

B Corporation

Valrhona
ha obtenido
el certificado
B Corp por
segunda vez

Valrhona confirma su lugar
entre las empresas más
comprometidas del mundo.

Empresa



Certificada


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



B Corp, mucho más que un certificado

Ser B Corp, es formar parte de la **comunidad de las empresas más comprometidas del mundo**, que trabajan en un movimiento mundial en favor de una **economía más inclusiva, justa y regeneradora**. Cerca de 6 900 empresas están certificadas B Corp en el mundo hoy en día, de las cuales algo más de 300 en Francia. Empresas tales como Patagonia, Danone, Nespresso, Veja o incluso Chloé, forman parte de este movimiento.

Para obtener este certificado, estas empresas deben responder a **normas de resultados sociales y medioambientales, de responsabilidad legal y de transparencia extremadamente elevadas** en 5 secciones: la gobernanza, los trabajadores, los clientes, la colectividad y el medio ambiente.

Después de haber obtenido el certificado B Corp en enero de 2020, **Valrhona está orgullosa de anunciarle su segundo certificado**, prueba concreta de sus compromisos en favor de un sector de cacao justo y sostenible y de una gastronomía creativa y responsable.



La culminación de un largo proceso colaborativo

Este proceso de certificación es la **culminación de un largo trabajo colaborativo llevado a cabo por el conjunto de las trabajadoras y trabajadores de la casa Valrhona**. Durante más de 1 año, 35 mujeres y hombres han trabajado en esta recertificación respondiendo y documentando 325 preguntas y participando después en una auditoría de 3 días. Este **largo y fastidioso proceso se endurece cada año a medida que una empresa desea mantener su certificado**. El objetivo: motivar a las empresas a mejorar cada día, a superar sus límites, replantárselo todo para hacerlo siempre mejor. Al obtener por segunda vez este certificado, Valrhona demuestra claramente **su determinación para co-construir un modelo de impacto positivo para los productores, los trabajadores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate**.

Estar certificado B Corp es también unirse a un movimiento colectivo de empresas que buscan soluciones para ser las mejores PARA el mundo.



Pruebas concretas de los compromisos de la Casa

El **certificado B Corp evalúa las acciones concretas de las empresas y no de los objetivos**. En Valrhona, las que han permitido marcar la diferencia son las siguientes:

La paridad gerencial

En Valrhona, el talento no tiene género. Más del 50 % de los directivos son mujeres. Un orgullo para la Casa ya que esta cifra cae al 33 % en Francia y entre el 20 y el 40 % en el mundo*. Una **paridad que encontramos igualmente en todos los niveles de la empresa** ya que en 2022 de entre los 868 trabajadores de Valrhona 430 eran mujeres y 438 hombres: ¡una paridad casi perfecta!

**Naciones Unidas, 2021*





Las colaboraciones a largo plazo entre Valrhona y sus socios del cacao

El 99,8 % del cacao de Valrhona procede de colaboraciones a largo plazo, más de 8 años de media (y 3 años como mínimo). Estos contratos permiten asegurar a 16 979 productores de cacao socios de la casa **precios fijos, más allá de los precios mínimos fijados por las organizaciones gubernamentales, volúmenes de compra mínimos,** así como **proyectos de apoyo medioambiental y social** a sus comunidades. Estas condiciones, muy pocas veces puestas en marcha en el sector, protegen a los productores dándoles garantía y visibilidad sobre la venta de su cacao, permitiéndoles así obtener ingresos estables, mejorar sus condiciones de vida y prever inversiones a largo plazo.





La reducción del gas de efecto invernadero

Entre 2013 y 2022, Valrhona ha reducido un 49 % las emisiones de gas de efecto invernadero de su chocolatería. Esto representa **2 574 toneladas de CO₂**, es decir el equivalente a 660 pasajeros haciendo un vuelo y de vuelta a París-Tokio. Para llegar aún más lejos, la **Casa se compromete a contribuir a la neutralidad de carbono planetario y reducir el 50 % de sus emisiones directas e indirectas de aquí a 2030.**

La protección y la regeneración de los ecosistemas

La Casa trabaja para la regeneración de ecosistemas tales como las 52 hectáreas regeneradas en los Jardines Criollos de Haití, o bien el desarrollo de la agroforestería en el marco del programa Cacao Forest en República Dominicana desde 2015. Valrhona participa también en la protección de especies singulares tales como el Gran Blanco, una especie amenazada de cacao endémico de Perú. Más allá de ser positivas para el planeta, **estas acciones benefician a los productores del cacao, protegiendo y mejorando sus ingresos.**

El programa Graines de Pâtissier

155 jóvenes han encontrado su vocación gracias al programa Graines de Pâtissier, creado en 2017 por la Fondation Valrhona. De 315 jóvenes, **155 han comenzado una formación o han encontrado un empleo en los oficios de boca.** Una buena noticia para ellos, pero también para los clientes de la Casa que buscan los talentos del mañana.



¡NOROHY Y ADAMANCE SE UNEN TAMBIÉN A LA COMUNIDAD!

Norohy, especialista de la vainilla y Adamance, creador de purés de fruta sin azúcar añadido y sin aditivos, se unen al colectivo de marcas comprometidas junto a Valrhona, obteniendo así el certificado B Corp.

Hetsika

Baptiste Sirand
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

Porque impulsar un movimiento colectivo que une a los agentes de la gastronomía es también **inspirar a sus clientes e imaginar con ellos la pastelería del mañana**, Valrhona propone una **receta inspirada en la filosofía B Corp**. De la elección de los ingredientes a las diferentes etapas de creación de este postre, nada ha sido dejado al azar por Baptiste Sirand, chef pastelero formador en la École Valrhona y ganador junto a Jérémy Aspa del Mejor Pastelero: Les Professionnels, edición 2022.

Materias primas de calidad, rigurosamente elegidas son la base de este postre. El **chocolate puro origen Millot 74 %**, **certificado como agricultura ecológica**, procede de la plantación Millot de la que Valrhona compra la totalidad de la producción desde hace más de 30 años. Según los estudios llevados a cabo por Valrhona y la ONG Nitidae, el cacao de la plantación Millot, tiene un **resultado de carbono de 0,57 kg de CO₂/kg de cacao** (del productor hasta la chocolatería Valrhona), comparado a los 23 kg de CO₂/kg del cacao de media. Entre los otros ingredientes elegidos, encontramos la vainilla de Madagascar certificada como agricultura ecológica, de la marca Norohy, el puré de grosella negra de Borgoña de la marca Adamance y azúcar francés certificado como agricultura ecológica. Como complemento, el chef Baptiste Sirand ha utilizado la miel francesa de la Manufactura de la miel. Esta última se compromete y milita apoyando el Observatorio francés de Apidología que trabaja por la protección de las abejas. Finalmente, la elección de la avellana, fruto seco bajo en carbono (0,52 kg CO₂eq/kg) completa la receta.

Para una pastelería siempre golosa pero también responsable, se han aplicado los **principios de la Gula Razonada**. Concepto inventado por Frédéric Bau, Explorador Pastelero de la Casa Valrhona y detallado en su libro con el mismo nombre que salió en 2020 en las ediciones La Martinière, La Gula Razonada consiste en **replantarse las reglas de la pastelería para hacerla más honesta para la humanidad y el planeta sin comprometer el sabor**. El uso de la materia grasa vegetal como el aceite de avellana, tiene, por ejemplo, una doble ventaja: beneficio para la salud (solo el 6 % de ácido graso saturado de media vs el 55 a 60 % para la mantequilla), pero también un sabor más intenso: lo vegetal no es ya exclusivo para las elaboraciones 100 % vegetales, sino que se puede utilizar de manera cotidiana. Disminución de los azúcares y uso de los nuevos Esenciales completan esta receta.

Ya que **la pastelería del mañana consume menos energía**, esta receta no necesita el uso de un congelador y un tratamiento particular se ha aplicado en la cocción. Para este postre, solo se han consumido 0,199 kWh (para 8 minutos de cocción a 180 °C) mientras que para una cocción a baja temperatura habríamos necesitado 0,495 kWh (30 minutos a 120 °C) y 1,917 kWh para una cocción al vapor (15 minutos a 110 °C).

La receta ha sido **pensada hasta el mínimo detalle**. Así, elegiremos la flor de sal a la sal fina, más rica en magnesio, calcio y potasio.

Descubra la receta completa aquí : <https://bit.ly/HetsikaBCorp>

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión “Juntos, hagamos bien lo que es bueno” expresa la fuerza de su compromiso.

Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Certificada B Corporation® desde enero de 2020, Valrhona está orgullosa de haber obtenido este exigente certificado por segunda vez en octubre de 2023. Esta certificación recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cultivado y que ha sido producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media Contact:

Maria RIBAS

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/BCorpValrhona>

