

# Durabilité

Nous réduisons nos émissions de CO<sub>2</sub> et gérons les ressources de façon responsable.



## ÉNERGIE ET CONSOMMATION

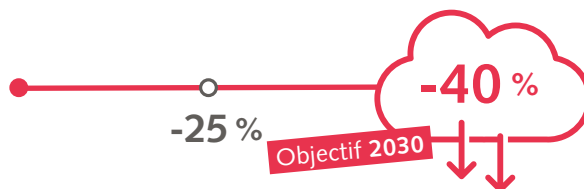
● = 2012 ○ = 2023

### CONSOMMATION D'EAU

par litre de boisson

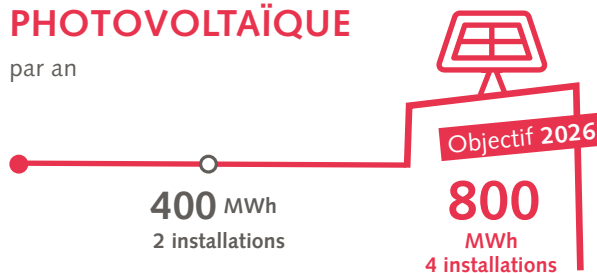


### ÉMISSIONS DE CO<sub>2</sub>



### ÉLECTRICITÉ PAR PHOTOVOLTAÏQUE

par an



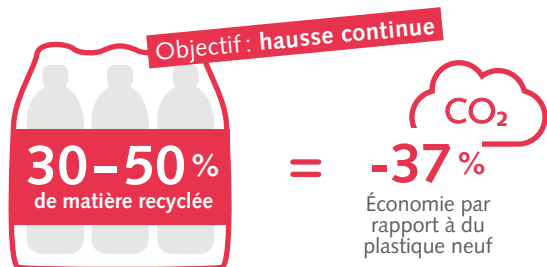
## EMBALLAGES



Nous minimisons les déchets en les évitant, en les réduisant et en recyclant



## RECYCLAGE FILMS RÉTRACTABLES



## RECYCLAGE BOUTEILLES PET



**100%** Utilisation du circuit de recyclage certifié en Suisse

Cela correspond au seuil maximal disponible de 60% de matière recyclée suisse dans chaque bouteille.



## ALIMENTATION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Partenariats durables avec nos producteurs de fruits à cidre



**100 %**   
de sucre **suisse** dans  
nos produits de marque

**100 %**  
de fruits à cidre  
de **Suisse**

## VALORISATION COMPLÈTE



**20 %**

Pressage des  
pommes à  
cidre en pulpe

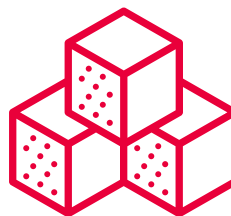


**80 %**



## ALIMENTATION SAINNE

Processus d'innovation  
pour les **produits**  
à **faible teneur en sucre**



Nous nous engageons volontairement à respecter la « **Déclaration de Milan** » et à réduire la teneur en sucre de notre gamme de produits.

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**Objectif**

Nous évitons le gaspillage alimentaire, faisons don de boissons et collaborons avec des institutions à vocation sociale.

Gaspillage alimentaire  
**-50 %**  
d'ici 2030

## ENGAGEMENT SOCIAL



Nous renforçons notre action en faveur de la formation de jeunes professionnels

Objectif

## ÉGALITÉ DES CHANCES



Nous sommes attachés à l'**égalité salariale** et menons un dialogue constant sur le sujet avec les partenaires sociaux.

## ÉDUCATION



**15 %**  
du personnel en  
formation continue



**12**  
apprenants  
dans 4 métiers  
différents



Projet «Company Challenge»

Dans le cadre du projet, nos apprenants développent de manière autonome **des idées et des projets pour plus de durabilité et de protection du climat** dans leur entreprise formatrice. Ils sont évalués par un jury interne, et les meilleurs projets sont récompensés lors d'une cérémonie de remise de prix.