



Rapport d'impact

Concept Chocolate

Rapport du 15-06-26



CONCEPT
CHOCOLATE

A. ODD* & impacts positifs de Concept Chocolate

Mission d'entreprise

11.4 Préservation du patrimoine. Concept Chocolate a pour mission de contribuer à l'ODD 11.4 en préservant, transmettant et valorisant le savoir-faire artisanal chocolatier belge à travers ses activités de production, de vente et d'animation. L'entreprise contribue ainsi à la sauvegarde d'un patrimoine culturel immatériel lié à la tradition chocolatière belge et participe à son rayonnement auprès du grand public et des visiteurs nationaux et internationaux.

Contributions spécifiques

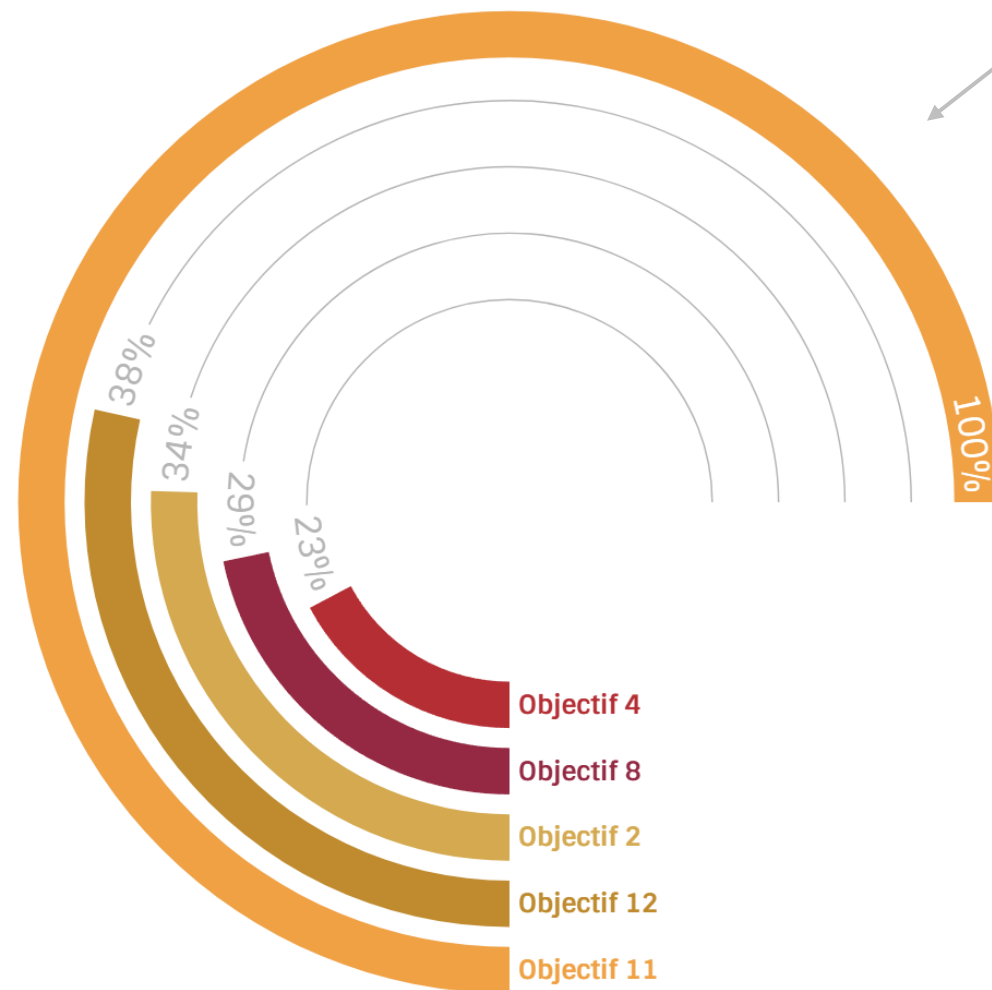
2.3 Productivité et petits exploitants. Concept Chocolate contribue de manière spécifique à l'ODD 2.3 en privilégiant l'approvisionnement auprès de filières cacao responsables et de fournisseurs engagés dans l'amélioration des conditions de production et de rémunération des producteurs. À travers ses choix de matières premières, l'entreprise soutient le développement de chaînes de valeur plus équitables et plus durables au bénéfice des producteurs de cacao.

4.7 Éducation au développement durable. Concept Chocolate contribue de manière spécifique à l'ODD 4.7 à travers ses visites guidées et ateliers pédagogiques qui sensibilisent le public à l'origine du cacao, à la fabrication artisanale du chocolat et à une consommation plus consciente et responsable.

8.9 Tourisme durable. Concept Chocolate contribue de manière spécifique à l'ODD 8.9 en proposant des visites guidées, ateliers et expériences immersives autour du chocolat artisanal belge, participant au développement d'un tourisme durable et à la valorisation de l'identité culinaire belge. Cette démarche est renforcée par l'obtention de la certification Green Key, qui atteste de l'intégration de pratiques durables dans l'accueil et l'expérience proposée aux visiteurs.

12.3 Gaspillage alimentaire. Concept Chocolate contribue de manière spécifique à l'ODD 12.3 en produisant majoritairement à la commande afin de limiter les pertes alimentaires et en valorisant les surplus de production lorsque cela est possible, dans une logique de réduction du gaspillage tout au long de son activité.

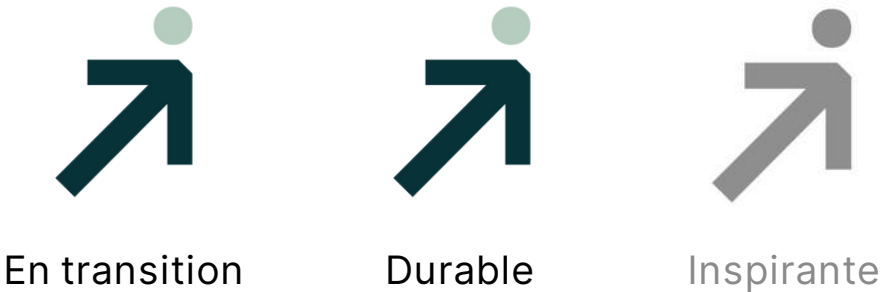
12.8 Formation et information sur la durabilité. Concept Chocolate contribue de manière spécifique à l'ODD 12.8 en sensibilisant chaque année de nombreux visiteurs à l'origine du cacao, aux enjeux des filières d'approvisionnement et à une consommation plus consciente et responsable à travers ses ateliers et visites pédagogiques.



ODD* : Objectifs de
développement durable

Un score ShiftingPact® de 57 signifie qu'en matière de maîtrise de ses impacts, de ses pratiques ESG internes et de ses engagements, Concept Chocolate est considérée comme ayant atteint le titre d'entreprise "Durable" selon le référentiel ShiftingPact®.

Niveau de maturité atteint :



Le score en matière de pratiques environnementales est de 73

Le score en matière de pratiques sociales est de 60

Le score en matière de pratiques de gouvernance est de 41

