



Better  
Life



**puratos**  
Food Innovation for Good

Points forts de 2025 en  
matière de durabilité

Better  
Planet



Better  
Health



# Sommaire

Chez Puratos, le développement durable, la santé et le bien-être, ainsi que l'innovation vont de pair. Guidés par notre mission et notre volonté de promouvoir notre mission Food Innovation for Good, nous nous efforçons de créer de la valeur pour nos clients tout en contribuant à une planète plus saine, à une meilleure santé et à une meilleure qualité de vie.

L'année 2025 a été marquée à la fois par des progrès et des difficultés, avec des conflits mondiaux, les effets croissants du changement climatique et des défis liés aux marchés qui nous ont contraints à nous adapter, tout en restant concentrés et, dans certains domaines, en renforçant même notre niveau d'ambition.

L'année 2025 marque également une étape importante, puisqu'elle représente la fin de la première phase de notre parcours. Parmi nos principales réalisations, nous avons atteint la neutralité carbone dans nos opérations directes et avons continué à renforcer la résilience de notre chaîne d'approvisionnement, l'innovation et la formation. Ce rapport Points forts en matière de durabilité offre un aperçu de notre parcours de développement durable. Il présente nos progrès, nos défis et des exemples concrets illustrant comment nos équipes, nos partenaires et nos communautés concrétisent nos engagements tandis que nous construisons ensemble un avenir plus durable.

**Pierre Tossut**

CEO de Puratos Group



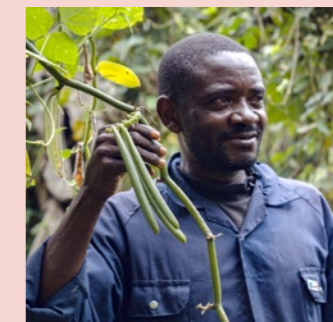
Qui sommes-nous ?



Notre approche en matière de durabilité



**1**  
Environnement



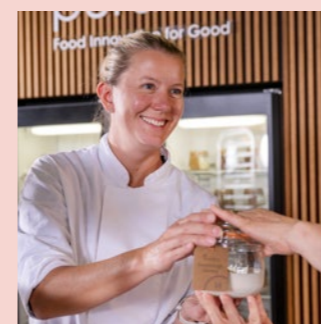
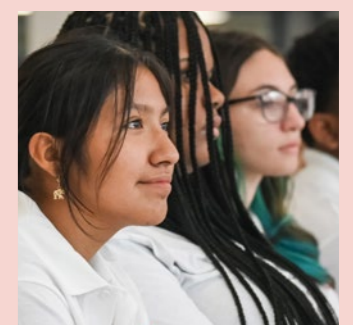
**2**  
Achats responsables



**3**  
Salariés



**4**  
Communautés



**5**  
Patrimoine



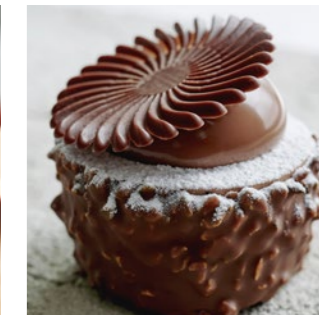
**6**  
Santé et Bien-être



# Qui sommes nous ?

Depuis plus d'un siècle, Puratos voue une **passion pour l'innovation alimentaire pour le bien**. Fondé en Belgique en 1919, Puratos collabore avec des clients dans plus de 100 pays — allant d'artisans boulangers à des marques alimentaires mondiales — en fournissant des **solutions de pointe pour les industries de boulangerie, de pâtisserie et de chocolat**. Pour nous, l'innovation n'est pas un simple mot à la mode, puisqu'elle fait partie de notre ADN. Nous combinons notre riche patrimoine à un domaine de recherche et de développement visionnaire afin de garder une longueur d'avance et de créer des produits non seulement délicieux, mais aussi plus sains et plus durables.

Nous proposons une gamme complète de solutions alimentaires innovantes pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.



## Notre objectif

Nous faisons avancer la planète en créant des solutions alimentaires innovantes pour la santé et le bien-être des personnes partout dans le monde.

## Notre mission

Nous aidons nos clients à prospérer en transformant les technologies et l'expérience des cultures alimentaires du monde entier en nouvelles opportunités. Ensemble, nous améliorons la vie des gens et protégeons la planète.

**3.6**  
milliards  
d'euros  
ventes

**129**  
filiales  
dans 87 pays

**135**  
pays où  
nos produits  
sont disponibles

**11 045**  
salariés

**411.7**  
millions  
d'euros  
EBITDA

**137**  
centres  
d'innovation à  
travers le monde

**76**  
unités de  
production  
dans 52 pays.

**1919**  
Année de  
création de  
Puratos

**169.8**  
millions  
d'euros  
CAPEX

**2 %**  
de notre chiffre  
d'affaires investi  
en R&D

**1 311**  
chercheurs en  
R&D et conseillers  
techniques



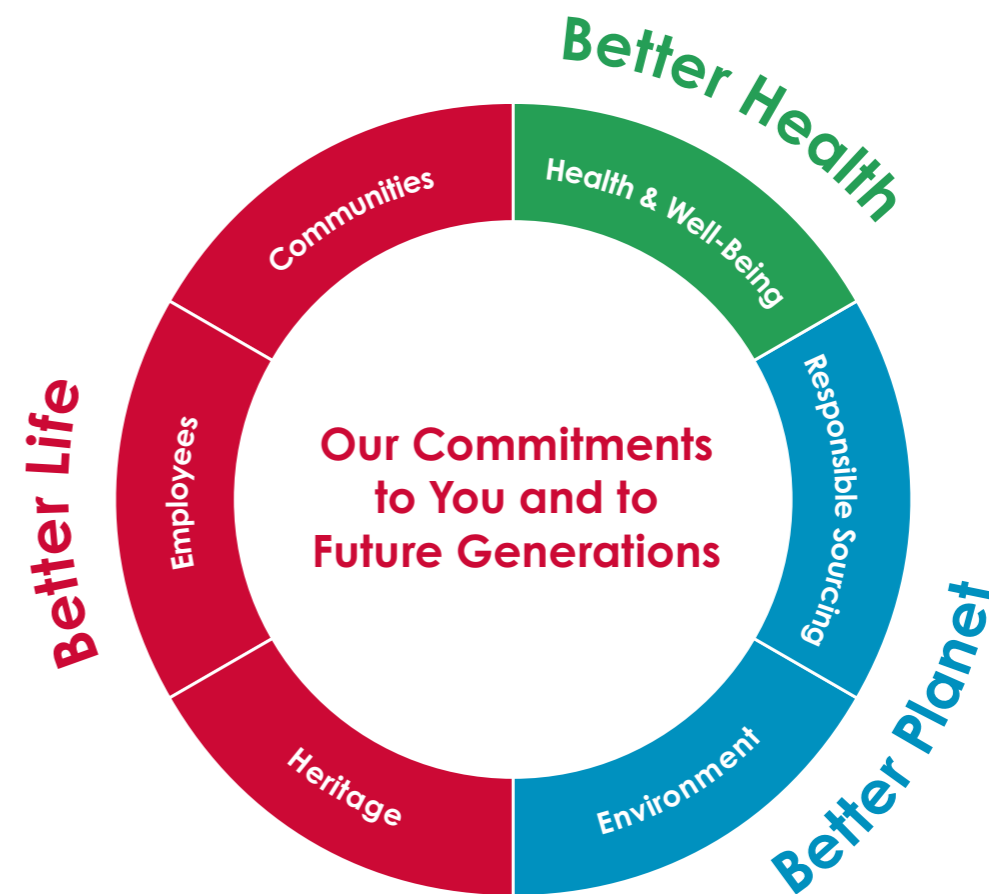


# Notre approche de la durabilité



Chez Puratos, nous sommes profondément engagés à créer un impact positif sur la société et l'environnement, afin de garantir un avenir meilleur aux générations futures. Nous considérons la durabilité comme notre engagement envers vous et les générations futures, ce qui signifie que nous protégeons notre planète, nous responsabilisons les personnes et nous créons des produits alimentaires responsables. En tant que fabricant international de produits alimentaires, nous avons une responsabilité particulière, et chaque choix que nous faisons vise à laisser un impact positif durable.

Nous avons défini **6 engagements** que nous avons répartis en **3 piliers** qui couvrent nos différentes mesures et actions.



Nous prenons nos responsabilités, en nous alignant avec les **Objectifs de développement durable** afin d'initier un changement significatif.

# Notre parcours de durabilité a commencé il y a bien longtemps



**1932**

Création de Pura-Malté, premier pain sain



**1976**

Première formation à l'éthique des affaires



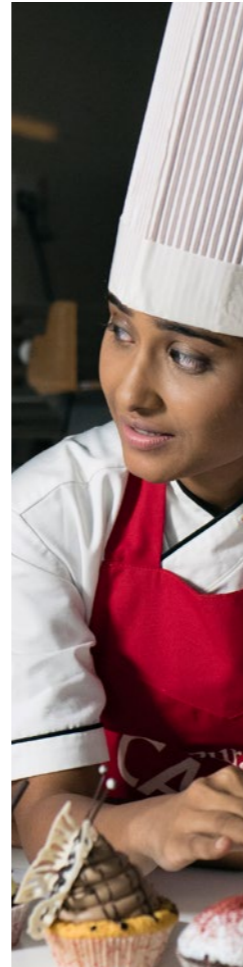
**2005**

Première mesure de l'impact carbone



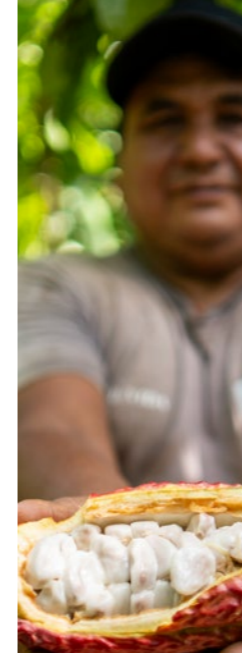
**2013**

Création de la **Bibliothèque des Levains**, notre bibliothèque physique visant à préserver notre patrimoine et à protéger la biodiversité du levain.



**2014**

Ouverture de notre première **école de boulangerie** en Inde, offrant un accès à l'éducation et des opportunités de carrière. 13 écoles ont ouvert depuis.



**2016**

Création du **programme Cacao-Trace**, qui permet d'améliorer la qualité du cacao tout en augmentant les revenus des agriculteurs. Les agriculteurs reçoivent une prime lorsqu'ils produisent du cacao de meilleure qualité. De plus, le Bonus Chocolat — un paiement supplémentaire lié à la valeur du chocolat fini — leur est directement versé par l'intermédiaire de la Next Generation Cocoa Foundation.

Publication du **premier rapport de durabilité**.



**2020**

Depuis 2020, **production d'huile de palme 100 % durable.\***

**Adhésion du groupe à Sedex.**



**2021**

Lancement de **Field to Fork**, notre programme d'approvisionnement local et transparent en fruits.



**2024**

Bien décidés à définir nos **objectifs de zéro émissions nettes basés sur la science** via l'initiative Science Based Targets (SBTi).

3,2 millions d'euros de **Bonus Chocolat** collectés et distribués directement à 24 073 agriculteurs, avec l'objectif d'atteindre **8 millions d'euros d'ici 2030**.



**2025**

Nos **activités sont neutres en carbone** grâce à une électricité 100 % renouvelable et à plusieurs mesures d'optimisation des processus.

Nous nous sommes **engagés à nous approvisionner à hauteur de 50 % en farine issue de pratiques favorisant la transition vers l'agriculture régénérative d'ici 2030**.

\* Combinaison de bilan massique, RSPO ségrégué et de crédits Book&Claim.

# Environnement

## Réduction de notre empreinte carbone globale

Nous reconnaissons la gravité de la crise environnementale que connaît notre planète et la nécessité urgente d'agir. En tant que membres responsables de la communauté mondiale, nous nous sommes fixé des objectifs climatiques ambitieux et nous recherchons activement des solutions pour réduire notre empreinte au niveau tant de nos activités que dans l'ensemble de notre chaîne de valeur.



### Activités en amont



Agriculture

Fournisseurs de matières premières

### Activités de Puratos



Fabrication

Emballage et logistique

### Activités en aval



Artisans, détaillants, entreprises industrielles et de restauration

Fin de vie

2025  
PROGRÈS



Nos activités sont neutres en carbone (scope 1 et scope 2)

100 %

de notre électricité issue des énergies renouvelables, grâce à la production sur site et à l'achat d'électricité renouvelable sur le réseau.



-46 %

en kg d'équivalent CO<sub>2</sub> par tonne produite par rapport à l'année de référence 2016.

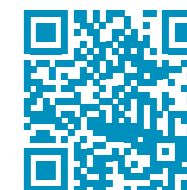


20 sites neutres en carbone



Poursuivre la réduction des émissions de carbone conformément à l'Accord de Paris


En 2024, nous nous sommes officiellement engagés à travailler dans le cadre de la **Science-Based Targets Initiative** (SBTi), réaffirmant ainsi notre engagement en faveur des actions climatiques. Au premier trimestre 2026, nous avons soumis nos objectifs de réduction des émissions fondés sur des données scientifiques à l'initiative SBTi pour validation. **En savoir plus sur SBTi.**





**> 90 %**  
de nos émissions  
proviennent du  
scope 3,  
principalement  
des matières  
premières.

Pour atteindre notre objectif de zéro émission, nous nous engageons à nous approvisionner de manière responsable, à adopter des pratiques agricoles durables et à améliorer notre portefeuille de produits. Nous pensons que le véritable progrès consiste aussi à collaborer avec nos partenaires et collaborateurs tout au long de la chaîne de valeur et à exploiter de nouvelles technologies et innovations.

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p>Approvisionnement responsable</p>  | <p>Des pratiques agricoles plus durables</p>  | <p>Portefeuille de produits, nouvelles technologies et innovation</p>  | <p>Collaboration avec nos partenaires tout au long de la chaîne de valeur</p>  |
|--|--|--|---|



### Innovier pour créer un impact positif

Nous nous efforçons constamment d'augmenter notre impact positif en créant des solutions alimentaires innovantes qui sont meilleures pour vous, pour les communautés avec lesquelles nous travaillons et pour la planète. Depuis de nombreuses années, nous réalisons une analyse du cycle de vie sur la base de la méthode d'empreinte environnementale. L'intégration de certaines de nos solutions innovantes dans vos produits finis vous permet de réduire votre empreinte carbone jusqu'à 40 %. **En savoir plus [ici](#).**



### Étude de cas produit

Nos solutions innovantes permettent à nos clients de fabriquer des gâteaux et de nombreux autres produits de pâtisserie et de boulangerie nettement plus durables, en réduisant considérablement leur empreinte carbone sans faire de compromis sur le goût. Cette réduction impressionnante est possible grâce à l'utilisation de nos améliorants pour gâteaux innovants, qui permettent de réduire la quantité d'huile et d'œufs, et à l'ajout d'un fourrage aux fruits issus de sources durables. **En savoir plus [ici](#).**



### Nos solutions

|  |  |   |
|--|--|---|
| Solution pour réduire la quantité d'œufs | Solution pour réduire la quantité de graisse | Fourrages aux fruits issus de l'agriculture durable |
|--|--|---|

Optez pour un gâteau plus durable et réduisez vos émissions de carbone jusqu'à **25 %\***




### Le plan directeur pour une boulangerie durable

### Étude de cas produit

Chez Puratos, nous sommes convaincus que nous pouvons accélérer notre parcours de durabilité en avançant ensemble. C'est pourquoi nous avons élaboré le Sustainability Blueprint (plan directeur pour une boulangerie durable), un guide pratique destiné à aider nos clients à faire progresser leurs initiatives de développement durable. **En savoir plus [ici](#).**



\* Pour 1 kg de brioche, par rapport à une brioche au beurre classique (20 % d'œufs, 15 % de beurre) Vérifié par GF-Impact (2024), à l'aide de la méthodologie permettant de quantifier les impacts environnementaux des produits (source des données : données secondaires). Basé sur une hypothèse générale et peut donc varier.



## Emballage : réduction, réutilisation et recyclage

Les emballages alimentaires doivent être sûrs, fiables et durables - comme le souhaitent également les consommateurs. Notre étude Taste Tomorrow 2025 a révélé que 72 % des personnes interrogées souhaitent que tous les aliments soient vendus dans des emballages durables. Chez Puratos, nous suivons le principe des 3 R — réduction, réutilisation et recyclage — pour :

- réduire le suremballage tout en préservant la qualité et la durée de conservation
- maximiser les matériaux réutilisables dans la mesure du possible
- Proposer des emballages faciles à recycler

La recyclabilité des emballages est, et restera, une priorité absolue. Outre l'amélioration des emballages eux-mêmes, il est essentiel de soutenir le développement d'écosystèmes et d'infrastructures permettant un recyclage efficace à grande échelle.

Nous simplifions le recyclage en concevant des emballages plus propres et plus efficaces :

- Moins d'encre et de produits chimiques pour améliorer la recyclabilité et économiser des ressources
- Moins de contaminants à éliminer, ce qui facilite le recyclage
- Conception plus intelligente, moins d'impression et moins de déchets

### Règles d'emballage - conception durable

- Ruban adhésif non blanchi pour la fermeture
- Papier non blanchi
- Utilisation d'une seule encre au lieu de plus de 3
- Réduction de plus de 70 % de la surface d'impression



**2025**  
PROGRÈS

**98 %**

de nos emballages sortants sont recyclables ou réutilisables (par poids)

**Objectif**  
MONDIAL

**100 %**

Nous restons déterminés à faire en sorte que 100 % de nos emballages d'expédition soient fabriqués à partir de matériaux recyclables ou réutilisables.

## L'eau : une ressource vitale, une responsabilité partagée

L'eau est essentielle pour nos activités et l'écosystème. Notre objectif : atteindre l'équilibre hydrique d'ici 2030, en garantissant une gestion responsable de l'eau et en réduisant la consommation d'eau par tonne produite grâce à :

- Une gestion responsable des rejets d'effluents
- Une évaluation des risques liés à l'eau au niveau local
- Une mobilisation des parties prenantes afin de créer une chaîne d'approvisionnement résiliente
- Une priorité accordée aux zones soumises à un stress hydrique élevé



**-14 %**

d'eau consommée par tonne produite par rapport à l'année de référence 2016

## Zéro déchet : notre engagement d'ici 2030

La mauvaise gestion des déchets nuit aux personnes et à la planète. Nous nous efforçons d'atteindre l'objectif de zéro déchet mis en décharge au niveau international d'ici 2030. Nous veillons également à réduire :

- Le gaspillage alimentaire dans la production et l'entreposage
- Les déchets opérationnels dans tous les sites
- Les déchets alimentaires grâce à des solutions innovantes en matière de durée de conservation

**2025**  
PROGRÈS

Zéro déchet mis en décharge dans nos 12 principaux pays producteurs

**2030**  
ENGAGEMENT

Zéro déchet mis en décharge dans le monde entier

### Réduction du gaspillage alimentaire

Les consommateurs exigent des actions : 65 %\* veulent des produits alimentaires sans déchets. Nos solutions aident à :

- Prolonger la durée de conservation
- Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires
- Réduire l'empreinte environnementale



**+30 %**

d'augmentation de la durée de conservation



# Approvisionnement responsable

## Chaînes d'approvisionnement éthiques et transparentes

Nous reconnaissons que la demande de certains ingrédients et matières premières peut exercer une pression sur les habitats naturels et affecter le développement durable des communautés locales.

Nous nous engageons à mettre en place une chaîne de valeur résiliente pour les matières premières essentielles, afin de garantir une traçabilité, une transparence et un approvisionnement responsable tout au long de notre chaîne d'approvisionnement. Pour y parvenir, il est essentiel que toutes les parties prenantes impliquées dans notre chaîne de valeur collaborent.

100 %

de nos huiles de palmyre et de palmiste sont durables\*



2025  
PROGRÈS

38.2 % des ingrédients à base de cacao approvisionnés par le groupe proviennent du programme Cacao-Trace certifié, notre propre programme d'approvisionnement durable en cacao.

2030  
ENGAGEMENT

50 % de notre cacao proviendra du programme Cacao-Trace.



\* Combinaison des volumes achetés sous certification RSPO, des crédits Book & Claim et du soutien aux petits exploitants agricoles en collaboration avec Solidaridad.

## Construire un avenir durable avec Cacao-Trace

Chez Puratos, le cacao est une matière première essentielle et nous nous engageons à créer un avenir durable pour les générations futures. Depuis 2013, notre programme Cacao-Trace aborde les principaux défis du secteur du cacao et du chocolat, tels que le revenu équitable des agriculteurs, la lutte contre le travail des enfants et la prévention de la déforestation.

En choisissant du chocolat certifié Cacao-Trace, vous soutenez plus de 24 000 agriculteurs dans 8 pays, en les aidant à maîtriser la fermentation et l'agriculture durable pour un avenir meilleur.



Ambiante saveur chocolat, une garniture végétale à fouetter pour les gâteaux et les desserts, illustre parfaitement comment notre engagement envers la planète et les communautés se traduit par une véritable valeur ajoutée produit. Il présente une **empreinte environnementale réduite** par rapport aux alternatives à base de produits laitiers et est fabriqué à partir de poudre de cacao issue du **programme Cacao-Trace**, qui soutient un approvisionnement en cacao plus durable et les producteurs de cacao.



Jusqu'à  
**-36 %**  
d'émissions de CO<sub>2</sub>\*

## Plus de 37 % de nos fruits sont issus de notre programme Field to Fork

Notre programme Field to Fork garantit des fruits de qualité élevée, issus de source durable et met l'accent sur un approvisionnement local, des partenariats à long terme avec les producteurs et la garantie de revenus équitables. Le programme promeut également l'utilisation responsable des pesticides, connus pour être nocifs pour la biodiversité du sol.

Grâce à l'absence d'engrais et d'irrigation dans les forêts sauvages, où les baies sont cueillies à la main.

## Plus de 8 ans de collaboration avec Sedex pour améliorer la transparence de la chaîne d'approvisionnement

Nous encourageons nos fournisseurs de matières premières et d'emballages à rejoindre la plateforme en ligne Sedex pour l'identification des risques. Nous utilisons des questionnaires d'auto-évaluation et des audits SMETA pour évaluer nos sites sur 4 piliers clés : normes du travail, santé et sécurité, éthique des affaires et environnement.



\* par kg de Topfil Blueberry. par rapport aux baies cultivées - Vérifié par GF-Impact (2023), sur la base de la méthode d'empreinte environnementale (source de données : données secondaires). Basé sur une hypothèse générale et peut donc varier.



# L'agriculture régénérative : l'agriculture du futur

L'agriculture régénérative est une approche agricole axée sur les résultats qui vise à restaurer les écosystèmes naturels en améliorant la santé des sols, la biodiversité et la résilience climatique, tout en créant de la valeur à long terme pour les agriculteurs et les communautés.



## Une agriculture durable pour un avenir résilient

Investir dans l'agriculture durable est une priorité pour garantir la résilience de notre chaîne d'approvisionnement à l'avenir. Nous travaillons depuis de nombreuses années aux côtés d'agriculteurs du monde entier afin d'explorer différentes pratiques agricoles tout en contribuant à améliorer leurs revenus, mais aussi la qualité du pain, des pâtisseries et du chocolat.

Depuis 2022, nous menons des projets pilotes dans plusieurs pays, en collaboration avec des partenaires locaux, afin d'aider les agriculteurs à passer à l'agriculture régénérative. Notre objectif consiste à mesurer l'impact et à utiliser ces informations pour développer de meilleurs ingrédients et produits finis. Nous proposons déjà des produits à base de blé issu de l'agriculture régénérative, notamment une gamme de levains.

**Belgique**  
Cultivae  
Farm For Good  
Südzucker  
Group

**France**  
Dossche Mills  
Grands Moulins  
de Paris

**Royaume-Uni**  
Wildfarmed

**Australie**  
Provenance  
Flour and Malt



**2030**  
ENGAGEMENT

**50 %** des quatre principaux volumes de farine de Puratos soutiendront les agriculteurs pratiquant l'agriculture régénérative d'ici 2030 ; dans le cadre de cet objectif, **une réduction de 30 %** des émissions de CO<sub>2</sub>eq sera atteinte sur l'ensemble des volumes de farine issue de l'agriculture régénérative de Puratos. Nous prévoyons d'étendre progressivement notre cadre d'agriculture régénérative à d'autres matières premières essentielles, notamment le cacao, la betterave sucrière et les fruits.

## Puratos a signé le manifeste de la Sustainable Wheat Initiative pour : Développer la durabilité du sol jusqu'aux rayons

En 2025, Puratos a adhéré au manifeste de la Sustainable Wheat Initiative Europe (SWIE), une initiative collaborative du secteur visant à accélérer la transition vers une production de blé plus durable.

Cette initiative fixe comme objectif commun de réduire, d'ici 2030, les émissions en équivalent CO<sub>2</sub> liées à la production de blé et de farine de blé en Europe, de 30 % par rapport aux niveaux de 2022, conformément aux données scientifiques sur le climat. Étant donné qu'environ 80 % de l'empreinte carbone du blé provient de la phase agricole, cette collaboration vise à susciter des changements là où ils sont le plus nécessaires. En rejoignant cette coalition regroupant les principaux acteurs de la boulangerie industrielle, Puratos contribue au développement de blé et de farine à faible empreinte carbone et soutient des pratiques plus durables tout au long de la chaîne de valeur.

## Étude de cas produit

**Lancement en 2024 du premier levain à base de farine de blé entier 100 % issue de pratiques agricoles régénératives**

Notre engagement en faveur d'une agriculture durable ne se limite pas aux bonnes pratiques ; il s'agit de créer des produits de grande valeur.

**Levains 100 % issus de pratiques agricoles régénératives**



**Sapore Lavida**  
Belgique

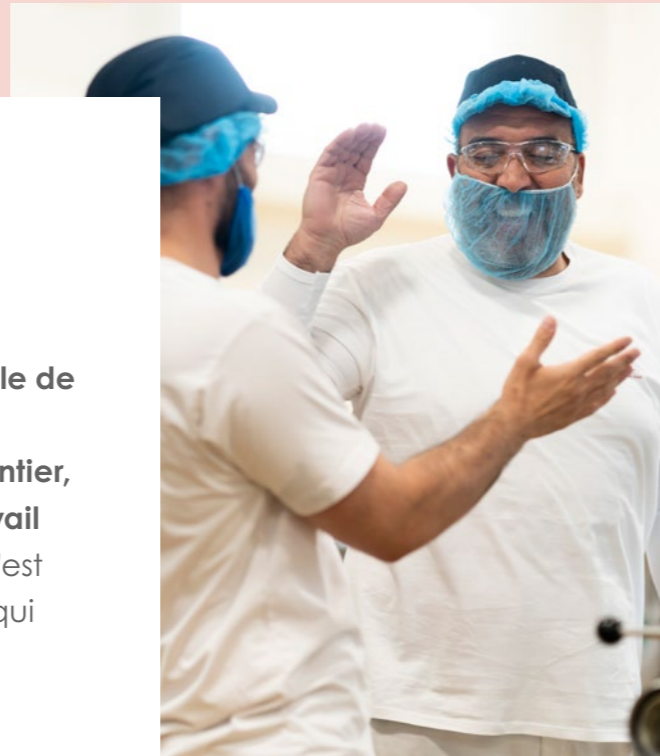
**Sapore Sally**  
Royaume-Uni

**Sapore Alcina**  
Australie

# Salariés

## Les personnes derrière la magie

La force d'une entreprise dépend de celle de son personnel. Avec plus de 11 000 collaborateurs répartis dans le monde entier, nous cultivons un environnement de travail diversifié, inclusif, sûr, sain et engagé. C'est cette approche axée sur les personnes qui façonne notre culture, alimente notre croissance et nous assure une place de leader dans notre secteur.



## Enquête Voice!

En 2024, nous avons poursuivi notre engagement en faveur d'un lieu de travail ouvert et communicatif en lançant l'enquête Voice! 2024.

Notre enquête auprès des salariés est conçue pour leur permettre de donner leur avis sur des aspects essentiels de notre organisation, notamment l'engagement, l'autonomisation, la direction, la communication, la

collaboration, ainsi que nos valeurs fondamentales et notre objectif.

En 2025, nous avons poursuivi nos efforts pour nous améliorer dans les domaines critiques identifiés par l'enquête et pour maintenir le niveau élevé de satisfaction dans ceux ayant obtenu de bons résultats.

### 93 %

de **taux de réponse** en 2024 dans le cadre de l'enquête annuelle Voice! sur l'engagement des salariés. Cela montre que les collaborateurs sont tout à fait disposés à faire part de leur avis.

### 89 %

des **collaborateurs se sentent très impliqués**, démontrant un fort engagement envers Puratos.

### 81 %

des **employés se disent très bien outillés**, ce qui fait référence aux outils et aux ressources leur permettant de bien faire leur travail.

**2025** →  
**PROGRÈS**  
Nous avons atteint une moyenne de 37 heures de formation par collaborateur.

**2026**  
**ENGAGEMENT**  
Nous visons une moyenne de cinq jours de formation par collaborateur.

## Notre programme « Talents for the Future »

Notre programme d'apprentissage et de développement local et mondial offre à nos collaborateurs du monde entier un large éventail de possibilités d'apprentissage, afin qu'ils acquièrent les compétences dont ils ont besoin pour réussir aujourd'hui et demain.

## Santé et bien-être des collaborateurs : cultiver notre « Calling for Caring »

Chez Puratos, nous croyons fermement que le bien-être inspire le bien-faire. Nous aspirons à offrir à nos collaborateurs une expérience qui favorise leur bien-être total, en leur donnant les moyens d'atteindre leur plein potentiel dans tous les domaines de la vie.

### >1 200

collaborateurs ont participé à notre **Healthflix Wellbinar® Series**, afin d'en savoir plus sur chacun des piliers d'engagement de notre plan directeur en matière de santé et de bien-être des collaborateurs de Puratos, ainsi que sur les données de recherche, et sur les meilleures pratiques quant à la façon dont les pays concrétisent notre « Calling for Caring »



## 8 180 collaborateurs et membres de leurs familles couverts par TELUS Santé

En 2025, nous avons fièrement étendu notre tout premier programme mondial d'aide aux employés à 24 pays supplémentaires, portant ainsi à 50 le nombre total de pays couverts à travers le monde. Ce programme propose une palette complète d'outils numériques et de services de conseil, abordant un large éventail de sujets tels que la santé mentale ou encore l'orientation financière et juridique.



## La sécurité de nos collaborateurs est primordiale

Chez Puratos, nous visons à **réduire à zéro les accidents impliquant nos collaborateurs et parties prenantes**, grâce à une gestion efficace des risques, une « Culture of Caring » et un environnement de travail sûr.

## 2025 HR Excellence Award

Notre engagement en faveur d'un lieu de travail inclusif, sûr et sain, qui valorise la diversité et permet à nos collaborateurs de s'épanouir, a été récompensé par le prix « Most Remarkable Employer Organization » lors des HR Excellence Awards 2025, qui se sont tenus en Belgique. Ce prix récompense nos efforts à l'échelle mondiale pour créer un environnement de travail solidaire, inclusif et hautement performant dans l'ensemble de nos filiales. Ce prix s'accompagne également de distinctions locales, telles que la certification « Top Employer » ou « Great Place to Work ».

\*Accidents pour lesquels les personnes n'ont pas pu se rendre au travail le jour où ils se sont produits

# Communautés

## More Than Business - Une force au service du bien

En priorisant l'éducation, la communauté et le développement social, nous veillons à créer plus de valeur pour la société en abordant les questions d'inégalité, comme remédier aux disparités d'accès aux ressources éducatives, garantir un revenu de subsistance et améliorer l'accès aux soins de santé. Depuis plus de dix ans, nous contribuons à créer un impact grâce à la Bakery School Foundation et au programme Cacao-Trace, avec le soutien de la Next Generation Cocoa Foundation.

## Écoles de boulangerie : Accès à l'éducation

- 14 écoles de boulangerie dans le monde
- Perspectives d'emploi pour les jeunes issus de milieux défavorisés

Ce programme d'études de deux ans comprend 1 600 heures d'enseignement dans 36 matières, y compris les techniques spécialisées et les compétences industrielles essentielles. La Fondation prévoit d'ouvrir d'autres écoles d'ici 2025 et entend gérer 20 écoles et former 1 000 étudiants par an d'ici 2030.

Pour en savoir plus, lisez le [Rapport 2025 de la Bakery School Foundation](#).



**2025** →  
**PROGRÈS**  
166 étudiants ont obtenu leur diplôme et une nouvelle école a été ouverte au Brésil.

**2030**  
**ENGAGEMENT**  
Former 1 000 étudiants par an d'ici 2030.



## Cacao-Trace : rendre la pareille aux producteurs de cacao

En 2016, nous avons créé The Next Generation Cacao Foundation afin de distribuer le Bonus chocolat\* aux producteurs de cacao et à leurs communautés. Cette fondation vise à améliorer le bien-être social, économique et environnemental des producteurs de cacao qui sont impliqués dans notre programme Cacao-Trace.

Pour en savoir plus, lisez le [Rapport annuel Cacao-Trace & Next Generation Cacao Foundation 2025](#).



**2025**  
**PROGRÈS**



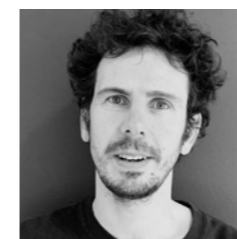
**3.4 millions**  
**d'euros**  
de bonus total collecté pour nos producteurs Cacao-Trace

**72**  
infrastructures hydrauliques

**7**  
projets scolaires

**10 282**  
kits scolaires

**205 268**  
arbres plantés



**Raphaël Audoin-Rouzeau,**  
Cacao-Trace Global Sourcing Manager

« Cette année, le Bonus Chocolat fête son 10e anniversaire. » Ces dix dernières années, nous avons récolté plus de 13 millions d'euros, qui ont permis de mettre en place 255 infrastructures hydrauliques, 34 projets scolaires, 3 maternités et de distribuer 38 000 kits scolaires. Si les primes sont assez courantes, le Bonus Chocolat est véritablement unique en son genre dans le secteur. Il s'agit d'une récompense qui s'ajoute à la prime de qualité Cacao-Trace, que nous versons également. Elle garantit que les producteurs de cacao en tirent un bénéfice direct et immédiat, que ce soit sous la forme d'argent comptant ou dans le cadre de projets communautaires. »



\* Bonus Chocolat : 10 cents supplémentaires sont directement reversés aux communautés productrices de cacao.

# Patrimoine

## Honorer le passé, innover pour l'avenir

Nous pensons qu'en conciliant innovation et tradition, nous pouvons offrir à nos clients et consommateurs une expérience culinaire véritablement unique et authentique, tout en préservant le riche patrimoine et le savoir-faire de l'industrie.

Notre passion pour le savoir-faire, l'authenticité et la diversité nous a conduits à lancer un certain nombre de projets passionnants visant à préserver l'héritage des anciennes méthodes de fabrication du pain et du chocolat.

Suivez-nous [ici](#)



## La tradition du levain

161

levains, originaires de 32 pays, dans la Bibliothèque des Levains de Sankt Vith.

Environ

4 000

levains enregistrés dans notre bibliothèque numérique sur la Quête du levain.



## Conserver le levain, inspirer les boulangers

2013

Ouverture de la Bibliothèque des Levains pour **protéger** la biodiversité des levains, **préserv**er le patrimoine de la boulangerie au levain pour les générations futures, et offrir une solution de **sauvegarde** aux propriétaires de levain.

2016

Lancement de la **Quête du levain**, avec aujourd'hui plus de 43 000 levains enregistrés dans notre bibliothèque numérique

2024

Lancement de l'**Institut du levain** pour protéger, rechercher et inspirer les générations futures.



## Héritage du cacao mexicain

Notre engagement vise aussi parallèlement à sauvegarder le patrimoine du chocolat belge, à préserver son goût inégalé et à protéger les variétés anciennes spécifiques de cacao.

Depuis 2008, Belcolade a créé la plantation Tikul, dans le Yucatan, au Mexique, dans le but de préserver la génétique du cacao ancestral Criollo, qui représente aujourd'hui moins de 2 % de la production mondiale de cacao et qui présente la particularité d'avoir une faible teneur en polyphénols.



# Santé et bien-être

**Dans notre monde en évolution, nous observons un appétit grandissant pour des solutions plus saines et des aliments durables. Et ça, Puratos l'a bien compris.**

Notre mission ne se concentre pas uniquement sur les ingrédients, mais vise également à établir de nouvelles normes, qui concilient santé et saveur sans effort. Notre objectif est de fournir des produits nutritionnels sains sans pour autant sacrifier le goût, la texture, la qualité ni la sécurité.

## Améliorer le profil nutritionnel de nos produits

Pendant de nombreuses années, l'amélioration du profil nutritionnel s'est principalement concentrée sur la réduction : moins de sucre, moins de matières grasses, moins de sel. Même si cela reste essentiel, l'innovation va aujourd'hui bien au-delà.

Le secteur s'oriente désormais vers le concept des plaisirs plus sains, qui consiste à créer des produits qui ne se concentrent pas uniquement sur ce qu'il faut supprimer, mais qui apportent activement un plus en matière de santé.

Notamment :

- Augmenter la teneur en fibres et en céréales complètes
- Ajouter des protéines et des ingrédients fonctionnels
- Améliorer la qualité des graisses
- Favoriser la santé intestinale
- Améliorer la biodisponibilité des nutriments

**2025**  
PROGRÈS

**17 %**

de l'ensemble des lancements de 2025 au niveau international se sont concentrés sur l'amélioration de la nutrition.

**67 %**

sélectionnent certains aliments et ingrédients en fonction de leurs bienfaits pour la santé.

**Céréales complètes**  
pour un supplément de fibres.

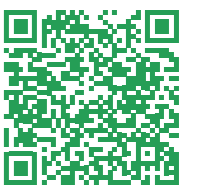
**Muffin**  
Une réinvention plus saine

**Mix à la crème pour gâteau à teneur réduite en sucre et en matières grasses, enrichi en fibres** pour une base nutritive et délicieuse.

**Fourrage à base de fruits à teneur réduite en sucre** pour équilibrer le profil nutritionnel.

Chez Puratos, nous créons des solutions nutritionnelles équilibrées, telles que des mix à pain et à pâtisserie, des fourrages, du chocolat, des produits boulangers sucrés, des levains et des céréales, le tout sans compromettre le goût ou la texture.

Découvrez-en plus nos solutions [ici](#).





## Faciliter des choix alimentaires bien informés

**2025**  
PROGRÈS  
**12.6 %**  
du volume total était représenté par les produits portant le label Clean(er) en 2025.

Chaque ingrédient a un objectif bien déterminé, et nous veillons à ce qu'il soit digne de confiance. Les consommateurs d'aujourd'hui exigent des ingrédients naturels et transparents.

**77 %**

ont récemment consulté les informations sur les produits figurant sur l'emballage de produits de boulangerie.\*



### Notre définition du Clean(er) Label

- **Produits Clean(er) Label** - produits qui ne contiennent ni colorants artificiels ni arômes artificiels mais uniquement des colorants et des arômes naturels, et qui ont supprimé un ou plusieurs additifs de ses formulations pour se différencier du produit moyen dans leur catégorie alimentaire.
- **Produit Clean Label** - produits qui ne contiennent ni arômes artificiels, ni colorants artificiels, ni additifs, ni ingrédients perçus comme artificiels.

Mis à part le label, il s'agit aussi d'un engagement visant à fournir des aliments (plus) propres, assortis d'informations claires et transparentes, afin d'aider les consommateurs à faire des choix éclairés en matière d'alimentation.  
**En savoir plus [ici](#).**



\* Étude Taste Tomorrow de Puratos

## Proposer des alternatives à base de plantes

**Puratos ouvre la voie à l'innovation basée sur les plantes**

Les consommateurs recherchent désormais des options bénéfiques à la fois pour leur santé et pour la planète, en s'orientant vers des alternatives végétales. Chez Puratos, nous visons à créer des **alternatives végétales aux œufs, aux produits laitiers et au beurre, sans sacrifier le goût, la texture, la fonctionnalité ou la sécurité :**

Nous nous engageons à :

- **Éliminer progressivement les ingrédients d'origine animale**
- Créer des solutions à base de plantes qui soient **aussi nutritives que possible**
- Garantir des produits **aussi propres que possible.**



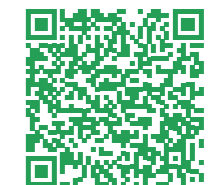
**2025**  
PROGRÈS  
**10.7 %**  
du volume total était représenté par les produits d'origine végétale en 2025.

**54 %**

s'intéressent aux produits (sucrés) de boulangerie d'origine végétale.

Nous combinons nos alternatives végétales avec des ingrédients naturels à base de plantes pour créer de délicieuses recettes de boulangerie, de pâtisserie et de chocolat.

**En savoir plus [ici](#).**



Always   
**Consumer Insights**

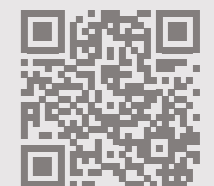


Grâce au programme de recherche Taste Tomorrow de Puratos, qui s'appuie sur des informations fournies par plus de 23 000 consommateurs de 56 pays, mais aussi sur des entretiens menés avec des experts ainsi que sur les tendances mondiales, nous pouvons identifier les attentes des consommateurs en matière de santé, de bien-être et de consommation consciente. Ces informations précieuses nous permettent d'élaborer et de valider en permanence notre stratégie de durabilité.

Visitez notre plateforme Taste Tomorrow pour découvrir de nouvelles opportunités et les principales tendances des secteurs de la pâtisserie, du chocolat et de la boulangerie.

 **tastetomorrow**  
by Puratos

Visitez le site [tastetomorrow.com](https://www.tastetomorrow.com)



# Découvrez-en plus dans notre rapport de durabilité 2025

Notre rapport de durabilité 2025 met davantage  
en lumière nos actions et nos projets. Il est disponible [ici](#).



[www.puratos.com](http://www.puratos.com)

Puratos NV-SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Grand-Bigard, Belgique  
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E [info@puratos.com](mailto:info@puratos.com)