

Développement durable ou création de valeur partagée: l'exemple du chocolat

Intervention de Roland Decorvet, CEO Nestlé Suisse

Monsieur l'Ambassadeur, Mesdames et Messieurs,

Nous inaugurons aujourd'hui le module que l'Union Suisse des Paysans et Nestlé Suisse ont réalisé conjointement. Une première à ma connaissance qui montre que producteurs et transformateurs ont beaucoup de choses en commun. Le développement durable qui constitue le fil conducteur de ce module est un objectif commun. Un objectif que Nestlé a intégré dans sa charte d'entreprise et qui conduit son action dans le monde. Mais le développement durable est aussi une notion que l'on imagine souvent valable en particulier pour les pays en développement. Si la situation est plus aigue dans certains de ces pays, elle reste une nécessité à l'échelle du globe. Le module que vous aurez l'occasion de découvrir montre très clairement sous une forme ludique que le développement durable est un processus

qui nécessite de trouver un équilibre entre écologie, économie et aspect social. Trois éléments essentiels pour un développement harmonieux. Mais rien ne vaut un exemple pour montrer plus concrètement ce que cela signifie. Nous avons ainsi pris le chocolat. Un bon exemple qui permet de montrer deux réalités, celle de nos paysans gruyériens qui fournissent depuis des générations leur lait à la chocolaterie de Broc et les producteurs de cacao d'Equateur.

En créant sa chocolaterie à Broc en 1897, il n'est pas certain que son fondateur Alexandre-Louis Cailler imagina un instant qu'elle allait être le moteur du développement de la région. Plus de 110 ans après son implantation, la fabrique de Broc est toujours un fleuron de la région et poursuit son développement. Elle valorise ainsi quelque 11 millions de litres de lait fournis par une cinquantaine de producteurs qui lui livrent, jour après jour leur lait pour en faire du chocolat au lait Cailler qui a fait la renommée de la région et du pays à travers le monde. Au-delà de ce succès, c'est toute la région qui a bénéficié de ce développement. Le livre édité pour le centenaire de la chocolaterie montre très clairement que cette chocolaterie a été le catalyseur du développement régional. Un développement qui a permis de créer de la valeur à la fois pour l'entreprise et la communauté régionale en bonne harmonie avec la nature environnante. Et le développement de la fabrique continue puisque nous inaugurerons en septembre le nouveau Centre d'excellence du chocolat, qui fera de Broc la Mecque du chocolat au sein de notre Groupe.

L'autre ingrédient pour faire du chocolat, c'est bien sûr le cacao. Nous avons pris pour ce module l'exemple de l'Equateur. Un pays réputé pour la qualité de ses fèves de cacao, en particulier celle de la variété de l'Arriba. Bien que Nestlé ne possède aucune exploitation ou plantation de cacao, Nestlé s'engage à contribuer à une production du cacao plus durable au travers de programmes spécifiques, menés seul, avec d'autres membres de l'industrie, gouvernements ou autres organisations partenaires. En Equateur, Nestlé développe actuellement un projet visant à aider, de petits propriétaires (2,5 à 5 ha) à augmenter leur productivité et leur revenu (prime à la qualité), grâce à une vulgarisation des connaissances et le soutien de spécialistes de l'entreprise pour accélérer la propagation de variétés supérieures de cacaoyers. Grâce à ce soutien, cela permettra



aux coopératives de se développer et améliorer ainsi le niveau de vie de leurs membres. Pour vous présenter plus en détail le projet mené en Equateur, nous pouvons compter aujourd'hui sur la présence de Mario Miranda, de Nestlé Equateur et Equatorien lui-même. Avant de lui céder la parole, j'aimerais encore mentionner que Nestlé poursuit son effort pour l'amélioration des cultures agricoles locales. C'est ainsi qu'il a inauguré le 30 avril à Abidjan un nouveau centre R&D. Un centre qui aidera Nestlé à résoudre les problèmes de maladies et de vieillissement des plantations qui affectent chaque année la production de cacao en Afrique de l'Ouest. Ce centre aidera à propager, dans la région des millions de cacaoyers hautement productifs et résistants aux maladies. En Indonésie où cette assistance a débuté l'en passé, quelque 1,1 millions de plants hautement productifs et résistants aux maladies ont déjà été distribués, un chiffre qui devrait atteindre les 70 millions d'ici à 2011.

La même approche a été utilisée pour le café. Au cours des cinq dernières années, les programmes mis en place par Nestlé au Mexique et en Thaïlande en matière de propagation des caféiers ont fourni aux agriculteurs environ 1,5 million de plants hautement productifs et résistants aux maladies par an, l'objectif étant de couvrir un total de 10'000 hectares de terres agricoles dans les deux pays d'ici à 2015.

L'amélioration de la qualité des cultures en Afrique de l'Ouest permettra à Nestlé de s'approvisionner davantage en matières premières locales, avec pour effet d'accroître les revenus et la qualité de vie des agriculteurs locaux. C'est une nouvelle illustration du principe de Création de valeur partagée, la manière dont Nestlé conduit ses affaires en créant de la valeur à la fois pour l'entreprise et pour les communautés dans lesquelles elle est implantée.

Enfin, je ne voudrais terminer sans dire l'importance que nous attachons à l'agriculture. Nestlé ne peut aller bien si cela va mal pour les agriculteurs. Aussi n'y a-t-il aucune raison que l'avenir économique des partenaires de la chaîne alimentaire soit remis en cause en raison de la réforme agricole. Une exploitation effrénée de la nature ne serait non plus pas la bonne réponse pour compenser à court terme les difficultés survenues sur le plan économique. Comme nous l'avons représenté dans cette exposition avec nos partenaires laitiers et agricoles, il est aussi possible d'atteindre des objectifs économiques avec une exploitation durable de nos ressources.

Je vous remercie de votre attention.

Pour de plus amples informations:

Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com