

**Il nostro impegno
per la rsi
2017-2018**





Jean-Luc Grisot,
Direttore Generale



Per noi, immaginare il meglio del cioccolato significa dare il meglio ai nostri produttori, ai nostri partner e al pianeta. Ogni giorno, con il programma Live Long, lavoriamo con questo obiettivo.

Le aziende come la nostra hanno un ruolo essenziale da svolgere nell'affrontare le sfide del nostro tempo. Nell'ultimo anno, le aziende si sono mobilitate sempre più per combattere i cambiamenti climatici e aumentare le disuguaglianze sociali. Valrhona è profondamente coinvolta in questo movimento.

Nel 2017, abbiamo lanciato i nostri primi prodotti eco compatibili, lavorato con i nostri partner del cacao per sviluppare l'agro-silvicoltura e migliorare l'accesso all'istruzione, forgiato una partnership con la start-up Too Good to Go per aiutare i clienti a combattere contro lo spreco alimentare e contribuito a costruire insieme la nostra visione per Valrhona nel 2025!

Dieci anni fa, quando un cliente mi chiese cosa stavo facendo per rendere il mondo un posto migliore, rimasi in silenzio. Oggi sono orgoglioso di dimostrare che Valrhona è un fornitore impegnato e responsabile con grandi progetti per il futuro.

Carole Seignovert,
Responsabile CSR



Il 2017 è stato un anno entusiasmante per Live Long, durante il quale abbiamo fatto molti progressi per raggiungere i nostri obiettivi relativamente al cacao, l'ambiente, la gastronomia e l'interesse dei nostri sostenitori. Oggi, Live Long influisce a tutti i livelli dell'azienda e sempre più sull'ecosistema di Valrhona.

Sono lieta che il nostro impegno a lungo termine stia dando i suoi frutti. Nel 2017 EcoVadis ci ha assegnato lo status Gold, che ci colloca tra il 5% dei fornitori più sostenibili al mondo. Il nostro staff ci ha anche classificati al 10 ° posto nella classifica di Great Place to Work, posizionandoci tra i primi 15 per il quinto anno consecutivo. Non ci fermeremo qui! Nel 2018 faremo ogni sforzo per avvicinarci sempre più vicini ai nostri obiettivi per il 2025.

I nostri obiettivi sostenibili

Live Long Cacao

Preservare i cacao aromatici
e supportare le comunità
dei produttori

p. 05

Live Long Gastronomia

Accompagnare
le vocazioni

p. 13

Live Long Ambiente

Ridurre del 50% il nostro
impatto ambientale entro
il 2025

p. 10

Live Long Insieme

Costruire un modello
sostenibile con le nostre
parti interessate

p. 16

Live Long cacao

Attraverso le nostre partnership,
miriamo a preservare i cacao
aromatici e a sostenere le
comunità di produttori

**97%**

Tracciabilità
dalle
cooperative
↗ 100% 2018



Progetti per comunità
realizzati in 10 paesi
dal 2012

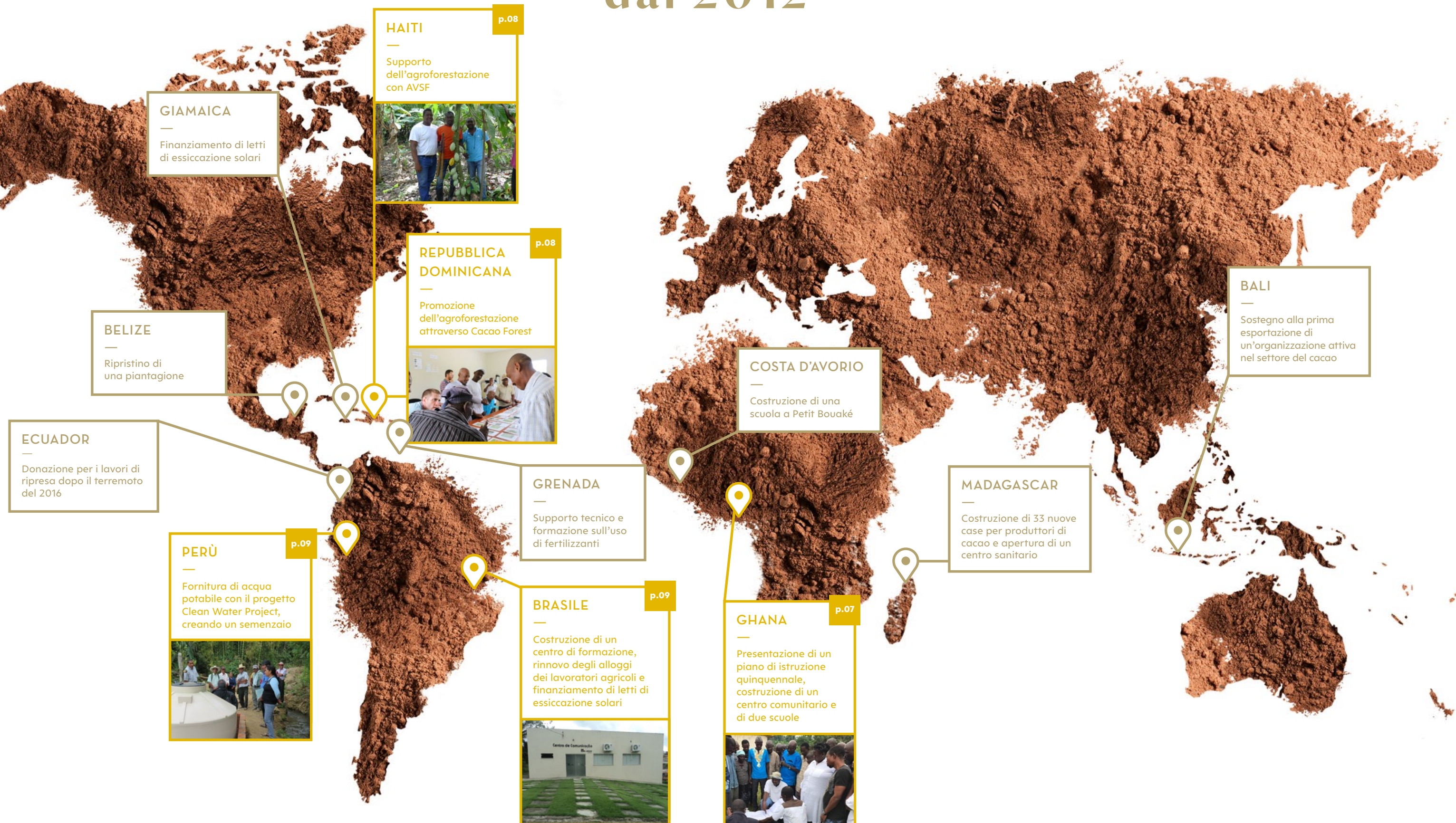
**60%**

% dei nostri acquisti
di cacao provengono
da una partnership
di almeno 3 anni
↗ 90% 2020

**100%**

Visite dei nostri
partners di cacao
una volta all' anno
↗ 100% 2020

I nostri progetti comunitari dal 2012





Iniziativa
educativa
quinquennale
destinata a 6
comunità

800 produttori

2500 bambini

2 nuove scuole
nel 2017

Migliorare l'istruzione in Ghana

Nel 2017, il nostro esperto di sourcing Cédric Robin ha promosso, insieme al nostro partner FEDCO, un'iniziativa per migliorare l'accesso all'istruzione in Ghana. Rilevando l'esigenza incalzante di un supporto all'istruzione nella regione, Cédric ha lavorato con FEDCO e con i rappresentanti locali dell'istruzione per sviluppare una soluzione a lungo termine. Il risultato: un progetto lungimirante volto a raggiungere otto comunità nei prossimi cinque anni, per un totale di oltre 800 produttori e 2.500 bambini.

I nostri investimenti andranno a soddisfare le esigenze identificate dalle comunità interessate, tra cui la ristrutturazione degli edifici scolastici e la fornitura di materiale didattico. Siamo partiti col piede giusto: nel 2017 abbiamo costruito due nuove scuole con FEDCO nei villaggi di Wassa Nkran e Pieso.

Il nostro impegno per migliorare l'accesso all'istruzione in Ghana è parte dell'attenzione che dedichiamo per creare collaborazioni di lungo termine con i produttori di cacao. Attraverso il nostro rapporto con FEDCO, che risale al 2013, lavoriamo per investire i ricavi della nostra collaborazione al fine di migliorare le infrastrutture e l'accesso alle esigenze prioritarie, come ad esempio l'istruzione, aiutando quindi la crescita delle comunità che producono il cacao.



Promuovere l'agroforestazione con Cacao Forest

Per il coltivatore di cacao dominicano Apolinal Sanchez Rosas: "Prendere parte ai laboratori Cacao Forest mi ha dato uno stimolo in più... Beneficiamo della coltivazione del cacao e dei prodotti che crescono parallelamente."

Apolinal è uno dei 30 coltivatori dominicani interessati, insieme a Valrhona, in Cacao Forest, un innovativo progetto intersettoriale per produrre cacao sostenibile per il futuro. Intendiamo sviluppare modelli agricoli che migliorino la resilienza delle comunità rurali, diversifichino i redditi dei produttori, aumentino la produttività agricola e proteggano l'ambiente. Per maggiori informazioni sul progetto vi invitiamo a visitare il sito www.cacaoforest.org.

Nel 2017, il nostro team ha creato potenziali modelli di coltivazione attraverso una serie di laboratori con coltivatori e tecnici nella Repubblica Dominicana. Insieme abbiamo puntato su ricerca scientifica e conoscenze locali per scegliere quali combinazioni di alberi e piante avrebbero dato i risultati desiderati per i coltivatori e l'ambiente. Abbiamo inoltre collaborato con i coltivatori per individuare mercati per i loro altri raccolti, come ad esempio le verdure. Oggi, Apolinal e i suoi colleghi coltivatori vendono i propri prodotti in mercati biologici nella capitale dominicana.

Nel 2018, abbiamo avviato la piantagione di diversi modelli di coltivazione per iniziare a testare quali funzionano meglio a lungo termine.



38 ettari pilota sponsorizzati da Valrhona

Progetto triennale



32 laboratori con 15 coltivatori e 12 tecnici

32 produttori vendono i propri prodotti in mercati biologici

I coltivatori hanno incassato 14.000€

Sostenere l'agroforestazione ad Haiti

Quando l'ONG AVSF ha contattato il nostro esperto di sourcing Julien Desmedt nel 2017 offrendogli di entrare nel progetto Procacao e lavorare con il nostro partner haitiano FECCANO per rigenerare le piantagioni datate dei coltivatori usando l'agroforestazione, Julien si è dimostrato entusiasta.

L'innovativa e multiforme iniziativa di AVSF, basata su un esteso lavoro diagnostico e sulla pianificazione strategica, intende potenziare il collettivo, consentendo loro di diventare più professionali e quindi garantire sicurezza a lungo termine.

Come parte del team di progetto, Valrhona si dedica al supporto nei prossimi tre anni per finanziare la creazione di 38 su 50 ettari pilota totali. Ad oggi sono stati identificati i produttori e i lotti interessati. A breve avrà inizio il lavoro di potatura e reimpianto degli alberi.

Il nostro rapporto con FECCANO, che risale al 2010, è diventato ancora più stretto negli ultimi anni grazie alla firma di un accordo di collaborazione quinquennale nel 2014. Il nostro supporto per questo progetto di agroforestazione è parte del nostro impegno nella collaborazione a lungo termine con i nostri produttori haitiani, che ci consente di affrontare insieme le esigenze primarie delle comunità locali e di assicurare un florido settore del cacao.

Costruire un nuovo centro di formazione in Brasile

Cédric Robin, esperto di sourcing, lavora con il nostro partner brasiliano M. Libânio. Incoraggiato dall'impegno di M. Libânio nella formazione del personale, e vedendo l'esigenza di uno spazio dedicato per la formazione sulla piantagione, Cédric ha deciso di cofinanziare la costruzione di un nuovo centro di formazione nel 2016.

A partire dall'inizio del 2017, 250 dipendenti e le loro famiglie hanno ricevuto formazione presso il nuovo centro, su tematiche che vanno da salute e sicurezza sul lavoro, passando per la protezione ambientale fino alle buone pratiche agricole. Grazie a questo centro, M. Libânio non sarà solo in grado di trasmettere meglio la propria esperienza sul cacao ai dipendenti e, più in generale, al settore del cacao bahiano, ma il personale ora ha anche uno spazio per altri scopi della comunità.

Il nostro investimento su questi lavori edili è parte del nostro impegno di collaborazione a lungo termine con M. Libânio. Da quando la nostra collaborazione è iniziata nel 2013, non abbiamo solo supportato la formazione, ma abbiamo anche finanziato attrezzature tecniche, come letti di essiccazione solari nel 2015.



1 nuovo centro di formazione
250 dipendenti e relative famiglie hanno beneficiato del centro

Fornire acqua potabile pulita in Perù

Il nostro esperto di sourcing Benjamin Figarède collabora con il nostro partner peruviano, la Cooperativa Norandino, dal 2013. Nel 2016, Benjamin ha aiutato a lanciare un progetto di crowdfunding con Valrhona USA e Norandino per fornire acqua potabile pulita alla comunità agricola di Los Ranchos.

Nel corso del progetto annuale "Clean Water Project", 2 \$ da ogni sacco da 3 kg di Illanka 63% venduto sono andati all'iniziativa. Anche i nostri clienti sono stati coinvolti, mediante la raccolta di denaro con prodotti ed eventi dedicati. Dopo l'alluvione in Perù, verificatasi all'inizio del 2017, abbiamo prolungato la raccolta di fondi. Grazie alla generosità dei clienti Valrhona, al termine della campagna a luglio 2017 abbiamo raccolto oltre 18.000 \$.

Dalla ricezione dei fondi, Norandino ha lavorato con il distretto municipale di Canchaque per implementare un nuovo acquedotto. Oggi, i 750 abitanti di Los Ranchos hanno accesso ad acqua potabile pulita.

Grazie alla nostra collaborazione di lungo termine con la Cooperativa Norandino, ci impegniamo a supportare i produttori di cacao e a sostenerli nella conservazione, coltivazione e preparazione del cacao aromatico più raffinato. Ecco perché stiamo cofinanziando un consulente tecnico nella regione per tre anni, oltre a lavorare con Norandino per sviluppare un semenzaio di Gran Blanco.



Oltre **18,000 \$** raccolti dal progetto Clean Water Project

750 abitanti di Los Ranchos ora hanno accesso ad acqua potabile pulita

130 produttori nella valle del Rio Bigote beneficiano di un supporto tecnico



Il nostro obiettivo è dimezzare il nostro impatto ambientale entro il 2025. Lavoriamo per migliorare l'impatto ambientale dei nostri prodotti durante tutto il loro ciclo di vita



18%

Riduzione nell'uso di energia
↗ 50%



69%

Proporzione di energia rinnovabile usata
↗ 79%



30%

Riduzione delle emissioni di carbonio
↗ 50%



0%

Riduzione del trasporto aereo delle merci
↗ 30%



5%

Riduzione della produzione di rifiuti
↗ 50%



87%

Rifiuti sottratti alla discarica
↗ 100%



37%

Riduzione dell'uso di acqua
↗ 50%



1° gamma con progettazione ecocompatibile

↗ 100% 100% di nuovi prodotti con progettazione ecocompatibile entro il 2020



76%

% di imballaggi riciclabili
↗ 85% 2025



1° gamma con
progettazione
ecocompatibile

5.5 tonnellat
di cartone
risparmiato
ogni anno

100% di scatole
riciclabili

La nostra avventura nella progettazione ecocompatibile

» **Entro il 2020 puntiamo a progettare in modo
ecocompatibile tutti i nostri nuovi prodotti**

Per Claudie Bochart, responsabile ricerca e sviluppo degli imballaggi, la progettazione ecocompatibile rappresenta una grande opportunità di innovazione mettendo al contempo in pratica i valori ambientali. Claudie ha lavorato con il nostro team di marketing B2C per riprogettare i nostri ballotin regalo, arrivando quest'anno alla presentazione della nostra prima gamma progettata in modo ecocompatibile. Le nostre nuove scatole utilizzano il 40% di cartone in meno, e sono completamente riciclabili (nastro escluso), facendoci risparmiare 5,5 tonnellate di cartone all'anno. Maggiori informazioni sulla gamma su www.valrhona.com



I nostri ballotin regalo sono stati il progetto pilota nella nostra avventura sulla progettazione ecocompatibile. Nell'ultimo anno, abbiamo formato tutti i team interessati nei processi di innovazione di Valrhona per la progettazione ecocompatibile e abbiamo implementato criteri eco-friendly e strumenti visivi nella progettazione delle ricette e degli imballaggi dei nostri prodotti. Questi criteri includono peso dell'imballaggio, riciclabilità e ricette "clean label". Messi a punto questi aspetti, ora volgiamo la nostra attenzione a due nuove sfide: integrare i criteri ambientali nella nostra attività di merchandising e nei nostri servizi e, in secondo luogo, applicare principi di progettazione ecocompatibile ai prodotti esistenti.

Lottare contro gli scarti alimentari grazie a “Les Cabossés”

➤ **Puntiamo a sottrarre il 100% dei nostri rifiuti allo smaltimento in discarica entro il 2025**

Christel Imbert è Responsabile della pianificazione in Valrhona. Dopo un hackathon del personale nel 2016, Christel ha lavorato con i nostri team di logistica, qualità, marketing e vendita in negozio per arrestare la breve durata di conservazione dei cioccolatini che poi diventano scarto. Nel 2017, grazie al loro lavoro, abbiamo presentato i nostri sacchetti di cioccolatini assortiti con breve durata di conservazione come parte della nostra gamma “Les Cabossés”. Oggi siamo riusciti a risparmiare **1,7 tonnellate di cioccolatini!**

“Les Cabossés” dà una seconda possibilità ai nostri prodotti dall'aspetto imperfetto o dalla breve durata di conservazione. Disponibile esclusivamente nel nostro negozio di Tain, la gamma ci ha aiutato a risparmiare **11,4 tonnellate** di prodotti dal momento della presentazione nel maggio 2016.

Les Cabossés è parte del nostro impegno più ampio per lottare contro lo spreco alimentare nella nostra cioccolateria. Lo facciamo in due modi principali: riducendo la quantità di scarto che produciamo, e assicurando di utilizzare al meglio qualsiasi prodotto non utilizzato. Oltre a progettare in modo ecocompatibile i nostri nuovi prodotti, lavoriamo per mettere a punto la nostra produzione, la gestione delle giacenze e le stime di vendita al fine di produrre la giusta quantità di cioccolato nel modo più efficiente possibile. Diamo ai prodotti non venduti una seconda vita attraverso “Les Cabossés”, donazioni a organizzazioni benefiche come “Les Restos du Coeur”, oppure vendite e omaggi stagionali al personale.



1 nuovo sistema di gestione dell'energia installato
100% della nostra elettricità utilizzata proveniente da fonti rinnovabili



1.7 tonnellate di cioccolatini risparmiati dal 2017

11.4 tonnellate di cioccolato risparmiato da “Les Cabossés” dal lancio nel 2016

Migliorare la nostra gestione energetica

➤ **Entro il 2025 puntiamo a dimezzare il nostro consumo energetico, e garantire che il 79% dell'energia che usiamo provenga da fonti rinnovabili**

Mathieu Boselli è il nostro Responsabile di manutenzione, utenze ed energia. “Ci sono due cose che mi interessano sulla gestione energetica”, afferma Mathieu. “La prima è che si tratta di un settore che propone sfide tecniche davvero enormi, quindi è molto interessante dal punto di vista tecnico; la seconda sono le mie profonde convinzioni personali radicate attorno alla responsabilità sociale delle imprese e nei confronti dell'ambiente”.

Nel 2017, Mathieu ha aiutato a implementare un nuovo sistema di gestione dell'energia nella nostra cioccolateria, che include l'installazione di sensori e software specializzati. Con l'aiuto del nostro partner, Metron, ora possiamo raccogliere e analizzare grandi quantità di dati, aiutandoci a monitorare meglio il nostro consumo energetico e a individuare eventuali aree di miglioramento.

Tale sistema è una delle soluzioni su cui stiamo lavorando per raggiungere i nostri obiettivi ambientali entro il 2025. Con la certificazione ISO 5001 negli ultimi tre anni, stiamo incrementando tali processi usando big data per gestire il nostro utilizzo dell'energia in modo ancora più robusto e mirato. Non solo miglioriamo il nostro utilizzo dell'energia, ma anche la relativa provenienza. Quest'anno il 100% della nostra elettricità è arrivato da una centrale idroelettrica francese!



Live Long gastronomia

Il nostro obiettivo è accompagnare le vocazioni. Per questo, ci affidiamo alla nostra esperienza in gastronomia per trasmettere il nostro know-how agli artigiani di oggi e ispirare i pasticceri di domani

**10**

Beneficiari di
Graines de Chefs
↗ 100/anno 2020

**12!**

Scuole coinvolte nel
progetto
Next Generation
↗ 10 2017

**1044**

Beneficiari della
Fondazione
↗ 1000/anno 2020



15 beneficiari
dal 2016

10 beneficiari
nel 2017

6 giovani hanno
iniziato la qualifica
di "CAP Pâtissier"

Graines de Chef: aiutare i giovani a trovare la propria vocazione

➤ **100 beneficiari di Graines de Chef all'anno entro il 2020**

A Thierry Bridron, Executive Chef presso l'Ecole Valrhona, Graines de Chef è un'iniziativa che sta a cuore, consentendogli di trasmettere ai giovani la sua passione per la pasticceria e promuovendo così la prossima generazione di chef. Lo scorso anno, Thierry ha aiutato a selezionare i beneficiari del programma, i corsi organizzati, oltre a inserire uno degli studenti all'interno dell'Ecole Valrhona.

Graines de Chef è un'iniziativa congiunta tra la Fondazione Valrhona e la Fondazione Paul Bocuse, in collaborazione con i centri di formazione locali, per consentire ai giovani di fare esperienza nella professione dei mastri pasticceri e di incoraggiare i più motivati a intraprendere la qualifica professionale di "CAP Pâtissier".

Il programma in quattro fasi, che consente agli apprendisti di mettersi nei panni di uno chef pasticcere, include corsi per acquisire le competenze chiave degli impasti nonché un apprendistato presso un cliente Valrhona. Nel 2017, abbiamo formato 10 giovani. Sei hanno intrapreso una qualifica professionale ("CAP Pâtissier"), con i nostri clienti come mentori per il loro apprendistato. Nel 2018, puntiamo ad avviare il programma in tre nuove città in Francia.

"Questo tipo di azione dà più senso al mio lavoro e a quello dell'Ecole Valrhona. Seguirò da vicino i progressi di ciascun studente!"

Thierry Bridron, Executive Chef presso l'Ecole Valrhona



La Fondazione Valrhona: supportare la formazione di giovani in cucina

➤ **1.000 beneficiari della Fondazione all'anno entro il 2020**

“Lo scorso anno, per la primissima volta abbiamo lanciato un bando di gara a procedura aperta per partecipare a progetti come modalità per supportare iniziative che avrebbero migliorato l'impatto della Fondazione”, afferma Armelle Giammattei, Responsabile della Fondazione Valrhona.

Abbiamo ricevuto 22 proposte da tutta Francia, tra le quali ne abbiamo selezionate sette che avrebbero promosso ulteriormente la Mission della Fondazione: “diffondere la gioia del gusto e l'artigianalità del capo pasticcere”.

L'Associazione “Un jeune un métier”, l'Associazione Épices e il lavoro della città di Feyzin con studenti delle scuole superiori sono esempi di progetti scelti quest'anno. Ciascuno realizza attività differenti tese ad aiutare i giovani ad apprendere le professioni culinarie. A Feyzin, dove stiamo finanziando la costruzione di una nuova cucina per la formazione, gli studenti delle scuole superiori imparano a cucinare in un anno. Gli studenti di “Un jeune un métier”, nel frattempo, beneficiano di formazione in pasticceria, panificazione e orientamento professionale, mentre l'Associazione Épices lavora per promuovere l'inclusione sociale attraverso la cucina e la nutrizione.

Forniamo a tutti i progetti scelti supporto finanziario e ingredienti, oltre a tenere laboratori di scoperta del gusto e del cioccolato. Nel 2018 intendiamo lanciare un altro bando di gara a procedura aperta per nuovi progetti.



12 scuole coinvolte nel progetto Next Generation nel 2017



**7 nuovi progetti supportati
1.044 beneficiari della Fondazione nel 2017**

Next Generation: promuovere i futuri professionisti della pasticceria

➤ **10 scuole di cucina coinvolte in Next Generation nel 2017**

“Lo trovo davvero coinvolgente”, ammette Frédéric sul progetto Next Generation di Valrhona. “Consente ad alcune persone di familiarizzare con le competizioni e successivamente di avviarle più facilmente in questo mondo”.

Frédéric è uno dei docenti delle scuole di cucina coinvolte nella nostra primissima competizione per studenti nella formazione professionale di pasticceria e cioccolato in Francia. Lo scorso anno abbiamo aiutato 12 scuole a organizzare una competizione di stampaggio del cioccolato per i propri studenti usando i nostri stampi conformati sui nostri cioccolatini e sul nostro cioccolato. Ogni scuola ha decretato il proprio vincitore e il 1 giugno, sette studenti vincitori e i relativi docenti ci hanno raggiunto per festeggiare all'Ecole Paris. La giornata è iniziata con un'immersione nel viaggio dall'origine del cacao alla realizzazione di cioccolato, gustando numerosi prodotti durante la giornata. Abbiamo concluso con una dimostrazione da parte degli chef dell'Ecole Franck Wenz e Glenn Noel sui fondamentali della pasticceria e del cioccolato, dalle mousse e i cremosi, fino a glassatura e stampaggio.

Questa competizione è parte del nostro progetto Next Generation, attraverso il quale intendiamo supportare gli studenti durante tutta la loro formazione in pasticceria per sviluppare le loro conoscenze sul mondo della gastronomia e del cacao, oltre che su gusti, prodotti e tecniche.



Vogliamo creare un modello sostenibile con i nostri operatori: accompagnare i nostri clienti nell'implementazione di pratiche responsabili, creare un'azienda in cui e con cui, è bello lavorare e definire la nostra visione collettiva per il 2025



10%

% di fornitori strategici
che hanno partecipato
alle giornate di scambio
↗ 100% 2020



130

Clienti che hanno
partecipato alle
giornate di scambio
↗ 200/anno in 2020

in
corso

Dipendenti con
un obiettivo CSR
↗ 100% 2020



78%

% di acquisti effettuati
da fornitori che hanno
firmato la carta di
acquisto responsabile
↗ 100% 2020



150 ambasciatori
Vision

48 clienti coinvolti
in esercizi di
ascolto

Creare una vision condivisa entro il 2025

Alexandre Piron, operatore di linea degli imballaggi, è uno dei nostri ambasciatori Vision. Per Alexandre, essere coinvolti nella creazione della nostra Vision del 2025 è stato un modo importante per contribuire con le sue idee a partecipare alla conformazione futura dell'azienda.

Alexandre è stato uno dei **150 ambasciatori** che hanno preso parte al nostro Vision day lo scorso aprile. Basandosi sui riscontri delle sessioni di ascolto dei clienti, oltre che dei sondaggi dei fornitori e della comunità, i nostri ambasciatori hanno lavorato per tutto il giorno per immaginare come il mondo, e Valrhona, potrebbero essere nel 2025. Successivamente abbiamo sintetizzato il tutto durante l'estate per produrre una versione "grezza" della nostra Vision 2025, prima di inviare un sondaggio al nostro personale, ai clienti, ai fornitori e ai membri della comunità per scoprirne le opinioni. Oggi, la nostra Vision è quasi pronta. Pensiamo di presentarla all'inizio di quest'anno!



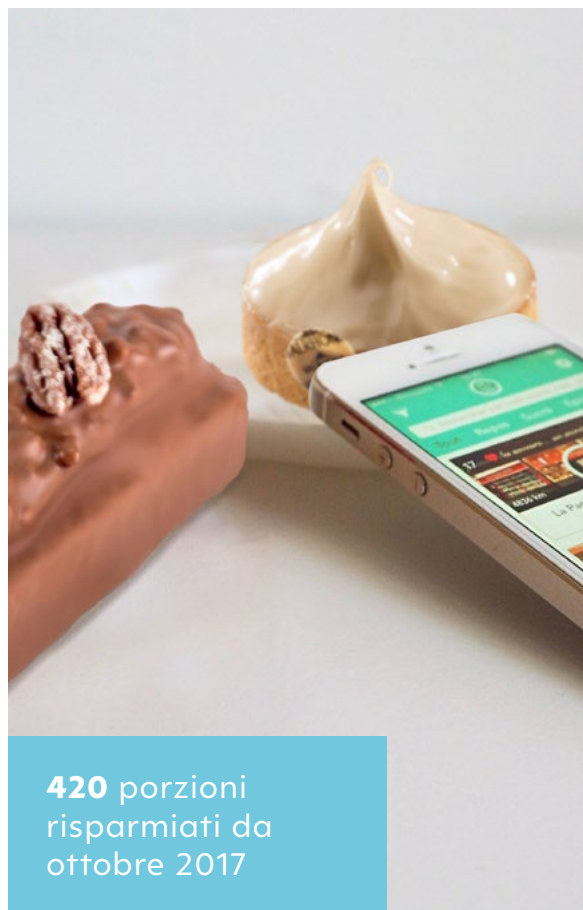
Attraverso l'esercizio della nostra Vision 2025, stiamo creando una visione condivisa per il futuro dell'azienda con tutti gli azionisti. Lanciata nel 2016, Vision 2025 accresce un movimento di cambiamento organizzativo e manageriale che ha avuto inizio diversi anni fa in Valrhona con la creazione della nostra formazione manageriale "Ecole de Leadership". Oggi, stiamo costruendo una Vision per il 2025 che libera il potenziale delle persone e così facendo, dare un impulso all'azienda.

Supportare i clienti in Francia nella lotta contro lo spreco alimentare

Per Benjamin Dodet, Responsabile vendite per il nord della Francia, la nostra collaborazione con l'app Too Good to Go è un'opportunità per supportare i nostri clienti a diventare più sostenibili. Per definire la presentazione di tale collaborazione, Benjamin ha organizzato un evento lo scorso ottobre a Lille. Su piatti di chef quali Steven Ramon, Romain Montagne e Christophe Renou, i 70 invitati hanno discusso delle proprie pratiche e visioni per una gastronomia sostenibile con i team Valrhona e Too Good to Go.

Grazie a questa collaborazione, i nostri clienti possono ora vendere prodotti che altrimenti andrebbero scartati, aiutando in questo modo anche il pianeta. Inoltre, l'iscrizione è gratuita per i clienti Valrhona!

Sappiamo che i nostri clienti sono attivamente impegnati su un'ampia varietà di questioni relative alla sostenibilità, dall'approvvigionamento alla lotta allo spreco, e che molti vorrebbero fare anche di più. In qualità di fornitore responsabile, intendiamo fare la nostra parte. Oggi, stiamo lavorando sullo sviluppo di soluzioni efficaci, come quelle di Too Good to Go, per aiutare i clienti a gestire le fondamentali esigenze di sostenibilità.



420 porzioni risparmiati da ottobre 2017



10 studenti supportati da Shanghai Young Bakers

6 bambini hanno partecipato al laboratorio del Senses Center di Valrhona

Oltre **35,000 £** raccolte dal Big Chocolate Tea, aiutando **1.167** famiglie

Quasi **7000 £** raccolte da Chocs for Chance

Collaborare con le nostre comunità locali per un impatto positivo

Souhila Boudhar è la nostra responsabile dello sviluppo commerciale a Shanghai. Lo scorso anno, ha collaborato con il nostro distributore cinese Sinodis per supportare il progetto Shanghai Young Bakers, un corso di formazione di un anno che aiuta i giovani con storie difficili a ottenere abilità da pasticceri professionisti. Oltre a fornire al progetto cioccolato, stampi e supporto tecnico, Souhila ha insegnato ai 10 studenti la lingua francese per dare loro la possibilità di ottenere posizioni professionali in Francia.

Questo progetto a Shanghai è uno dei nostri numerosi esempi di collaborazione con i clienti e le loro comunità nel mondo per un impatto positivo. Che sia per introdurre bambini con difficoltà di apprendimento al mondo del cioccolato attraverso la nostra collaborazione con il Senses Center negli Emirati Arabi Uniti, per aiutare i giovani a ottenere competenze professionali o per supportare le famiglie con bambini malati attraverso il nostro coinvolgimento con le iniziative Chocs for Chance e Big Chocolate Tea nel Regno Unito, i nostri team lavorano per realizzare azioni che gestiscono le esigenze delle loro comunità locali.

Migliorare il benessere sul posto di lavoro

Sylvie Vienet è la nostra responsabile Salute e Benessere sul Lavoro. Per Sylvie, creare un modello sostenibile con gli azionisti significa accertarsi che il nostro personale sia felice e fiero di lavorare per Valrhona. Quest'anno, ha gestito il sondaggio Great Place to Work in Valrhona.

I risultati di tale sondaggio ci sono utili per comprendere cosa prova il personale e cosa possiamo migliorare. Lo scorso anno abbiamo implementato in azienda il telelavoro e ora stiamo provando con ore di lavoro flessibili per il personale in produzione.

Oltre a questo, tentiamo di migliorare il benessere sul lavoro assegnando a ogni membro del personale un budget per il benessere dei team da usare per migliorare l'ambiente di lavoro. Supportiamo anche la salute fisica e mentale del personale formando tutti i responsabili sui rischi psico-sociali, fornendo accesso a lezioni sportive e assicurando al personale l'accesso a prestazioni sanitarie multidisciplinari, che includono uno psicologo clinico e un assistente sociale.

Siamo orgogliosi che il nostro personale ci abbia votato al **10°** posto nella classifica del Great Place to Work nel 2017, posizionandoci tra le **top 15 per il quinto anno consecutivo**. Nel 2018, tratteremo i risultati del sondaggio del 2017 per gestire esigenze specifiche dei diversi team.



10° nella classifica Great Place to Work del 2017

L' 81 % del nostro personale sostiene di essere fiero di lavorare per Valrhona

Progetto Akadi: aiutare i giovani a mangiare bene

Bassa Passas è un membro del consiglio della Fondazione Valrhona e animatrice presso la Cité du Chocolat. Ispirandosi alla sua esperienza di insegnamento in cucina ai suoi figli, Bassa ha proposto un progetto alla Fondazione. Il Progetto "Akadi", che significa "è buono!" in lingua bambara, intende aiutare i giovani a mangiare bene insegnando loro come cucinare facilmente dei piatti nutrienti.

I volontari della Fondazione Valrhona hanno avviato le attività durante l'estate con una serie di laboratori per giovani migranti presso un'associazione locale. Nel corso di 6 sessioni, 16 giovani hanno analizzato un frutto o ortaggio locale diverso, apprendendo tecniche, gusti e consistenze che potrebbero usare per creare pasti semplici e gustosi. L'intento non è solo quello di insegnare loro come cucinare e far conoscere loro ingredienti che possono non avere mai incontrato prima, ma al contempo anche quello di creare un senso di comunità.

Akadi è uno dei nuovi progetti supportati dalla Fondazione nel 2017. Attraverso questi progetti, lavoriamo per diffondere la gioia del gusto e del mangiare bene, avendo un impatto positivo sulla nostra comunità locale. Nel 2018, auspichiamo di lavorare con altri partner locali per raggiungere ancora più giovani grazie al progetto Akadi.



6 laboratori nel 2017

16 giovani





VALRHONA INC.

222 Water Street Brooklyn, NY 11201 - USA
Tel. 718 522 7001 - Fax: 718 522 7331
valinc.customerservice@valrhona.fr

UFFICIO VALRHONA A HONG-KONG

12/F, Cheong Sun Tower, 118 Wing Lok Street,
Sheung Wan - Hong-Kong
Tel. +852 3590 3262 - Fax: +852 3590 4955
office.hongkong@valrhona.fr

VALRHONA FRANCIA

315 Allée du Bergeron,
26600 Mercurol Veaunes, Francia
Tél. +33(0)4 75 09 04 66
serviceclient@valrhona.fr

WWW.VALRHONA.COM