

B Corporation

**Valrhona
è certificata
B Corp per la
seconda volta**

Valrhona si conferma
una delle aziende più
impegnate al mondo

Certificazione



Corporation


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



B Corp, molto più di una semplice certificazione

Essere una B Corp significa far parte della **comunità delle aziende più impegnate al mondo**, che lavorano all'interno di un **movimento globale per un'economia più inclusiva, equa e solidale e rigenerativa**. Oggi, quasi 6.900 aziende sono certificate B Corp in tutto il mondo, di cui poco più di 300 in Francia. Aziende come Patagonia, Danone, Nespresso, Veja e Chloé fanno parte di questo movimento.

Per ottenere la certificazione, queste aziende devono soddisfare **standard estremamente elevati di performance sociale e ambientale, responsabilità legale e trasparenza** in 5 aree: governance, collaboratori, clienti, collettività e ambiente.

Dopo aver ottenuto la certificazione B Corp nel gennaio 2020, **Valrhona è orgogliosa di annunciare la sua seconda certificazione**, prova concreta del suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile e per una gastronomia creativa e responsabile.



Il traguardo di un lungo processo di collaborazione

Questo processo di certificazione è il traguardo di un lungo lavoro di collaborazione tra tutti i dipendenti della Maison Valrhona. Per oltre un anno, 35 uomini e donne hanno lavorato al processo di ricertificazione, rispondendo e documentando 325 domande e partecipando a un audit di 3 giorni. Questo lungo e difficile processo diventa ogni anno più complesso, quanto più a lungo un'azienda vuole mantenere la propria certificazione. L'obiettivo: spingere le aziende a migliorarsi ogni giorno, a superare i propri limiti, a rimettersi in discussione per fare sempre meglio. Ottenendo la certificazione per la seconda volta, Valrhona dimostra chiaramente la sua determinazione a costruire insieme un modello con un impatto positivo per i produttori, i collaboratori, gli artigiani del gusto e tutti gli amanti del cioccolato.

Ottenere la certificazione B Corp significa anche unirsi a un movimento collettivo di aziende che cercano soluzioni per essere le migliori PER il mondo.



Prove concrete degli impegni della Maison

La certificazione B Corp valuta le azioni concrete delle aziende, non gli obiettivi. In Valrhona, le azioni che hanno fatto la differenza sono le seguenti:

La parità in ambito dirigenziale

Da Valrhona il talento non conosce genere. Oltre il 50% dei manager sono donne. Si tratta di un motivo di orgoglio per l'azienda, dato che la percentuale scende al 33% in Francia e tra il 20% e il 40% nel mondo*. Questa parità si riscontra anche a tutti i livelli dell'azienda: nel 2022, degli 868 dipendenti di Valrhona, 430 erano donne e 438 uomini: una parità quasi perfetta!

*Nazioni Unite, 2021





Collaborazioni a lungo termine tra Valrhona e i suoi partner del cacao

Il 99,8% del cacao Valrhona proviene da partnership a lungo termine, con una media di oltre 8 anni (e un minimo di 3 anni). Questi contratti garantiscono ai 16.979 produttori di cacao partner della Maison **prezzi fissi, superiori ai prezzi minimi stabiliti dalle organizzazioni governative, volumi minimi di acquisto e progetti di sostegno ambientale e sociale** per le loro comunità. Queste condizioni, raramente applicate nella filiera, danno sicurezza ai produttori, fornendo loro garanzie e visibilità sulla vendita del cacao, consentendo di ottenere un reddito stabile, migliorare le condizioni di vita e pianificare investimenti a lungo termine.





La riduzione dei gas serra

Tra il 2013 e il 2022, Valrhona ha ridotto del **49%** le emissioni di gas serra della sua cioccolateria. Si tratta di **2.574 tonnellate di CO₂**, l'equivalente di 660 passeggeri che effettuano un volo di andata e ritorno da Parigi a Tokyo. Per andare ancora oltre, la Maison si è impegnata a contribuire alla neutralità carbonica globale e a ridurre del **50%** le proprie emissioni dirette e indirette entro il 2030.

La tutela e rigenerazione degli ecosistemi

La Maison lavora per rigenerare gli ecosistemi, come i 52 ettari rigenerati nei giardini creoli ad Haiti, o lo sviluppo dell'agroforestazione come parte del programma Cacao Forest nella Repubblica Dominicana dal 2015. Valrhona contribuisce anche alla salvaguardia di specie rare come il Gran Blanco, una specie di albero di cacao endemico del Perù in via di estinzione. Oltre a fare del bene al pianeta, queste azioni vanno a beneficio dei produttori di cacao, preservando e migliorando il loro reddito.

Il programma Graines de Pâtissier

155 giovani hanno trovato la loro vocazione grazie al programma Graines de Pâtissier, creato nel 2017 dalla Fondazione Valrhona. Dei 315 giovani accolti, **155 hanno seguito una formazione o trovato un lavoro nel settore della gastronomia**. Ottimi dati per loro, ma anche per i clienti della Maison, che sono alla ricerca dei talenti di domani.



ANCHE NOROHY E ADAMANCE SI UNISCONO ALLA COMUNITÀ!

Norohy, specialista della vaniglia, e Adamance, creatore di puree di frutta senza zuccheri aggiunti o additivi, si sono uniti al gruppo di marchi impegnati a lavorare al fianco di Valrhona, ottenendo la certificazione B Corp.

Hetsika

Baptiste Sirand
MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA



Poiché stimolare un movimento collettivo che unisce tutti gli attori della gastronomia significa anche **ispirare i propri clienti e immaginare con loro la pasticceria di domani**, Valrhona propone una ricetta ispirata alla filosofia B Corp. Dalla scelta degli ingredienti alle varie fasi di creazione di questo dessert, nulla è stato lasciato al caso da Baptiste Sirand, maestro pasticcere e formatore dell'École Valrhona e vincitore insieme a Jérémy Aspa del premio Meilleur Pâtissier: Les Professionnels, edizione 2022.

Questo dessert è realizzato con **materie prime accuratamente selezionate e di qualità**. Il cioccolato pura origine Millot 74%, certificato Agricoltura Biologica, proviene dalla piantagione Millot, di cui Valrhona acquista l'intera produzione da oltre 30 anni. Secondo gli studi condotti da Valrhona e dalla ONG Nitidae, il cacao proveniente dalla piantagione Millot ha un'impronta carbonica di **0,57 kg di CO₂/kg di cacao** (dal produttore alla cioccolateria Valrhona), rispetto a una media di 23 kg di CO₂/kg per il cacao. Tra gli altri ingredienti scelti figurano la vaniglia del Madagascar certificata Agricoltura Biologica del marchio Norohy, la purea di ribes nero di Borgogna del marchio Adamance e lo zucchero francese certificato Agricoltura Biologica. Il maestro pasticcere Baptiste Sirand ha utilizzato anche il miele francese della Manufacture du Miel, impegnata attivamente a sostenere l'Observatoire Français d'Apiculture, che lavora per proteggere le api. Infine, completa la ricetta la scelta delle nocciole, frutta secca a basso contenuto di carbonio (0,52 kg CO₂eq/kg).

Per garantire che la nostra pasticceria sia sempre deliziosa ma anche responsabile, abbiamo applicato i **principi della Golosità Ragionata**. Concetto ideato da Frédéric Bau, maestro pasticcere esploratore della Maison Valrhona, e descritto nell'omonimo libro pubblicato nel 2020 da Éditions La Martinière, la Golosità Ragionata consiste nel **ripensare le regole della pasticceria per renderla più virtuosa, per le persone e per il pianeta, senza comprometterne il gusto**. L'utilizzo di grassi vegetali come l'olio di nocciole, ad esempio, ha un duplice vantaggio: fa bene alla salute (solo il 6% di acidi grassi saturi in media, contro il 55-60% del burro), ma ha anche un gusto più intenso: gli ingredienti vegetali non sono più confinati ai dolci 100% vegetali, ma possono essere utilizzati nelle preparazioni di tutti i giorni. La riduzione degli zuccheri e l'utilizzo dei nuovi Essenziali completano questa ricetta.

Poiché **la pasticceria di domani è anche più efficiente dal punto di vista energetico**, questa ricetta non richiede l'uso del congelatore e la cottura è stata concepita con particolare cura. Per questo dessert sono stati consumati solo 0,199 kWh (per 8 minuti di cottura a 180°C), mentre una cottura a bassa temperatura avrebbe richiesto 0,495 kWh (30 minuti a 120°C) e 1,917 kWh per una cottura a vapore (15 minuti a 110°C).

La ricetta è stata studiata nei minimi dettagli. Il fior di sale è dunque preferibile al sale fino, più ricco di magnesio, calcio e potassio.

Trovate la ricetta completa qui : <https://bit.ly/HetsikaBCorp>



A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Certificata B Corporation® dal gennaio 2020, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto questa impegnativa certificazione per la seconda volta nell'ottobre 2023. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatti Stampa:

MN COMM

Viviana Pepe

T. +346 6600299

M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. +349 0763206

M. claudio.colombo@mncomm.it

Link per scaricare le immagini:

<https://bit.ly/BCorpValrhona>

