

**Nuestro proyecto  
responsable  
2017-2018**







**Jean-Luc Grisot,**  
*Director General*

Para nosotros, imaginar lo mejor del chocolate, significa dar lo mejor a nuestros productores, a nuestros colaboradores y al planeta. Cada día, a través de Live Long, trabajamos para ello.

Empresas como la nuestra juegan un papel esencial para responder a los desafíos de nuestro tiempo. A lo largo del año, las empresas se han movilizado cada vez más para luchar contra el cambio climático y el aumento de las desigualdades sociales. Valrhona se inscribe profundamente en este movimiento.

En 2017, hemos lanzado nuestros primeros productos eco-concebidos, trabajado con nuestros socios del cacao para desarrollar la agroforestería y mejorar el acceso a la educación, forjado una colaboración con la start-up Too Good to Go para ayudar a los clientes a luchar contra el derroche alimentario y continuado co-construyendo nuestra visión de Valrhona en 2025.

Hace diez años, cuando un cliente me preguntó que hacía yo para mejorar el mundo, me quedé sin habla. Hoy, estoy orgulloso de poder demostrar que Valrhona es un proveedor comprometido y responsable con grandes proyectos para el futuro.



**Carole Seignovert,**  
*Responsable RSE*

2017 ha sido un año apasionante para Live Long, a lo largo del cual hemos realizado numerosos avances para alcanzar nuestros objetivos en torno al cacao, al medioambiente, a la gastronomía y al interés de nuestros colaboradores. Hoy, Live Long impacta en todos los niveles de la empresa y cada vez más en el ecosistema de Valrhona.

Estoy encantado con los frutos de nuestro compromiso sostenible. En 2017 EcoVadis nos ha concedido el estatus Gold, lo que nos coloca entre el 5 % de los proveedores más sostenibles del mundo. Nuestro personal también nos ha clasificado en el 10º nivel en la clasificación Great Place to Work, lo que nos coloca en el top 15 por quinto año consecutivo. ¡No nos paramos aquí! En 2018 ponemos en marcha todo el mecanismo para acercarnos más aún a nuestros objetivos en 2025.

# Nuestros objetivos de sostenibilidad

---

## Live Long Cacao

Preservar los cacaos con gran potencial aromático y ejercer un impacto positivo en las comunidades de productores

p. 05

## Live Long Medioambiente

Reducir en un 50 % nuestra huella ecológica de aquí a 2025

p. 10

## Live Long Gastronomía

Acompañar las vocaciones

p. 13

## Live Long Juntos

Crear un modelo sostenible con todas las partes implicadas

p. 16

# Live Long cacao

A través de nuestras colaboraciones, aspiramos a preservar los cacaos aromáticos y a apoyar las comunidades de productores



97%

Trazabilidad hasta en las cooperativas  
↗ 100% 2018



Proyectos comunitarios llevados a cabo en 10 países desde 2012



60%

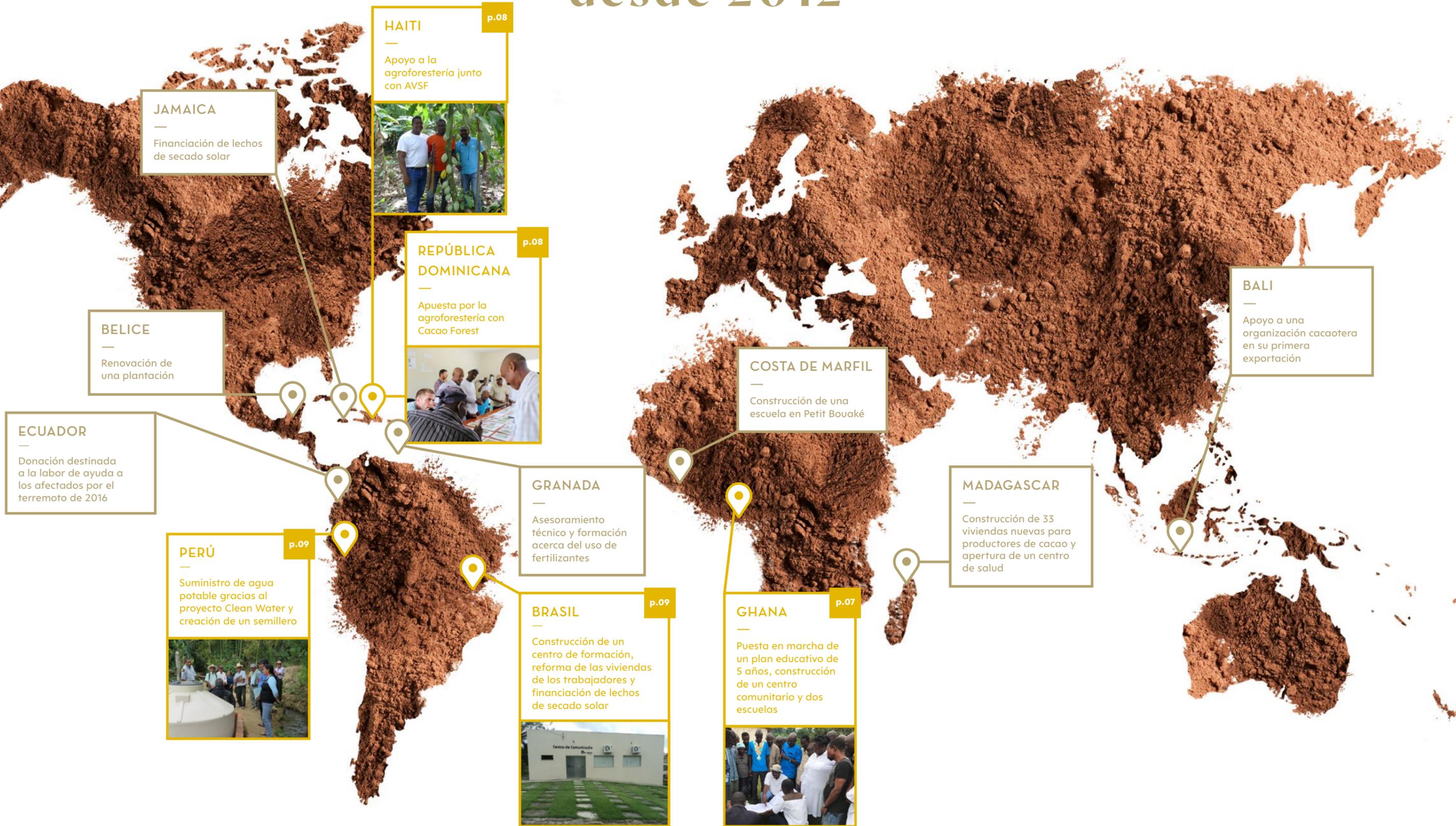
% de nuestras compras de cacao proceden de una colaboración de al menos 3 años  
↗ 90% 2020



100%

Visitas de nuestros socios del cacao una vez al año  
↗ 100% 2020

# Proyectos comunitarios desde 2012





## Hacia una educación mejor en Ghana

**En 2017, nuestro experto en cacao Cédric Robin puso en marcha, junto con nuestro colaborador FEDCO, una iniciativa destinada a mejorar el acceso a la educación en Ghana. Consciente de la imperante necesidad de ayuda que precisaba la educación de la región, Cédric comenzó una colaboración con FEDCO y algunos representantes locales del sector de la educación para desarrollar una solución a largo plazo. Como resultado, se creó un proyecto de amplio alcance que se implantará en ocho comunidades en los próximos cinco años y que incluirá a más de 800 productores y 2500 niños.**

Nuestras inversiones se destinarán a tratar las distintas necesidades identificadas por las comunidades implicadas, como, por ejemplo, la rehabilitación de escuelas y el suministro de material educativo. Hemos empezado con buen pie: con la colaboración de FEDCO, en 2017 hemos construido dos nuevas escuelas en las poblaciones de Wassa Nkran y Pieso.

Nuestro compromiso con el acceso a la educación en Ghana es una muestra de nuestra voluntad de establecer colaboraciones a largo plazo con los productores de cacao. A lo largo de nuestra colaboración con FEDCO, iniciada en 2013, hemos centrado todos nuestros esfuerzos en la mejora de la infraestructura y el acceso a bienes básicos, como la educación, con el objetivo de impulsar el progreso de las comunidades productoras de cacao.



## Cacao Forest: impulsando la agroforestería

Para el agricultor dominicano Apolinal Sánchez Rosas, «participar en los talleres Cacao Forest ha sido algo que a mí me ha tenido motivado...Disfrutamos del cacao y disfrutamos de los productos que se cultivan junto a él».

Apolinal es uno de los 30 agricultores dominicanos que participan junto con Valrhona en Cacao Forest, un proyecto innovador y transversal cuyo propósito es desarrollar el cacao sostenible del futuro. Nuestro objetivo es desarrollar modelos de agroforestería que sean capaces de aumentar la resiliencia de las comunidades rurales, diversificar los ingresos de los productores, aumentar la productividad de los cultivos y proteger el medioambiente. Puede conocer todos los detalles del proyecto en el sitio web [www.cacaoforest.org](http://www.cacaoforest.org).

En 2017, nuestro equipo desarrolló posibles modelos de cultivación gracias a una serie de talleres en los que participaron agricultores y técnicos de la República Dominicana. Trabajando codo con codo, nos servimos de la investigación científica y los conocimientos locales para seleccionar la combinación de árboles y plantas capaz de producir los resultados más deseables para los agricultores y su entorno. También hemos ayudado a los agricultores a encontrar nuevos mercados en los que vender el resto de sus cultivos, como verduras. En la actualidad, Apolinal y sus compañeros venden sus productos a mercados ecológicos de la capital dominicana.

En 2018, comenzaremos a plantar los distintos modelos de cultivo para hacer las primeras pruebas que nos llevarán a conocer cuál de ellos funcionará mejor a largo plazo.



**38 hectáreas** piloto financiadas por Valrhona  
**3 años de** proyecto



**32 talleres** con **15 agricultores** y **12 técnicos**

**32 productores** venden sus productos a mercados ecológicos

Los agricultores han ganado **14000€** vendiendo sus productos

## Apoyo a la agroforestería en Haití

En 2017, la ONG AVSF contactó con nuestro experto en cacao Julien Desmedt para proponerle unirse al proyecto Procacao y trabajar con nuestro socio haitiano FECCANO en la regeneración de las antiguas plantaciones del productor empleando la agroforestería. Julien mostró su entusiasmo por el proyecto desde el primer momento.

La polifacética e innovadora iniciativa de AVSF, basada en un extenso trabajo diagnóstico y una planificación estratégica, tiene por objetivo capacitar y permitir al colectivo trabajar de manera más profesional y, de esta manera, garantizar su seguridad a largo plazo.

Valrhona forma parte del equipo del proyecto y, durante los próximos tres años, contribuirá con la financiación de 38 de las 50 hectáreas piloto que prevé el proyecto. Por ahora, ya se han identificado los terrenos y los productores que participarán. Y pronto se iniciarán los trabajos de poda y replantación de árboles.

Nuestra relación con FECCANO, iniciada en 2010, se ha afianzado en los últimos años con la firma en 2014 de un acuerdo de colaboración de cinco años de duración. Nuestro apoyo a este proyecto de agroforestería es una muestra de nuestro compromiso de colaboración a largo plazo que nos permite abordar de manera conjunta las necesidades de las comunidades locales.

## Construcción de un nuevo centro de formación en Brasil

El experto en cacao Cédric Robin trabaja con nuestro socio brasileño M. Libânio. Alentado por el compromiso de M. Libânio con la formación de los empleados y consciente de la necesidad de contar con un espacio dedicado a la formación dentro de la plantación, Cédric decidió cofinanciar la construcción de un nuevo centro de formación en 2016.

Desde principios de 2017, 250 empleados y sus familiares han podido asistir en el nuevo centro a sesiones de formación acerca de temas como salud, seguridad laboral, protección medioambiental o buenas prácticas de la agricultura. Gracias a este centro, M. Libânio podrá transmitir su experiencia en el sector del cacao a sus empleados y a los demás actores del sector del cacao de Bahía. Además, los empleados podrán disponer de un espacio en el que podrán desarrollar distintas acciones comunitarias.

Nuestra inversión en la construcción de este edificio es una muestra de nuestro compromiso de colaboración a largo plazo con M. Libânio. Desde el comienzo de nuestra colaboración en 2013, no solo hemos apoyado la formación, también hemos financiado equipos técnicos, como los lechos de secado solar en 2015.



**1** centro de formación nuevo  
**250** empleados y sus familias han participado en las actividades del centro

## Suministro de agua potable en Perú

Nuestro experto en cacao Benjamin Figarède trabaja desde 2013 con la Cooperativa Norandino, nuestro socio peruano. En 2016, Benjamin participó en el lanzamiento de un proyecto conjunto de crowdfunding de Valrhona USA y Norandino cuyo objetivo era recaudar fondos para suministrar agua potable a las comunidades productoras de Los Ranchos.

Durante el año de duración del proyecto Clean Water, por cada bolsa de 3 kg de Illanka 63 % vendida, se destinaron 2 \$ a la iniciativa. Nuestros clientes también participaron de manera activa mediante colectas de dinero a través de eventos y la venta de productos. Tras las inundaciones que afectaron a Perú a principios de 2017, nos propusimos llegar más lejos con la recaudación de fondos. Gracias a la generosidad de los clientes de Valrhona, conseguimos recaudar más de 18 000 \$ antes de la finalización de la campaña en julio de 2017.

Desde que recibió la recaudación, Norandino ha trabajado junto con la Municipalidad Distrital de Canchaque en la instalación del nuevo sistema de suministro de agua. Hoy en día, los 750 habitantes de Los Ranchos tienen acceso a agua potable.

A lo largo de nuestra colaboración a largo plazo con la Cooperativa Norandino, nos hemos comprometido a apoyar a los productores de cacao y a guiarles en la preservación, cultivo y desarrollo de cacaos con un gran potencial aromático. Por este motivo, estamos cofinanciando durante tres años el trabajo de un asesor técnico en la región y trabajando junto con Norandino en el desarrollo de un semillero Gran Blanco.



Más de **18,000 \$** recaudados en el marco del proyecto Clean Water

**750** habitantes de Los Ranchos tienen ahora acceso a agua potable

**130** productores del valle del río Bigote cuentan con asesoramiento técnico



Nuestro objetivo es reducir a la mitad nuestra huella medioambiental de aquí a 2025. Trabajamos para mejorar el impacto medioambiental de nuestros productos a lo largo de su ciclo de vida



18%

Disminución del consumo de energía  
↗ 50%



69%

Proporción de energías renovables utilizadas  
↗ 79%



30%

Disminución de las emisiones de CO<sub>2</sub>  
↗ 50%



0%

Disminución de transporte de carga aéreo  
↗ 30%



5%

Disminución de los residuos  
↗ 50%



87%

Residuos no enviados a vertederos  
↗ 100%



37%

Disminución del consumo de agua  
↗ 50%



1ª gama de productos con diseño ecológico

↗ 100% de productos con diseño ecológico en 2020



76%

% del envase que es reciclable  
↗ 85% 2025



1ª gama de productos con diseño ecológico  
Ahorro de **5.5 t** de cartón al año  
Cajas **100%** reciclables

## La aventura del diseño ecológico

➤ **Nuestro objetivo para 2020 es que todos nuestros productos nuevos cuenten con un diseño ecológico**

Para Claudie Bochart, responsable de I+D de Packaging, el diseño ecológico es una gran oportunidad para innovar poniendo en práctica sus valores de preservación del medioambiente. Claudie ha colaborado con nuestro equipo de Marketing BtoC en el nuevo diseño de las cajas de regalo tipo ballotín que ha permitido el lanzamiento, este año, de nuestra primera gama con diseño ecológico. Las nuevas cajas de regalo están compuestas por un 40 % menos de cartón, lo que supondrá el ahorro de 5,5 t de cartón al año, y serán completamente reciclables (excepto el lazo). Conozca toda la información sobre la gama en [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Las caja de regalo tipo ballotín han sido el proyecto piloto de nuestra aventura de diseño ecológico. Durante todo el año pasado, hemos formado a los equipos implicados acerca de los procesos de innovación en materia de diseño ecológico de Valrhona. Del mismo modo, hemos establecido criterios sostenibles y el uso de herramientas visuales para el diseño de nuestras recetas y los envases de nuestros productos. Estos criterios incluyen el peso y la capacidad de reciclado del envase, así como las recetas con etiquetado limpio. Una vez que se establecen los criterios, centramos nuestros esfuerzos en dos retos: en primer lugar, la integración de los criterios medioambientales en nuestros servicios y productos y, en segundo lugar, la aplicación de los principios del diseño ecológico a los productos ya existentes.

## Lucha contra el desperdicio de alimentos con «Les Cabossés»

» **Nuestro objetivo para 2025 es que el 100 % de nuestros residuos no necesiten depositarse en vertederos**

Christel Imbert trabaja como responsable de Planificación en Valrhona. En el marco de un hackathón que se organizó para los empleados en 2016, Christel trabajó con los equipos de logística, calidad, marketing y tienda para encontrar una solución para evitar que los bombones con un corto tiempo de conservación se acaben desperdiciando. En 2017, gracias a su trabajo, introdujimos bolsas de surtidos de bombones de un corto tiempo de conservación como parte de nuestra gama «Les Cabossés». Hasta hoy, ¡hemos conseguido salvar 1,7 t de bombones!

«Les Cabossés» da una segunda oportunidad a nuestros productos con un corto tiempo de conservación o estéticamente imperfectos. Gracias a esta gama, que se encuentra disponible en exclusiva en nuestra tienda de Tain, se ha dado una segunda oportunidad a 11,4 t de productos desde su lanzamiento en mayo de 2016.

«Les Cabossés» es una muestra de nuestro fuerte compromiso con la lucha contra el desperdicio de alimentos en nuestra chocolatería. Para ello, trabajamos con dos principios clave: disminuir la cantidad de residuos que generamos y garantizar que los productos no vendidos que fabricamos sean utilizados de forma apropiada. Además de concebir nuestros nuevos productos con un diseño ecológico, nos esforzamos en perfeccionar nuestra producción, la gestión del stock y la estimación de ventas con el fin de definir de la manera más eficiente posible la cantidad de chocolate que debemos producir. Damos una segunda oportunidad a productos sin vender a través de «Les Cabossés», los donamos a organizaciones como Les Restos du Coeur o los empleamos para ventas o regalos de temporada para nuestros empleados.



**1.7 t** de bombones de chocolate a los que hemos dado una segunda oportunidad en 2017

**11.4 t** de chocolate a las que «Les Cabossés» ha dado una segunda oportunidad desde su lanzamiento en 2016

## Mejora de nuestra gestión energética

» **El objetivo para 2025 es reducir a la mitad el consumo de energía y garantizar que el 79 % de la energía que consumimos proceda de fuentes de energía renovables**

Mathieu Boselli es nuestro responsable de Mantenimiento, Suministros y Energía. «Hay dos factores por los que me interesa especialmente la gestión energética», explica Mathieu. «En primer lugar, se trata de una materia que presenta grandes retos técnicos, por lo tanto, es muy interesante desde un punto de vista técnico. Y por otro lado, tengo unas convicciones en lo que respecta a la preservación del medioambiente y las políticas de responsabilidad social muy arraigadas».

En 2017, Mathieu contribuyó a la puesta en marcha de un nuevo sistema de gestión energética en nuestra chocolatería, que incluía la instalación de sensores y de un software especializado. Con la ayuda de nuestro socio Metron, ahora podemos recopilar y analizar una enorme cantidad de datos que nos permiten controlar mejor el consumo de energía y localizar los puntos que se deben mejorar.

Este sistema es una de las herramientas con las que trabajamos para alcanzar los objetivos medioambientales que nos hemos propuesto para 2025. Contamos con la certificación ISO 5001 desde hace tres años y para construir estos procesos trabajamos con big data, lo que nos permite gestionar el consumo de energía de una manera más sólida y focalizada. No solamente estamos mejorando la forma en la que consumimos energía, sino que también elegimos las fuentes de energía. Este año, el 100 % de la electricidad consumida procedía de energía hidroeléctrica francesa.

**1** nuevo sistema de gestión energética

**100%** de la energía procedente de fuentes de energía renovables





# Live Long gastronomía

Nuestro objetivo es acompañar las vocaciones. Para ello, nos apoyamos en nuestra maestría en materia de gastronomía para transmitir nuestro saber-hacer a los artesanos de hoy en día e inspirar a los chefs del mañana



10

Beneficiarios de  
«Graines de Chef»  
↗ 100/año 2020



12!

Escuelas implicadas  
en el proyecto  
Next Generation  
↗ 10 2017



1044

Beneficiarios  
de la Fundación  
↗ 1000/año 2020



**15** beneficiarios desde 2016

**10** beneficiarios en 2017

**6** jóvenes han comenzado sus estudios profesionales para obtener el diploma CAP Pâtissier

## Graines de Chef: ayudamos a los jóvenes a descubrir su vocación

▸ **Nuestro objetivo para 2020 es contar con 100 beneficiarios de Graines de Chef al año**

Para Thierry Bridron, chef ejecutivo de la École Valrhona, Graines de Chef es una iniciativa por la que siente un afecto especial, ya que le permite inculcar a los jóvenes su pasión por la pastelería e inspirar a las nuevas generaciones de chefs. El año pasado, Thierry participó en la elección de los beneficiarios del programa, impartió cursos e incluso seleccionó a uno de los estudiantes para unas prácticas en la École Valrhona.

Graines de Chef es una iniciativa conjunta de la Fundación Valrhona y la fundación Paul Bocuse —en colaboración con centros de formación locales— que acerca a los jóvenes la experiencia de los profesionales de la pastelería y anima a los más motivados a emprender estudios profesionales de pastelería.



El programa, que consta de cuatro fases, permite a los aprendices hacerse una idea de cómo trabaja un chef pastelero e incluye formaciones acerca de las habilidades clave para la pastelería y una formación con un cliente de Valrhona. En 2017, hemos formado a 10 jóvenes promesas. Desde que completaron el programa, seis de ellos han comenzado sus estudios profesionales (para obtener el diploma CAP Pâtissier), con nuestros clientes como mentores. En 2018, queremos poner en marcha el programa en tres nuevas localidades de Francia.

*«Este tipo de proyectos da un significado aún mayor a mi trabajo en la École Valrhona. ¡Voy a seguir muy de cerca el progreso de cada estudiante!»*

*Thierry Bridron, chef ejecutivo de la École Valrhona*

## La Fundación Valrhona: impulsamos la formación culinaria de los jóvenes

↘ **1000 beneficiarios de la Fundación al año de aquí a 2020**

«El año pasado, lanzamos la primera convocatoria abierta de proyectos con el objetivo de dar nuestro apoyo a iniciativas que aumentarían el impacto de la Fundación», explica Armelle Giammattei, directora de la Fundación Valrhona.

Recibimos 22 propuestas llegadas de toda Francia y seleccionamos las siete con mayor potencial para impulsar la misión de la Fundación de «transmitir la pasión por el sabor y el arte pastelero...».

El trabajo de la asociación Un jeune un métier, la Association Épices y la localidad de Feyzin con estudiantes de secundaria son ejemplos de los proyectos seleccionados este año. Con cada uno de ellos se pretende emprender actividades destinadas a dar a conocer a los jóvenes las profesiones relacionadas con la gastronomía. En Feyzin, donde hemos financiado la construcción de una cocina para formación, los estudiantes del instituto aprenden a cocinar a lo largo del curso. Al mismo tiempo, los estudiantes de Un jeune un métier asisten a clases de pastelería y panadería y disfrutan de orientación profesional; por su parte, Association Épices promueve la inclusión social a través de la cocina y la nutrición.

Otorgamos a cada uno de los proyectos financiación e ingredientes, además de organizar talleres de descubrimiento que giran en torno al sabor y el chocolate. Planeamos abrir otra convocatoria de proyectos en 2018.



Apoyo a **7** nuevos proyectos

**1044** beneficiarios de la Fundación en 2017

## Next Generation: impulsamos a las jóvenes promesas de la pastelería

↘ **10 escuelas de cocina participaron en el proyecto Next Generation en 2017**

«Creo que es una gran motivación», comenta Frédéric sobre el proyecto Next Generation de Valrhona. «Permite a algunas personas familiarizarse con las competiciones para dar el salto a ese mundo con más facilidad en el futuro».

Frédéric es profesor en una de las escuelas de cocina que han participado en nuestra primera competición para estudiantes de pastelería y chocolate de toda Francia. El año pasado, colaboramos con 12 escuelas en la organización de una competición de moldeado de chocolate en la que participaron sus estudiantes. En la competición se trabajó con nuestro chocolate y nuestros moldes para bombones. Cada escuela eligió a su ganador y el 1 de junio, nos encontramos con los siete estudiantes seleccionados y sus profesores en la École Paris para celebrar su victoria. El día comenzó con un recorrido por las fases del chocolate, desde la producción del cacao a la obtención del chocolate, en el que los asistentes probaron una gran variedad de productos. La jornada concluyó con una demostración de los chefs de la École Franck Wenz y Glenn Noel en la que exhibieron técnicas esenciales de la pastelería y el chocolate, de la mousse y el cremoso al glaseado y el moldeado.

La competición forma parte de nuestro proyecto Next Generation cuyo objetivo es impulsar a los estudiantes a lo largo de su formación en pastelería para que adquieran un profundo conocimiento del mundo de la gastronomía y el cacao, así como del sabor, los productos y técnicas.



**12** escuelas participaron en Next Generation en 2017



Deseamos crear un modelo sostenible con nuestros colaboradores: guiar a nuestros clientes en la puesta en marcha de prácticas responsables, crear una empresa en la que dé gusto trabajar y definir nuestra visión colectiva



10%

% de los proveedores estratégicos que han participado en las jornadas de intercambio  
 ↗ 100% 2020



130

Clientes que han participado en las jornadas de intercambio  
 ↗ 200/año en 2020



en curso

Colaboradores que tienen un objetivo RSE  
 ↗ 100% 2020



78%

% de compras realizadas a proveedores que han firmado la carta de las compras responsables  
 ↗ 100% 2020



**150** embajadores Vision

**48** clientes participaron en las sesiones de consulta

## Una Visión conjunta para 2025

**Alexandre Piron, operario de la línea de envasado, es uno de nuestros embajadores Vision. Para Alexandre, implicarse en la creación de nuestra visión para 2025 fue una forma muy importante de contribuir aportando sus ideas y participar en la concepción del futuro de la empresa.**

Alexandre es uno de los **150 embajadores** que participaron en el Vision Day que tuvo lugar el pasado mes de abril. Valiéndose de los comentarios recibidos en las sesiones de consulta a los clientes, así como de los resultados de encuestas a proveedores y comunidades, nuestros embajadores se pusieron manos a la obra para imaginar cómo serán el mundo y Valrhona en 2025. El verano pasado, se comenzó a diseñar un primer boceto de nuestra Vision 2025 a partir de esta información y, más tarde, se envió una encuesta a nuestros empleados, clientes, proveedores y miembros de las comunidades para conocer sus opiniones. A día de hoy, ya casi hemos completado nuestra visión y nos gustaría presentarla a principios de este año.



Gracias a nuestro proyecto Vision 2025, creamos, junto a nuestros accionistas, una visión conjunta del futuro de la compañía. El programa Vision 2025, lanzado en 2016, constituye un movimiento de cambio del sistema de organización y gestión iniciado hace unos años en Valrhona con la creación del programa de formación en gestión «École de Leadership». Actualmente trabajamos en la concepción de una visión para 2025 que permita a la gente expresar todo su potencial contribuyendo al avance de la empresa.

## Colaboramos con nuestros clientes franceses en la lucha contra el desperdicio de alimentos

Para Benjamin Dodet, responsable de Ventas en el norte de Francia, nuestra colaboración con la aplicación Too Good to Go es una auténtica oportunidad para ayudar a nuestros clientes a gestionar su negocio de una manera más sostenible. Benjamin organizó un evento el pasado mes de octubre en Lille para dar el pistoletazo de salida a la colaboración. Los 70 invitados compartieron, en torno a los platos de los chefs Steven Ramon, Romain Montagne y Christophe Renou, sus prácticas y su visión acerca de la gastronomía sostenible con los equipos de Valrhona y Too Good to Go.

Gracias a esta colaboración, nuestros clientes podrán contribuir a la preservación del medioambiente vendiendo productos que en la ausencia de esta iniciativa se desperdiciarían. Además, para los clientes de Valrhona, la creación de la cuenta es gratuita.

Somos conscientes de que nuestros clientes están comprometidos de manera activa en un gran número de causas sostenibles, desde la producción a la lucha contra el desperdicio de alimentos, y sabemos que muchos de ellos querrían contribuir de una manera aún más significativa. Como proveedor concienciado, queremos aportar nuestro granito de arena. Actualmente trabajamos en el desarrollo de soluciones eficaces, como la colaboración con Too Good to Go, con la intención de ayudar a nuestros clientes a abordar las necesidades clave para realizar su actividad de manera sostenible.



420 porciones  
vendidas desde  
octubre de 2017

## Trabajamos con las comunidades locales para generar un impacto positivo

Souhila Boudhar es nuestra responsable de Desarrollo Comercial en Shanghái. El año pasado, se unió a nuestro distribuidor chino Sinodis para apoyar el proyecto Shanghai Young Bakers, un curso de formación de un año en el que jóvenes de entornos desfavorecidos pueden desarrollar sus habilidades para la pastelería profesional. Souhila contribuyó al proyecto proporcionando chocolate, moldes y sus conocimientos técnicos, así como dando clases de francés a 10 de los estudiantes para prepararlos para desempeñar puestos profesionales en Francia.

Este proyecto llevado a cabo en Shanghái es uno de los muchos ejemplos de nuestro trabajo de colaboración con nuestros clientes y sus comunidades en todo el mundo que generan un impacto positivo. Nuestros equipos llevan a cabo acciones que contribuyen al progreso de las comunidades locales como sesiones de iniciación en el mundo del chocolate para niños con dificultades de aprendizaje mediante la colaboración con el Senses Center en los Emiratos Árabes Unidos; la enseñanza de habilidades profesionales a jóvenes; o la ayuda a familias con hijos enfermos mediante la colaboración con las iniciativas Chocs for Chance y Big Chocolate Tea en el Reino Unido.



Apoyo a **10** estudiantes mediante el proyecto Shanghai Young Bakers

**6** niños participaron en el taller Valrhona Senses Center

Más de **35,000 £** recaudadas por la iniciativa Big Chocolate Tea

Más de **7000 £** recaudadas por Chocs for Chance

## Miramos por el bienestar en el trabajo

Sylvie Vienet es nuestra responsable de Salud y Bienestar en el Trabajo. Para Sylvie, la creación de un modelo sostenible conjunto con los accionistas tiene como efecto que los empleados se sientan felices y orgullosos de trabajar para Valrhona. Este año, ha dirigido la encuesta Great Place to Work para Valrhona.

El objetivo de la encuesta es obtener resultados que nos permitan entender cómo se sienten nuestros empleados e identificar los puntos que podemos mejorar. Una de las mejoras fue el trabajo flexible. El año pasado, implantamos un sistema de telecomunicación accesible para toda la empresa y ahora estamos probando un sistema de horarios flexibles para nuestro equipo de producción.

Además, queremos mejorar el bienestar en el trabajo asignando a cada uno de los empleados un presupuesto de bienestar para que los equipos puedan destinarlo a la mejora de su entorno de trabajo. Por otro lado, para velar por la salud física y mental de nuestros empleados, formamos a todos los responsables acerca de los riesgos psicosociales, facilitamos el acceso a clases deportivas y garantizamos el acceso de los empleados a profesionales de la sanidad especializados en múltiples disciplinas, como un psicólogo clínico y un trabajador social.

Estamos muy orgullosos de haber sido reconocidos por nuestros empleados con el **10º** puesto en el ranking de las mejores empresas en las que trabajar Great Place to Work de 2017: **por quinto año consecutivo nos encontramos entre los 15 primeros**. En 2018, nos basaremos en los resultados de la encuesta llevada a cabo en 2017 para identificar las necesidades de cada equipo.



**10º** puesto en el ranking Great Place to Work de 2017

El **81 %** de nuestros empleados asegura sentirse orgulloso de trabajar para Valrhona

## Proyecto Akadi: enseñamos a los jóvenes las claves de una buena alimentación

Bassa Passas es miembro del Consejo de la Fundación Valrhona y guía de la Cité du Chocolat. Su experiencia personal enseñando a sus hijos a cocinar inspiró a Bassa para proponer su propio proyecto a la Fundación. El proyecto Akadi, que significa «¡Qué bueno!» en bambara, tiene como objetivo ayudar a los jóvenes a comer bien, enseñándoles a cocinar platos fáciles y nutritivos.

Los voluntarios de la Fundación Valrhona organizaron actividades durante todo el verano como una serie de talleres en una asociación local con jóvenes inmigrantes. A lo largo de 6 sesiones, 16 jóvenes conocieron las frutas y verduras locales y descubrieron técnicas, sabores y texturas que podían usar para crear platos sencillos pero deliciosos. El objetivo va más allá de enseñarles a cocinar y presentarles ingredientes que no conocen, también se trata de crear un ambiente de comunidad durante los talleres.

Akadi ha sido uno de los nuevos proyectos impulsados por la Fundación en 2017. Mediante estos proyectos, inculcamos la pasión por el sabor y la buena alimentación e intentamos generar un impacto positivo para nuestra comunidad. En 2018 esperamos poder trabajar con otro colaborador local para que el proyecto Akadi pueda alcanzar a más jóvenes.



**6** talleres en 2017

**16** jóvenes participantes





# Live Long

## **VALRHONA ESPAÑA S.L.**

C/ Pau Claris 95 1º - 1A - ES  
08009 Barcelona  
Tel. +34 934121999 -  
Fax +34 933015419

## **VALRHONA FRANCIA**

315 Allée du Bergeron,  
26600 Mercuriol Veunes, Francia  
Tel. 0 800 15 15 02  
serviceclient@valrhona.fr

---

**WWW.VALRHONA.COM**