la sélection et l'évaluation des fournisseurs et des sous-traitants, ainsi que dans la planification de nouveaux projets, activités, produits et services ou dans la modification de ceux qui existent déjà.



Le programme environnemental de l'année a été axé sur le renforcement de

la culture environnementale,
l'efficacité énergétique
et la réduction des déchets.

Afin de renforcer les engagements pris dans la politique environnementale, nous pensons qu'il est important d'impliquer le personnel à tous les niveaux de l'entreprise. À cette fin, nous générons une culture environnementale au sein de l'entreprise, grâce au contenu environnemental inclus dans le dossier de bienvenue et dans le catalogue de formation de la DCG Talent University.

En outre, nous renforçons la sensibilisation à l'environnement par le biais de pilules d'information visant à transmettre des concepts et des messages destinés à une participation consciente et responsable de nos collaborateurs. Les infographies visant à un tri correct des déchets et à une utilisation efficace de l'eau et de l'énergie sont particulièrement intéressantes



Consommation durable
des ressources

Chaque année, nous mesurons et contrôlons les principaux indicateurs environnementaux et mettons en œuvre des actions visant à utiliser efficacement les ressources, comme décrit dans cette section.

Performance environnementale DCG	Unités	2020-2021 Total	2021-2022 Total
Consommation d'électricité	kWh	11.388.660	12.057.049
Consommation de gaz propane	l	74.637	91.361
Consommation de gasoil C1	l	540.353	548.304
Consommation de diesel ¹	l	26.223	35.677
Consommation de gaz naturel ²	kWh	1.281.833	1.420.422
Émissions	T CO ² e.	3.888,46	4.649,04
Consommation d'eau	m ³	17.173	21.915
Déchets dangereux	Tonnes	4,86	4,74
Déchets non dangereux	Tonnes	1.446	1.545

¹Les données de Delaviuda Alimentación, S.A.U. sont rapportées.
²Les données d'Artenay Bars, SAS sont rapportées.

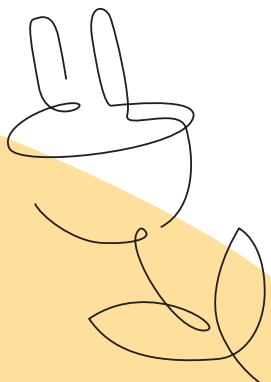
Énergie

	Unités	2020-2021	2021-2022	Variation
Consommation d'électricité	kWh	11.388.660	12.057.049	6%
Intensité énergétique	kWh/Kg producto	0,76	0,72	-5%
Consommation de gaz propane	l	74.637	91.361	22%
Consommation de gasoil C ¹	l	540.353	548.304	1%
Consommation de diesel ¹	l	26.223	35.677	36%
Consommation de gaz naturel ²	kWh	1.281.833	1.420.422	11%

¹Les données de Delaviuda Alimentación, S.A.U. sont rapportées
²Les données d'Artenay Bars, SAS sont rapportées

Bien qu'en termes absolus la consommation d'électricité ait augmenté, la diminution de l'indicateur d'intensité énergétique confirme la réalisation d'une réduction effective, puisque cette valeur indique la quantité d'énergie utilisée pour fabriquer un kilogramme de produit (bien que la production ait augmenté par rapport à l'année précédente, proportionnellement moins d'énergie a été nécessaire). Pour atteindre ces résultats, nous avons mis en œuvre diverses actions:

- **Contrat d'énergie verte.** Endesa certifie que 20 % de notre consommation provient d'une énergie 100 % renouvelable.
- À la fin de la campagne, nous regroupons les équipes de travail, **en laissant la plus grande consommation le matin et en éteignant le reste de la journée les équipements qui le permettent.**
- **Passage progressif des tubes fluorescents/lampes HG aux ampoules LED.**
- **Remplacement des machines et des équipements** par d'autres plus modernes et plus efficaces.
- **Installation d'énergie solaire photovoltaïque.**



Énergies renouvelables

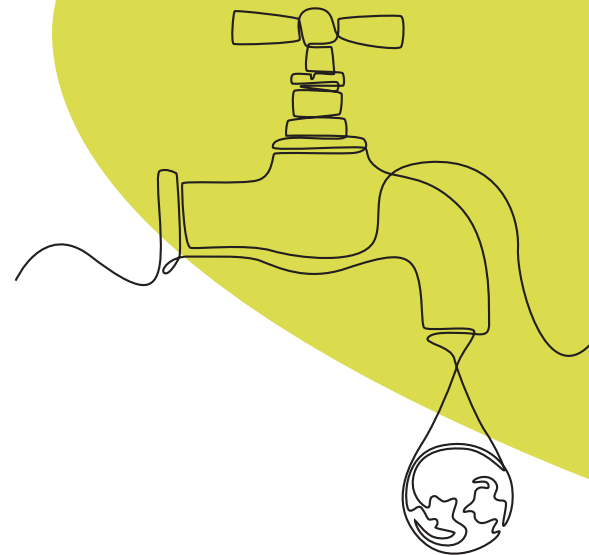
L'année a été marquée par le début de l'installation de 1.800 panneaux photovoltaïques fixes bifaciaux avec 8 onduleurs de puissance dans notre usine de Sonseca - notre plus grand centre de production avec la plus grande consommation d'électricité - occupant une surface de plus de 12.000 m2 et avec une puissance installée de 997 kWp. Cette centrale photovoltaïque, dont l'installation sera achevée au cours du premier trimestre de notre prochain exercice, permettra à 38 % de notre consommation quotidienne de provenir de sources 100 % renouvelables et de réduire de 20 % la consommation annuelle d'énergie de cette usine.

Notre objectif est d'augmenter notre consommation d'énergie renouvelable en développant progressivement ce projet et en l'étendant au reste de nos installations.

Eau

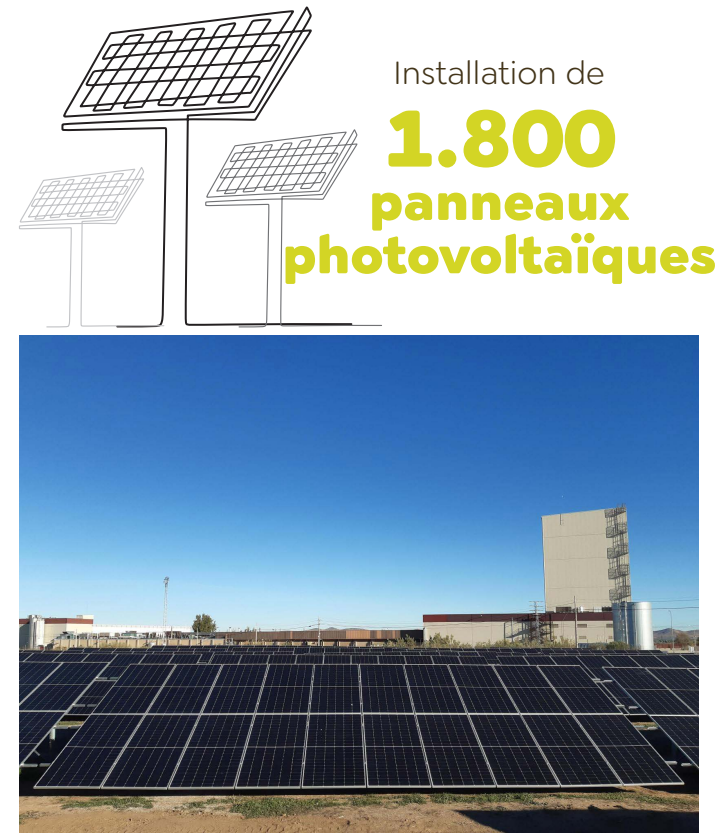
Nous indiquons ci-dessous notre consommation d'eau pour les deux dernières années:

	Unités	2020-2021	2021-2022	Variation
Consommation d'eau	m³	18.004	21.915	28%



Nous cherchons à améliorer continuellement notre gestion des ressources, nous nous concentrons sur des actions quotidiennes pour parvenir à une utilisation efficace et à une économie d'eau dans nos processus, tels que

- Installation de robinets à minuterie.
- Installation d'un train de lavage pour réduire la consommation d'eau lors du nettoyage
- Installation d'un double bouton d'économie d'eau sur les toilettes.
- Sensibilisation du personnel de l'usine et des bureaux à la mauvaise utilisation et au gaspillage.



Installation de
1.800
panneaux
photovoltaïques

Gestion des déchets

Conformément à nos engagements adoptés dans la politique environnementale, nous encourageons les pratiques de réduction, de réutilisation et de recyclage des déchets. Au sein de Delaviuda Confectionery Group, nous identifions, séparons et contrôlons les différents types de déchets (dangereux et non dangereux) générés par l'activité, et nous disposons de plusieurs gestionnaires de déchets agréés qui les collectent et les traitent.

En interne, nous contrôlons les quantités générées par typologie, afin de faciliter le suivi et de garantir un traitement et/ou une élimination finale corrects.

Vous trouverez ci-dessous une comparaison des déchets générés par rapport à la période précédente.

Kg	2020-2021	2021-2022	Variation
Déchets non dangereux	1.446.731	1.546.583	6,8%
Déchets dangereux	4.859	4.739	-2,5%

Déchets non dangereux

Kg	2020-2021	2021-2022	Variación
Sacs en raphia	20.890	28.560	36,7%
Carton	353.530	391.784	10,8%
Plastiques mélangés*	0,0	279.820	100,0%
DSM* DSM*	349.990	31.180	-91,1%
Déchets organiques	662.760	635.775	-4,1%
Plastique (palettes)	18.201	40.375	121,8%
Bois (palettes)	16.870	26.155	55,0%
Fûts en tôle	0,0	8.820	100,0%
Conteneurs 1000	0,0	24.184	100,0%
Ferraille	24.490	15.980	-34,7%
Graisse	0,0	56.620	100,0%
Matériaux impropres à la consommation	0,0	7.330	100,0%

*Jusqu'à l'année dernière, ces déchets étaient comptabilisés ensemble. Les fûts, les conteneurs et les matériaux impropres à la consommation ont commencé à être comptabilisés cette année.



Déchets dangereux

Kg	2020-2021	2021-2022	Variation
Huiles minérales	467	400	-14,3%
Solvants halogénés	187	79	-57,8%
Solvants non halogénés	129	285	120,9%
Emballages métalliques contaminés	185	77	-58,4%
Emballages en plastique contaminés	2.040	2.237	9,7%
Emballages en verre contaminés	211	236	11,8%
Extincteurs d'incendie	64	-	-100,0%
Papier/cravates contaminés	61	59	-3,3%
Aérosols	121	69	-43,0%
Peintures pâteuses	37	-	-100,0%
Tubes fluorescents/ lampes HG	90	130	44,4%
DEEE	73	720	886,3%
Produits chimiques mélangés	173	8	-95,4%
Batteries au plomb	0,0	3	100,0%
Déchets infectieux	446	284	-36,3%
Déchets de nettoyage de cuves	520	-	-100,0%
Produits industriels divers	55	-	-100,0%
Toner	0,0	113	100,0%
Piles	0,0	39	100,0%

En outre, afin de réduire notre impact sur l'environnement, nous avons mis en œuvre diverses mesures de réduction, notamment la réduction des emballages plastiques dans plusieurs de nos produits finis. Cette mesure est basée sur l'élimination des emballages qui ne sont pas nécessaires au produit final. Elle a notamment été appliquée à l'une de nos références THIN, comme on peut le voir ci-dessous:

Kg	Référence THIN année 2021	Référence THIN année 2022
Emballage utilisé	1 lentille en plastique - 0,1 gramme 1 boîte en carton 23,2 grammes 1 sac en plastique - 2,3 grammes 1 plateau en plastique - 8,1 grammes 12 enveloppes en plastique- 0,5 gramme chacun	2 lentilles en plastique 0,05 gramme chacune 1 étui en carton - 15,1 grammes 1 barquette en carton 16,5 grammes 12 enveloppes en plastique 0,4 gramme chacun
	17,1 g de plastique et 23,2 g de carton	4,9 g de plastique et 31,6 g de carton



Nous travaillons sur des projets communs avec le service d'emballage afin d'améliorer la conservation de nos produits et de prolonger leur durée de vie. Nous travaillons sur des projets communs avec le service d'emballage afin d'améliorer la conservation de nos produits et de prolonger leur durée de vie.

Ainsi, dans notre engagement à réduire le gaspillage alimentaire, nous travaillons sur différentes lignes d'action



Nous travaillons sur des projets communs avec le service afin d'améliorer la conservation de nos produits et de prolonger leur durée de vie.

Nous faisons don de produits finis à différentes ONG.

Nous continuons à travailler à l'amélioration et à l'efficacité de nos processus de production afin de réduire les excédents de production ou les sous-produits tout au long de la chaîne de production.



Nous distribuons les produits excédentaires en interne lorsqu'ils ont une durée de vie limitée.



Changement climatique

Bien que toutes les actions précédentes contribuent à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement, au sein de Delaviuda Confectionery Group, nous avons identifié comme principal risque et impact sur l'environnement la pollution atmosphérique dérivée de notre propre activité, que nous évaluons dans notre empreinte carbone. Des mesures sont également effectuées à la source des émissions d'autres gaz à effet de serre.

Émissions

Dans le cadre de notre politique environnementale, nous nous engageons à « adopter les mesures nécessaires pour prévenir la pollution et le changement climatique et, lorsque cela n'est pas possible, à minimiser les polluants : déchets, émissions et rejets ». Nous nous engageons actuellement à réduire et à optimiser la consommation et les ressources que nous utilisons, ce qui se traduit par une réduction des émissions.

Les émissions de type 1 et 2 pour les deux dernières années sont détaillées ci-dessous.

	Unités	2020/2021	2020/2021
Portée 1	Tn CO ₂ eq	2.058,47	2.180,51
Portée 2	Tn CO ₂ eq	1.829,99	2.468,53
Total	Tn CO ₂ eq	3.888,46	4.649,04

Facteurs d'émission 2021. MITECO dans le cas de l'Espagne et pour la France, les facteurs d'émission de l'ADEME (Agence française de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) ont été pris en compte.

Au cours de l'année, nos émissions de gaz à effet de serre se sont élevées à 4.649,04 tonnes équivalent en CO₂. Les émissions de type 1 représentent 47 % et les émissions de type 2 53% du total.

Notre projet de panneaux photovoltaïques permettra de réduire les émissions dans l'atmosphère

Nos exploitations d'amandes sont considérées comme des puits de carbone naturels, car elles absorbent une partie des émissions que nous générons

Initiatives de réduction des émissions

Nous encourageons la mobilité durable parmi nos employés, ce qui, bien que n'ayant pas d'impact direct sur la consommation d'énergie pour la fabrication des produits, est une mesure qui contribue aux objectifs de décarbonisation de Delaviuda CG. Il convient de souligner l'unification des horaires, la promotion du covoiturage et le parking à vélos que nous avons mis en place à Sonseca.

Enfin, le renouvellement du certificat CHEP en matière de durabilité nous donne une fois de plus la reconnaissance d'un modèle logistique durable, en promouvant l'utilisation de palettes durables et en renforçant la coopération entre les organisations ayant le même degré de conscience environnementale que DCG, tout en générant les impacts positifs suivants:

- Économie de 32.783 dm³ de bois (l'équivalent de 32 arbres).
- Réduction des émissions de 38.720 kg (équivalent à 35.361 km en camion).
- Réduction des déchets de 3.069 kg (l'équivalent des déchets quotidiens de 2.358 personnes).

Absorptions

Il y a six ans, DGC a opté pour la durabilité dans l'approvisionnement de sa principale matière première, l'amande, et a lancé un projet visant à maximiser la traçabilité, la qualité et la fraîcheur de ses produits finaux.

Nous disposons actuellement d'une superficie de 350 hectares d'amandiers qui, en tant que plantation, sont considérés comme des puits de carbone naturels, ce qui signifie que nous pouvons absorber une partie des émissions que nous générons tout au long du processus de production. Un puits de carbone est un processus ou un mécanisme qui élimine un gaz à effet de serre de l'atmosphère. Dans ce cas, nos amandiers, dans leurs processus naturels de photosynthèse et de transpiration, absorbent plus de CO₂ qu'ils n'en émettent.

Les absorptions de notre projet Almendralia pour l'année 2021-2022 sont estimées comme suit : Absorption totale = Facteur d'absorption x Nombre d'amandiers.

Ainsi, en tenant compte du facteur d'émission publié par MITECO et des 70.000 amandiers plantés, les absorptions pour cette année se sont élevées à **525 Tn CO₂**, soit l'équivalent de 2.135.274,74 km parcourus en avion domestique (trajets jusqu'à 600 km)¹.

¹La méthodologie utilisée pour le calcul est basée sur celle établie dans le cadre du Registre des projets d'empreinte carbone, de compensation et d'absorption de dioxyde de carbone du ministère de la Transition écologique et du Défi démographique (MITECO).

Engagement social

Nous sommes un groupe familial qui maintient un lien étroit et un engagement envers l'environnement dans lequel il opère. « Construire un monde plus doux » nous engage à faire partie du changement que nous voulons voir dans la société.



Notre engagement en faveur d'une gestion responsable et durable ayant un impact positif



Collaboration avec des situations de besoin, par le biais de l'apport de denrées alimentaires.

Soutien aux entreprises familiales et aux autres acteurs du tissu économique local.

Axes d'action de l'engagement social de DCG

Promouvoir le bien-être et l'importance de l'activité physique en collaborant à des événements sportifs..

Soutien à l'emploi et à l'employabilité, en particulier pour les **jeunes** et les personnes en situation de **vulnérabilité**.

Partager ce qui nous appartient

Le Groupe collabore avec diverses organisations sociales, qui sont des partenaires fondamentaux pour canaliser les dons de nos produits et les rendre accessibles aux personnes en situation de vulnérabilité. Au cours de l'année, 103.221 kg de produits ont été donnés et distribués à des organisations sociales, des associations, des soupes populaires et des ONG. Ces entités ont connu une demande accrue en raison des effets de la crise Covid et de la situation économique complexe actuelle.

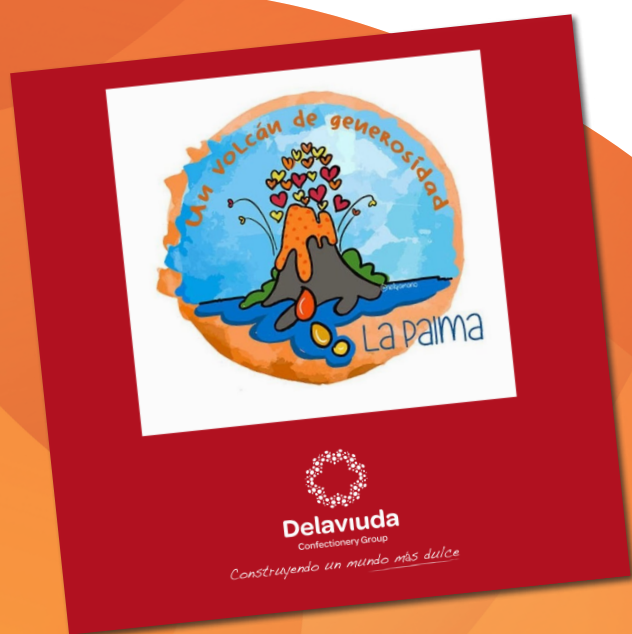
Don de produits
103.221 kg
80.935 kg Espagne
22.286 kg France

+ 41%
par rapport
à 2020-2021



Un volcan plein de générosité

Après l'explosion du volcan Cumbre Vieja sur l'île de La Palma (Îles Canaries, Espagne), plusieurs initiatives ont été lancées pour atténuer les conséquences et aider les habitants de La Palma. Delaviuda CG s'est associée à l'initiative **«Ayuda a la Palma : un volcán de generosidad»** (Aidez La Palma : un volcan de générosité), en envoyant une sélection de ses produits de confiserie pour adoucir ces moments difficiles.



Cipriano, une aide aux plus démunis

En collaboration avec l'ONG Socorro de los Pobres, fondée par Cipriano González, connu sous le nom d'«ami des pauvres», une collecte de denrées alimentaires a été réalisée afin de les distribuer aux foyers des familles nécessiteuses qui s'adressent à cette organisation pour obtenir de l'aide. Pour ce faire, deux points de collecte ont été installés dans les locaux de DCG à Sonseca et à Madrid. Outre le don de ses propres produits, 420 kg d'aliments et de jouets ont été collectés.



Autres initiatives de solidarité

Cette année encore, nous avons contribué au projet de la Fondation SEUR «Tapones para una nueva vida» (« Des bouchons pour une nouvelle vie »), destiné à aider les enfants souffrant de problèmes de santé, en remettant des bouchons de bouteilles à recycler. Des points de collecte ont été mis en place à Sonseca, ce qui a également permis de sensibiliser le personnel au recyclage.

Promouvoir un mode de vie **actif** et sain

Le soutien aux événements sportifs est l'un des moyens que nous utilisons pour promouvoir un mode de vie actif et sain.

Au cours de l'année, plus de 28.500 barres El Almendro ont été données aux participants de divers événements sportifs. Les collaborations les plus importantes ont été les suivantes:



28.500 barres

El Almendro offertes aux participants

- 2021 Cross Country Trophy Race.
- Cross de San Juan Evangelista à Sonseca.
- Championnat national de football pour enfants à Sonseca.
- Masterclass de fitness solidaire.
- Course solidaire «Femmes et hommes pour l'égalité» à Toledo (Journée internationale de la femme).
- Course solidaire AFANION.
- Tournoi de football féminin du club de football Orgaceño.
- Club cycliste Peñas Negras, à Mora (Toledo).
- Réunion de scouts à Guadalajara.
- Tournoi de tennis de Toledo 2022.



+ d'emploi, +de croissance

L'un des leviers de mobilisation de la croissance économique et sociale passe par notre participation à des initiatives qui favorisent l'emploi et l'employabilité. À cette fin, nous avons participé à différentes causes au cours de l'année:

YMCA



Accord de collaboration

YMCA Par cet accord, nous nous engageons à aider les chômeurs ayant des difficultés à trouver un emploi à s'intégrer dans le monde du travail. Le département Ressources humaines leur offre un service de tutorat pour améliorer leur employabilité et, dans certains cas, évalue leurs candidatures à nos offres d'emploi.



Salon des employés «Semillas» («Graines»)

Salon organisé par l'ONG Action contre la faim. Par le biais d'un stand virtuel, nous avons accueilli des personnes intéressées à rejoindre notre Groupe.



II forum d'employabilité de l'université d'Alcalá

visant à promouvoir l'organisation d'activités liées à l'emploi et au développement professionnel des étudiants en cours d'études, ainsi que des jeunes diplômés.

Duo Day

Artenay a participé à l'initiative Duo Day lors de la semaine du handicap en France. Dans le but de promouvoir l'intégration des personnes en situation de handicap sur le lieu de travail, chaque volontaire passe une journée avec l'une de ces personnes en lui montrant son travail, afin qu'elle puisse découvrir ce qu'est une journée à l'usine.



Une industrie 4.0 plus inclusive en Espagne et en Europe

organisée par Action contre la faim et d'autres partenaires. Lors de la réunion en ligne, les entreprises participantes ont discuté des défis auxquels sont confrontées les organisations en termes d'inclusion, d'apprentissage et d'opportunités d'emploi, ainsi que des compétences les plus demandées en cette ère numérique.

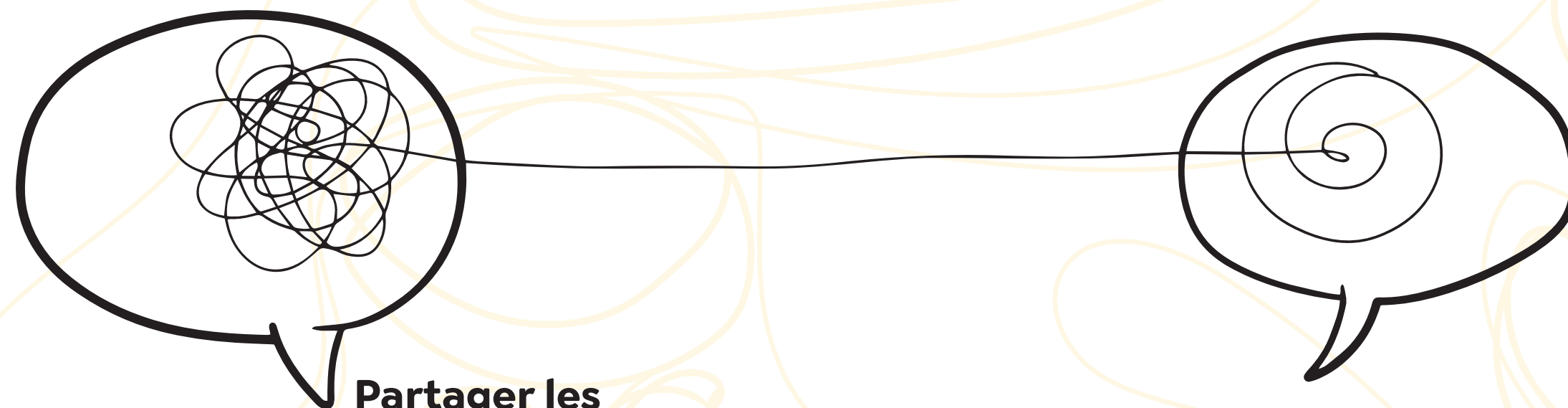


Réunion virtuelle pour l'emploi

Organisée par Acción contra el hambre (Action contre la Faim) en Castilla-La Mancha, a abordé le marché du travail après la pandémie. En outre, différents ateliers se sont concentrés sur les conseils en matière de recherche d'emploi (comment faire face à un entretien, les secteurs les plus demandés et d'autres questions liées au talent).

Nous nous engageons
pour l'avenir de nos
jeunes





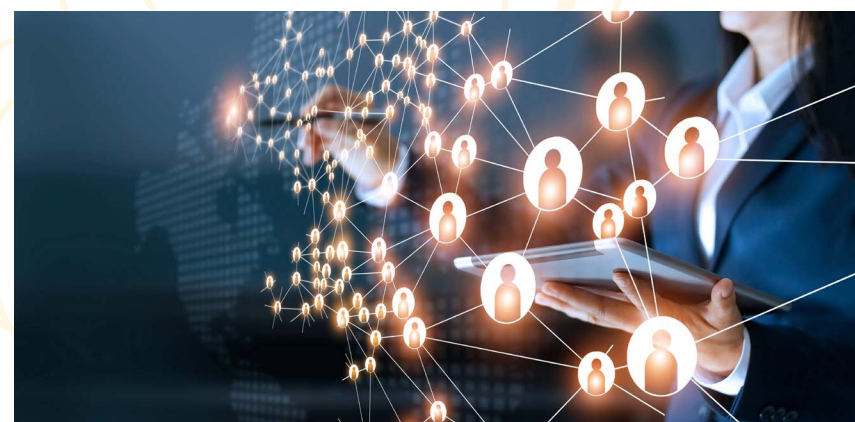
Partager les connaissances

Cette année encore, nous participons à des débats, des programmes, des forums et des congrès afin de partager des connaissances et d'apprendre d'autres organisations, ainsi que de nouer des relations avec d'autres acteurs du secteur. Cela nous permet également de rester à jour et de répondre aux défis de l'environnement changeant dans lequel nous nous trouvons. Au cours de cette année, nous avons participé à :



La 22e édition de la Journée de l'entreprise familiale

Sous le titre : «L'entreprise familiale : des projets pour l'avenir», la rencontre a mis en lumière le travail des entrepreneurs et des entreprises familiales. Notre PDG a eu l'occasion de partager la trajectoire commerciale du Groupe Delaviuda, les jalons atteints par l'entreprise, ainsi que sa stratégie et sa vision pour l'avenir.



Débat virtuel «L'avenir de la connectivité dans les organisations – WIFI»

Notre directeur des systèmes a participé à ce débat sur des questions d'actualité telles que la connectivité et l'impact des réseaux Wi-Fi dans les organisations actuelles, la coexistence avec la 5G, l'évolution vers le Smart Wi-Fi et l'essor du Wi-Fi dû à la mise en œuvre du télétravail.



Vème Congrès du CEAPI, organisé à Punta Cana

«Innovation et opportunités en période d'incertitude» était le thème qui a rassemblé des leaders institutionnels et des présidents d'entreprises d'Amérique latine. Manuel López a participé à la table ronde «Cycle agroalimentaire et chaînes de distribution» pour partager sa vision de la durabilité économique, sociale et environnementale.



Forum régional de l'alimentation organisé par le Centre AREA Val de Loire à Orléans

Artenay Bars a participé à cette activité sur la culture de la sécurité alimentaire. Lors de la Journée de l'Agriculture d'Orléans, nous avons également présenté nos produits à travers un jeu dans lequel nous avons fait participer les visiteurs qui devaient deviner à quelle gamme appartenait chacun des produits exposés dans le showroom



Programme « L'entreprise familiale dans la salle de classe » a été lancé par l'association des entreprises familiales de Castilla-La Mancha,

avec la collaboration du ministère régional de l'éducation, de la culture et des sports. Ce programme visait à mettre en évidence le rôle des entreprises familiales dans le tissu économique espagnol. Des représentants de DCG, la troisième et quatrième génération de la famille López, ont partagé avec les étudiants la trajectoire de notre entreprise, en donnant leur point de vue le plus personnel : depuis leurs souvenirs d'enfance jusqu'aux grandes étapes de leur gestion.

Nous sommes **partie prenante**

Dans le cadre de notre engagement en faveur du développement du secteur alimentaire et d'autres initiatives d'entreprises, nous participons à divers forums sectoriels et associations de référence.



Cre100do. Nous faisons partie des 100 entreprises espagnoles qui coopèrent pour contribuer au développement du middle market (marché intermédiaire) grâce à leur expérience, ouvrant ainsi la voie au reste du tissu d'entreprises.



CEAPI. Notre président, Manuel López Donaire, est membre du conseil d'administration de CEAPI, aux côtés de 140 autres présidents des plus grandes entreprises ibéro-américaines qui s'engagent à renforcer l'espace commercial ibéro-américain.



ASCOM (Association espagnole de conformité). Association dont la mission est de représenter et de défendre les intérêts des fabricants de friandises et de confiseries..



Produlce (Association espagnole des Sucreries). Dont la mission est de représenter et de défendre les intérêts des fabricants de bonbons et de confiseries.



Association Netmentora Madrid. Delaviuda est membre fondateur de cette entité créée pour mobiliser les entrepreneurs, les aider à créer des emplois et promouvoir la création de richesse sur le territoire national.



Calidalia. DCG est membre du conseil d'administration de cette centrale d'achat qui regroupe les principales entreprises du secteur de l'alimentation, des boissons et des biens de consommation en Espagne.



AECOC (Association de fabricants et de distributeurs) Delaviuda Alimentación est membre de cette association multisectorielle qui regroupe des producteurs, des fabricants, des opérateurs logistiques et des distributeurs.



Association des entreprises familiales de Castilla-La Mancha. Elle regroupe les entreprises familiales les plus importantes de la région et cherche à faciliter leur développement, l'amélioration de l'environnement juridique et fiscal, la promotion de la formation et l'amélioration de la réputation des entrepreneurs, ainsi que leur contribution sociale.



Forum Inserta de Castilla-La Mancha. Delaviuda CG est membre du Conseil consultatif de la Fondation ONCE. Inserta vise à promouvoir l'intégration des personnes handicapées sur le marché du travail.



Fédération des entrepreneurs de Toledo (FEDETO). Son objectif est de fournir des conseils et du soutien au tissu entrepreneurial de cette région espagnole.



De même, cette année, il a été possible de reprendre la participation à des foires commerciales internationales, telles que:

- **ANUGA.** Par l'intermédiaire d'Artenay Foods, nous avons présenté de nouveaux produits dans la catégorie des barres, des snacks et des chocolats, tant pour le B2B que pour les marques distributeur.
- **TWFA Cannes 2021.** El Almendro était présent au salon, l'un des plus importants dans le secteur du Travel Retail.
- **Spanish Extravaganza espagnole au Mexique.** Delaviuda et El Almendro ont présenté leur catalogue international à la foire espagnole de l'alimentation et des boissons, qui s'est tenue à Mexico.
- **ISM Cologne.** L'équipe chargée des activités internationales a présenté les nouveaux catalogues Delaviuda et El Almendro au salon de l'alimentation et des snacks par excellence, qui s'est tenu à Cologne (Allemagne).
- **Gulfood.** Nos marques étaient présentes au plus grand salon alimentaire d'Asie, qui s'est tenu à Dubaï.
- **PLMA (Private Label Manufacturers Association - International Council).** Nous avons participé à la plus grande exposition commerciale au monde consacrée aux marques distributeur.

Partie Dialogue

avec nos parties prenantes

Le dialogue avec nos parties prenantes est l'une de nos priorités, car il nous permet de comprendre leurs perceptions et leurs besoins. Nous pouvons ainsi les intégrer dans les plans d'action du Groupe et faire de cette connaissance un avantage concurrentiel.

Le Groupe consacre d'importantes ressources à la communication avec les parties prenantes, y compris des actions destinées aux employés (comme décrit dans le chapitre sur nos collaborateurs) et aux consommateurs, telles que la diffusion de la publicité *Vuelve a Casa* ou la communication sur les nouveaux lancements.

Nous voulons
comprendre et
connaître de mieux
en mieux nos parties
prenantes.

Parties prenantes	Canaux de communication
Actionnaires	• Réunions du Conseil d'Administration • Comptes annuels consolidés • Rapport de développement durable • EINF • Web d'entreprise • Newsletter mensuelle
Employés	• Courriels • Tableau d'affichage • TV aires de repos • Web d'entreprise • Newsletter mensuelle • Boîte à suggestions • Rapport de développement durable • Réseaux sociaux, • Intranet Bitnova
Clients	• Web d'entreprise • Événements • Salons • Rapport de développement durable • Réseaux sociaux
Consommateur final	• Web d'entreprise • Réseaux sociaux • Courriels • Rapport de développement durable
Société	• Web • Campagnes • Accords de collaboration • Événements et forums • Sponsoring • Interviews et rapports • Conférences de presse • Réseaux sociaux
Fournisseurs	• Web d'entreprise • Courriels • Rapport de développement durable • Réseaux sociaux



Partie Contribuer

à l'agenda 2030

Notre engagement social et notre engagement en faveur de la durabilité sont alignés sur les objectifs de l'Agenda 2030, dans la mesure où notre activité et une partie de nos actions ont un impact positif sur l'économie, les personnes et la planète.



Partie Reconnaiss

Nous sommes fiers et reconnaissants d'avoir reçu plusieurs prix au cours de l'année. Ceux-ci viennent récompenser les efforts de toutes les personnes qui composent Delaviuda CG.

Reconnaissance d'AINIA aux entreprises fondatrices, coïncidant avec le 35ème anniversaire de sa création.

AINIA est un centre technologique de R&D&I qui encourage l'innovation continue grâce à une étroite collaboration avec les entreprises privées et les autres acteurs du secteur. L'activité des entreprises associées fondatrices, dont Delaviuda Alimentación, a été reconnue lors de l'événement.



La Caritas diocésaine de Toledo nous a décerné le label «Empresas con corazón» (Entreprises de cœur).



Cette initiative de Caritas promeut l'engagement des entreprises en faveur de l'aide sociale. Chez Delaviuda, nous y contribuons en faisant don de denrées alimentaires à redistribuer, contribuant ainsi à mettre fin à la pauvreté et à la faim dans notre environnement.



SOLVABILITÉ

ET FIABILITÉ

Notre grand défi est de faire de Delaviuda Confectionery Group une entreprise à croissance rentable et soutenue dans le temps. Pour y parvenir, nous consolidons un modèle opérationnel de plus en plus solide, efficace et numérique, qui nous permettra d'atteindre d'excellents niveaux de service avec nos clients, de garantir la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits, de gagner en efficacité et d'optimiser les coûts de production.

Qualité supérieure



Garantir la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits est l'une de nos maximes. Cet engagement se reflète dans la politique de qualité et de sécurité alimentaire, qui vise à répondre de manière cohérente aux besoins des clients et aux goûts des consommateurs, en intégrant des niveaux élevés d'innovation.

Notre système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire repose sur des normes internationales au prestige reconnu, sur des exigences légales et sur des engagements pris avec nos clients. Ainsi, chaque année, nous nous soumettons à des examens et à des audits internes et externes rigoureux, avec de très bons résultats.

Delaviuda Confectionery Group
fabrique des produits innovants,
adaptés à notre système de gestion
de la qualité et de la sécurité
alimentaire, régi par les normes les
plus strictes en matière d'exigence
et d'excellence.

Vous trouverez ci-dessous une description des certifications en vigueur à la fin de l'année dans chacune des usines:

2021-2022			
Certifications de sécurité alimentaire	Sonseca	Artenay	Sampaka
IFS Food	x	x	
BRC Food	x	x	
Certifications de durabilité	Sonseca	Artenay	Sampaka
RSPO ¹	x	x	
Rainforest Alliance ²	x	x	
Fairtrade ³	x	x	
Certifications de produits	Sonseca	Artenay	Sampaka
BIO	x	x	
ELS ⁴	x	x	

¹Huile de palme.
²Rainforest Alliance est le résultat de la fusion d'UTZ et de Rainforest.
³Certains produits de cacao pour la marque distributeur.
⁴Le chevron barré ELS est un signe internationalement reconnu pour identifier les produits alimentaires sans gluten. Il signifie qu'il s'agit de produits qui peuvent être consommés par la population cœliaque en toute garantie. Cette certification s'applique aux produits El Almendro toute l'année (EATA) et à certains produits B2B et MDD (Marques de distributeur).

De même, à l'usine d'Artenay, nous progressons dans le processus d'obtention de la certification Kosher¹, que nous espérons obtenir au cours du prochain exercice. Nous continuons également à travailler pour adapter nos processus à la législation de la FDA afin de pouvoir exporter nos produits aux États-Unis.

L'obtention de la certification ELS confirme la rigueur des processus mis en place au sein de Delaviuda Alimentación, depuis l'analyse des ingrédients

jusqu'à la formation annuelle sur la maladie cœliaque que doivent suivre toutes les personnes impliquées dans la fabrication de ce type de produits (R&D, Achats, Qualité, Production, Chaîne d'approvisionnement). Nous disposons également d'un système de stockage séparé pour les matières premières, de mesures de nettoyage spéciales et de systèmes de vérification dans les lignes de production afin d'éviter la contamination croisée avec le gluten et d'autres allergènes tels que les arachides et les amandes.

¹ Cette certification atteste que les produits peuvent être consommés par la communauté juive.

Points forts

Cette année, nous avons travaillé à l'amélioration et à la numérisation de l'enregistrement des non-conformités internes et externes, ainsi que des plaintes des fournisseurs. Ce projet nous permet d'obtenir une meilleure analyse de la traçabilité et de l'historique des processus, car il accélère les processus d'extraction et d'analyse des données, réduisant ainsi les délais de résolution et de gestion des projets.

La gestion de la formation en matière de sécurité alimentaire a également bénéficié du processus de numérisation de l'entreprise, grâce à la plateforme de formation en ligne.



Enfin, le département qualité a également collaboré avec le département de l'emballage sur des projets visant à développer de nouveaux matériaux d'emballage afin de prolonger la durée de conservation de nos produits ou d'en assurer une meilleure préservation. Cette initiative, à son tour, a un impact sur la réduction du gaspillage alimentaire en préservant nos produits tout au long de leur durée de vie.

Le consommateur au centre

Gestion des plaintes

Delaviuda Confectionery Group dispose d'une procédure de gestion des plaintes pour les clients et les consommateurs. La plupart d'entre elles sont reçues par l'intermédiaire du service clientèle et des réseaux sociaux.

Le département qualité est chargé de répondre au client et de résoudre les plaintes dans un délai moyen de 24 à 48 heures. 100 % des incidents reçus ont été résolus à la fin de l'année.

Au sein du Groupe, nous distinguons les plaintes liées aux produits saisonniers (production saisonnière) et aux bars (production tout au long de l'année) afin de mieux les suivre et les analyser.

Cette année, la réduction du nombre de plaintes par million de kilos produits, comme le montre le tableau ci-dessous, a été une réussite majeure :

Plaintes reçues par million de kilos fabriqués			
Espagne	2020-2021	2021-2022	Variation
Produit de campagne	3,6	3	-17%
Barres	15,69*	5,71	-64%
France	2020-2021	2021-2022	Variation
Barres	16,41	7,1	-57%

Taux de plaintes = (plaintes acceptées/1.000.000 kg fabriqués) *100 ;
*Y compris un certain nombre de plaintes d'un client pour des défauts du chocolat non imputables à Delaviuda Alimentación.



Approvisionnement durable

La gestion de la chaîne d'approvisionnement est restée le principal défi auquel notre secteur des achats et de l'approvisionnement a dû faire face, fortement conditionné par les conséquences de la pandémie (principalement en termes de logistique), la pénurie ou l'indisponibilité des matières premières, la guerre en Ukraine et la hausse des prix. Face à ces circonstances défavorables, nous nous sommes concentrés sur des actions visant à:

- **Adopter des critères de prudence, de flexibilité, d'anticipation et d'adaptation.** Ainsi, nous avons dû continuellement surveiller et augmenter nos stocks de sécurité afin d'éviter les ruptures de stock des matières premières et matériaux les plus importants.
- **Diversifier notre portefeuille de fournisseurs,** ce qui nous a permis de garantir les approvisionnements critiques.
- **Gérer avec des critères de proximité** en raison de la crise du fret et du transport.
- **Garantir la qualité, la traçabilité et la sécurité alimentaire** grâce à nos processus de contrôle et à nos audits, en veillant à ce que nous recevions les ingrédients dans des conditions optimales et avec la traçabilité appropriée.

Une bonne gestion des fournisseurs nous aide à garantir la qualité de nos produits et à améliorer nos processus d'innovation, en réduisant les risques, en particulier dans des contextes incertains

Notre système d'agrément des fournisseurs garantit que ces derniers satisfont à toutes les exigences de nos normes de qualité et de sécurité alimentaire.

Agrément des fournisseurs

Le Groupe compte 249 fournisseurs agréés, dont 195 sont des fournisseurs de matières premières et 54 des fournisseurs d'emballages. Tous ont été évalués et deux d'entre eux ont fait l'objet d'un audit.

249
Fournisseurs
agréés

195
Fournisseurs
de matières premières



54
Fournisseurs
de conteneurs
et emballages



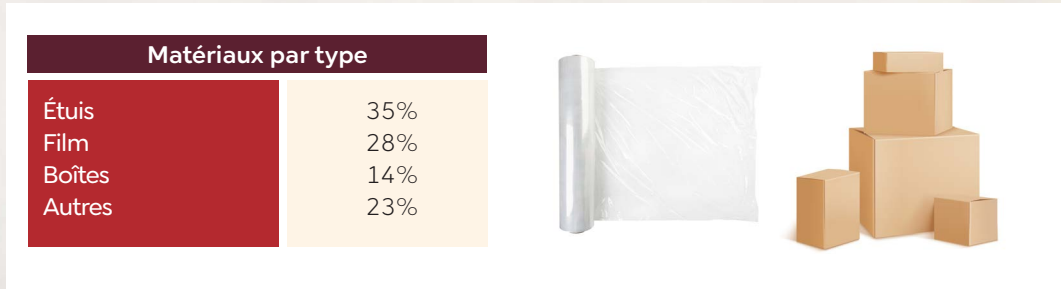
100%
des fournisseurs
évalués

2
Audits de
fournisseurs

Nos principales matières premières sont les fruits secs, les chocolats et les céréales

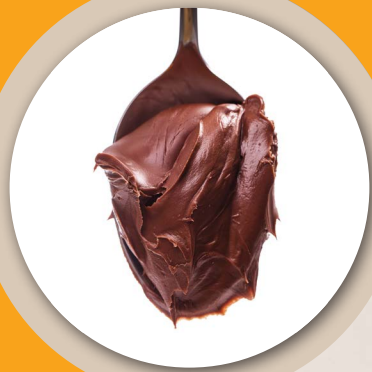
Achats (kg)	2020-2021			2021-2022		
	Delaviuda	Artenay	Total	Delaviuda	Artenay	Total
Matières premières	11.122.135	5.497.037	16.619.172	13.764.288	5.741.539	19.505.827

Voici la répartition des achats de matières premières ventilées par type, exprimée en euros



Approvisionnement durable

**11,8% de la
pâte de cacao**
est certifiée
Rainforest Alliance.



**100% des
graisses végétales**
sont certifiées
RSPO.



**36% du
beurre de cacao**
est certifié Fairtrade



**100% de
l'huile de palme**
est certifiée RSPO



En outre, d'autres ingrédients de cacao issus du commerce équitable (poudre de cacao, biscuits de cacao ou pâte de café) sont achetés, bien que leur pourcentage ne soit pas encore significatif.

Nous continuons à investir dans l'efficacité

Au cours de cet exercice, nous avons investi près d'un million d'euros dans des projets qui permettront d'améliorer l'efficacité de nos processus de production

Divers projets ont été mis en œuvre dans notre usine en Espagne. Certains des plus importants sont décrits ci-dessous:

- **Acquisition d'une nouvelle machine enrobeuse de chocolat et d'un tunnel de refroidissement pour la ligne minicombar.** Cet équipement est entièrement en acier inoxydable et est conçu pour permettre le nettoyage et le changement des masses de chocolat. De plus, le tunnel de refroidissement permet un meilleur contrôle de l'humidité intérieure, préservant ainsi la qualité des produits fabriqués.
- **Amélioration de la ligne de découpage en portions du tounon en début de ligne.** Changement de la technologie de découpage des portions pour un système plus adapté à la texture du produit.
- **Changement de cylindres dans le raffineur de chocolat** afin de continuer à obtenir une texture et une granulométrie correctes dans les masses de chocolat.
- **Changement des systèmes de réfrigération dans la ligne de moulage du chocolat Aasted** Une technologie peu économe en énergie est remplacée par une autre plus propre et plus efficace.

- **Adaptation de la ligne pour la fabrication de nouveaux pralinés de rupture** dans la ligne de chocolats artisanaux.
- **Installation d'un système d'aération du sirop sur la ligne de barres de céréales.** Développement et installation de la technologie nécessaire à l'aération continue du sirop dans les barres type «marshmallow» (guimauve).
- **Amélioration de la fabrication et de l'alimentation des pâtes en ligne pour les barres aux fruits** Automatisation de l'extraction et du transport de la pâte vers la ligne de production, en évitant la manipulation de la pâte par les opérateurs.
- **Réforme de la salle d'air comprimé,** mettant en évidence les améliorations de l'efficacité énergétique du circuit d'air de refroidissement de l'équipement.
- **Changement du système de production d'eau froide** pour les chambres de refroidissement en tête de ligne.
- **Nouvelle coupeuse pour la ligne d'emballage des barres de céréales** qui améliore la fermeture des scellés du produit.



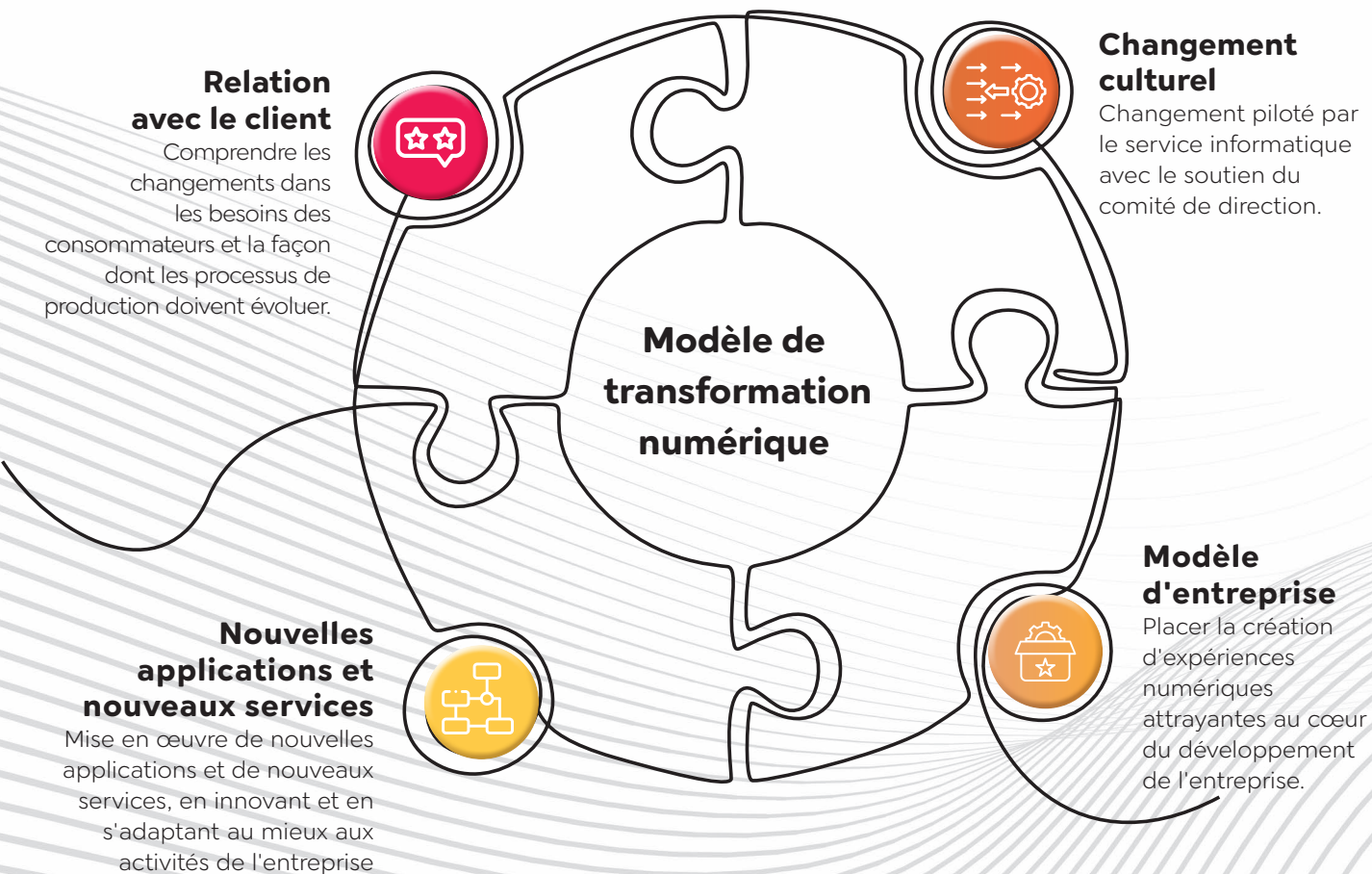
En France, nous avons également réalisé des projets d'amélioration de l'efficacité, tels que:

- **Renouvellement de la cheminée de la chaudière à vapeur industrielle.**
- **Amélioration de la climatisation dans la zone de production,** consistant à changer deux serpentins d'échange de chaleur eau-air dans les unités de climatisation de la zone de production.
- **Amélioration de la salle de lavage.**
- **Capture automatique de la consommation dans les lignes de production.** Mise en place du système Mapex sur les lignes d'extrusion et la ligne de barres Togum.
- **Amélioration du système d'étiquetage des boîtes** sur les lignes de production.
- **Construction d'une nouvelle chambre de chauffage.**

+ de Numérisation, + d'Efficacité

Notre modèle de numérisation

Notre modèle de transformation numérique repose sur quatre variables principales dans le but de doter l'entreprise d'une plus grande efficacité, d'une plus grande agilité et d'une plus grande rapidité.



Nous développons un modèle de transformation numérique efficace et réussi, avec la collaboration et l'implication de toutes les personnes qui composent Delaviuda Confectionery Group.

Projets remarquables

- **Intégration de Cacao Sampaka.** Adaptation des infrastructures de Sampaka aux normes de l'entreprise (communications, électronique, sécurité, salle de réunion, terminaux de point de vente, terminaux de radiofréquence, systèmes d'alimentation sans interruption, service de gestion des incidents, etc.) en un temps record.
- **Plan de transformation numérique à Artenay.** Le plan de transformation numérique a été mis en œuvre en France et consiste en diverses actions telles que :
 - Rénovation des salles de réunion en appliquant les dernières technologies.
 - Révision et mise à jour de l'équipement des utilisateurs.
 - Renouvellement du réseau et de l'électronique de communication.
 - Renouvellement et extension de l'infrastructure WiFi.
- **Projet DECABOX.** Nouveau système d'étiquetage automatique sur les lignes de production qui réduit les temps d'opération et les coûts d'émission des étiquettes. Ce projet a bénéficié de la collaboration partielle de l'un de nos principaux clients.
- Installation d'un réseau local dans les terminaux MAPEX.
- Renouvellement et création de redondance dans le service d'étiquetage.
- Renouvellement des terminaux de radiofréquence dans l'entrepôt et changement de technologie.
- Création d'un modèle de travail hybride depuis n'importe quel endroit.

Sécurité de l'information

En outre, d'autres projets ont été mis en œuvre, tels que:

- **Conception de tableaux de bord d'entreprise** pour obtenir une vision globale et réelle des paramètres essentiels de l'organisation afin d'optimiser la prise de décision et l'orientation stratégique.
- **Mise en place du WIFI 6.** Qui améliore la vitesse et la stabilité de toutes les communications. Ce modèle technologique nous permet d'accroître la sécurité des connexions et la traçabilité des appareils.
- **Automatisation des processus d'entreprise.** Développement de flux de tâches automatisés qui augmentent la performance, la rapidité et la traçabilité des opérations de gestion des documents avec des flux d'approbation. Cet outil est basé sur les outils de la suite Microsoft Power Automate.

Au cours de l'année, nous avons mis en œuvre le plan directeur de sécurité de Delaviuda Confectionery Group, approuvé par le comité de gestion, dont l'objectif est d'établir, de mettre en œuvre, de maintenir et d'améliorer un système de gestion de la sécurité de l'information (SGSI) basé sur la norme ISO/IEC 27001.

Notre but ultime est de gérer efficacement l'accessibilité des informations et de garantir la confidentialité, l'intégrité et la disponibilité des actifs informationnels.

Le plan directeur de sécurité repose sur cinq piliers :



Au cours de l'année, diverses actions ont été mises en œuvre dans le domaine de la sécurité de l'information:

- **Web Application Firewall (WAF).** Mise en œuvre d'une nouvelle couche de sécurité d'entreprise qui identifie et bloque les cyber-attaques pour l'accès non autorisé à nos pages web d'entreprise.
- **Secure Mobile Access.** Conception et mise en œuvre d'un portail d'accès contrôlé, unique et sécurisé pour les collaborateurs externes qui ont besoin d'accéder à l'environnement numérique de l'entreprise.

- **Mise à jour des infrastructures Centre de traitement des données (DPC) Madrid.** Avec la rénovation des systèmes d'alimentation sans interruption et des systèmes de stockage des données de l'entreprise. Nous avons renouvelé le noyau principal de gestion des communications du siège (Firewall), en établissant un modèle de sécurité d'accès plus robuste.





Delaviuda
Confectionery Group

Construisons un monde plus doux

www.delaviudacg.com

