

COMMUNICATION SUR LE PROGRES

Edition 2022

DANS LE CADRE DU PACTE MONDIAL DES NATIONS UNIES

Déjà plus de 20 ans que Malongo s'engage pour une gestion responsable des entreprises, en tant que signataire Pacte mondial des Nations unies. Dans une volonté d'amélioration continue, nous poursuivons, d'année en année, nos efforts pour respecter les 10 principes fondamentaux du Pacte mondial relatifs aux droits humains, aux normes internationales du travail, à la protection de l'environnement et à la lutte contre la corruption.

Ces valeurs font désormais pleinement partie de l'identité de Malongo, au côté du commerce équitable, du bio et du développement durable. Des convictions de longue date, si bien que notre entreprise célèbre en cette année 2022 ses 30 ans d'engagement dans le mouvement équitable.

Ma rencontre avec le Padre Van der Hoff et les producteurs de la coopérative mexicaine UCIRI fut un choc émotionnel et intellectuel. Dès lors, nous n'avons cessé de promouvoir, de valoriser et de défendre ce modèle économique plus juste. Une longue et belle histoire, ponctuée de victoires et de défaites, au cours de laquelle nous n'avons jamais abdicé, fidèles à notre ligne de conduite éthique. Une aventure collective portée et partagée par l'ensemble des équipes Malongo, croyant au respect de l'autre, au partage et à l'équité dans les échanges.

Il ne s'agit pas de charité, ni d'une mission d'ONG, mais bien d'une stratégie de marque revendiquée, d'un partenariat d'égal à égal entre un torréfacteur et des producteurs. L'argent ainsi gagné leur permet de s'en sortir, d'investir, d'innover, d'améliorer la qualité.

Le respect de toutes ces femmes et de tous ces hommes qui prennent soin du café, le cultivent, le torréfient, l'emballent, le vendent, le préparent, le dégustent... Le respect de l'environnement, de la faune et de la flore, en pays producteurs comme en pays consommateurs... Autant d'enjeux pris en compte dans chacun de nos projets. Ainsi, Malongo renouvelle avec conviction son engagement à promouvoir les principes du Pacte Mondial pour l'année 2022.

En plus de ce rapport annuel « Communication sur le progrès », Malongo publie chaque année un rapport « Responsabilité éthique d'entreprise » où sont mentionnés divers indicateurs relatifs au développement durable ainsi que l'ensemble des actions menées dans ce domaine.

Jean-Pierre Blanc
Directeur général des cafés Malongo

PRINCIPES RELATIFS AUX DROITS DE L'HOMME

Malongo s'engage à appliquer les lois, conventions et règlements en vigueur dans les pays où son activité est présente, en accord avec les principes directeurs du Conseil des droits de l'Homme des Nations unies sur les entreprises et droits de l'Homme adoptés en 2011, qui marque l'évolution du concept de Responsabilité sociale des entreprises. L'entreprise souscrit aux principes de la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948, de l'Organisation internationale du travail (OIT) et des conventions relatives à la protection des travailleurs, ainsi qu'à l'interdiction du travail forcé et du travail des enfants. Distinguée par le label *World Fair Trade Organization* (WFTO), Malongo garantit une pratique du commerce équitable sur l'ensemble de ses activités dans le respect des douze principes relatifs à des aspects éthiques, sociaux, économiques, écologiques et culturels. Une manière pérenne de soutenir les petits producteurs et de lutter contre la pauvreté et les inégalités, notamment grâce à l'encouragement à la création des coopératives, à l'accès à la formation et à la construction de projets socio-économiques durables.

30 ans de commerce équitable

Depuis la rencontre entre Jean-Pierre Blanc, DG Malongo et le Padre Van der Hoff, cofondateur du label Fairtrade / Max Havelaar, 30 ans se sont écoulés. Durant cette période, Malongo s'est engagé pleinement dans une démarche de commerce équitable, au point de devenir un acteur majeur du mouvement en France. Loin d'être une mode passagère ou un alibi pour se donner bonne conscience, le commerce équitable a fait et continue de faire la preuve de sa pertinence à bien des égards. Conciliant les aspects économiques, mais aussi humains et environnementaux, c'est devenu un véritable mouvement de fond, reposant sur des engagements très concrets et qui donne un autre sens à la mondialisation. D'ailleurs, les récentes crises sanitaires, alimentaires ou financières soulignent l'intérêt et même la nécessité d'une telle démarche. En plus d'assurer des revenus dignes aux producteurs de café, le commerce équitable offre une autonomie aux producteurs qui redeviennent maîtres de leur destin. Les coopératives sont effets organisés de façon démocratique et les prises de décisions sont collégiales. Au-delà des aspects sociaux, économiques et environnementaux, les coopératives de commerce équitable sont des modèles d'organisation remettant les femmes et les hommes au cœur des projets.

Au Mexique : 3 projets porteurs sur les terres du commerce équitable

Dans l'État d'Oaxaca, la coopérative UCIRI a perdu 90% de sa production entre 2014 et 2015, suite à une épidémie de rouille orange. Depuis, 4 millions de plans de café ont été replantés avec le soutien de Malongo. Des projets ont également été mis en place pour diversifier les sources de revenus : fabrication de jus de fruits concentrés ou de confitures, mais aussi éco-tourisme, élevage et mise en place très récemment d'un potager. De plus, la création de la

banque Esperanza Indigena Zapoteca a permis aux plus démunis d'avoir accès à des services financiers et à des micro-crédits.

Dans la ville de Veracruz, la coopérative Ocozaca réunit des passionnés, qui ont créé des techniques agricoles innovantes et modernes. En 2012, elle a cofondé le CICADES, un centre international de formation à la caféiculture biologique intensive, avec le concours de l'Université de Chapingo et de la Fondation Malongo. Près de 600 personnes ont ainsi été formées, notamment sur la lutte contre la rouille orange, la fertilisation biologique, le fonctionnement coopératif, l'optimisation de la production et des coûts...

Aux abords de la réserve naturelle de la zone El Triunfo au Chiapas, les coopératives CESMACH et UCOAAC contribuent à protéger une forêt primaire, véritable refuge pour la faune comme pour la flore. Ensemble, elles ont réalisé des plantations de café sous ombrage et biologique, qui constituent un rempart pour le parc et s'inscrivent dans son prolongement naturel. Ce projet a non seulement permis de réduire la pression foncière qui pesait sur la zone, mais il a également généré des revenus additionnels durables.

Egalité homme-femme dans l'entreprise

L'index de l'égalité femmes-hommes instauré par le gouvernement permet aux entreprises de mesurer, autour de 5 critères définis, leur progrès sur le plan de l'égalité professionnelle. Cette obligation de transparence s'inscrit dans la loi Avenir professionnel du gouvernement, qui vise avant tout à gommer les inégalités entre les hommes et les femmes dans le monde du travail d'ici 2022.

Malongo a vu passer son résultat à 88 pour l'année). Cette évolution souligne l'engagement égalitaire de la politique des Ressources humaines de l'entreprise.

PRINCIPES RELATIFS AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

L'effort pour améliorer les conditions de travail s'exerce aussi bien à dessein des partenaires producteurs (en accord avec les préceptes du commerce équitable dont les bonnes conditions de travail sont un principe fondamental) qu'en faveur du personnel de Malongo et de ses filiales, dans leurs diverses structures françaises : usine, bureaux, boutiques, agences, ateliers et centres de formation. Plusieurs certifications témoignent de l'engagement global de la marque en matière de santé et de sécurité au travail : la certification OHSAS 18001 relative à la santé et la sécurité au travail, le label PME + (certification RSE des PME engagées) et la certification ISO 45001, concernant le management de la santé et la sécurité au travail.

Accès à la formation

La formation et l'accès aux connaissances font partie de l'ADN de Malongo, impliqué depuis plus de 30 ans dans cette démarche. Quelle que soit les secteurs d'activité, des processus de formation sont disponibles pour tous ceux souhaitant enrichir son savoir.

FORMATION DÉCOUVERTE CAFE

Incontournable pour les nouveaux arrivants, la formation découverte présente le café, de la plantation à la tasse. Des focus sont centrés sur la marque Malongo, le commerce équitable, la torréfaction ou encore les méthodes de préparation du café. La visite d'usine complète cette immersion dans le coeur de métier de l'entreprise, en permettant de mieux comprendre notre produit et comment il est fabriqué. Enfin, place à une session de dégustation pour analyser les différents profils aromatiques d'un cru. Ordinairement réservée aux entrants, la formation Découverte est également accessible à tous salariés souhaitant profiter d'une piqûre de rappel exhaustive autour du café.

FORMATION DES FORMATEURS

Ce module complet se focalise sur l'apprentissage, le développement de compétences et la manière de transmettre un savoir au sein de l'entreprise. La formation se base sur trois grands principes : 1/ Pas de formation sans objectifs, 2/ Pas de formation sans adhésion, pas d'apprentissage sans engagement, 3/ Former, c'est aussi déconstruire des savoirs pour reconstruire un nouveau modèle. Plusieurs ateliers sont mis en place sur les trois jours de formation mêlant théorie et pratique, comme notamment la prise de parole en public.

FORMATION INCENDIE

Une formation pour tous les salariés permettant de connaître les bonnes pratiques à appliquer en cas de départ de feu. Durant cette session, les collaborateurs ont pu manier différents types d'extincteur, apprendre les gestes à faire et à éviter, identifier quel type d'extincteur utiliser en fonction de quel type d'incident, comment les orienter en fonction du vent... Toujours dans le

thème de la prévention des risques liés au feu, d'autres formations sont organisées en interne pour les équipes de la torréfaction, un secteur plus sensible aux incendies.

Formation Clients et Baristas Malongo

Les Baristas de l'école du Café Malongo forment et visitent de nombreux clients en externe à l'année. Que ce soit dans les centres de Formation Malongo ou bien directement dans les établissements partenaires afin de transmettre les bonnes pratiques liées à la préparation du café et à l'entretien du matériel. Les équipes de l'école du café organisent également des sessions de formation pour présenter le café du mois dans nos boutiques, leur permettant de mieux présenter au client le café mis en avant.

Skilleos – Formations en ligne

Après une période de test initiée par le CSE, la plateforme de formation Skilleos est accessible en illimité et gratuitement à tous les équipes Malongo. Disponible sur ordinateur, tablette et mobile, Skilleos propose des contenus de formation en ligne pour tout âge et sur des sujets variés : loisirs, arts, photo, musique, aide aux devoirs, sport ...

Objectifs 2022

L'objectif est de répondre aux besoins formulés lors des entretiens professionnels et accompagner les évolutions de l'entreprise, toujours pour permettre à chaque salarié d'acquérir de nouvelles compétences ou de les perfectionner. Ainsi, les équipes Ressources Humaines travaillent sur la mise en place de formation Gestion des Priorités, de formations management et communication, de formations internes intégrant des thématiques Ressources Humaines, des formations 'fier de mon métier' et sur la poursuite des formations de formateurs et bureautiques. Chaque salarié étant co-responsable de son développement professionnel, si vous souhaitez faire des formations en lien avec votre métier, n'hésitez pas à en parler à votre responsable hiérarchique qui pourra s'appuyer sur le service Ressources Humaines pour trouver la formule adaptée à votre besoin.

[Le comité RSE Malongo](#)

Un comité RSE est en place au sein de Malongo. Formé par des membres de divers services, ce groupe de réflexion a pour but d'établir les actions à mener en termes de développement durable, en prenant en compte les 4 piliers :

ÉCOLOGIE : Biodiversité, énergies

ÉCONOMIE : Innovation, satisfaction client

SOCIAL : Bien-être au travail, évolution

SOCIÉTAL Local, culture

Dans le cadre du comité RSE, les salariés sont invités à transmettre leurs suggestions, leurs bonnes pratiques, leurs astuces sur le thème du développement durable ! Ils partagent les concepts qui les inspire, les résolutions prises par eux, leurs proches, d'autres sociétés ou organisme.

En adéquation avec les 4 piliers du développement durable, diverses actions sont mises en place.

En cette année post-covid , l'accent a été porté sur la cohésion entre les services et membres de l'entreprise avec plusieurs événements allant dans ce sens.

Initiation à la dégustation

À l'initiative du comité RSE, une dégustation de café filtre a été organisée pour les salariés de l'usine. Après une présentation des origines du produit, les équipes étaient invitées à goûter les divers crus dans les règles de l'art et à échanger au sujet des saveurs et arômes ressentis. Cette méthode permettait de découvrir le café sous une facette différente de l'habituel expresso. Répartis en plusieurs groupes, les participants ont également pu échanger sur leurs préférences et leurs habitudes de consommation. Un moment de partage et de découverte !

Distribution Gourde

La gourde représente une alternative simple pour remplacer la bouteille d'eau en plastique et réduire les déchets. Des gourdes ont ainsi été distribuées aux salariés Malongo. Composée généralement en inox et pratique à laver, elle possède une plus longue durée de vie que la bouteille plastique. De plus l'acier inoxydable a l'avantage de ne pas rouiller et de moins retenir les bactéries. Une solution saine et zéro déchet pour s'hydrater. Rien qu'en France, plus de neuf milliards de litres d'eau en bouteille sont consommés par an. Malgré les différents tris et recyclage, la bouteille en plastique est malheureusement le déchet le plus répandu dans les mers et rivières européennes.

Concours interne CUP TASTING

Un concours de dégustation à l'aveugle a été organisé entre les différents salariés de l'entreprise.

Le concept : une dégustation de 3 cafés filtres, avec deux tasses de cafés identiques et un intrus à identifier. Présenté lors du Concours Malongo et des concours Barista, cette épreuve permet de tester les capacités sensorielles des participants. Au total 5 sets de 3 cafés à déguster en moins de 5 minutes.

Au-delà de l'aspect compétition, l'évènement avait pour but de fédérer les équipes autour d'une journée conviviale. Le mix entre les différents services permet aux collaborateurs de rencontrer, d'échanger et d'apprendre à mieux connaître les uns et les autres. En parallèle des épreuves, des sessions d'échange entre salariés étaient ainsi animés par les équipes RH.

Remise médailles ancienneté

Une cérémonie a été organisée afin de mettre en lumière les collaborateurs travaillant depuis 20,30 et 40 ans au sein de Malongo et de ses filiales. L'occasion de remercier et de valoriser l'implication des employés ayant apporté leur pierre à l'édifice. Cette remise des médailles, faite

par le DG MALONGO Jean Pierre BLANC a été suivi d'un apéritif dinatoire au cours duquel était convié les salariés Malongo.

Vigilance sanitaire sur les sites de l'entreprise

Pour faire face au contexte sanitaire lié au coronavirus, la direction de Malongo a mis en place plusieurs mesures sanitaires en 2021 et début 2022.

- Port du masque rendu obligatoire sur l'ensemble des sites Malongo
- Distribution de kits de masques et de gel hydroalcoolique aux salariés, ainsi que d'un livret d'accueil détaillant l'ensemble des gestes barrières à adopter
- Mise en place des règles d'hygiène et de distanciation sociale
- Sur les différents sites, mise à disposition de désinfectant, papier à usage unique, et gel hydroalcoolique
- Mise en place de procédures et d'équipements de nettoyage pour les appareils collectifs et notamment les machines à café
- Entretien adapté des surfaces
- Pose de signalétique spécifique : stickers au sol et sur les appareils collectifs, kakemonos sur les gestes barrières

PRINCIPES RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT

Fidèle à ses deux labels historiques, le label Max Havelaar et Agriculture biologique, Malongo se mobilise de manière croissante sur les enjeux environnementaux autour des grands axes de sa politique QSEÉ. Un audit réalisé en 2018 a confirmé la maturité de Malongo sur l'ensemble des questions environnementales (process usine, traitement des déchets, contrôle et évaluation, démarche d'amélioration continue), aboutissant à la certification ISO 14001 sur la responsabilité environnementale délivrée par le bureau Veritas. Investi et innovant en matière de développement durable, certifié également ISO 50001 (management de l'énergie), Malongo poursuit son effort en faveur de la responsabilité environnementale, tant en pays producteur (gestion des eaux, des sols, des déchets, des dépenses énergétiques, encouragement des plantations partenaires à évoluer vers la caféiculture biologique...) qu'en France, au gré de nombreuses initiatives. S'inscrivant dans le cadre défini dans le chapitre 30 de l'Agenda 21 du Sommet de Rio sur l'environnement, qui précise le rôle des entreprises dans le développement durable, Malongo affirme son positionnement écoresponsable sur l'ensemble des filières. Un travail de longue haleine aux résultats nécessairement progressifs qui dessinent un monde plus responsable et respectueux de la Terre.

EOH : machine à café écoresponsable et fabriquée en France

Dans une volonté de relocalisation de sa production au niveau national, Malongo a décidé de fabriquer ses propres cafetières expresso en France. Résultat : une machine certifiée Origine France Garantie, conçue et garantie pour une durée de 5 ans afin de limiter l'impact environnemental et lutter contre l'obsolescence programmée. Une stratégie de réparation et de recyclage des équipements a également été mise en place.

Boîtes métalliques pour les cafés en grains : protéger le produit et réduire l'impact environnemental

Avec la nouvelle boîte grains 220g, Malongo a développé un emballage entièrement recyclable, plus écologique et préservant davantage les saveurs du café. En effet, les grains sont protégés par la boîte recyclable composée de fer blanc. Le café est également mis sous-vide, à l'abri de la lumière, de l'oxygène et de l'humidité. Un emballage bienveillant préservant les arômes des différents crus, la qualité dans la tasse mais également l'environnement ; limitant ainsi l'impact sur le monde qui nous entoure.

Les diverses évolutions effectuées sur la boîte métalliques au fil des ans – passage d'un corps lisse à un corps rainuré – ont permis une réduction de l'épaisseur du métal, permettant une économie de l'énergie nécessaire à la production de la boîte et une baisse de la consommation en ressources naturelles.

Traçabilité en temps réel

De sa plantation à sa dégustation, la traçabilité est un enjeu majeur pour les industries agroalimentaires. Le client est de plus en plus exigeant sur la connaissance de l'origine du produit. Aussi, Malongo a élaboré **un logiciel informatique performant** permettant de remonter ou redescendre la traçabilité en temps réel.

Agroforesterie et étude d'impact

L'entreprise renforce également son soutien de **la culture caféière en agroforesterie** en important 80% de ses cafés verts produits selon ce mode, faisant ainsi preuve d'une mobilisation forte dans la lutte contre l'agriculture intensive et l'exploitation des ressources. En effet, la culture traditionnelle du café sous les arbres d'ombrages permet la protection de la biodiversité, la préservation et la richesse des sols et des ressources en eau, ainsi que l'absorption de milliers de tonnes de CO₂ émises dans l'atmosphère par les activités humaines.

Afin de mesurer les enjeux et impacts de l'agroforesterie, une étude d'impact a été menée au sein d'une coopérative partenaire de Malongo dans la région de El Triunfo au Mexique. L'objectif est d'analyser les enjeux environnementaux et écologiques (biodiversité, impact environnemental local etc.) ainsi que d'obtenir des informations techniques sur la culture du café dans ces zones. Cela permet d'évaluer l'impact de l'agroforesterie biologique dans la région, auprès de 114 producteurs. Autre enjeu, recenser les espèces animales et végétales, notamment les arbres d'ombrage présentes dans les parcelles de caféiers en agroforesterie.

Un bilan carbone réduit

Le travail mené dans les pays producteurs, les choix de l'agroforesterie, de l'agriculture biologique et du commerce équitable favorisant les petites exploitations permet de neutraliser l'impact carbone de l'entreprise. Ces efforts contribuent aux objectifs environnementaux définis pour 2030, notamment dans le cadre de la Décennie des Nations Unies pour l'océan, la réduction des gaz à effet de serre étant la clé de la préservation du plus grand écosystème planétaire.

PRINCIPES RELATIFS A LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

Conformément au Pacte Mondial des Nations unies qui enjoint les entreprises signataires à développer des politiques et des programmes concrets pour enrayer la corruption dans leur sphère d'influence, Malongo conduit divers projets de développement alternatif en collaboration avec l'Office des Nations unies contre la drogue et le crime (ONUDD). Fidèle à ses valeurs, l'entreprise contribue à son échelle à construire une économie mondiale plus transparente et sans corruption.

Bolivia La Asunta :

La production de ce cru est au cœur d'un programme de développement des plantations de café pour remplacer les cultures excédentaires de coca. Répondant à des standards de haute qualité, le café représente une alternative agricole viable pour les communautés locales. Une feuille de route a été établie entre Malongo, l'ONUDD et les autorités boliviennes, basée sur l'appui à la production, le développement des infrastructures et l'accompagnement vers les certifications biologique et équitable. Le projet permet aux producteurs de bénéficier d'équipements nécessaires pour accompagner le processus de transformation du café après la récolte et ainsi favoriser la production d'un cru de haute qualité; ce qui participe ainsi à garantir la sécurité alimentaire des familles.

Laos Vanmaï

Malongo s'est engagé dans un programme d'accompagnement des producteurs laotiens. Cette fois-ci dans le nord du pays, auprès de la coopérative Vanmaï, regroupant 380 producteurs de 12 villages. Au cœur du triangle d'or, non loin de la frontière vietnamienne, se trouve la province de Houphanh. Il s'agit de la principale zone de production d'opium au Laos. Un contexte entraînant par conséquent de grandes problématiques pour les populations locales. Le projet, mené en partenariat avec l'ONUDD, a pour but d'offrir une alternative à la production de pavot d'opium via la culture d'un café de haute qualité. La hausse des surfaces de café cultivé sous ombrage ainsi que les certifications commerce équitable et bio permettront d'accroître le volume d'exportation et ainsi offrir une bonne rémunération aux petits producteurs.

Myanmar Shan

En partenariat avec l'ONU DC Malongo mène un programme de substitution de la culture du pavot par celle de café auprès des petits producteurs du territoire Shan. En plus d'être dangereuse et illégale, cette activité est tout aussi nuisible au point de vue environnemental, responsable de déforestation, d'érosion des sols et d'appauvrissement de la biodiversité. Ce projet aux multiples enjeux permet de lutter contre la déforestation, de préserver l'environnement et d'accroître les revenus des producteurs, jusqu'à leur indépendance financière. Une transition vers une activité légale, écoresponsable durable et pérenne. Un café équitable pour la paix et la biodiversité !