



DIOGO VAZ

S ã O T O M É

DÉMARCHES RSE



“L’ASPECT SOCIAL EST PRIMORDIAL POUR NOUS. 7 MILLIONS DE PERSONNES TRAVAILLENT POUR PRODUIRE DU CACAO ET LA PLUPART VIVENT DANS LA PAUVRETÉ. SI NOUS ARRIVONS À FOURNIR À CES PRODUCTEURS DES CONDITIONS DE VIE DÉCENTES, NOUS AURONS GAGNÉ NOTRE PART.”

- Jean-Rémy Martin (président de Diogo Vaz)

DIOGO VAZ

S ã O T O M É

Fort d'une expérience de trois décennies dans le développement agricole et hydraulique en Afrique sub-saharienne, le Groupe Kenyonson a souhaité contribuer à la relance de la filière cacao de Sao Tomé et Príncipe en reprenant en 2014 la plantation historique Diogo Vaz. Ceci avec des convictions marquées : valoriser la plantation au cœur d'un environnement exceptionnel en replantant des variétés endémiques ; offrir des perspectives à ses collaborateurs et aux communautés agricoles partenaires en leur garantissant une stabilité.

« Au cœur de notre projet, l'aspect social est primordial, explique Jean-Rémy Martin (président Diogo Vaz). Nous avons été inspirés par nos racines, les produits agroalimentaires d'exception soutiennent l'économie locale. Or, l'industrie du chocolat est un marché totalement déséquilibré : les fèves de cacao sont essentiellement produites en Afrique, mais les prix sont établis en Europe. Toute la matière première est envoyée en Europe et aux États-Unis où le chocolat est produit et consommé. Il y a 7 millions de personnes dans le monde qui travaillent pour produire du cacao et la plupart vivent dans la pauvreté. Si nous arrivons à prouver que le chocolat peut fournir à ces producteurs des conditions de vie décentes, nous aurons gagné notre pari. »



SOMMAIRE

ROÇA DIOGO VAZ

- 03 - Actions sociales
- 05 - Politique environnementale

LABORATOIRE DIOGO VAZ

- 06 - Démarches sociales & environnementales



DIOGO VAZ

S ã O T O M É

LA PLANTATION

"ROÇA" DIOGO VAZ

Qu'il s'agisse du planting, de la récolte, de la fermentation ou de séchage des fèves, 200 collaborateurs travaillent quotidiennement sur la plantation, la « roça » Diogo Vaz. Organisé par corps de métier : cueillette, technologie, maçonnerie et menuiserie, atelier mécanique, diversification. L'entreprise soutient économiquement 1200 personnes auxquelles s'ajoutent 4 grandes communautés villageoises qui entourent la plantation. Sur la « roça » outre la plantation en tant que tel, sont établis une école (de la maternelle aux classes primaires), un dispensaire médicale un eco-lodge et une église.



200 employés (250 en haute saison)

- Mise en place d'un fond pour l'éducation et la formation
- Garderie gratuite pour les enfants de tous nos collaborateurs (70 enfants)
- Formations en informatique
- Formation à l'auto-école pour les adjudants tracteurs

La communauté Diogo Vaz, comprend les quatre grandes communautés villageoises qui entourent la plantation, compte 1 200 habitants.



Le travail des mineurs est strictement interdit par Diogo Vaz et tout ses collaborateurs. Plusieurs programmes sont mis en place pour soutenir les enfants de la communauté.

- Une crèche avec 180 enfants de 0 à 5 (gratuit pour les employés).
- Une école primaire avec plus de 300 élèves.
- Un programme de transport scolaire pour palier au le taux d'échec scolaire et d'absentéisme très élevé
- un programme de stage en interne où les jeunes de 13 ans et plus sont encadrés et formés par des responsables de l'entreprise, sur les domaines divers : paysagiste, mécanique, gestion animale, l'artisanat et l'entretien des pépinières. Les stagiaires sont rémunérés et obligés de poursuivre leurs études en parallèle.



DIOGO VAZ

S ã O T O M É

LA PLANTATION

"ROÇA" DIOGO VAZ

Santé

- Un médecin d'entreprise est employé pour faire le suivi des maladies et des accidents de travail. Tous les frais liés à sont pris en charge par l'entreprise.
- Une ambulance est mise à disposition 24/7 pour en cas de besoin de transfert vers l'hôpital à São Tomé.



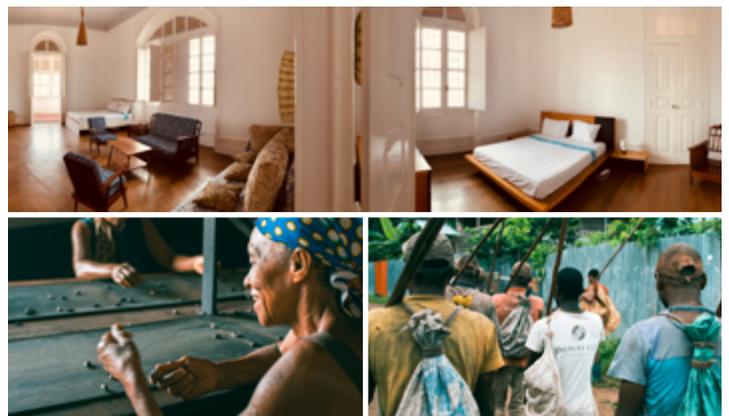
Aides au développement

- Création d'une boulangerie qui génère 8 emplois directs et 20+ emplois indirects et qui est des à présent totalement indépendante financièrement
- Système de coopératives pour le Cacao nous rachetons le Cacao des petits producteurs voisins
- Restaurant de plantation utilisant 100% des produits du potager
- Organisation des visites de la plantation : Circuit cacao et circuit vanille



Bien-être

- Les programmes vont toujours en priorité aux femmes
- L'église historique a été repeinte, mais nous ne soutenons aucun cause religieuse en particulier
- Mis en place d'un club ciné et d'un club de lecture
- Développement d'un potager de 500 m² pour fournir la cantine scolaire, la cantine de la plantation et la crèche.
- Les collaborateurs de la Roca vont par secteur une fois par mois visiter le laboratoire de chocolat (à São Tomé) afin de comprendre le processus de fabrication et de faire grandir la culture d'entreprise.
- Ojectif de valider la norme ISO 34 101 en 2020



DIOGO VAZ

S ã O T O M É

LA PLANTATION

"ROCA" DIOGO VAZ

Dioigo Vaz mène un ambitieux programme de replanting en partenariat avec le laboratoire de recherche agronomique (CIAT) visant à densifier les cacaoyers existants et à opérer une sélection par variété à travers notre pépinière. À ce jour, 150 000 cacaoyers ont déjà été plantés sur les 260 hectares avec une volonté de mise en valeur des variétés de cacao endémiques de l'île, en ce concentrant sur celles qui possèdent les meilleures qualités organoleptiques du cacao tels que l'amelonado, le trinitario ou le catongo.

Sensibles à la mission de préservation des terres et de l'amélioration du statut de ses collaborateurs, Diogo Vaz a obtenu en mai 2017 la certification biologique pour l'ensemble de la plantation.

Outre le cacao, de nombreuses variétés de fruits et fleurs y sont cultivées: fruit à pain, jacquier, papaye, mangue, banane, vétiver, cannelle, ylang-ylang... En parallèle, a été engagé un vaste programme de diversification autour du poivre, de la vanille, la cannelle et l'huile de coco également produits sur la plantation.



Démarches environnementales

- Certificat BIOLOGIQUE depuis 2017 pour l'ensemble des produits de la plantation.
- Une agriculture raisonnée en agroforesterie, sans engrais, sans OGM, ni pesticide
- Auto-suffisance en eau, toute l'eau de la plantation provient de captation d'eau de source local. L'ensemble du réseau d'eau est entretenu par Diogo Vaz
- Fourniture de semences aux habitants qui veulent diversifier leurs cultures
- Programme de collecte des déchets organiques ménagers pour un compostage commun
- Recyclage du plastique de la plantation. Envoyé à une ONG pour traitement
- Collecte du verre qui est transformé par une ONG. Utilisation de la poudre de verre en remplacement du sable pour les travaux
- Développement d'un potager de 500 m² pour fournir la cantine scolaire, la cantine de la plantation et la crèche.



DIOGO VAZ

S ã O T O M É

LE LABORATOIRE À SÃO TOMÉ

Fidèles à notre engagement fondateur : fabriquer localement un produit de niche, nous produisons désormais avec ces fèves rares un chocolat aux arômes riches et complexes au sein de la nouvelle chocolaterie à Sao Tomé.

En juin 2018, Diogo Vaz lance sa chocolaterie à Sao Tomé, où l'équipe locale élabore avec fierté un chocolat sélectif à destination des consommateurs gourmets et des grandes tables.

Thématiques sociales

- 25 employés au laboratoire de São Tomé
- Mise en place d'un fond pour l'éducation et la formation
- Formation des employés locaux par des intervenants étrangers en production de chocolat et pâtisserie
- Horaires flexibles pour ceux qui étudient
- Aide à la formation (marketing, informatique...)
- Micro-crédit d'entreprise pour projet personnel
- Distribution des fruits de la plantation aux employés
- Visite des employés à la plantation



Démarches environnementales

- Recyclage du plastique. Envoyée a une ONG pour traitement
- Compostage systématique des déchets organique
- Collecte du verre qui est transformée par une ONG
- Aucun produit animal n'est utilisée dans la production du chocolat
- Emballages des tablettes sont biodégradables
- Cartonnages des tablettes sont recyclables
- Certification BIOLOGIQUE pour nos entrepôts en France

