

**Informe de
Responsabilidad
Social
Empresarial**



**Live
Long**

2016







ESTE AÑO HEMOS LANZADO EL PROGRAMA LIVE LONG, QUE SE INSPIRA EN LAS PRÁCTICAS SOSTENIBLES QUE DESARROLLAMOS DESDE HACE AÑOS. NOS HEMOS PLANTEADO UNA SERIE DE AMBICIOSOS OBJETIVOS RELACIONADOS CON EL CHOCOLATE, CON EL MEDIOAMBIENTE, CON LA GASTRONOMÍA Y CON LA VIDA DE LAS PARTES IMPLICADAS PARA CREAR JUNTOS EL FUTURO DE VALRHONA.

Durante los últimos doce meses, hemos puesto en marcha planes de largo alcance, como el proyecto Vision 2025 o el desarrollo de criterios de diseño sostenible aplicables a todos los productos nuevos, que marcarán el camino que debemos seguir durante los próximos años.

Nuestro punto de vista sobre el cacao también se orienta al largo plazo, y seguimos colaborando con las partes implicadas para diseñar nuestra estrategia sobre el cacao. Estamos implicados activamente en el proyecto de silvicultura Cacao Forest y queremos seguir participando en actividades relacionadas con la gastronomía que marquen de manera significativa la vida de los jóvenes.

Live Long es un mensaje de esperanza que nos anima a todos a actuar. Estamos convencidos de que el futuro éxito de Valrhona pasa por convertirnos en una empresa sostenible medioambiental y socialmente.

¡ÚNASE A NOSOTROS EN ESTE VIAJE!



JEAN-LUC GRISOT
CHEF EJECUTIVO

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JL Grisot'.

Nuestros cuatro compromisos

DESCUBRA NUESTROS OBJETIVOS
DE SOSTENIBILIDAD CON LIVE LONG:

LIVE LONG CACAO

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

LIVE LONG MEDIOAMBIENTE

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

LIVE LONG GASTRONOMÍA

Promover los oficios relacionados
con la gastronomía e inspirar a las
nuevas generaciones

LIVE LONG JUNTOS

Crear un modelo sostenible
con todas las partes implicadas

Live Long cacao

A detailed illustration of a cacao farmer, a man with a beard and a cap, sitting and working with cacao pods. He is surrounded by various stages of cacao: a large, open pod showing its seeds, several whole pods in different colors (yellow, orange, red), and a pile of cacao beans. The background is a soft, hazy landscape.

PRESERVAR LOS CACAOS CON
GRAN POTENCIAL AROMÁTICO Y EJERCER
UN IMPACTO POSITIVO EN LAS
COMUNIDADES DE PRODUCTORES



Este año hemos continuado con los proyectos de apoyo a las comunidades productoras de cacao y con Cacao Forest, un proyecto de silvicultura pionero desarrollado para crear nuevos métodos sostenibles de cultivo de cacao.

HEMOS ESTABLECIDO ACUERDOS DE COLABORACIÓN A LARGO PLAZO CON 11 PAÍSES DE TODO EL MUNDO Y, DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS, HEMOS DESARROLLADO 20 PROYECTOS COMUNITARIOS CON LOS PRODUCTORES.

Proyectos comunitarios

DESDE 2012

LIVE LONG 2016



JAMAICA

—
Financiación de lechos de secado solar

BELICE

—
Recuperación de una plantación y reconstrucción de las instalaciones afectadas por la tormenta tropical de 2016

REPÚBLICA DOMINICANA

—
Construcción de una escuela de Los Indios

ECUADOR

—
Apoyo a la labor de la AVSF tras el terremoto*



PERÚ

—
Distribución de filtros de agua, creación de un vivero, lanzamiento del proyecto Clean Water



COSTA DE MARFIL

—
Construcción de una escuela en Petit Bouaké

BRASIL

—
Renovación de las viviendas de los trabajadores y construcción de un centro de formación*





BALI

—
Apoyo a una organización
cacaotera en su primera
exportación internacional



MADAGASCAR

—
Renovación de Andzavibe
y apertura de un centro
de salud



GHANA

—
Construcción de un
centro comunitario
en Wassa N'kran

**¿Quiere saber más?*
Visite www.valrhona.com



BALI

Apoyo a la nueva organización cacaotera en su primera exportación internacional



El respaldo a los pequeños productores de cacao contribuye al aumento de la producción y a una mayor apreciación por el cacao de alta calidad.

Celebración por el primer contenedor completo

Este año hemos visto los primeros frutos de la colaboración con la pequeña cooperativa balinesa Kerta Semaya Samaniya (KSS): la creación de una edición limitada Cuvée Bali con la primera producción de cacao exportada por KSS.

Julien Desmedt, uno de nuestros compradores, descubrió KSS —que podría traducirse como «Creación de un próspero proyecto común»— durante uno de sus viajes por Indonesia en busca de nuevos terroirs. KSS, que está ubicada al oeste de Bali, vendía cacao en el mercado local. Gracias al apoyo de las autoridades locales y de la ONG local Kalimajari, consiguieron poner en marcha los procesos de fermentación y de secado, pero este trabajo no se veía reflejado en los mercados. Julien, inspirado por la motivación del equipo de KSS, decidió colaborar con ellos.

Además de establecer un compromiso de compra, estamos trabajando con KSS para que consigan exportar su cacao por primera vez. Para conseguirlo, les hemos proporcionado apoyo para la gestión logística y de garantía de calidad.

Llenar el primer contenedor supuso un momento de gran alegría. Estamos deseando continuar con la colaboración con KSS para acercar al público internacional el trabajo de esta cooperativa y los sabores únicos de este nuevo terroir.

«Este acuerdo es un ejemplo de nuestro interés por apoyar a nuevas organizaciones y por promover el valor de este nuevo terroir con la creación de «Cuvée Bali». Este solo es un primer paso que refuerza nuestra conexión con KSS, con sus miembros y con esta isla mágica. ¡La aventura continuará en 2017!».

JULIEN DESMEDT,
COMPRADOR



MADAGASCAR

Reconstrucción de un pueblo y visita a la fábrica Valrhona en Francia

Estamos presentes en Madagascar desde 1986, colaborando estrechamente con la Société Millot. Llevamos más de 30 años colaborando en el proceso de cultivo, selección y preparación del cacao. Este año, decidimos dar un paso más en nuestro compromiso con Millot convirtiéndonos en accionistas del 40 % de la plantación. Se trata de una importante inversión que nos permitirá avanzar en nuestros objetivos, en concreto, en lo que se refiere a la aplicación de un plan de desarrollo a largo plazo.

LAS OBRAS DE RENOVACIÓN CONTINÚAN EN MADAGASCAR

El nuevo centro de salud local, que se inauguró en noviembre de 2015, realiza una media de 20 consultas al día, seis días a la semana. El centro facilita el acceso de los empleados de Millot y de sus familias a los servicios de asistencia sanitaria no urgente, incluyendo consultas y recetas.

A finales de 2015, nueve familias se habían trasladado ya a sus nuevas viviendas. A finales del 2016, habrá concluido la construcción de 12 casas más. Para garantizar la sostenibilidad del proyecto, se ha creado una asociación que facilitará la apertura de la cuenta bancaria en la que se ingresarán los alquileres. El objetivo del pago del alquiler, que es muy reducido, es conseguir que los inquilinos se responsabilicen de su propio alojamiento. Las sumas obtenidas se destinarán a reparaciones y a mantenimiento.

EL DIRECTOR DE CULTIVO DE MILLOT VISITA VALRHONA

Durante el 2015 y el 2016, varios empleados de la empresa y algunos clientes visitaron la plantación Millot. Durante la visita, los empleados de Millot, como Patrick Landiniaina Rakotonindrina, director de cultivo, compartieron con nosotros su pasión por el cacao y nos explicaron cómo trabajan. En septiembre de 2016, recibimos a Patrick en Tain L'Hermitage, Francia, una visita que le permitió descubrir cómo el cacao se transforma en chocolate y cómo este se utiliza a su vez en pastelería.

La visita fue muy agradable para todos y Patrick volvió a coincidir con algunas de las personas que había conocido en Madagascar unos meses antes.



Obras de
construcción
en Madagascar



PERÚ

Mejora del suministro de agua potable y protección del cacao Gran Blanco

COLABORAMOS CON LA COOPERATIVA NORANDINO TODOS LOS AÑOS DESARROLLANDO PROYECTOS QUE GIRAN EN TORNO A TRES EJES PRINCIPALES: LA GESTIÓN DEL AGUA, LA CONSERVACIÓN DE LA EXCEPCIONAL VARIEDAD DE CACAO GRAN BLANCO Y LA MEJORA DE LA CALIDAD Y DE LA GESTIÓN AGRÍCOLA.

Somos una empresa orientada al largo plazo, por este motivo, vamos a cofinanciar los servicios de un asesor técnico en la región durante tres años. Este año también hemos puesto en marcha el proyecto Clean Water y seguimos trabajando en el vivero de Gran Blanco.

EL PROYECTO CLEAN WATER DE VALRHONA

Los productores de cacao de La Quemazón, en Piura, recibieron en mayo de este año a un grupo de clientes estadounidenses y canadienses. La visita fue el pistoletazo de salida oficial del proyecto Clean Water, una iniciativa pionera desarrollada por Valrhona en colaboración con nuestros clientes norteamericanos y con Norandino para suministrar agua potable a la remota población de Los Ranchos. Por cada bolsa de 3 kg de Illanka 63% vendida, Valrhona USA donará 2 dólares al proyecto. El objetivo es recaudar 10 000 dólares hasta julio de 2017. ¿Está interesado en participar? Visite <https://www.generosity.com/community-fundraising/the-valrhona-clean-water-project-los-ranchos>.

CREACIÓN DE UN VIVERO PARA LA CONSERVACIÓN DEL GRAN BLANCO

Los clientes norteamericanos tuvieron ocasión de visitar el vivero de Gran Blanco. El vivero se construyó en el año 2013, pero no ha adquirido buen ritmo hasta hace poco debido a la sequía de los últimos años. Para construir el vivero, Norandino analizó cientos de esquejes y seleccionó los ocho más productivos y resistentes a las enfermedades. El trabajo que vienen desarrollando en la región, nuestro compromiso de compra de Gran Blanco —que ha contribuido a la mejora de los ingresos de 100 familias— y las lluvias han logrado que los agricultores locales se interesen por el cultivo de esta variedad de cacao. Tenemos previsto empezar a distribuir las primeras plantas entre los productores del valle de Río Bigote a partir del 2017.

CACAO FOREST

**Innovando
juntos para
desarrollar el
cacao sostenible
del futuro**

ESTAMOS ORGULLOSOS DE SER UNO DE LOS MIEMBROS FUNDADORES DE CACAO FOREST, UN PROYECTO PIONERO CENTRADO EN EL DESARROLLO DEL CACAO SOSTENIBLE DEL FUTURO. NUESTRO OBJETIVO ES DESARROLLAR MODELOS AGRÍCOLAS INNOVADORES QUE PERMITAN CONSERVAR LA DIVERSIDAD Y LA CALIDAD DEL CACAO, QUE MEJOREN LA CALIDAD DE VIDA DE LOS AGRICULTORES Y QUE PROTEJAN EL MEDIOAMBIENTE.

En Valrhona estamos totalmente comprometidos con la elaboración del mejor chocolate. El enfoque sostenible de Cacao Forest encaja a la perfección con las prácticas implantadas en la empresa desde hace años y con nuestra visión sobre el futuro del cacao.

El Proyecto CAMBIOS desarrollado en la plantación de El Pedregal, en Venezuela, incluía un estudio del impacto de un ecosistema de gran diversidad en el desarrollo de los árboles de cacao Porcelana. Dicho estudio se realizó entre 2008 y 2011 en colaboración con expertos del Jardín Botánico de Mérida. Hoy queremos avanzar aún más con el Proyecto Cacao Forest y crear modelos de cultivo sostenibles basados en el cultivo de cacaoteros junto a otras especies de árbol.

Actualmente, el equipo de Cacao Forest está formado por CIRAD, Isara, Terra Isara, TFT, Valrhona, AlterEco, Weiss y Révillon. El equipo abarca un amplio abanico de disciplinas y comparte experiencia y conocimientos para crear nuevos modelos agrícolas en el sector del cacao. Nos estamos concentrando en tres de las principales regiones dedicadas al cultivo de cacao: el Caribe (República Dominicana), Sudamérica (Perú) y África (Costa de Marfil, Camerún y Madagascar). El proyecto comenzó su andadura en la República Dominicana en el 2015. Está previsto que se ponga en marcha en Perú en el 2017.





Live Long medioambiente

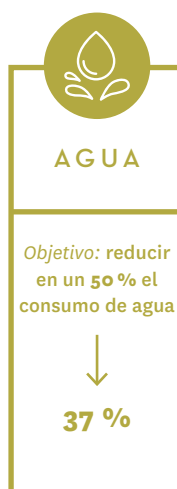
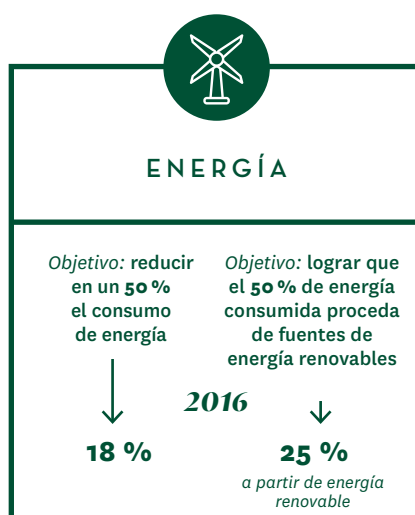
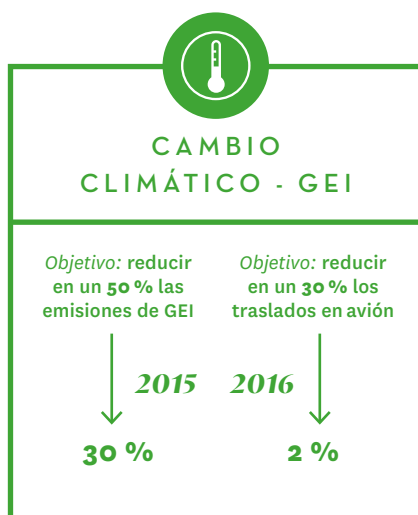
REDUCIR EN UN 50 %
NUESTRA HUELLA ECOLÓGICA
DE AQUÍ A 2025



QUEREMOS REDUCIR A LA MITAD NUESTRO CONSUMO DE ENERGÍA ENTRE LOS AÑOS 2013 Y 2025

Para lograrlo, hemos puesto en marcha planes de gran alcance que generarán un importante ahorro de energía durante los próximos años. Sabemos que el calentamiento global es uno de los mayores retos a los que se enfrenta el planeta, por ello, nos comprometemos a controlar nuestra huella de carbono. En el año 2012, implantamos indicadores de rendimiento, reforzamos los procesos de control y comenzamos a formar a los empleados. Nuestros proyectos están basados en la Norma ISO 50001, cuya certificación obtuvimos en octubre de 2015.

Objetivos medioambientales hasta el 2025



SEGUIMOS TRABAJANDO PARA REDUCIR LOS ENVASES Y PARA GARANTIZAR QUE EN EL FUTURO TODOS NUESTROS PRODUCTOS TENGAN DISEÑO ECOLÓGICO

Acciones desarrolladas en 2016

LIVE LONG 2016



Este año nos hemos centrado principalmente en la gestión del consumo de energía y de los residuos, contando con la participación de los empleados y de las empresas colaboradoras.

- LAS ACCIONES DE AHORRO ENERGÉTICO DESARROLLADAS ESTE AÑO HAN GENERADO UN AHORRO DEL **7 %** RESPECTO AL 2015
- LAS NUEVAS LUCES LED DEL OBRADOR REDUCIRÁN EN UN **70 %** EL CONSUMO ENERGÉTICO DESTINADO A LA ILUMINACIÓN
- ESTÁ PREVISTO QUE SE PRODUZCA UN AHORRO ENERGÉTICO DEL **75 %** DURANTE LOS PRÓXIMOS CINCO AÑOS GRACIAS A LOS NUEVOS PROCESOS CENTRALIZADOS DE REFRIGERACIÓN
- ACTUALMENTE, EL **88 %** DE LOS RESIDUOS NO LLEGA AL VERTEDERO

Descubra cómo lo hemos logrado en las páginas 18 y 19

La École Valrhona y la Cité du Chocolat también han contribuido:

- La sustitución de las luces de neón por luces LED permitirá que la École ahorre una cantidad de energía equivalente a la que consume una vivienda media a lo largo de un año.
- Los comensales que visiten nuestro restaurante en la Cité du Chocolat pueden reciclar todos los utensilios que utilicen cuando terminen: pueden hacer compost con las sobras y reciclar los platos, los cubiertos y los vasos.

Centralización de los procesos de refrigeración para ahorrar energía

DURANTE LOS PRÓXIMOS DIEZ AÑOS, QUEREMOS REDUCIR A LA MITAD EL CONSUMO DE ENERGÍA, ASÍ COMO EL USO DE COMBUSTIBLES FÓSILES. PARA ALCANZAR EL OBJETIVO PLANTEADO PARA 2025, ESTE AÑO HEMOS MEJORADO LA EFICIENCIA ENERGÉTICA CENTRALIZANDO LOS PROCESOS DE REFRIGERACIÓN. LA PREVISIÓN PARA LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS ES QUE NUESTRA EFICIENCIA ENERGÉTICA MEJORARÁ UN 75 % EN RELACIÓN A LA SITUACIÓN ACTUAL.



MATHIEU BOSELLI, ENCARGADO DE MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, DE LOS SUMINISTROS Y DE LA ENERGÍA, COMPARTE CON NOSOTROS LOS PLANES DE GESTIÓN ENERGÉTICA DE VALRHONA Y LOS AVANCES EXPERIMENTADOS DURANTE EL AÑO.

«Empezamos por estructurar nuestro enfoque y por identificar las áreas de consumo energético. Ya contábamos con la certificación ISO 14001, pero no nos bastaba. Por eso, decidimos aplicar la ISO 50001 al proceso de mejora de la estructura de los planes de acción.»

Este año hemos centralizado los procesos de refrigeración, de manera que el calor extraído para enfriar determinadas áreas se utiliza en las zonas donde hace falta calor. La elaboración de chocolate es uno de los procesos más complicados a la hora de optimizar el uso del calor, ya que hay que alternar constantemente el calor y el frío. Una fábrica de chocolate es el lugar ideal para mejorar la eficiencia energética.

Para conseguir que la producción resulte más eficiente y económica, ya no generamos frío en diferentes zonas de producción, sino que hemos construido un gran conducto central que distribuye el aire frío.

Actualmente se está completando la primera fase del proyecto. La segunda fase se desarrollará durante el 2018 y se conectará directamente con la zona de almacenaje de materias primas».

¡Vamos a reciclar!

«Poder afirmar que estamos avanzando le da sentido a todo, consiguiendo que resulte muy interesante».

MATTHIEU ILTGEN,
RESPONSABLE DE LIMPIEZA

NUESTRO OBJETIVO ES QUE EN 2025 NUESTRO OBRADOR NO GENERE RESIDUOS. AVANZAMOS HACIA ESTE OBJETIVO MEJORANDO LA GESTIÓN DE RESIDUOS EN NUESTRAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN. YA HEMOS LOGRADO QUE EL 88 % DE LOS RESIDUOS NO ACABE EN EL VERTEDERO.

Empezamos a reciclar hace bastante tiempo, pero hasta hace poco, no teníamos capacidad para reciclar plásticos blandos, como el plástico film. Los empleados estaban dispuestos a ir un paso más allá. Tal y como explica Sebastien Valette, responsable de limpieza, «la iniciativa provino de los talleres y de los supervisores de producción».

«Hablamos mucho con las empresas que se encargan de gestionar nuestros residuos, para que nos informasen acerca de su posicionamiento respecto al reciclaje de plásticos blandos. En un principio, la respuesta fue negativa, pero analizaron las fichas de especificaciones técnicas y, gracias a nuestra insistencia, finalmente nos indicaron que sí era posible», explica Mathieu Iltgen, responsable de limpieza.

Una vez que recibimos el visto bueno de la empresa encargada de la gestión de residuos, en enero, pusimos al corriente a los equipos de producción. Tal y como explica Pauline Boudelaa, miembro del equipo de Seguridad y Medioambiente, «redefinimos las directrices de reciclaje y, lo que es más importante, formamos al personal». «Nos reunimos todos y explicamos que habíamos encontrado diferentes soluciones», añade Mathieu.

A día de hoy, los equipos ya han incorporado estos procesos a su trabajo diario y reciclar es cada vez más fácil. «Ahora nadie duda a la hora de abrir un contenedor para comprobar si hay algún residuo que no está donde corresponde y llevarlo al sitio adecuado», explica Sebastien.

Estamos orgullosos de hasta dónde hemos llegado, pero queremos llegar más lejos. Seguimos buscando maneras de optimizar la gestión de residuos y de reducir a cero el 12 % que ya hemos alcanzado.





Live Long gastronomía

PROMOVER
LOS OFICIOS RELACIONADOS
CON LA GASTRONOMÍA E INSPIRAR
A LAS NUEVAS GENERACIONES



La gastronomía forma parte del ADN de Valrhona. Valrhona colabora con los profesionales dedicados a la gastronomía, es una fuente de inspiración creativa y apoya a los chefs de hoy y a los del futuro.

Trabajamos desde hace años para promover el desarrollo de la gastronomía y para incentivar la creación de nuevas vocaciones. Una labor que abarca aspectos tan dispares como la formación profesional ofrecida en la École Valrhona, el apoyo a algunas de las competiciones culinarias más relevantes, como la Copa del Mundo de Pastelería, o colaboraciones con organizaciones gastronómicas como la Fondation Paul Bocuse.

Nuestra labor gira en torno a tres ejes principales: la concienciación, la formación y la promoción de la inserción social de personas desfavorecidas a través de la gastronomía.

ESTE AÑO

¡LA FUNDACIÓN CUMPLE 10 AÑOS!

INAUGURACIÓN DEL NUEVO ESPACIO DE LA CITÉ DU CHOCOLAT DEDICADO A LAS PROFESIONES DE LA REPOSTERÍA

LANZAMIENTO DEL PROYECTO PILOTO INSERT



MÁS DE **300 000**
VISITANTES DESDE
2013

—
30 000 PERSONAS
HAN PASADO POR
LOS TALLERES DE
DESCUBRIMIENTO
DEL CHOCOLATE
EN 2016

Concienciación

LA CITÉ DU CHOCOLAT INAUGURA UN NUEVO ESPACIO DEDICADO A LOS ARTESANOS

En 2016, la Cité du Chocolat Valrhona abrió una nueva planta que rinde homenaje al savoir-faire artesanal. Ofreciendo al público la posibilidad de adentrarse por un instante en la vida de nueve profesionales, intentamos dar una visión global de las profesiones dedicadas a la gastronomía e inspirar a futuros chefs pasteleros. Para los visitantes que prefieran «meterse en harina», también ofrecemos talleres y cursos impartidos por los chefs pasteleros de la École Gourmet.





¡La Fundación Valrhona cumple 10 años!

La misión de la Fundación Valrhona es respaldar las iniciativas que protegen, desarrollan o fomentan el sabor, así como las profesiones relacionadas con el arte del sabor. La Fundación Valrhona tiene dos objetivos principales:

- Sensibilizar y ampliar los conocimientos sobre el sabor.
 - Promover las profesiones dedicadas a la gastronomía e inspirar nuevas vocaciones.
- Las acciones de la Fundación Valrhona se orientan hacia el apoyo a grupos desfavorecidos.

Llevamos desde el 2006 estrechando lazos con la comunidad local a través de la Fundación Valrhona y de las siguientes acciones:

SERVIR DE INSPIRACIÓN A JÓVENES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD EN COLABORACIÓN CON EL SISTEMA FRANCÉS DE JUSTICIA DE MENORES (PJJ, POR SUS SIGLAS EN FRANCÉS).

La Fundación Valrhona colabora desde sus inicios con el PJJ de Valence, el organismo local encargado de proteger judicialmente a los jóvenes. Financiamos su restaurante escuela y organizamos talleres de pastelería. De nuevo este año, hemos promocionado la competición culinaria nacional *Parcours du Goût PJJ*, en la que estos jóvenes demuestran sus habilidades y su capacidad de integración.

SENSIBILIZACIÓN SOBRE LA DIVERSIDAD DEL SABOR

La Fundación Valrhona acerca al público el sabor a través de talleres de descubrimiento del chocolate impartidos por empleados de Valrhona. Los talleres incluyen una introducción a la fabricación del chocolate y una introducción al sabor en la que participan los cinco sentidos. Los talleres de 2016 han contado con la participación de más de 700 personas.

ACERCAR LAS PROFESIONES GASTRONÓMICAS A LOS JÓVENES DESFAVORECIDOS

En las clases de repostería de la Fundación, los chefs de Valrhona enseñan a jóvenes en situación de vulnerabilidad, niños y niñas tutelados por la Fundación Ardouvin, enfermos o con discapacidad lo que significa ser chef pastelero. Este año han recibido la formación 50 jóvenes.

Formación

NEXT GENERATION

EL OBJETIVO DEL PROYECTO NEXT GENERATION ES PROMOCIONAR, ENTRE LOS JÓVENES Y EN CENTROS DE FORMACIÓN DE TODO EL MUNDO, LAS PROFESIONES RELACIONADAS CON LA GASTRONOMÍA. A TRAVÉS DE NEXT GENERATION, AYUDAMOS A LOS JÓVENES A DESARROLLAR SUS CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y SOBRE EL SABOR, COMPARTIMOS NUESTROS VALORES ESENCIALES Y CONTRIBUIMOS AL APRENDIZAJE DE LOS FUTUROS ARTESANOS Y RESTAURADORES.

En junio, Valrhona recibió a un grupo de alumnos de la especialización BTM (Brevet Technicien de Maîtrise) de Avignon, Francia. Durante la visita, los estudiantes conocieron el obrador y la Cité du Chocolat, e hicieron una cata en la École Valrhona du Goût. Fue una oportunidad excepcional para que los estudiantes se sumergiesen en el mundo Valrhona y para que descubriesen algo más sobre el chocolate.



MORGANE DEREDÉC,
ÉCOLE VALRHONA DU GOÛT

«Ha sido un placer tener la posibilidad de compartir experiencias con los jóvenes artesanos chocolateros de la BTM de Avignon. Tanto ellos como yo compartimos la misma pasión: el chocolate. He tenido la ocasión de iniciarles en el arte de la cata del chocolate tal y como lo aprendemos en la École Valrhona de Goût. Espero haber aportado una perspectiva nueva sobre el sabor y una forma diferente de enfocar su trabajo. Las catas son muy importantes para los artesanos chocolateros que se están formando, ya que son ellos los que crearán el chocolate del futuro y marcarán las grandes tendencias comerciales relacionadas con el sabor».



Formación e inclusión

LA FUNDACIÓN VALRHONA Y EL PROYECTO ATELEX

La Fundación Valrhona tiene el orgullo de prestar su apoyo, desde el año 2014, al Proyecto Atelex, que está dirigido por la organización regional ADAPEI. Atelex permite a jóvenes con discapacidad mental desarrollar conocimientos profesionales de cocina incorporándolos en su experiencia educativa diaria.

Cada año, desde 2014, hemos dado apoyo a:

- 6 jóvenes aprendices de entre 15 y 19 años que se forman durante un día y medio a la semana en la Escuela de Hostelería de l'Hermitage.
- 12 jóvenes que disfrutan de cursos de introducción al sector culinario durante medio día a la semana bajo la supervisión de Elodie Thivolle.

El proyecto, que combina formación de alto nivel e inclusión social, tiene un gran impacto en los jóvenes participantes. La Fundación Valrhona, en colaboración con ADAPEI, quiere instaurar cursos de formación que ofrezcan títulos certificados con los que los jóvenes aprendices puedan incorporarse profesionalmente al sector culinario.



Inclusión



«La contratación es uno de los mayores problemas a los que se enfrenta nuestra profesión hoy en día. El hecho de que Valrhona se involucre en este asunto nos hace sentir muy valorados».

RACHEL BOUVIER,
L'ÉPI DORÉ, SAINT-DONAT,
FRANCIA

PROYECTO PILOTO INSERT

El proyecto Insert se diseñó para dar respuesta a dos necesidades acuciantes en Francia: la de nuestros clientes pasteleros y panaderos, que tienen muchas dificultades para contratar a nuevo personal cualificado, y la de los jóvenes, entre los que el desempleo alcanza el 25 %. El objetivo de Insert es aprovechar nuestra experiencia y nuestro posicionamiento en el sector gastronómico para encontrar soluciones a ambos problemas.

Desde que su idea recibiera el premio Ticket for Change en 2015, Veronique Zehnacker, directora del proyecto Insert, ha estado a cargo del desarrollo del proyecto. Este año el proyecto ya ha dado sus primeros pasos en colaboración con la Fondation Paul Bocuse, con el Centro de Formación Profesional Drôme-Ardèche de Livron (CFA-CFMDA) y con organizaciones locales.

Durante un mes, tres jóvenes hicieron prácticas en las empresas de nuestros clientes y recibieron cursos de formación impartidos por Christophe Domange, chef de la École Valrhona, y Alain Rondot, profesor de pastelería del CFA CFMDA. La idea es que, al finalizar el mes, estos jóvenes estén capacitados para decidir si quieren seguir adelante para desarrollar sus carreras en esta profesión, para lo que se embarcarán en un curso oficial de pastelería de un año de duración en el CFA.

La experiencia ha sido muy satisfactoria para todos. Esperamos retomar la actividad en primavera de 2017.



CREACIÓN
DE UN MODELO SOSTENIBLE
CON TODAS LAS PARTES IMPLICADAS



Queremos mejorar el bienestar en el trabajo y contribuir al desarrollo del talento, así como facilitar que las partes implicadas compartan, participen y contribuyan a la evolución de Valrhona.

NUESTRO OBJETIVO ES QUE TODAS LAS PARTES IMPLICADAS SE SIENTAN REALIZADAS, LIBRES Y ARTÍFICES DEL PROCESO CONJUNTO DE CREACIÓN DE LA VISIÓN QUE TENEMOS DE VALRHONA PARA EL AÑO 2025. ES UN PROCESO DERIVADO DE LAS PRÁCTICAS IMPLANTADAS EN LA ÉCOLE DE LIDERAZGO DE VALRHONA QUE MOVILIZA A LOS IMPLICADOS PARA CREAR LA VALRHONA DEL FUTURO.

Creación de una visión colectiva para Valrhona

LA PRIMERA FASE DEL PROYECTO VISION 2025 SE PUSO EN MARCHA EN ENERO DE 2016. NOS HEMOS CENTRADO EN FOMENTAR LA PARTICIPACIÓN DE LOS EMPLEADOS PARA QUE DEFINAN SU CONTRIBUCIÓN A VALRHONA Y PODER DETERMINAR DE ESTE MODO LA MISIÓN Y LOS VALORES DE SU EQUIPO.

Para lograrlo, cada uno de los equipos dedicó un día a definir su «identidad principal» y su visión de futuro. Hasta la fecha, el 97 % de los empleados ha definido su «identidad principal». Durante el próximo año recopilaremos el trabajo desarrollado para crear una visión colectiva para el 2025, así como planes de acción para garantizar su consecución.



«Tras el traslado del supervisor de Moldeado de chocolate a otro puesto en la empresa, los empleados del Equipo de Moldeado diseñaron un nuevo sistema organizativo para su taller. Los participantes del taller votaron para elegir una organización que les permitiese responder a los objetivos estratégicos clave de Valrhona y cumplir con las expectativas de mayor independencia y responsabilidad de los empleados en un entorno basado en la confianza. La nueva situación ha facilitado la evolución de determinados puestos y la creación de otros nuevos, como el de supervisor de producción, o las votaciones para seleccionar al jefe de equipo. La nueva organización empezó a aplicarse en mayo de 2016 y estará a prueba durante un año».

CHARLOTTE PAULUS,
JEFA DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE



«Para construir nuestra identidad principal, hemos viajado en el tiempo, hacia el futuro y hacia el pasado, considerando todos los logros obtenidos en la última década. Dedicamos todo el tiempo y tomamos toda la distancia necesarios para hablar de nuestros éxitos y de nuestros fracasos, de nuestros miedos y de nuestras esperanzas, e incluso de nuestros sentimientos. Establecer un diálogo tan transparente ha reforzado la unidad del equipo».

ALEXANDRE OGER,
SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN
BOMBONES DE CHOCOLATE

BIENESTAR EN EL TRABAJO

SALUD

Este año hemos aumentado la atención sanitaria que ofrecemos a los empleados incorporando los servicios de un osteópata y de un nutricionista. Con este equipo multidisciplinario, buscamos dar apoyo a los empleados y proteger lo más importante: su salud.

DEPORTE

Llevamos tres años desarrollando proyectos para que los empleados hagan más deporte. Durante 2016, varios de los talentos deportivos de la empresa, como un entrenador de running y un profesor de taekwondo, se han ofrecido voluntarios para entrenar a sus compañeros. Ahora también contamos con fisioterapeutas que enseñan a los equipos de producción a realizar los estiramientos adecuados antes y después de la jornada laboral.

DESARROLLO DEL TALENTO

DURANTE EL AÑO PASADO PUSIMOS EN MARCHA VARIAS INICIATIVAS PARA INCENTIVAR EL TALENTO. SE TRATA DE UNA INICIATIVA QUE NO SE LIMITA A NUESTROS EMPLEADOS. TAMBIÉN QUEREMOS PROMOVER EL TALENTO ENTRE LOS JÓVENES MÁS DESFAVORECIDOS Y FACILITAR SU ACCESO AL TRABAJO, ALGO QUE CONSEGUIMOS A TRAVÉS DE PROYECTOS PROPIOS COMO Y'A CABOSSER, O APOYANDO INICIATIVAS DE NUESTROS CLIENTES, COMO GALVIN'S CHANCE EN EL REINO UNIDO.

INNOKATION

A principios del 2016, Alexandre Oger, supervisor de producción, se percató de que los equipos de producción prácticamente no participan en el proceso creativo de los nuevos productos, así que decidió involucrar a su equipo. Con el apoyo de I+D y de Marketing, Alexandre ha creado «Innokation», un proyecto que reúne a los equipos de producción durante dos días dedicados al proceso creativo. Durante esos dos días, los equipos concibieron y crearon dos de los próximos y deliciosos productos de chocolate.

«Innokation nos permitió incorporar la creatividad al núcleo de producción y demostrar cómo la inteligencia colectiva puede ayudarnos a superar obstáculos que parecían insuperables».

ALEXANDRE OGER,
SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN
BOMBONES DE CHOCOLATE





THE BEST PASTRY CHEF

La idea detrás de The Best Pastry Chef (“El mejor chef pastelero”) es involucrar a los empleados y que tengan una oportunidad para expresar su creatividad. Se crearon 16 equipos que, con ayuda de los chefs de la École Valrhona, compitieron durante cuatro meses. El concurso ha sido todo un éxito. La final se celebró durante el Día Valrhona 2016 en presencia de todos los empleados. El equipo ganador, Team Cinquante (Véronique Battandier e Isabelle Descormes), fue premiado con un viaje a París y un curso impartido por el conocido chef Christophe Michalak.

Y'A CABOSSER

Y'a Cabosser, una iniciativa creada en 2015, tiene como objetivo ayudar a jóvenes desfavorecidos a incorporarse al mercado laboral proporcionándoles experiencia y formación. Es un proyecto en el que participa la Fundación Valrhona, la EPEI Drôme Ardèche y la Fundación Robert Ardouvin. Hasta la fecha, han participado en el programa 5 aprendices.

COLABORACIÓN Y DIÁLOGO

EN ENERO DE 2016, LANZAMOS EL PROGRAMA LIVE LONG AMBASSADOR Y VISION 2025, DOS INICIATIVAS A LARGO PLAZO CUYO PROPÓSITO ES CONVERTIR A LOS PARTICIPANTES EN ARTÍFICES DE LA EVOLUCIÓN. ASIMISMO, SEGUIMOS GENERANDO OCASIONES PARA LA COLABORACIÓN Y EL INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTOS A NIVEL GLOBAL ENTRE TODOS LOS INVOLUCRADOS.

LIVE LONG 2016



EL DÍA VALRHONA

Durante el Día Valrhona, que se celebra anualmente, reunimos al personal de toda la empresa para que participen en una jornada de conferencias y talleres. Este año, más de 800 empleados de Valrhona compartieron sus opiniones sobre la labor desarrollada por los equipos durante la primera mitad del año en relación a la «identidad principal» de la empresa. Durante la jornada, los equipos plantearon al menos 54 propuestas.

JORNADA DE ENCUENTRO

CON LOS PROVEEDORES

El año pasado presentamos los resultados de la primera Encuesta de Satisfacción de los Proveedores, en la que obtuvimos una nota de 8,1 sobre 10. En noviembre decidimos avanzar todavía más en la relación con los proveedores instaurando la Jornada de encuentro con los proveedores. El objetivo de esta jornada es compartir con ellos los resultados de la encuesta de satisfacción de 2015, conseguir que nos conozcan un poco mejor, presentar nuestros objetivos para el 2025 y dar los primeros pasos para involucrarlos en la construcción conjunta de nuestra Visión.

EMBAJADORES DEL PROGRAMA LIVE LONG

Desde su puesta en marcha en febrero, 50 empleados se han convertido en Embajadores del programa Live Long... y ya han empezado a hacer cambios. Pauline Boudelaa ha contribuido al ahorro de agua en las plantas de producción, mientras que Dominique Para ha jugado un papel clave en el desarrollo de proyectos de acceso al trabajo y jardines comunitarios. Raphaëlle Bonnaure y Sandrine Dumas han contribuido a la reducción de residuos alimentarios con la nueva gama «Les Cabossés».



«Para cambiar el planeta y para cambiar la forma de pensar de la gente, las empresas tienen que involucrarse al 100 %. Somos responsables, la empresa es responsable, tiene que actuar».

DOMINIQUE PARA,
EMBAJADOR LIVE LONG

SEMANA EUROPEA DEL DESARROLLO SOSTENIBLE Y EL VALRHON'ACT CHALLENGE DE 2016

LOS EMPLEADOS DE VALRHONA HEMOS CELEBRADO EL COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO DURANTE LA SEMANA EUROPEA DEL DESARROLLO SOSTENIBLE. SE DESARROLLARON INNUMERABLES ACTIVIDADES, COMO TALLERES, UN MERCADO POP-UP DE PRODUCTORES LOCALES Y UNA OCASIÓN PARA PROBAR UN COCHE ELÉCTRICO.

La semana también estuvo marcada por el inicio de la segunda edición de «Valrhon'Act», nuestro reto anual para mejorar la sostenibilidad. Durante dos semanas, los empleados se dividen en equipos y compiten en diversos retos de sostenibilidad. Gracias al reto Valrhon'Act, 173 participantes divididos en 23 equipos realizaron 18 332 acciones sostenibles que **evitaron la producción de 1407 kg de CO₂, la misma cantidad que se produce durante un viaje de 10 825 km en coche.**



VALRHONA COLABORA CON LOS CLIENTES APOYANDO
A LAS COMUNIDADES LOCALES

**Durante este último año,
empleados de Valrhona de todo
el mundo han trabajado junto
con los clientes y empresas
colaboradoras para ayudar
a los necesitados a través de
diversas iniciativas como:**

- PROVEER EL CHOCOLATE NECESARIO PARA CREAR UN CUPÓN DE CHOCOLATE GIGANTE (20 M²) PARA RECAUDAR FONDOS PARA LA FUNDACIÓN NAZARET, ESPAÑA.
- DONACIONES DE CHOCOLATE DESPUÉS DE PASCUA A ORGANIZACIONES COMUNITARIAS ESPAÑOLAS.
- RECAUDACIÓN DE FONDOS PARA LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER DE PECHO EN ORIENTE MEDIO.
- DONACIÓN DE LAS CREACIONES ELABORADAS DURANTE UNA EXHIBICIÓN DE PASTELERÍA A LA COMUNIDAD LOCAL EN JAPÓN.
- COLABORACIÓN CON LA INICIATIVA CHOCS FOR CHANCE PARA FACILITAR LA INCORPORACIÓN DE LOS JÓVENES AL MERCADO LABORAL EN EL REINO UNIDO.
- LANZAMIENTO DEL PROYECTO CLEAN WATER EN NORTEAMÉRICA (VER PÁG. 12).
- LA GRANDE TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD (CANADÁ) Y EL HOT CHOCOLATE FESTIVAL (EE. UU.), QUE PROPORCIONAN ALIMENTOS A FAMILIAS NORTEAMERICANAS SIN RECURSOS.



TRES EJEMPLOS QUE ILUSTRAN NUESTRA COLABORACIÓN CON LOS CLIENTES

BIG CHOCOLATE TEA, REINO UNIDO

Por segundo año consecutivo, Valrhona colabora en el Big Chocolate Tea con la organización The Sick Children's Trust. Los promotores del evento recibieron packs con diversos productos. El objetivo es suscitar interés sobre el evento incluyendo productos como chocolate Valrhona. Gracias al apoyo de Valrhona, The Sick Children's Trust recaudó más de 60 000 libras durante el Big Chocolate Tea, cantidad suficiente para ofrecer ayuda a las familias de 2000 niños hospitalizados y que puedan pasar una noche gratuitamente en uno de los alojamientos «Homes from Home».

CHOCOLATE FOR HEALTH, BALI

Este año, en colaboración con nuestro socio indonesio Classic Fine Foods, Valrhona ha puesto en marcha la iniciativa Chocolate for Health. El objetivo es recaudar fondos para financiar clínicas móviles para las personas sin recursos de Bali. Nuestros clientes se encargan de crear los postres para el evento utilizando el chocolate proporcionado por Valrhona. El dinero recaudado con la venta de los postres se destina a una asociación benéfica local: Yayasan Rama Sesana. La primera edición de este evento, celebrada en marzo, recaudó 18 millones de rupias (1200 €) que se destinarán a la financiación de tres clínicas móviles. La segunda edición de Chocolate for Health se celebrará entre diciembre de 2016 y enero de 2017.

DINER DES CHEFS, FRANCIA

Valrhona colabora desde hace años en el evento Dîners de Chefs Châteaux & Hôtels Collection, unas cenas que se organizan a favor de la asociación benéfica francesa Restaurants du Cœur, una organización que proporciona alimentos a personas sin recursos. La recaudación obtenida gracias a la generosidad de los Collection chefs, que cocinan gratuitamente, y al apoyo de la red Châteaux & Hôtels Collection, se destina íntegramente a la asociación. El 8 de diciembre de 2016, 100 Collection chefs celebraron 13 cenas por toda Francia cuya recaudación se destinará a financiar 200 000 comidas de la organización Restaurants du Cœur para personas sin recursos.







2016

VALRHONA ESPAÑA S.L.

C/ Pau Claris 95 1º - 1A - ES

08009 BARCELONA

Tel.: +34 934121999 - Fax: +34 933015419

VALRHONA FRANCIA

26600 Tain l'Hermitage - FRANCIA

Tel.: 0 800 15 15 02

serviceclient@valrhona.fr

WWW.VALRHONA.COM