



L'entreprise Cargill s'engage dans « l'accord de Rouen pour le Climat ».

La COP21 de la Métropole Rouen Normandie est conçue pour permettre à tous les acteurs du territoire d'apporter leur contribution à l'objectif commun de contenir le réchauffement climatique en opérant une transition écologique bénéfique pour tous.

Après l'entrée en vigueur de l'accord de Paris pour le climat, la Métropole Rouen Normandie s'est inscrite dans la dynamique internationale pour contenir la hausse des températures en deçà de 2°C et si possible 1,5°C, en définissant une politique de transition écologique dans le cadre de l'élaboration de son « plan climat air énergie territorial » (PCAET). Au-delà des actions qu'elle porte sur son patrimoine et ses compétences, la Métropole a initié une démarche de mobilisation de territoire, la COP21 Rouen Normandie, pour permettre à tous les acteurs (entreprises, citoyens, communes ...) d'agir et de contribuer à l'objectif commun.

A l'échelle du territoire de la Métropole, les objectifs sont à l'horizon 2050 :

- Une diminution des émissions de gaz à effet de serre de 80 %
- Une diminution des consommations d'énergie de 50%
- Une multiplication par 2,5 des énergies renouvelables produites sur le territoire

L'entreprise Cargill Cacao et Chocolat France SAS est située au 6 avenue Philippe Lebon, 76120 Le Grand Quevilly et elle emploie 130 salariés.

Elle fait partie du groupe Cargill, créé en 1865, qui emploie 155000 salariés dans le monde.

Le site maîtrise l'intégralité du processus de transformation de la fève de cacao jusqu'au chocolat, en passant par la masse de cacao, la poudre de cacao, le beurre de cacao et le chocolat.

Chaque année, 40000 tonnes de fèves sont torréfiées, et 60000 tonnes de masse, de poudre et de beurre de cacao ainsi que de chocolat sont produites à l'attention de client industriels.

L'une des originalités du site est qu'il transforme des cacaos premium, tels que les cacaos bio, les cacao fins en provenance de pays comme l'Equateur, le Pérou, La République Dominicaine et Madagascar, et les cacaos ayant une certification développement durable, Rainforest Alliance, UTZ et Fairtrade.

Les fèves de cacao sont d'abord réceptionnées en vrac (95%) ou en sacs (5%), puis nettoyées et décortiquées pour obtenir les grains verts.

Les grains verts sont, par la suite, torréfiés et stérilisés dans des torrificateurs, selon des recettes adaptées à chaque client.

Les grains torréfiés sont ensuite broyés en masse de cacao, également appelé pâte ou liqueur de cacao.

La masse de cacao peut être utilisée de deux façons:

- La masse peut être pressée pour obtenir du beurre de cacao et du tourteau de cacao qui sera ensuite broyé pour obtenir de la poudre de cacao.
- La masse peut être utilisée comme ingrédient pour la fabrication de chocolat. Les ingrédients principaux pour le chocolat noir sont la masse et le beurre de cacao, ainsi que du sucre. Pour le chocolat au lait, l'ingrédient supplémentaire est la poudre de lait. Le processus de fabrication de chocolat intègre des étapes de dosage, broyage et conchage.

Notre motivation :

La mission de Cargill est de nourrir le monde.

Cargill respecte toutes les exigences environnementales en vue de prévenir les pollutions et d'améliorer continuellement sa performance en relation avec ses activités économiques et opérationnelles.

Pour répondre au réchauffement climatique, Cargill s'est fixé comme objectif de réduire de 10% les émissions de gaz à effet de serre d'ici 2025 par rapport à l'année de référence 2017. Cargill a réitéré, en 2018, son engagement vis-à-vis des accords de Paris « COP 21 ».

Le site de Rouen est engagé dans une démarche d'amélioration continue environnementale. Il a développé depuis 2007 un système de management de l'environnement, selon la norme ISO 14001 et depuis 2017, un système de management de l'énergie selon la norme ISO 50001. Ces certifications nous permettent d'avoir une démarche cohérente et continue pour la protection de l'environnement et le développement durable.

En outre, notre site a travaillé avec les autorités et certains organismes comme ATMO Normandie pour la réduction des Composés Organiques Volatiles (C.O.V.) et pour la réduction des odeurs émises par notre site. Ce travail a donné naissance à la mise en place en 2010 d'un système de traitement des fumées novateur pour notre type d'industrie. Les résultats obtenus ont été une réduction de 85% des COV et une réduction par 7 des odeurs, cette amélioration ayant été confirmée par l'association les Petits Couronnes.

Exemples d'actions déjà entreprises :

- Efficacité énergétique :
 - ✓ En 2014, suppression de deux tours aéroréfrigérantes et remplacement des groupes froids au R22 par des groupes aérothermes de nouvelle génération avec une meilleure distribution du froid. Cela a permis une réduction de la

consommation d'énergie électrique de 30% sur la production de froid, et de la consommation d'eau de 41% sur le site.

- ✓ En 2015, modernisation des brûleurs de nos trois torrificateurs avec pour conséquence une économie de 10% de la consommation de gaz.
- ✓ En 2017, réduction de 5.1% des consommations énergétiques du site à travers plusieurs actions dont :
 - le remplacement du brûleur de la chaudière principale par un brûleur micro-modulant amenant une réduction de 12% de la consommation de gaz,
 - la mise en place de matelas isolants sur tous les points singuliers du réseau vapeur
 - l'optimisation de la consommation vapeur de l'atelier désodorisation de beurre de cacao par des améliorations techniques et de pilotage
- ✓ En 2018, réduction de 2.7% des consommations énergétiques du site par plusieurs actions dont :
 - l'optimisation de la consommation gaz des torrificateurs via un projet Green Belt (Lean 6 Sigma),
 - l'optimisation du rendement des groupes froids
 - la mise en place d'éclairage sur une technologie de LED intelligentes intégrant la détection de présence et d'éclairage naturel, dans un atelier, induisant une réduction de 90 % de la consommation électrique.
- Energies renouvelables : une étude est en cours pour le solaire
- Déchets/matière : nous travaillons sur la valorisation de nos déchets et participons à la démarche Synergie Interentreprises.
- Mobilité transport :
 - ✓ Depuis 2011, Cargill Cacao et Chocolat France approvisionne une majeure partie de ses fèves, en provenance d' Afrique de l'ouest, par le port de Rouen et a réduit ainsi son empreinte carbone.
 - ✓ En 2018, mise en place d'un plan déplacement entreprise (PDE) et transmission de l'enquête mobilité à la Métropole.
 - ✓ En 2018, participation à la coalition des entreprises du port.
- Autres : mise en place de 2 bornes de recharge pour véhicules électriques.

Considérant la démarche de Plan Climat Air Energie Territorial et de COP21 locale mise en place sur le territoire de la Métropole Rouen Normandie,

Considérant les motivations de l'entreprise Cargill Cacao et Chocolat France SAS et les actions qu'elle a déjà mises en place,
L'entreprise s'engage dans « l'accord de Rouen pour le climat ».

Je soussigné, Didier Parard Directeur du site, représentant légal de l'entreprise Cargill Cacao et Chocolat France SAS , domiciliée au 6 avenue Philippe Lebon, Le Grand Quevilly, m'engage à contribuer aux objectifs de la COP21 par la mise en place des actions citées ci-dessous :


- Efficacité Energétique : réduction des consommations énergétiques du site par la mise en place d'actions ou de projets pour économiser l'équivalent de 5% de la consommation actuelle d'énergie d'ici mai 2020, la référence étant notre année fiscale 2017-2018.
- Energies renouvelables : étude des différentes opportunités et participation aux différentes coalitions notamment la coalition solaire et la coalition récupération d'énergie.
- Déchets/matière : étude de valorisation des coques et des coproduits dans l'optique d'une économie circulaire.
- Mobilité transport :
 - ✓ Finalisation du PDE et signature de la convention avec la Métropole.
 - ✓ Augmentation du pourcentage des fèves acheminées via le port de Rouen.
- Biodiversité : participation de Cargill à la création d'un verger conservatoire au parc « le Champ des Bruyères » par l'implantation de 180 arbres fruitiers de variétés anciennes.
- Alimentation :
 - ✓ Augmentation de 30% d'ici 5 ans de la part du cacao bio dans notre production. Référence année fiscale FY17-18
 - ✓ Étude pour avoir une cantine qui s'approvisionne plus en produits locaux et plus en produits bios.
- Autres : réduction de l'utilisation du plastique sur le site.

Au regard de l'importance de la dimension collective, je m'engage à envoyer un représentant de la direction pour participer aux différentes coalitions créées dans le cadre de la COP 21 Rouen.

- J'autorise la Métropole à communiquer sur cet engagement.

Fait à Grand Quevilly, le 07/11/2018

Signature



Didier PARARD
Directeur Site