



Clinton, Maya Mountain Cacao

Olga, Maya Mountain Cacao

Isabel, Maya Mountain Cacao

Benjamin, Valrhona

Juana, Maya Mountain Cacao

---

# RAPPORTO SVILUPPO SOSTENIBILE 2018

---





Poiché Valrhona ha adottato una dinamica di miglioramento permanente dal lancio del suo approccio sostenibile Live Long, l'impresa ha scelto, quest'anno, di far evolvere il suo rapporto RSI, al fine di avvicinarsi agli standard imposti dai regolamenti in vigore, benché gli stessi non si applichino alla nostra impresa.

Questa volontà di tendere verso un rapporto "regolamentare" riafferma l'ambizione del marchio di essere trasparente nei confronti delle parti interessate per quanto concerne la posta in gioco nel proprio settore, le risposte che vi apporta, gli obiettivi che si è prefissato e, per finire, il suo approccio di progresso.



7 INTRODUZIONE  
Valrhona, il cuore di un gruppo impegnato

14 LIVE LONG CACAO  
Creare insieme un settore cacao più equo

22 LIVE LONG AMBIENTE  
Avere un bilancio carbonio neutro entro il 2025

30 LIVE LONG GASTRONOMIA  
Sensibilizzare e formare le generazioni future alla gastronomia sostenibile

34 LIVE LONG INSIEME  
Costruire un modello sostenibile con e per tutte le parti interessate



*Clémentine Alzial*  
DIRETTRICE GENERALE DI VALRHONA

Recentemente nominata alla guida di Valrhona, desidero iscrivere le mie convinzioni al centro della strategia aziendale, seguendo le orme del mio predecessore.

L'impresa del futuro avrà successo solamente se metterà il suo impatto sociale e ambientale sullo stesso livello dei suoi risultati finanziari. Ecco perché abbiamo deciso d'impegnarci nella procedura di certificazione "B Corp". Questa valutazione è per noi una guida che ci aiuterà a trasformarci in un'impresa migliore per il mondo.

Perché, acquistando Valrhona, i nostri clienti scelgono un cioccolato sostenibile, 100% tracciabile e raccolto direttamente presso 10 262 produttori

che accompagniamo verso buone pratiche sociali e ambientali. Scelgono anche un marchio che, da quasi 100 anni, sostiene l'artigianato e si presenta come un partner del mondo della gastronomia.

Ma Valrhona è innanzitutto una storia umana. Molto di più che semplice marchio di cioccolato, la nostra forza risiede nel legame che creiamo tra produttori, collaboratori e clienti. È questo legame, questo rapporto che intrecciamo ogni giorno che permette ai produttori di cacao di vivere meglio il loro mestiere e ai nostri clienti di scegliere una creatività più impegnata.

**Insieme, mobilitiamoci per una gastronomia più sostenibile!**

# INTRODUZIONE

VALRHONA, NEL CUORE  
DI UN GRUPPO IMPEGNATO

## Il Gruppo Savencia

Dal 1984, Valrhona fa parte del Gruppo Savencia Saveurs et Spécialités, e più precisamente del dipartimento Savencia Gourmet. Il Gruppo Savencia comporta due dipartimenti: Savencia Fromage & Dairy e Savencia Gourmet, che sviluppa, oltre a Valrhona, altri marchi di fama internazionale nel mondo del cioccolato di alta qualità, come Maison du Chocolat, Weiss, De Neuville e Révillon.

Il Gruppo, che è fisicamente presente in 29 Paesi e commercializza i suoi prodotti in oltre 120 Paesi, ha sempre avuto a cuore la fedeltà ai suoi valori fondatori e alla sua missione principale: "Intraprendere per ben nutrire l'umanità". Gruppo impegnato e desideroso di rispondere alle sfide del futuro, Savencia ha adottato, nel 2018, una strategia RSI battezzata "Oxygen". La sua ambizione è di unire senso e prestazioni, lavoro con i partner e innovazione per costruire un mondo migliore.

All'orizzonte 2025, Oxygen si concentra su 4 grandi assi di progresso:

- Piacere sano e responsabilità per i consumatori
- Agricoltura sostenibile per i produttori
- Riduzione dell'impronta ambientale delle operazioni
- Promozione del benessere e delle competenze dei collaboratori



## LA NOSTRA STORIA

Noi di Valrhona siamo i partner degli artigiani del gusto dal 1922 e pensiamo di poter immaginare insieme il meglio del cioccolato.

**Unendovi a Valrhona, diventate protagonisti dello sviluppo sostenibile del cacao perché insieme:**

- Immaginiamo il meglio nella selezione e nella coltivazione di cacao fine per promuoverne la diversità.
- Immaginiamo il meglio nella fabbricazione del cioccolato e l'ampliamento della gamma aromatica, con la nostra grande scelta di coperture, praline, decorazioni e cioccolati da degustazione.
- Immaginiamo il meglio per aumentare l'influsso della gastronomia grazie alla nostra scuola e ai nostri eventi.

Oggi, fabbrichiamo i nostri prodotti sui due siti francesi di Tain l'Hermitage e li esportiamo poi in 73 Paesi, grazie, in particolar modo, alle nostre 5 filiali e agli uffici commerciali (Stati Uniti, Giappone, Hong Kong, Italia e Spagna). Valrhona vende i suoi prodotti a oltre 15 000 clienti diretti.

# DATE IMPORTANTI



## IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

Pionieri e punto di riferimento sul mercato internazionale, immaginiamo con voi il meglio del cioccolato.

Crediamo a una visione collaborativa del cioccolato. Pensiamo che, condividendo le nostre esperienze, possiamo sviluppare in modo duraturo il mondo del cioccolato, integrando la **sostenibilità sociale e ambientale** come **componente essenziale della qualità** dei nostri prodotti.

Per immaginare insieme il meglio del cioccolato, attraversiamo il mondo alla ricerca di cacao eccezionali.

La missione dei nostri esperti di sourcing è quella di selezionare le varietà di cacao più singolari e di creare rapporti

duraturi con i coltivatori. Questa collaborazione ci permette di arricchire sempre più la nostra conoscenza del cacao, di diventare noi stessi produttori in alcune piantagioni e d'innovare così in ogni fase (coltivazione, fermentazione, essiccazione) per promuovere tutta la diversità del cacao. Visto che il futuro di tutto il settore dipende dalle piantagioni, ci impegnamo localmente insieme ai nostri partner produttori di cacao e investiamo per il benessere delle collettività locali e la creazione della coltivazione futura del cacao grazie al programma "Cacao Forest".

Con Valrhona, diventate anche voi protagonisti dello sviluppo sostenibile del cacao.

Per immaginare insieme il meglio del cioccolato, c'è bisogno di ambizione.

La nostra è quella di perfezionare costantemente le competenze di cioccolatieri, di andare oltre i limiti della creatività per ampliare la nostra gamma aromatica e di inventare la prossima rivoluzione nel mondo del cioccolato.

Coperture, praline, decorazioni, prodotti da degustazione... La nostra gamma di prodotti è stata pensata per aprirvi nuovi orizzonti. Perché possiate esprimere il vostro talento con la garanzia di una qualità e un gusto costanti. Perché possiate contare su un partner responsabile e impegnato in difesa dell'ambiente, la trasparenza e la tracciabilità.

Ecco alcune creazioni che illustrano alla perfezione il nostro savoir-faire:

- **I Grand Cru:** Illanka, Cuvées du Sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- **Le innovazioni significative:** P125 Cœur de Guanaja, Dulcey, Gamma Inspiration

Con Valrhona, date un'altra dimensione alle vostre creazioni. Le innovazioni costituivano il **21,6%** del nostro fatturato globale nel 2018.

Infine, per immaginare insieme il meglio del cioccolato, bisogna condividere.

Condividere le competenze affinché tutti progrediscono costantemente. L'École Valrhona, centro di competenze sul cioccolato, è stata creata per formarvi e gli chef pasticceri Valrhona vi accompagnano e rispondono a tutte le vostre domande via telefono. Entrando a far parte della nostra rete, potrete condividere tecniche, consigli e ricette per ispirarvi, migliorare e progredire. Da quasi 30 anni, promuoviamo la creatività pasticceria grazie a eventi come la Coppa del Mondo di Pasticceria e il C3 (Chocolate Chef Competition).

Grazie alla Cité du Chocolat e alla nostra collaborazione con scuole di formazione ai mestieri artigianali del gusto, come gli istituti Bocuse o Ferrandi, facciamo crescere i talenti del futuro e contribuiamo a migliorare lo sviluppo della professione.

Con Valrhona, entrate nella cerchia degli amanti del cioccolato.



Valrhona acquista oggi lo **0,13%** del cacao mondiale. Le fave di cacao sono innanzitutto selezionate dai nostri ricercatori, sempre alla ricerca dei cacao più prestigiosi.

Questa selezione minuziosa va di pari passo con un vero e proprio programma di accompagnamento dei nostri produttori, con i quali intrecciamo legami forti per migliorare le condizioni di vita delle collettività e inventare la coltura del cacao del futuro (grazie al nostro programma Live Long Cacao).

Le fave di cacao sono poi trasformate nella nostra cioccolateria e i prodotti finiti sono successivamente esportati in tutto il mondo.

Essenzialmente orientata verso i clienti professionisti (BtoB), Valrhona si posiziona principalmente su due settori del mercato del cioccolato:

**il premium e l'ultra premium.**

Nel 2018:

**73**

paesi

**15 000**

clienti

## INNOVAZIONE



Le innovazioni costituiscono il

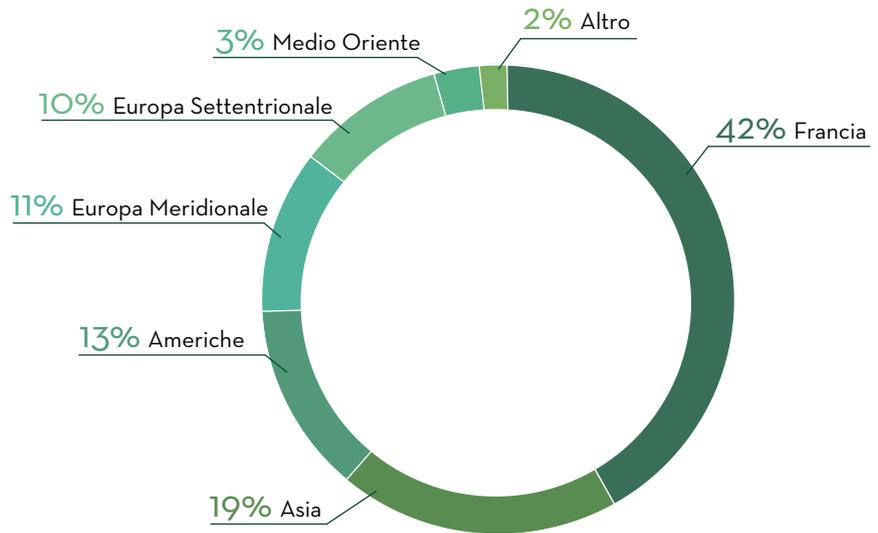
# 21,6%

del nostro fatturato globale nel 2018.

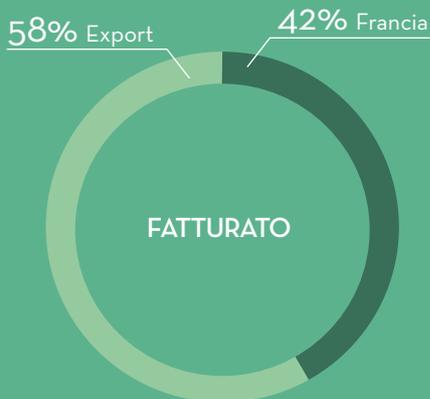
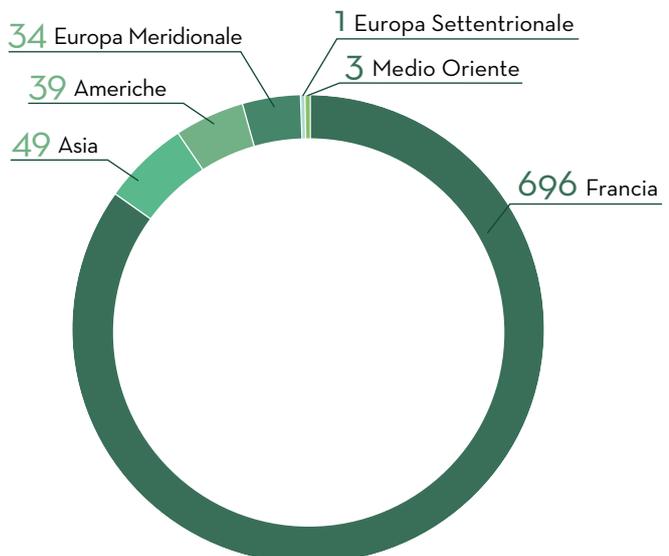
## I NOSTRI PRINCIPALI CLIENTI

- Cioccolatieri e pasticceri
  - Hotel e ristoranti
  - Circuiti selettivi
  - Distributori

## RIPARTIZIONE DEL FATTURATO IN PERCENTUALE PER ZONA GEOGRAFICA NEL 2018



## RIPARTIZIONE DEI COLLABORATORI IN CIFRE PER ZONA GEOGRAFICA NEL 2018



## L'approccio qualità prodotto di Valrhona

Oltre all'attenzione particolare che i nostri esperti di sourcing dedicano alla selezione del cacao, apportiamo ai nostri clienti delle garanzie qualitative grazie a una serie di certificazioni e approcci qualità riconosciuti.

In tal senso, abbiamo ottenuto (e rinnoviamo ogni anno) la certificazione ISO 22000 relativa al management della sicurezza delle derrate alimentari.

Inoltre, per assicurare la qualità organolettica dei prodotti, tutti i lotti di fave di cacao ricevuti sono **controllati grazie a un'analisi fisicochimica e organolettica**. Più di 25 esperti esterni degustano ogni giorno e garantiscono la costanza dei profili aromatici dei nostri cioccolati. Oltre 300 lotti sono analizzati ogni anno.

## La gamma certificata biologica, equa e solidale

Il settore del cacao deve oggi far fronte a sfide sociali e ambientali che minacciano la perennità della sua esistenza. In effetti, il **deterioramento della qualità dei terreni e della biodiversità**, ma anche le condizioni di povertà dei produttori e delle loro collettività, rimettono in discussione il futuro dei soggetti che operano nel settore del cioccolato.

Affrontiamo ogni giorno queste sfide grazie alla nostra politica di sviluppo sostenibile, ai nostri acquisti e alla concezione dei nostri prodotti.

Una delle risposte passa, secondo noi, dall'evoluzione del nostro catalogo, con il lancio di una gamma biologica derivata dal commercio equo. Questi prodotti di copertura sono certificati Fairtrade/Max Havelaar dal 2016 e sono ottenuti grazie all'agricoltura biologica. Lavoriamo anche sui nostri cacao, di qualsiasi origine, per migliorare continuamente le pratiche ambientali di tutti i nostri produttori.

Questa gamma di cioccolati certificati permette anche ai nostri clienti diretti di soddisfare la richiesta crescente di questi prodotti, conservando al contempo la qualità e il gusto eccezionali che hanno costruito la fama di Valrhona.



ESISTONO OGGI 4 PRODOTTI  
DOPPIAMENTE CERTIFICATI

Un cioccolato certificato  
biologico è un cioccolato:

- Con l'insieme dei componenti proveniente da un modo di produzione agricola naturale.
- Per il quale si esclude l'uso di prodotti chimici di sintesi.
- Con una coltivazione del cacao che favorisce l'agrosistema e la biodiversità.

*La certificazione biologica rispecchia  
le esigenze quotidiane di Valrhona*

Il commercio equo consiste in una serie  
di azioni volte a migliorare il benessere  
economico e personale dei fornitori  
di materie prime.

Queste pratiche:

- Sono basate sulla trasparenza, il rispetto e il dialogo nei rapporti commerciali.
- Contribuiscono allo sviluppo sostenibile.
- Migliorano le condizioni di lavoro e bandiscono il lavoro minorile.
- Permettono di pagare i fornitori al giusto prezzo.

*La certificazione commercio equo  
rispecchia le pratiche di Valrhona  
sin dalla sua creazione*

## Un prodotto di qualità dell'essere accompagnato da un servizio impeccabile

Siamo fieri di aver sempre messo il rapporto clienti al centro del nostro approccio qualità, che contribuisce alla concezione di prodotti sostenibili fino al Servizio Post-Vendita.

Seguiamo da molti anni i seguenti indicatori nel nostro approccio qualità di servizio:

### TASSO DI RISPOSTA ENTRO 72 ORE



### TEMPO MEDIO DI RISPOSTA



### SERVIZIO CLIENTI:

NEL CUORE DELL'APPROCCIO QUALITÀ DI VALRHONA

# 2,77

reclami regolamentari per 1 000 tonnellate di prodotti venduti (obiettivo <1,74 nel 2025)

# 1,33

reclami sicurezza alimentare per 1 000 tonnellate di prodotti venduti (obiettivo <1,74 nel 2025)

### UNA GOVERNANCE ETICA

La buona gestione delle risorse umane, il rispetto delle persone, la qualità dei prodotti, la sicurezza alimentare e il rispetto dell'ambiente sono principi generali ai quali il Gruppo Savencia e Valrhona tengono molto.

Al fine di assicurarsi del rispetto dei suoi principi, il Gruppo Savencia si è dotato di un **codice di condotta e di regole etiche** che si applicano all'entità Valrhona.

Valrhona segue così le regole del Gruppo in termini di governance aziendale, normative, gestione delle informazioni, conflitti d'interessi, prevenzione delle frodi e della corruzione, rapporti in seno al Gruppo, rapporti con gli azionisti, i partner, la concorrenza e la collettività.

Più particolarmente, per quanto concerne le regole di buona condotta in termini di anticorruzione, abbiamo realizzato un'azione importante nel 2018. **la Carta Acquisti Responsabili** (condivisa con i fornitori) è stata modificata per integrare la nozione di lotta contro la corruzione.

Tutti i nuovi fornitori devono firmarla. **Oggi, il 100% dei nostri fornitori di cacao l'ha firmata.**

Indispensabile per l'interesse generale, il **dovere di allerta si applica** a ogni collaboratore che stimi che l'etica del Gruppo non sia rispettata. Può rivolgersi ai suoi superiori gerarchici e, se necessario, a un dirigente dell'unità alla quale appartiene.

### RISULTATI 2018:

# 29%

dei collaboratori formato all'etica, di cui

# 100%

dei quadri

### CERTIFICAZIONI:



• Sicurezza alimentare (ISO 22000 dal 2006)



• Salute e sicurezza (OHSAS 18001 dal 2004)



• Ambiente (ISO 14001 dal 2005)



• Sicurezza (riconoscimento come operatore economico certificato nel 2015)



• Gestione dell'energia (ISO 50001 a fine 2015)



## Carole Seignovert

RESPONSABILE RSI DI VALRHONA

In un mondo in cui i cambiamenti climatici modificheranno sempre di più i nostri modi di vita, nel quale gli squilibri sociali e ambientali del settore del cacao minacciano la sua perennità e in cui le disparità non smettono di aumentare, Valrhona vuole mettere il suo impegno al centro del suo modello economico e della sua gamma, per inventare una gastronomia sempre più sostenibile. È quello che facciamo grazie al nostro approccio Live Long.

La tracciabilità al 100% dei nostri 10 262 produttori di cacao ci permette di assicurarci del nostro impatto positivo nel mondo del cioccolato: impegnandoci sul lungo termine con i nostri partner fornitori, versando sistematicamente un premio supplementare rispetto al prezzo di acquisto per il volume di cacao convenuto con il produttore o compensando il crollo del prezzo di mercato, come lo facciamo dal 2017 in Costa d'Avorio, assicuriamo condizioni giuste, eque e solidali. Impegnandoci ad accompagnare il 100% dei nostri produttori verso pratiche di agroselvicultura entro il 2025, militiamo anche per un cacao più rispettoso della natura e capace di permettere ai produttori di diversificare le loro fonti di guadagno.

I programmi di agroselvicultura del cacao, come l'iniziativa multilaterale "Cacao Forest", da noi lanciata nel 2015, o le nostre azioni di riabilitazione di appezzamenti agroforestali ad Haiti, sono formidabili strumenti per lottare contro i cambiamenti climatici.

Per andare ancora oltre, Valrhona si è impegnata a raggiungere un bilancio carbonio neutro all'interno della sua cioccolateria nel 2020 e per tutta la sua catena del valore entro il 2025! Le nostre azioni di rimboschimento e riabilitazione di appezzamenti di cacao in agroselvicultura ci permetteranno, in futuro, di sequestrare del carbonio e di compensare le quantità che non saremo riusciti a ridurre.

La formazione delle nuove generazioni ai mestieri della gastronomia è un altro formidabile vettore di lotta contro le disparità. Utilizzando le nostre competenze di cioccolatieri per permettere ai giovani di conseguire qualifiche professionali e trovare lavoro in un settore che assume, Valrhona svolge un ruolo dall'importanza crescente nella formazione dei futuri protagonisti della gastronomia sostenibile.

Alla fine, il nostro ruolo è inventare per i nostri clienti la gamma futura di prodotti e servizi sostenibili, ma anche di mobilitare produttori, collaboratori, clienti, fornitori e tutte le parti interessate al servizio di una gastronomia più responsabile. Utilizzando la forza del nostro settore, riusciremo ad aumentare il nostro impatto e a cambiare le mentalità. Il lancio del nostro Fondo solidale Valrhona ne è un perfetto esempio molto concreto.

**Unitevi a noi per partecipare ai nostri progetti e cambiare il mondo del cacao e della gastronomia!**

# LIVE LONG CACAO

CREARE INSIEME UN SETTORE  
DEL CACAO PIÙ GIUSTO

Il cacao, la nostra materia prima principale, deve far fronte a una quantità crescente di sfide sociali e ambientali alle quali dobbiamo rispondere per rendere perenni l'attività e lo sviluppo dei nostri partner produttori di cacao.

Condizioni di vita dei produttori, deforestazione e cambiamenti climatici fanno parte di queste sfide. La catena del valore del cacao è complessa, soprattutto per via della dualità Paesi produttori a Sud e Paesi consumatori a Nord. La buona gestione degli approvvigionamenti e della tracciabilità sono sfide a sé stanti.

Con Live Long Cacao, Valrhona adotta un approccio globale per rispondere a queste sfide. Sosteniamo lo sviluppo delle organizzazioni di produttori e partecipiamo al miglioramento delle condizioni di vita delle collettività. Promuoviamo le buone pratiche agricole e l'agroselvicultura per rendere perenne l'attività dei produttori e preservare i terreni. Incoraggiamo la conservazione delle varietà di cacao locali, al fine di preservare la diversità dei gusti. Per finire, facciamo tutto il necessario per lottare contro la deforestazione, al fine di preservare le foreste e la loro biodiversità.

Le condizioni di vita e lavorative dei nostri produttori e delle loro famiglie sono al centro delle nostre preoccupazioni.

La nostra implicazione, con l'approccio Live Long Cacao, si concretizza con la costruzione di partnership a lungo termine con le organizzazioni di produttori.

*Nel  
2018*



**100%**

di tracciabilità delle fave di cacao dal produttore e 49,5% dall'appezzamento



**76%**

dei nostri acquisti di cacao provengono da una partnership a lungo termine



**81%**

dei Paesi visitati almeno una volta durante l'anno



**6,7**anni

La durata media di una partnership



**13**

Paesi sono coperti da una partnership a lungo termine con i produttori di cacao tra i 16 Paesi di approvvigionamento

GLI OBIETTIVI  
VALRHONA

**100%**

di tracciabilità dal produttore nel 2018 e dall'appezzamento nel 2021

**90%**

degli acquisti di cacao proverrà da una partnership di almeno 3 anni entro il 2020

**100%**

dei Paesi visitati almeno una volta all'anno entro il 2020

Torrefatto, macinato e trasformato in cioccolato da Valrhona, il cacao è la nostra principale materia prima.

Nel 2018, Valrhona ha acquistato lo **0,13%** della produzione mondiale di cacao presso **10 262 produttori in 16 Paesi**.

La diversità degli interlocutori dell'ecosistema cacao e la complessità del settore implicano condizioni di acquisto specifiche a ogni Paese.

Tra produttori, cooperative, governi e ONG, Valrhona s'impegna per garantire **le condizioni di produzione del cacao** a livello sociale e ambientale.

Valrhona fonda così il suo approccio cacao su quattro pilastri strutturanti:

- Qualità
- Perennità
- Etica
- Innovazione

### *Le condizioni delle partnership: difesa dei reciproci interessi*

Quando Valrhona e i suoi fornitori condividono dei valori, una visione e una volontà di sviluppo reciproco, delle partnership sono instaurate per una **durata minima di 3 anni**.

Per i fornitori, queste partnership a lungo termine sono l'assicurazione di **vendere la loro produzione per vari anni**. In questo modo, possono avere una certa visibilità sui loro introiti e la conseguente possibilità di realizzare investimenti produttivi, sociali o ambientali.

Per Valrhona, le partnership garantiscono i volumi di acquisto e assicurano la qualità dei futuri approvvigionamenti in cacao.

Le partnership permettono anche di **valorizzare i terreni e le competenze dei produttori** e d'impegnarsi in progetti di accompagnamento dello sviluppo delle collettività. Ogni fornitore di cacao dispone di un referente unico in seno a Valrhona.

Alcune partnership sono associate a delle esclusività, che vertono, per esempio, su una piantagione specifica, come la piantagione Xibun River Estate, in Belize, dal 2014.

Altre permettono di preservare varietà rare, come il cacao Gran Blanco, in Perù, la cui produzione è centralizzata presso tre sole collettività, nella valle del Bigote. Valrhona ha l'esclusività su questo cacao dal 2013.



Nel 2018, abbiamo sviluppato partnership in 13 Paesi, per una durata media di 6,7 anni:

dal Brasile al Madagascar, passando per il Perù, il Belize, la Costa d'Avorio e il Ghana.

Valrhona ha instaurato **2 nuove partnership** a São Tomé e Príncipe e in Messico



Il 76% dei nostri acquisti proviene da una partnership di almeno 3 anni.



Il nostro obiettivo è raggiungere il 90% entro il 2020. La costruzione di una partnership per una nuova origine può richiedere vari anni. Ecco perché teniamo sempre una parte di sourcing aperta.

## il meglio del cacao: qualità e differenziazione

Lo sviluppo di rapporti sul lungo termine permette d'investire nelle infrastrutture, il miglioramento delle pratiche di coltivazione e delle operazioni post-raccolta, come la fermentazione e l'essiccazione.

Delle formazioni possono essere dispensate per garantire una qualità costante.

Allo stesso modo, la creazione di nuovi target aromatici, grazie alla messa in opera di procedure di preparazione differenzianti, come la doppia fermentazione, oppure il sourcing di nuove origini o nuovi terreni, permettono di sviluppare l'innovazione.

## Assicurare la tracciabilità della materia prima

La tracciabilità permette a Valrhona di garantire l'origine del suo cacao, prodotto in zone tropicali complesse. In contesti sociali e geopolitici molto vari, il 95% del cacao è prodotto in tenute familiari inferiori a 5 ettari.

Grazie ai suoi rapporti diretti con cooperative, associazioni di produttori e piantagioni private, Valrhona ha raggiunto, nel 2018, l'obiettivo prefissato del 100% di tracciabilità dai produttori.

Al fine di garantire un'identificazione geografica esauriente dei suoi produttori, Valrhona si è fissata l'obiettivo di raggiungere il 100% di tracciabilità dall'appezzamento entro il 2021 e di assicurarne così geolocalizzazione e cartografia globale. È a questa condizione che potremo impegnarci efficacemente nella nostra politica "Cacao e Foreste", in particolar modo nella lotta contro la deforestazione.

Lo staff degli esperti di sourcing di Valrhona instaura rapporti di fiducia con le organizzazioni dei produttori e s'impegna per la comprensione delle peculiarità di ogni origine, l'ascolto delle esigenze delle collettività e l'accompagnamento dei progetti di sviluppo.

Visite periodiche annuali in ogni Paese permettono il dispiegamento e il finanziamento di programmi per lo sviluppo delle collettività o legati alla produzione (assistenza agronomica, creazione di centri di raccolta, essiccazione solare, protezione delle varietà...).



### il Venezuela nel 2018

Il Venezuela deve oggi affrontare una grave crisi politica ed economica.

La situazione d'iperinflazione e la svalutazione importante della sua moneta rendono estremamente complesso lo sviluppo della nostra partnership.

Nonostante tutto, la nostra volontà, oggi più che mai, è di continuare a sostenere il nostro partner locale, al fine di assicurare la perennità del nostro rapporto.

Paesi visitati nel 2018

81%

Il nostro obiettivo è visitare il 100% dei Paesi almeno una volta all'anno. Nel 2018, non abbiamo raggiunto questo obiettivo (81% di Paesi visitati), essenzialmente per motivi di sicurezza in Venezuela e ad Haiti.



*Véronique Huchedé*  
RESPONSABILE SOURCING CACAO

*“Ci mobilitiamo ogni giorno per migliorare le condizioni di vita dei nostri produttori di cacao: il giusto introito è un’ambizione prioritaria che implica un impegno collettivo e solidale. Crediamo nel futuro di un cacao virtuoso.”*

## *I nostri progetti di sostegno alle collettività*

Il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro delle collettività di produttori è facilitato dalle partnership che Valrhona ha instaurato da molti anni con i Paesi produttori.

La mancanza di possibilità di accesso finanziarie e materiali **all’educazione per i bambini** delle famiglie dei produttori è un ostacolo costante e importante al rispetto dei diritti umani, in particolar modo per quanto concerne **la lotta contro il lavoro minorile**.

Inoltre, per trasformare i nostri produttori in veri e propri imprenditori, cerchiamo di accompagnarli nella loro **formazione**. Questo è essenziale per permettere loro di resistere ai rischi climatici e alle fluttuazioni del mercato ed è un asse di miglioramento importante delle condizioni di vita delle collettività sul lungo termine.

**Formazioni alle buone pratiche agricole** e al rispetto dei diritti umani sono dispensate ai produttori e alle loro famiglie.

Il **contenuto della formazione è deciso** in base ai loro bisogni. Per essere davvero un soggetto attivo di questi cambiamenti, Valrhona finanzia la costruzione e il dispiegamento di questi centri di formazione (Cfr. riquadro sulla Costa d’Avorio nella pagina seguente). La pulizia e la manutenzione dei centri sono a carico della collettività, affinché gli stessi divengano soluzioni durature.



## *Accesso all’educazione*

Valrhona garantisce di utilizzare tutti i mezzi a sua disposizione per lottare contro il lavoro minorile all’interno della sua catena di approvvigionamento. Attraverso il “Child Labour Statement”, Valrhona s’impegna a sostenere l’accesso all’educazione, grazie al sovvenzionamento dei suoi produttori e al finanziamento d’infrastrutture scolastiche ubicate il più vicino possibile alle piantagioni. Ci impegnamo ad assicurarci che le collettività con le quali lavoriamo dispongano di strutture educative adeguate. Così, dal 2012, quando le strutture educative esistenti non sono sufficienti, Valrhona le crea (Cfr. la mappa del cacao nella pagina seguente). Valrhona lavora a stretto contatto con le collettività locali, ma anche con i ministeri dell’educazione, per far inserire queste infrastrutture sulla carta scolastica dei relativi Paesi.

Ci uniamo inoltre agli sforzi collettivi prodotti dal settore per eradicare il lavoro minorile, grazie all’operazione “International Cocoa Initiative”.

Il nostro staff di esperti di sourcing è attento alle esigenze delle collettività e definisce, insieme a loro, i progetti di sostegno. I nostri collaboratori sono incaricati del buon svolgimento e della tracciabilità finanziaria dei progetti.

## 15 partnership in 13 Paesi

**HAITI**  
—  
**RIGENERARE  
PIANTAGIONI  
DECLINANTI**



In collaborazione con l'ONG AVSF ([www.avsf.org](http://www.avsf.org)), Valrhona accompagna il suo partner Feccano (Federazione delle Cooperative del Cacao del Nord) nel rinnovo delle piantagioni (giardini creoli) dei suoi aderenti grazie all'agrosilvicoltura. Attualmente, questi appezzamenti sono poco produttivi, a causa del loro lungo sfruttamento, e soffrono di una resa molto bassa che influisce sugli introiti delle famiglie. Il nostro progetto punta a mostrare l'impatto di una coltura del cacao diversificata sugli introiti dei produttori e sulla sicurezza alimentare delle collettività. Queste piantagioni pilota hanno la vocazione di servire come modello ai produttori della Feccano, ma anche per il resto del Paese.

Nel 2018

**13**

ettari pilota  
rinnovati



 Partner

 Nuovo partner 2018

## COSTA D'AVORIO

–  
MIGLIORARE  
L'ACCESSO ALLA  
FORMAZIONE



Valrhona ha costruito un centro di formazione che permette di riunire produttori e dipendenti della cooperativa CAPEDIG, aderente all'Unione Ecookim, finanziando l'acquisizione del terreno a Daloa, la costruzione dell'edificio e tutte le attrezzature necessarie. Questa infrastruttura permetterà a oltre **5 500 produttori**, membri di **12 delle 23 cooperative dell'Unione Ecookim**, di usufruire di formazioni e sensibilizzazioni. Il centro, inaugurato nell'aprile 2018, si prefigge l'obiettivo di ampliare la politica di formazione e il tasso di partecipazione.

Quantità di produttori formati alle buone pratiche:

Nel 2018	<b>1575</b>	<b>1470</b>	<b>3696</b>	<b>2469</b>
	pratiche agricole	pratiche ambientali	pratiche sociali	pratiche di gestione

## GHANA

–  
MIGLIORAMENTO  
DELLE CONDIZIONI  
DI EDUCAZIONE



Valrhona si è impegnata in una partnership a lungo termine in Ghana (2016-2021) insieme a 8 collettività produttrici di cacao. Dal 2016, vari bisogni espressi dalle collettività hanno mostrato l'urgenza di lavorare sull'accesso e le condizioni di educazione. Il sopralluogo realizzato sulle infrastrutture esistenti (dalla scuola materna alla scuola media) ha permesso di constatare che il 30% dei bambini studiava in condizioni non sicure. Abbiamo quindi lanciato, nel 2017, un programma di ristrutturazione/ricostruzione di grande levatura, in collaborazione con il nostro partner e le autorità locali. La nostra ambizione è di migliorare le condizioni educative dei 4 882 bambini scolarizzati (censimento 2018) entro il 2021. Alla fine del 2019, la ricostruzione della scuola media di Atwereboanda permetterà di passare da 3 classi fatiscenti e pericolose a **6 classi nuove, più una sala informatica**. Questo permetterà di accogliere i 181 alunni in condizioni migliori. L'investimento globale ammonta a circa 178 000 USD.

Quantità di bambini per scuole inaugurate:

Nel 2018	<b>322</b>	<b>151</b>
	La scuola primaria di Wassa N'Kran	La scuola materna di Pieso

## MADAGASCAR

–  
PROMUOVERE  
CULTURE PIÙ  
DIVERSIFICATE



Grazie alla partnership Millot-Valrhona, è nato un progetto di sensibilizzazione dei produttori all'abbinamento del cacao con altre colture diversificate, al fine di soddisfare le esigenze di introiti complementari dei produttori.

Oltre al suo apporto economico, questo progetto contribuisce alla diffusione e all'adozione di buone pratiche ambientali, pegno di un futuro sostenibile di fronte al cambiamento climatico. Entro cinque anni, questo progetto si prefigge di piantare circa 500 000 piante di cacao, ossia, a termine, la creazione di un frutteto di oltre 800 ettari.

Nel 2018	<b>25%</b>
	degli appezzamenti già piantati è così abbinato a colture annuali (caffè, vaniglia...).

Lavoro forzato, lavoro minorile, diritti delle donne, condizioni di vita... Valrhona è consapevole dei **rischi legati alla coltivazione del cacao**.

In un'ottica di miglioramento costante, e al fine di approfondire le nostre conoscenze degli impatti sui diritti umani e l'ambiente, abbiamo fatto realizzare da terze parti, nel 2018, **una cartografia dei rischi per i diritti umani lungo la nostra catena di approvvigionamento**.

Abbiamo così potuto cartografare i rischi in oltre 19 Paesi, approfondire l'analisi su 5 Paesi considerati sensibili e strategici e confrontare questi rischi con gli impegni e le ambizioni della nostra impresa.

Dopo questa fase di analisi nel 2018, ci siamo impegnati a dispiegare piani d'azione associati ai maggiori rischi identificati.

Ci impegnamo reciprocamente con i nostri fornitori grazie alla firma della Carta Acquisti Responsabili (disponibile sul nostro sito Internet).

Nel 2018, il 100% dei nostri fornitori di cacao ha firmato questa Carta. Inoltre, le partnership instaurate con i nostri fornitori si prefiggono l'obiettivo di migliorare in modo significativo le loro condizioni di vita e lavorative sul lungo periodo.

## Impegnarsi per una migliore ripartizione del valore nel settore

La giusta ripartizione del valore in seno al settore del cacao è, per noi, un pegno di responsabilità.

Il "giusto reddito\*" è oggi molto difficile da calcolare, a causa della mancanza di dati messi a disposizione dai Paesi con i quali lavoriamo, in particolar modo per quanto concerne il cacao, e della pluralità dei dati che è necessario raccogliere per stimarlo.

La definizione di un reddito minimo oggettivo è complessa, vista la diversità delle situazioni nei vari Paesi. Si tratta nondimeno di una **sfida essenziale per il settore, indispensabile per la sua perennità**.

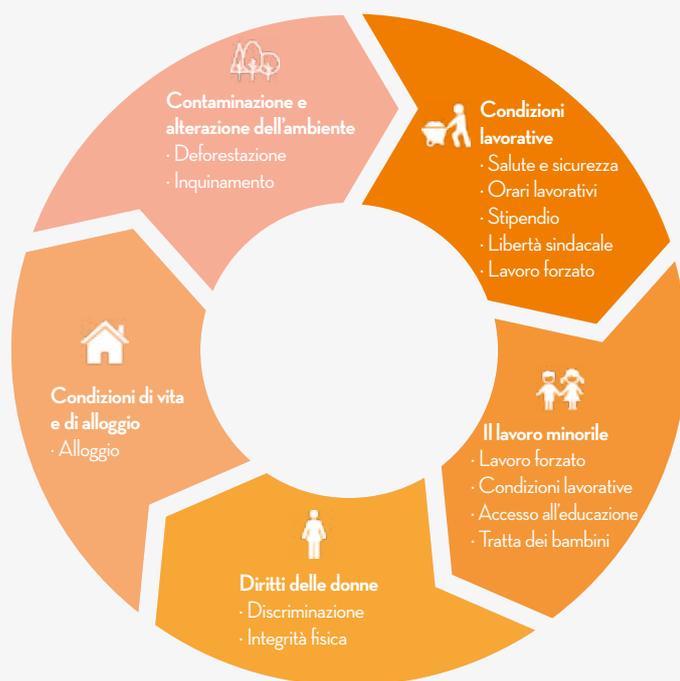
## Proteggere la foresta e la sua biodiversità

Vivere in un ambiente sano è oggi un diritto umano a sé stante che dipende, tra l'altro, dalla preservazione delle foreste e dei terreni nei Paesi produttori di cacao.

Dobbiamo assicurarci della **conservazione del patrimonio**

\*Il "giusto reddito" è il reddito minimo per beneficiare di condizioni di vita decenti. Integra, in particolar modo, il costo del cibo, dell'alloggio, di spese varie e dei bisogni urgenti in circostanze impreviste. Si tratta di uno dei diritti umani fondamentali.

## I rischi per i diritti umani



## Gli introiti dei produttori: la Costa d'Avorio

In Costa d'Avorio, uno dei primi produttori mondiali di cacao, lavoriamo dal 2014 con la cooperativa Capedig, aderente all'Unione Ecookim. Il cacao vi è 100% tracciabile fino ai produttori, certificati Fairtrade.

In seguito al **crollo del mercato**, nel 2016, un produttore ivoriano ha perso il 36% dei suoi introiti sul raccolto\*. Valrhona ha compensato questo impatto sulla base di un prezzo minimo stabilito a 1100 FCFA/kg (il prezzo più alto dal 2012). Oggi, Valrhona paga il 45% in più del prezzo minimo garantito ai produttori ivoriani.

- Un prezzo minimo garantito a 833 produttori nel 2018
- +15% di introiti grazie al premio di compensazione
- Premi qualità e sviluppo delle collettività
- Un totale di premi versati da Valrhona **due volte superiore** al premio Fairtrade, oltre al prezzo di acquisto

Nel 2018-2019, Valrhona continua a versare il prezzo minimo garantito (1100 FCFA/kg, ossia 1,67 €/kg) sul raccolto in corso.

ambientale nei Paesi produttori e riunire i nostri partner produttori di cacao attorno all'invenzione di un modello di agricoltura sostenibile, per l'umanità e l'ambiente.

Per riuscirci, Valrhona ha adottato, nel 2018, una politica "Cacao, Foreste e Agroselvicultura" che ci impegna a preservare il patrimonio forestale dei 16 Paesi dai quali provengono i nostri approvvigionamenti di cacao.

I nostri impegni sono, in particolar modo, i seguenti:

- Approvvigionarci in cacao solamente in zone legali ubicate fuori dalle foreste protette
- Garantire che il cacao non provenga da zone forestali definite dalle normative nazionali e con metodi come l'Alto Stock di Carbonio e l'Alto Valore di Conservazione
- Garantire che il cacao non provenga da zone recentemente disboscate e verificare che i nostri partner non attuino più la conversione di zone forestali
- Accompagnare il 100% dei produttori verso pratiche di agroselvicultura entro il 2025.

## Agroselvicultura e protezione delle foreste

L'agroselvicultura è un sistema di colture che unisce varie specie vegetali produttive su uno stesso appezzamento (il contrario della monocultura: un appezzamento = una coltura).

Dal diradamento selettivo delle foreste, nelle quali vengono conservati i grandi alberi nativi, alla piantagione di piante di cacao abbinate a leguminose, alberi da frutto o essenze legnose, il sistema dell'agroselvicultura può assumere varie forme. Tuttavia, per quanto complesso possa essere, un appezzamento coltivato in agroselvicultura non è una foresta. Il suo obiettivo principale permane la produzione (di verdura, frutta o legname per essenze), permettendo così agli agricoltori di differenziare e rendere più sicuri i loro introiti.

Paragonata alla monocultura, l'agroselvicultura tende a preservare la fertilità dei terreni. Perennizzando la produttività, limita il ricorso a pratiche come il debbio, fonte di deforestazione.



Dal maggio 2018, Valrhona è firmataria dell'"Iniziativa Cacao e Foreste", un impegno attivo delle imprese più importanti del settore del cioccolato e del cacao che punta a **eliminare la deforestazione e restaurare le zone forestali** grazie all'eliminazione di ogni conversione supplementare dei terreni boschivi per la produzione del cacao.

L'iniziativa è stata lanciata ed è presieduta dai principali Paesi produttori di cacao, Ghana e Costa d'Avorio, e sostenuta da IDH, The Sustainable Trade Initiative e World Cocoa Foundation (WCF).

## SOTTO I RIFLETTORI

### CACAO FOREST

#### IL PROGETTO

"Cacao Forest" è un progetto pionieristico che riunisce agricoltori, imprese, ricercatori, consumatori e ONG per definire dei modelli in agroselvicultura e limitare l'impatto ambientale delle piantagioni.

Creiamo, insieme ai produttori, nuovi metodi di agroselvicultura del cacao che permettono di:

- migliorare la resilienza delle collettività rurali
- diversificare gli introiti dei produttori
- proteggere l'ambiente
- accrescere la produttività delle tenute agricole

Ci basiamo sulla nostra esperienza comune per selezionare la giusta combinazione tra piante di cacao e altre specie vegetali, al fine di ottenere un risultato ottimale per i produttori e per l'ambiente. Dopo una fase di studio, una campagna di crowdfunding dedicata al progetto è stata lanciata nel 2018 sulla piattaforma BlueBees.

In Repubblica Dominicana: dopo aver determinato gli abbinamenti di alberi e piante capaci di produrre i risultati desiderati, abbiamo iniziato a piantare oltre 1100 alberi nei 36 appezzamenti test grazie al crowdfunding. Questo progetto ha la vocazione di essere esteso ad altre origini di cacao.



#### Fondo di dotazione Terra Isara:

Valrhona è investita nell'approccio Terra Isara in quanto membro del consiglio di amministrazione e donatore di un importo di 125 000 €.

La missione fondamentale della Fondazione Terra Isara è di contribuire a definire nuovi sistemi agricoli e alimentari che permettano di produrre, in quantità sufficienti, materie prime e alimenti sani e di qualità, preservando al contempo le risorse naturali e permettendo ai produttori di vivere decentemente del frutto del loro lavoro.

Per riuscirci, Terra Isara dispensa formazioni ai giovani e favorisce l'imprenditorialità grazie a concorsi d'innovazione, contribuendo, allo stesso tempo, a sviluppare nuovi sistemi agricoli e alimentari.

La missione del Fondo di dotazione s'iscrive pienamente nell'impegno di Valrhona in favore di un cacao coltivato in agroecologia.

\*L'agroselvicultura consiste nell'abbinare piantagioni di alberi ad altre specie vegetali per ottimizzare le risorse del terreno e rispettare al contempo l'ambiente. Questi abbinamenti creano meccanismi di retroazione naturali che permettono uno sviluppo più consono, migliorando così la biodiversità, la salute dei terreni e la produzione vegetale, per garantire uno dei diritti umani fondamentali.



# LIVE LONG AMBIENTE

## RAGGIUNGERE UN BILANCIO NEUTRO DI CARBONIO NEL 2025

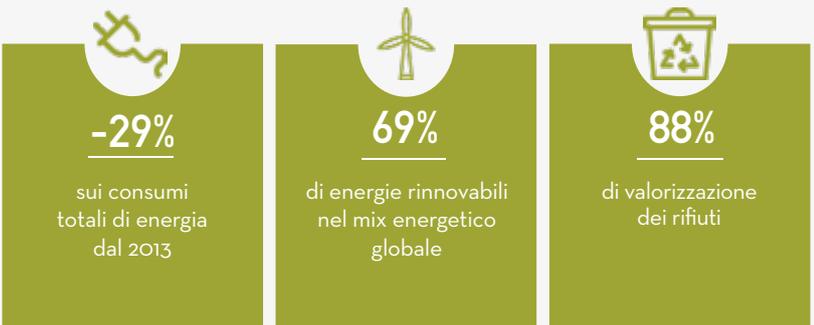
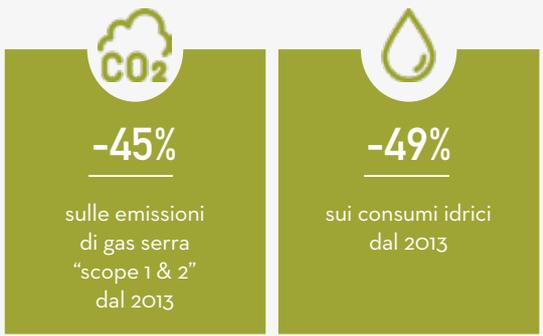
Tutte le operazioni della nostra catena del valore, dalla produzione alla distribuzione, passando per la logistica, generano impatti ambientali che la nostra impresa s'impegna a ridurre.

Un approccio pertinente di riduzione di questi impatti inizia con la realizzazione di un **bilancio del carbonio**. Abbiamo realizzato il nostro nel 2013, al fine di valutare la natura delle nostre emissioni per uno "scope 1/2/3" (si veda il riquadro nella pagina seguente) e adottare iniziative più mirate. Abbiamo iniziato dispiegando una politica di riduzione dei nostri impatti direttamente legati ai nostri siti di produzione e alla fabbricazione dei nostri prodotti ("scope 1 e 2"). Ecco perché abbiamo adottato, sin dal 2005, un approccio volontario di **certificazione ISO 14001** che garantisce la qualità del sistema di management ambientale. È inoltre così per la **certificazione ISO 50001**, da noi ottenuta nel 2015 per il management energetico. Nell'ambito di queste certificazioni, la nostra politica ambientale è stata rafforzata e fissa oggi le ambizioni generali dell'impresa in termini di preservazione dell'ambiente.

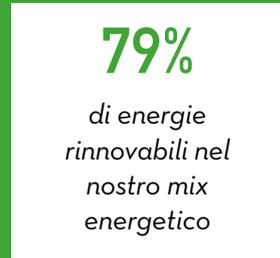
Oltre alla conformità del sito con le ultime normative ambientali, questa politica è accompagnata da azioni concrete che riguardano, per esempio, i trasporti dei dipendenti, la gestione dei rifiuti, il risparmio di risorse idriche ed energetiche e l'eco-concezione dei nostri prodotti.

Questo approccio sul nostro "scope 1 e 2" è accompagnato, per lo "scope 3", dall'adozione di programmi di lotta contro la deforestazione, conseguenza dello sviluppo della nostra industria, e dalla promozione di un'agricoltura più sostenibile grazie, in particolar modo, all'agroselvicultura, due sfide basilari che dobbiamo affrontare in quanto soggetti responsabili.

*Nel  
2018*

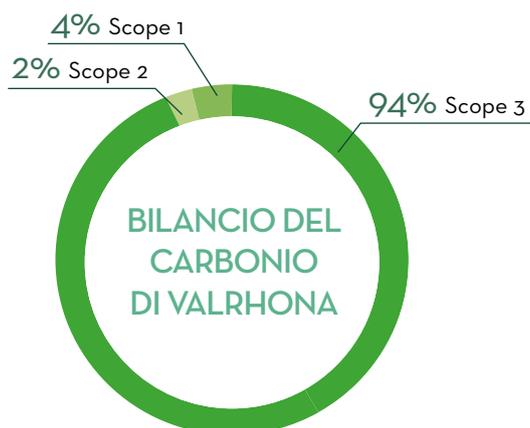


GLI OBIETTIVI VALRHONA



Le fave di cacao sono coltivate in zone tropicali umide e richiedono quindi condizioni climatiche molto particolari che contribuiscono al loro valore e alla loro fragilità. Il riscaldamento globale minaccia oggi le condizioni di coltivazione del cacao e mette in pericolo la perennità del settore.

In particolare, **la coltura del cacao è la nostra fonte più importante di gas serra**, a causa, soprattutto, della deforestazione praticata per piantare gli alberi di cacao.



Il nostro primo bilancio del carbonio, realizzato da Valrhona nel 2013, ha stabilito che le nostre emissioni globali di gas serra ammontavano a 62 053 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (CO<sub>2</sub>e).

Più di un quarto delle emissioni globali dell'azienda è dovuto all'approvvigionamento in fave di cacao. Al fine di ridurre, a monte, le emissioni legate alla nostra catena del valore, ci impegniamo a **lottare contro la deforestazione e formiamo i nostri produttori a pratiche agricole migliori** (Cfr. pag. 20).

Per perfezionare il nostro piano d'azione e andare ancora oltre, il bilancio del carbonio dello "scope 3" sarà aggiornato nel 2019, in vista di un **nuovo obiettivo: un bilancio neutro del carbonio entro il 2025**. Valrhona si dirige progressivamente verso questo risultato grazie ad alcuni obiettivi complementari.

### Le emissioni di gas serra

#### Come contabilizzarle?

Le emissioni di gas serra di un'azienda si misurano in modo diretto o indiretto, per mezzo dei cosiddetti "scope".



Dal 2013, Valrhona si impegna per ridurre le sue emissioni dirette e quelle legate ai suoi consumi energetici. Nel 2018, Valrhona ha emesso **0,18 kg CO<sub>2</sub>e per ogni chilogrammo di cioccolato prodotto per il suo "scope 1 e 2"**.

### UN OBIETTIVO GLOBALE PER IL 2025:

un bilancio neutro di carbonio per tutti gli "scope"

- Riducendo le emissioni di gas serra lungo una traiettoria 2 °C
  - 60% entro il 2025 per gli "scope 1 & 2"
  - Un progetto di riduzione che copre i 2/3 delle emissioni "scope 3" (trasporto e coltivazione del cacao)
- Compensando le emissioni di gas serra restanti
  - Grazie all'offsetting\* ("scope 1 & 2") entro il 2020
  - Compensazione mediante insetting\*\* ("scope 3") entro il 2025

**-50%**

sulla produzione globale di rifiuti rispetto al 2013

**85%**

di tasso di riciclabilità degli imballaggi

**100%**

dei nuovi prodotti soddisferà i nostri criteri di eco-concezione entro il 2020

\* Offsetting: azioni di compensazione in carbonio in un luogo e grazie a vari soggetti dell'attività  
 \*\* Insetting: azioni di compensazione in carbonio in seno al settore del cacao e ai suoi ecosistemi

## Essere un industriale esemplare nei nostri consumi energetici

Deteniamo oggi due cioccolaterie: il sito Dodet, ubicato alla periferia di Tain l'Hermitage, il sito storico Guironnet, situato nel centro cittadino, e il sito di La Roche de Glun. Il nostro progetto ambientale copre l'insieme di queste due cioccolaterie, nonché l'École Valrhona, la boutique e la Cité du Chocolat.

Sorvegliamo quindi da vicino i nostri consumi energetici per queste diverse infrastrutture. La riduzione del nostro impatto ambientale passa per due vettori: **la riduzione del nostro impatto carbonio e quella dei nostri consumi energetici**, promuovendo, al contempo, fonti energetiche alternative.

I due siti di Tain l'Hermitage sono certificati **ISO 50001** da 3 anni. Questo garantisce una gestione efficace dell'energia all'interno di ogni cioccolateria.

Per migliorare la gestione dei nostri consumi energetici, ci siamo dotati, nel 2017, di un nuovo strumento di supervisione energetica basato sulla tecnologia del "data mining", grazie al nostro partner **Métron**. Questo strumento semplifica il controllo dei nostri consumi energetici e l'individuazione delle voci da ottimizzare. I nostri sforzi si concentrano su tutti i nostri usi energetici significativi e sono articolati secondo il nostro schema direttivo energetico.

 In complemento di un lavoro sulle illuminazioni LED, che sono adesso interamente generalizzate sui 30 000 m<sup>2</sup> dei nostri siti di produzione, stoccaggio e terziari, abbiamo sostituito la caldaia del sito Guironnet, al fine di migliorare le prestazioni energetiche dello stabilimento. **Il risparmio energetico è stimato a 200 MWh/anno**, ossia il **3%** dei consumi energetici della cioccolateria nel 2018.

 Valrhona lavora da molti anni sulla gestione del freddo, perché si tratta di un processo ad alto consumo di energia che rappresenta il 30% dei consumi elettrici della cioccolateria. Due anni fa, abbiamo installato **una rete di distribuzione di acqua gelata**. Il nostro obiettivo è permettere di razionalizzare e, al tempo stesso, centralizzare le nostre capacità di produzione del freddo a medio termine. Così, nel 2019, la produzione di freddo sarà centralizzata e gran parte dei gruppi frigoriferi esistenti potrà essere soppressa. Possiamo inoltre ottimizzare la quantità e il tipo di fluidi refrigeranti presenti sul sito, contribuendo così a ridurre in modo significativo il nostro bilancio del carbonio per lo "scope 1".

 Oltre a ridurre i nostri consumi, lavoriamo anche sull'origine dell'energia, al fine di promuovere le fonti rinnovabili. Da tre anni, il 100% della nostra elettricità proviene da acquisti certificati di origine idraulica. In questo modo, contribuiamo al finanziamento del settore delle energie rinnovabili, grazie all'acquisto di certificazioni di Garanzia di Origine.



### PROGRESSI 2018:

# 69%

di energie rinnovabili nel mix energetico globale: **18 GWh** di elettricità rinnovabile sono stati preferiti a fonti nucleari o fossili

# -29%

sui consumi energetici rispetto al 2013: 1 kg di cioccolato richiede oggi **1,82 KWh** per la sua fabbricazione, contro **2,57 KWh** nel 2013.

# -45%

sulle emissioni di gas serra rispetto al 2013 ("scope 1 e 2"): 1 kg di cioccolato genera oggi **0,18 kg** di CO<sub>2</sub> per la sua fabbricazione, contro **0,42 kg** nel 2013.



## La politica trasporti di Valrhona



Al fine di limitare le sue emissioni dirette, Valrhona ha inoltre adottato **una politica di trasporti** che accompagna la riduzione delle emissioni di gas serra legate agli spostamenti dei suoi collaboratori.

Abbiamo così lanciato, nel 2018, un **Progetto per gli Spostamenti Aziendali** e dispiegato un'applicazione, Klaxit, per incoraggiare il car pooling sul sito di Tain l'Hermitage. Incitiamo inoltre i nostri collaboratori a prediligere una mobilità dolce. Al fine di facilitare gli spostamenti tra i due siti di Dodet e Guironnet, mettiamo a disposizione dieci "biciclette Valrhona". Dall'instaurazione di questo dispositivo, 5 000 km sono stati percorsi dai nostri collaboratori in modo ecologico. Per il futuro, lavoriamo all'instaurazione di un'indennità chilometrica per gli spostamenti realizzati in bicicletta nel 2019.

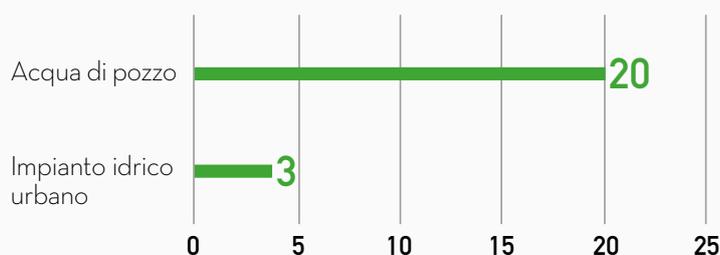
## RIDURRE LA NOSTRA IMPRONTA ECOLOGICA

**Valrhona si applica, nella fabbricazione dei suoi cioccolati, a limitare i suoi impatti ambientali, i suoi inquinamenti e i suoi consumi di risorse.**

Nell'esercizio delle nostre attività, possono talvolta prodursi degli incidenti: perdite di fluido refrigerante, di carburante, fuoriuscite di burro di cacao... Facciamo, ovviamente, tutto il possibile per eliminare ogni rischio di degrado dell'ambiente. Le nostre cioccolaterie hanno rinnovato, nel 2018, la nuova versione della certificazione ISO 14001, che garantisce la qualità del management ambientale. Nel 2018, si sono prodotti 6 incidenti ambientali.

Accordiamo un'attenzione particolare ai nostri consumi idrici e ci siamo fissati un obiettivo per l'orizzonte 2025: **una riduzione del 50% dei nostri consumi rispetto al 2013.**

Consumo d'acqua per ogni tonnellata di prodotto fabbricata nel 2018 (m<sup>3</sup>/t)



Valrhona si rifornisce presso **due fonti idriche** principali per i suoi usi industriali: **l'impianto idrico urbano e l'acqua di pozzo.**

L'acqua dell'impianto idrico urbano è essenzialmente utilizzata per le attività di pulizia, mentre quella del pozzo viene usata nei processi

industriali. Per gestire al meglio i propri consumi idrici, in particolar modo per quanto concerne l'acqua dell'impianto idrico urbano, nel 2018 Valrhona ha collegato il suo contatore idrico al sistema di supervisione energetica.

**Valrhona ha ridotto del 49% i suoi consumi idrici rispetto al 2013.**

## VALORIZZARE L'INTEGRALITÀ DEI NOSTRI RIFIUTI

Consumatori di materie prime e fabbricanti di cioccolato, ci sforziamo di limitare la nostra produzione di rifiuti, di migliorare il loro riciclaggio e la loro valorizzazione.



I nostri obiettivi per il 2025: raggiungere il 100% di valorizzazione dei nostri rifiuti e ridurre del 50% il loro volume rispetto al 2013

### Riduciamo i nostri rifiuti grazie a 3 assi di azione:



#### I rifiuti delle materie prime

I **gusci delle fave di cacao** costituiscono uno dei principali rifiuti di Valrhona a monte della produzione di cioccolato. Nel 2018, **700 tonnellate** di rifiuti di gusci sono state prodotte su 1500 tonnellate di rifiuti totali.

Questi gusci, oggi trasformati in pacchiamatura, concimi o aromi, saranno valorizzati, entro il 2021, grazie alla loro combustione in una caldaia a biomassa.

I **rifiuti del cioccolato** rappresentavano, nel 2018, **300 tonnellate** e sono essenzialmente valorizzati nel settore dell'alimentazione animale. Dal 2017, Valrhona si è associata a uno stabilimento di Albon, ubicato a **15 chilometri** dai suoi siti, al fine di limitare il trasporto di questi rifiuti.



#### I rifiuti aziendali

Nelle sue procedure industriali, Valrhona ha particolarmente curato la limitazione degli imballaggi, fissandosi un obiettivo preciso:

**Raggiungere l'85% di riciclabilità, riducendo al contempo il peso degli imballaggi entro il 2025.**

Nel 2018, Valrhona ha agito sugli imballaggi secondari delle sue procedure industriali. Abbiamo, in particolar modo, **sostituito le patatine di polistirolo con cuscinetti d'aria** per riempire gli spazi vuoti nei pacchi.

Valrhona conduce anche campagne permanenti presso i suoi collaboratori per sensibilizzarli alla raccolta differenziata e al riciclaggio dei rifiuti. Abbiamo, in particolar modo, lavorato, nel 2018, su settori di nicchia per i mozziconi di sigaretta e gli imballaggi dei panini.



#### La lotta contro lo spreco alimentare

Valrhona si applica a perfezionare la sua produzione, migliorare la gestione delle sue scorte e affinare le previsioni di vendita, al fine di produrre la giusta quantità di cioccolato nel modo più efficace possibile.

Diamo inoltre una seconda possibilità ai prodotti invenduti grazie alla nostra gamma "Les Cabossés", con doni a opere caritative come "Les Restos du Cœur" o la vendita o i regali offerti ai collaboratori durante le feste.

#### Risultati 2018:

- 88% dei nostri rifiuti valorizzati, ossia 1.480 tonnellate
- 13% di rifiuti prodotti nel 2018 rispetto al 2013.

## L'ECO-CONCEZIONE DI VALRHONA

La composizione delle ricette, gli ingredienti, ma anche il packaging e i suoi materiali sono altrettanti segni che garantiscono **qualità e responsabilità** per tutte le parti interessate. Valrhona lavora all'eco-concezione dei suoi prodotti affinché soddisfino pienamente i clienti, riducendo al contempo la nostra impronta ecologica e l'uso delle risorse naturali. Le nostre azioni si concretizzano grazie all'**eco-concezione dei packaging e delle ricette**.



Scatola  
18 cioccolati  
Guanaja  
eco-concepita

## L'ECO-CONCEZIONE DEI NOSTRI PACKAGING

Gli imballaggi che accompagnano i nostri prodotti svolgono, da sempre, un ruolo essenziale per la conservazione e la protezione della nostra cioccolata.

Al fine di ridurre l'impatto di questi imballaggi sull'ambiente, abbiamo dispiegato una politica dedicata all'eco-concezione dei packaging.

**Il nostro obiettivo:** Il 100% dei nuovi packaging dovrà soddisfare i nostri criteri di eco-concezione entro il 2020

Per raggiungere questo obiettivo, abbiamo definito 3 indicatori chiave:

- 1/ Il rapporto peso imballaggio/peso prodotto:** utilizzare la giusta quantità d'imballaggio e componenti, eliminando i confezionamenti inutili.
- 2/ L'origine delle materie prime:** promuovere l'utilizzo di materiali ottenuti da risorse rinnovabili e/o riciclate. 4 soglie sono state definite per valutare questo indicatore, dal materiale 100% riciclato/rinnovabile a sostanze non autorizzate (bisfenolo A, PVC, ecc.).
- 3/ Fine del ciclo di vita:** scegliere materiali riciclabili in fine ciclo di vita e identificare il loro livello di riciclabilità secondo 4 classi, dal 100% riciclabile ai materiali che perturbano la raccolta differenziata.

## L'ECO-CONCEZIONE DELLE RICETTE

Clienti e consumatori sono alla ricerca crescente di trasparenza nelle ricette dei prodotti che mangiano, da un punto di vista ambientale e sanitario. Valrhona lavora quindi all'eco-concezione delle sue ricette e dei suoi cioccolati per ridurre al minimo il suo impatto ambientale e proporre ricette più naturali possibili.

**Il nostro obiettivo:** Il 100% dei nuovi prodotti dovrà quindi soddisfare i nostri criteri di eco-concezione entro il 2020.

I tre pilastri scelti da Valrhona per definire l'eco-concezione di una ricetta sono i seguenti:

- 1/ Il fornitore giusto:** scegliere la migliore possibilità di approvvigionamento per una data esigenza, in funzione dell'origine o della politica responsabile del fornitore.
- 2/ L'ingrediente giusto:** applicare la politica "Clean Label".
- 3/ Ridurre le perdite materiali:** puntare alla più grande efficacia possibile valorizzando i co-prodotti e riducendo i test al minimo indispensabile.

Valrhona ha stilato una "blacklist" d'ingredienti definita sulla base dei rischi sanitari, regolamentari e mediatici.

Ne fanno, per esempio, parte tutti i coloranti azoici, i grassi vegetali idrogenati, gli edulcoranti di sintesi come l'aspartame, gli OGM, ecc.

Nel 2018, Valrhona ha formato 10 persone supplementari ai principi di eco-concezione di packaging e ricette. In totale, 55 persone degli staff marketing, R&S, acquisti e qualità, i più interessati da queste problematiche, sono state formate da Valrhona dal lancio della nostra politica di eco-concezione, nel 2017. Questo costituisce per Valrhona un passo importante nel processo d'innovazione e sviluppo dei prodotti.



### Nel 2018

Le scatole quadrate 18 pz. sono state ripensate nel 2018.

Il metallo è stato sostituito con del cartone, per ridurre del 66% il peso dell'imballaggio.

**1 573 tonnellate**  
d'imballaggi consumate

**74%**  
di riciclabilità dei  
nostri imballaggi

Applichiamo oggi due grandi principi per l'elaborazione dei nostri prodotti:

**Lista breve:** definire una lista breve d'ingredienti e utilizzare solamente lo stretto necessario per soddisfare le esigenze, rimettendo in discussione, ove possibile, la presenza di ogni ingrediente o additivo.

**"Clean label":** evitare ogni ingrediente considerato "a rischio" secondo le normative in vigore, le allerte sanitarie e i segnali mediatici, anche minimi. Questa lista è aggiornata una volta all'anno. Inoltre, quando possibile, privilegiare gli ingredienti di origine naturale.

Per misurare il livello di eco-concezione di una ricetta, abbiamo adottato un codice colore a 4 livelli, da conforme a bloccante. Nel 2018, le nuove ricette eco-concepite non contenevano alcun ingrediente di livello "bloccante".

### E per i nuovi prodotti?

Il 79% dei nuovi prodotti soddisfaceva i criteri di eco-concezione nel 2018.





# LIVE LONG GASTRONOMIA

SENSIBILIZZARE E FORMARE LE GENERAZIONI  
FUTURE ALLA GASTRONOMIA SOSTENIBILE

L'impegno Live Long Gastronomia è nato dalla volontà di Valrhona di sostenere attivamente i mestieri della gastronomia, al fine di assicurare la perennità e l'influsso nel mondo.

Vogliamo accompagnare le vocazioni e ispirare gli chef pasticceri del futuro basandoci sulla nostra esperienza e trasmettendo le nostre competenze grazie, in particolar modo, alla formazione dei giovani.

L'impegno Live Long Gastronomia riunisce le azioni della Fondazione aziendale Valrhona, nonché l'organizzazione dei concorsi e la formazione dispensata dall'École Valrhona e dalle filiali internazionali.

*Nel  
2018*



**362** giovani

sensibilizzati da Valrhona ai mestieri della gastronomia grazie ai progetti della Fondazione



**52** giovani

formati da Valrhona ai mestieri della gastronomia grazie ai progetti della Fondazione, alla collaborazione con il liceo alberghiero di Tain l'Hermitage e al progetto "Graines de Pâtissier"



**12.925**

persone formate dall'École Valrhona

FONDS SOLIDAIRE VALRHONA

**217.000 €**

investiti per progetti sostenuti dalla Fondazione



**228.120 €**

investiti per concorsi e competizioni



**Armelle Giammattei**

DELEGATA GENERALE,  
FONDO SOLIDAIRE VALRHONA

*"Sin dalla sua creazione, Live Long Gastronomia punta a difendere i mestieri della gastronomia. Attraverso la Fondazione Valrhona, sensibilizziamo i giovani a questi mestieri e al gusto, per farli conoscere e suscitare delle vocazioni. Aiutiamo anche i giovani e i professionisti a formarsi, in particolar modo grazie all'École Valrhona.*

*Il cacao è ovviamente al centro della nostra formazione, che non è solo tecnica ma ambisce anche a sensibilizzare le persone alle sfide legate a una gastronomia responsabile. Il programma Live Long Gastronomia punta anche a far conoscere i nostri mestieri al grande pubblico, grazie ad alcuni eventi importanti, come la Coppa del Mondo di Pasticceria, della quale Valrhona è uno dei membri fondatori."*

## Presentazione della Fondazione aziendale Valrhona

La Fondazione aziendale Valrhona è nata nel 2006 grazie all'impulso di collaboratori entusiasti. Ha due assi d'azione principali: sostegno dei progetti di altri organismi e conduzione di progetti propri. Le nostre due missioni principali consistono nel **sensibilizzare le persone alla diversità dei gusti**, e quindi a un'alimentazione sana e varia, e nello stimolare nei giovani delle **vocazioni per i mestieri della gastronomia dolce**, avviando dei percorsi formativi. I 12 membri del consiglio di amministrazione della Fondazione, nominati per 5 anni, selezionano ogni anno i progetti da sostenere e sviluppare. Questi progetti si svolgono essenzialmente nella regione Auvergne Rhône Alpes ma anche in altre zone della Francia. Usufruiscono allora di un **sostegno finanziario, di materie prime e di mecenatismo di competenza** e hanno vocazione a diventare perenni. La Fondazione Valrhona dispone, a tal fine, di un budget di **150 000 € per 5 anni**. Costituisce un importante asse d'azione e sviluppo dell'impegno Live Long Gastronomia. Lo statuto della Fondazione sarà modificato nel 2019 per aumentare il suo impatto positivo sulle collettività attorno ai progetti cacao e gastronomia (maggiori informazioni sull'ultima pagina del rapporto).

FAR SCOPRIRE E VALORIZZARE  
I MESTIERI DELLA GASTRONOMIA

## I progetti di sensibilizzazione della Fondazione Valrhona

Nel 2018, Valrhona ha sostenuto un nuovo progetto: **"Tablée des chefs"**. Questo progetto si prefigge l'obiettivo di **sensibilizzare gli chef al gesto sociale** e alla lotta contro gli sprechi, grazie alla redistribuzione delle eccedenze ai Banchi alimentari. Punta inoltre a **educare i giovani** grazie a programmi di atelier culinari e allo sviluppo di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Delle **"squadre culinarie"** sono organizzate nelle scuole medie delle zone educative prioritarie, per far scoprire ai giovani la cucina, la pasticceria e l'alimentazione sana, grazie alla collaborazione con alcuni chef professionisti. La Fondazione Valrhona sostiene questo progetto con un contributo di **9550 €** all'anno per tre anni e grazie alla fornitura gratuita di cioccolato.

Continuiamo inoltre a supportare vari progetti che permettono ai giovani di scoprire i mestieri della pasticceria, d'iniziarsi al gusto e di sviluppare le loro competenze in cucina. Tra i vari progetti in corso, possiamo citare **"Péris'Collèges"**, in collaborazione con la città di Feyzin, "Un jeune, un métier", nel dodicesimo arrondissement di Parigi, o quello dell'**Associazione EPICES**.



## Valorizzare grazie ai concorsi

Per valorizzare i mestieri della gastronomia, Valrhona si implica in eventi di fama mondiale pensati per diffondere l'influsso delle competenze.

Dal 1989, Valrhona è uno dei membri fondatori della **Coppa del Mondo della Pasticceria**, che si svolge ogni anno al Sirha\*\*. Le preselezioni continentali di questo concorso sono altri eventi annuali molto importanti. Valrhona organizza anche, ogni anno, il C3 (Chocolate Chef Competition), che punta a far gareggiare grandi chef pasticceri di ristoranti rinomati attorno a un prodotto star della marca.

In totale, **228 120 €** sono stati investiti per i vari concorsi nel 2018.

# 217 000 €

spesi nel 2018 per progetti sostenuti dalla Fondazione

# 362 giovani

sensibilizzati ai mestieri della gastronomia da Valrhona nel 2018

\* Comprende la massa salariale dedicata alla Fondazione aziendale Valrhona

\*\* Salone internazionale della ristorazione, del settore alberghiero e dell'alimentazione

I mestieri della gastronomia fanno parte di un vero e proprio patrimonio che è necessario preservare e tramandare. Le giovani generazioni sono meno sedotte da questi mestieri. Ecco perché pensiamo che sia importante far scoprire loro questa professione. Valrhona ha un ruolo da svolgere per permettere ai giovani di scoprire questo settore che assume ed è in cerca di nuovi talenti.

## *I progetti di formazione della Fondazione Valrhona*

Nel 2018, la Fondazione Valrhona ha accompagnato direttamente alcuni progetti di formazione. Valrhona sostiene, in particolar modo, un progetto di **foodtruck pedagogico** battezzato "*La Brigade des Gones*", a Lione, in collaborazione con la Fondazione OVE, che punta all'apprendimento del servizio in sala e della cucina per i giovani delle filiere educative speciali (ITEP e SESSAD). Questa esperienza permette loro di acquisire le prime vere competenze professionali e di convalidare il loro progetto, per poi seguire una formazione di cucina, pasticceria o servizio in sala quando la loro vocazione è confermata. Nel 2018, 27 giovani hanno integrato la "Brigade". L'obiettivo è diffondere questo progetto innovativo in tutta la Francia.

Oltre a un sostegno finanziario, di un importo di 8 000 €, e ai doni di prodotti, i giovani usufruiscono dei consigli e delle ricette dell'École Gourmet Valrhona, al fine di trasmettere loro le nostre competenze.

Continuiamo inoltre a sostenere il **progetto Atelex dell'ADAPEI** della Drôme, che offre a giovani con handicap mentali la possibilità di sviluppare delle competenze professionali in cucina integrando l'ambiente scolastico ordinario. Quattro giovani si sono così potuti diplomare nel giugno 2018.

## *Le formazioni dell'École Valrhona*

Nel 2018, Valrhona e il liceo alberghiero di Tain l'Hermitage si sono associati per proporre una formazione inedita sulla "**Maestria del Cioccolato**". Dispensata, in parte, dagli chef pasticceri dell'École Valrhona, questa nuova formazione permette agli studenti di acquisire le **competenze tecniche e gustative** necessarie per l'apprendistato dei futuri artigiani. **10 studenti titolari di un CAP (certificato di attitudine professionale)** costituiscono questa prima promozione per 9 mesi di formazione, la prima iniziativa locale complementare riconosciuta dal Ministero dell'Educazione francese.

L'École Valrhona comprende quattro istituti internazionali, all'interno dei quali più di 30 chef dispensano formazioni in pasticceria. In totale, **12 925 persone** sono state formate dall'École Valrhona nel 2018.



### *Nel 2018*

Nel 2018, 52 giovani sono stati formati gratuitamente ai mestieri della gastronomia da Valrhona grazie ai progetti della Fondazione, alla collaborazione con il liceo alberghiero di Tain l'Hermitage e al progetto "Graines de Pâtissier".





## I progetti di formazione sostenuti all'internazionale

Grazie al suo insediamento internazionale, Valrhona dispensa formazioni in tutto il mondo attraverso le sue varie filiali.

Negli **Stati Uniti**, Valrhona guida i liceali meno abbienti verso i mestieri della gastronomia. L'obiettivo è raccogliere fondi per permettere al nostro organismo partner C-CAP di dispensare formazioni a questi giovani. Nel 2018, sono stati raccolti 10 000 USD.

In **Spagna**, la partnership con la Fondazione Raices nell'ambito del progetto "Cocina Conciencia" permette di formare i giovani meno abbienti ai mestieri della gastronomia. A oggi, sono stati raccolti 12 000 €.

Nel **Regno Unito**, Valrhona sponsorizza l'iniziativa di finanziamento "Chocs for Chance", per raccogliere denaro in sostegno del programma d'inserimento "Galvin's Chance", destinato ai giovani meno abbienti.

SOTTO I RIFLETTORI

## GRAÎNES DE PÂTISSIER

### IL PROGETTO

Avviato e sostenuto da una collaboratrice nell'ambito di un approccio d'imprenditorialità, "Graines de Pâtissier" è nato da una doppia constatazione in Francia: quella dei nostri clienti, panettieri e pasticceri, di cui oltre la metà ha difficoltà di assunzione, e quella della disoccupazione dei giovani, che riguarda il 25% di loro.

L'ambizione di "Graines de Pâtissier" è di rispondere a questa doppia sfida, utilizzando l'esperienza e la posizione di Valrhona nel mondo della gastronomia. Questo programma, **creato insieme alla Fondazione Paul Bocuse**, è realizzato con la partnership dei CFA\* e delle associazioni che accolgono i giovani in difficoltà. Proponiamo un programma pre-CAP\*\* Pasticceria per i giovani da 16 a 25 anni, strutturato in 3 fasi: Iniziazione, Immersione e Propulsione.

**Il nostro obiettivo è raggiungere i 100 beneficiari del progetto entro il 2020.**

### L'iniziativa, far vivere il mestiere dall'interno

Dopo la selezione dei candidati più motivati, i giovani iniziano una fase esplorativa (atelier di formazione ai gesti...). Segue poi uno stage di 4 settimane presso un artigiano, affinché i giovani possano confermare, o meno, il loro desiderio di formarsi al mestiere e d'isciversi al CAP. L'obiettivo è che, alla fine di questo periodo, i giovani possano convalidare il loro desiderio d'impegnarsi in questo mestiere, iniziando un corso di 1 anno in seno al CFA per conseguire il Certificato di Attitudine Professionale in Pasticceria.

### La prima promozione di "Graines de Pâtissier"

Da due anni, sono oltre **40 candidature** ricevute, **30 giovani** che hanno seguito il programma e, nel giugno 2018, **3 diplomati** del CAP Pasticceria usciti dalla prima promozione.

### Nel 2018

Nel 2018, il programma si è ampliato e propone ai giovani delle formazioni sulla postura professionale, il lavoro di squadra, la cultura pasticceria, i gesti pasticceri e un centro di formazione grazie a una piattaforma Internet.

Durante **3 mesi**, sono **18 giovani** che, nel 2018, hanno partecipato agli atelier proposti e realizzato uno stage presso uno dei nostri clienti.

Nel settembre 2018, **7 di loro** hanno iniziato il loro apprendistato. Valorizzando i percorsi riusciti, desideriamo contribuire a soddisfare le esigenze di personale della professione. **Il 40% dei giovani inizia a seguire un CAP dopo il progetto "Graines de Pâtissier".**

*"Grazie a "Graines de Pâtissier", ho incontrato dei professionisti, costruito il mio progetto e trovato un maestro di tirocinio. Un'esperienza davvero gustosa!"*  
Malika A.

\* Centro di Formazione degli Apprendisti

\*\* Certificato di Attitudine Professionale

# LIVE LONG INSIEME

COSTRUIRE UN MODELLO SOSTENIBILE  
CON E PER TUTTE LE PARTI INTERESSATE

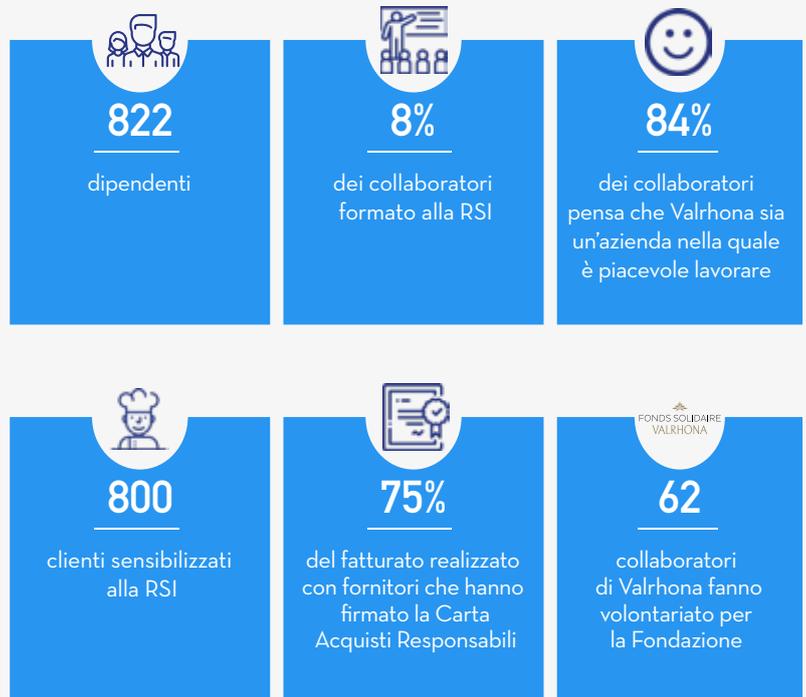
Non può esistere un'impresa responsabile senza l'implicazione e la consultazione delle parti interessate per l'elaborazione della sua strategia e della sua visione.

Valrhona s'impegna quindi a instaurare un dialogo continuo e di qualità con tutte le parti interessate, al fine di costruire insieme un'impresa sostenibile dove, e con la quale, è piacevole lavorare. Ci sforziamo, in particolare modo, di ascoltare e discutere con ogni collaboratore di Valrhona, al fine di far fronte alle sfide dello sviluppo e del benessere al lavoro, attraverso vari programmi di formazione, mobilità e inclusione.

Per finire, la nostra responsabilità non si limita solamente al nostro perimetro e accompagniamo quindi i nostri clienti nell'adozione di pratiche responsabili, affinché integrino, a loro volta, un funzionamento collaborativo e consultativo.

Questo approccio impegnato di collaborazione con tutte le parti interessate è essenziale per il nostro processo di certificazione "B Corp". Grazie a questo marchio, desideriamo valorizzare la cura molto particolare che abbiamo sempre dedicato a queste problematiche.

*Nel 2018*



L'OBIETTIVO  
VALRHONA

**100%**

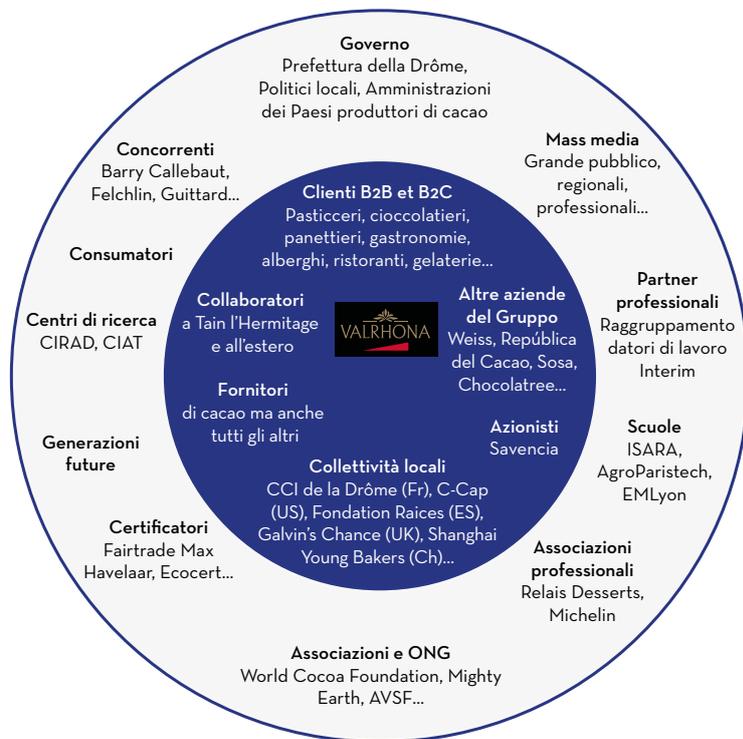
dei collaboratori  
avrà un obiettivo  
RSI entro  
il 2020



La missione di Valrhona può essere portata a termine solamente se la sua strategia è costruita e dispiegata in una logica di sviluppo congiunto e di sinergia con le principali parti interessate. Implichiamo queste ultime, lungo tutta la nostra catena del valore, tenendo conto delle loro attese e delle sfide dei nostri mestieri.

Creiamo occasioni di dialogo periodiche con le varie categorie d'interlocutori:

- sondaggi annuali di soddisfazione dei nostri collaboratori, clienti e fornitori
- sessioni di lavoro, varie volte l'anno, con i nostri clienti, distributori e fornitori, compresi quelli di cacao
- gruppi di discussione per le collettività locali e i produttori di cacao
- indagini di vicinato indipendente presso le persone che abitano nei dintorni dei nostri siti
- contatti regolari, ogni anno, con ONG e associazioni professionali
- gruppi di discussione, varie volte l'anno, con i nostri consumatori



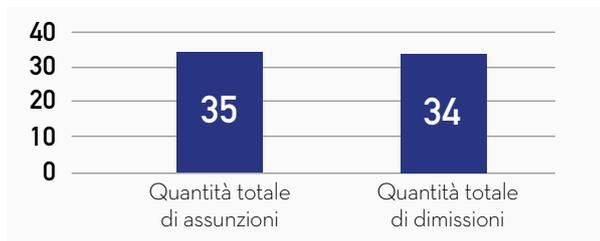
ACCOMPAGNARE I NOSTRI COLLABORATORI

Le donne e gli uomini di Valrhona sono una fonte indispensabile di creazione di valore sostenibile. Il loro impegno, l'evoluzione delle loro competenze e il loro benessere sono sfide essenziali per la perennità dell'impresa e un'innovazione duratura, in un mestiere che si trasforma continuamente. Accompagnarli a lungo termine è una delle priorità di Valrhona.

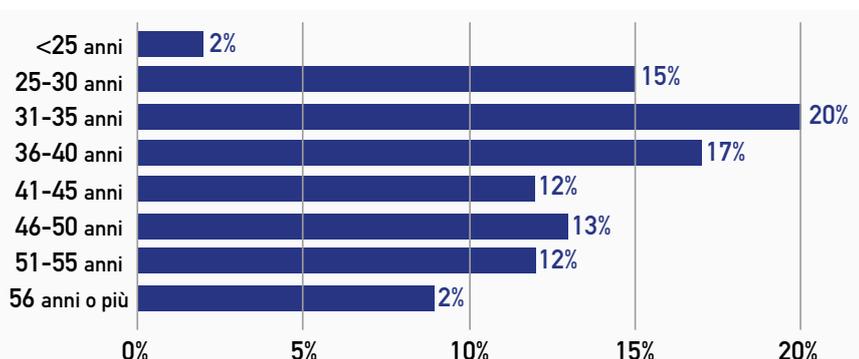
Panoramica: chi sono i nostri collaboratori?

Nel 2018, Valrhona poteva contare su 822 collaboratori, ossia il 4% in più rispetto al 2017.

UN TURNOVER DEL 9,4%



RIPARTIZIONE DEI DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ



## La salute e la sicurezza dei collaboratori

In quanto impresa dotata di due siti di produzione, la sicurezza delle persone è una delle nostre priorità. Desideriamo garantire le condizioni di lavoro più sicure a tutti i nostri collaboratori: quelli che lavorano nelle nostre cioccolaterie ma anche quelli del dipartimento amministrativo.

**Ci siamo quindi fissati un obiettivo:  
Per il 2025, zero incidenti in tutta l'azienda**

Per riuscirci, Valrhona ha adottato un **documento unico di valutazione dei rischi professionali**. Diagnosi periodiche sono condotte per definire nuovi assi di lavoro in termini di sicurezza. Gli ultimi aggiornamenti ci permetteranno di migliorare il piano d'azione globale dell'impresa.

In termini di prevenzione, Valrhona organizza, ogni anno, una settimana della salute e sicurezza al lavoro, nonché delle **visite di sicurezza comportamentale**. Queste visite sono un momento di discussione sui comportamenti e i modi per limitare i rischi. **Nel 2018, 1 143 visite sono state realizzate da circa 100 persone**. Per controllare da vicino la salute e la sicurezza dei nostri collaboratori, un software di incidentologia ci indica ogni anno gli incidenti sfiorati o benigni. Più di **1 000 informazioni sono così analizzate ogni anno** e permettono di adottare delle misure correttive.

**Il carattere usurante del lavoro e i rischi psicosociali sono altre due preoccupazioni importanti per Valrhona**. Un piano di prevenzione dell'usura lavorativa e tre studi ergonomici sono realizzati ogni anno.

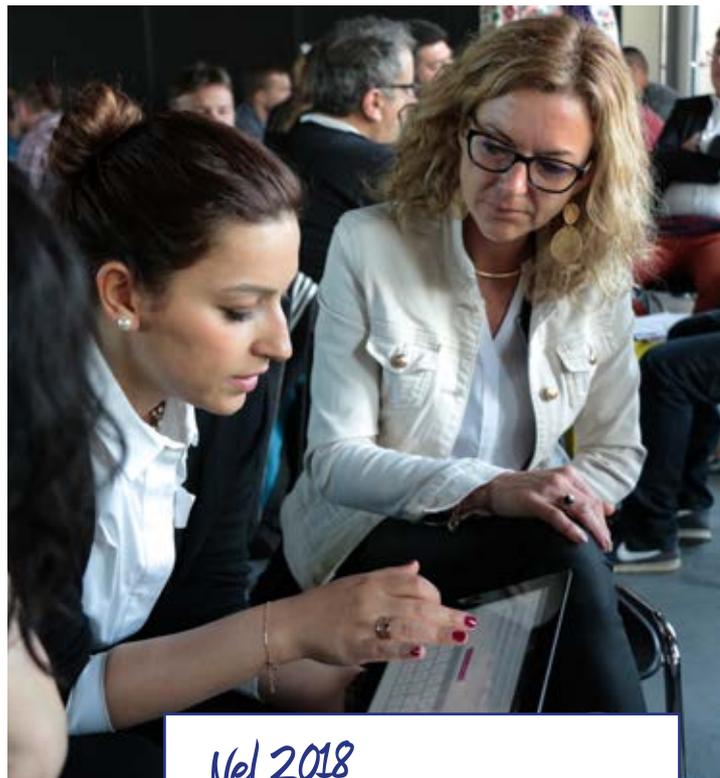
**Dal 2014, abbiamo condotto numerose azioni:**

- Formazioni sui gesti e le posture
- Instaurazione di riscaldamenti e stretching a cura di chiropratici
- Supporto alla movimentazione
- Riduzione dei pesi unitari (sostituzione dei pacchi da 20 kg con pacchi da 12 kg).

Nel 2018, ci siamo rivolti a ergonomi specializzati per proseguire il nostro piano di riduzione dell'usura lavorativa. In parallelo, abbiamo anche costruito una ventina di moduli di allenamento specifici su postazioni di lavoro identificate come "a rischio".

Accordiamo inoltre un'attenzione particolare ai **rischi psicosociali**. Nel 2014, abbiamo lanciato il piano di prevenzione "EquiLibre" e, da allora, abbiamo condotto oltre 17 progetti. Tra i vari progetti, possiamo citare l'instaurazione del telelavoro, la riorganizzazione degli orari lavorativi, il budget benessere, i sistemi di allerta, le formazioni, la creazione del polo salute sociale, ecc.

Una nuova diagnosi è stata realizzata alla fine del 2018.



**Nel 2018**

**4,34%**

tasso di assenteismo

**9**

incidenti con interruzione  
dal lavoro (6,7 di frequenza  
e 0,15 di gravità)

**26%**

del piano globale di formazione  
dei collaboratori dedicato alla Qualità  
Sicurezza e Ambiente (QSA)  
in termini di ore di formazione

**9**

accordi collettivi firmati

L'insieme degli impegni e delle azioni di Valrhona in termini di sicurezza e salute dei collaboratori è oggi riconosciuto dalla certificazione **OHSAS 18001** per i nostri due siti.

## La qualità di vita al lavoro e l'impegno dei collaboratori

Un'impresa fiorente è un'impresa nella quale si vive bene. La qualità di vita dei collaboratori di Valrhona e il loro impegno sono veri e propri pilastri di prestazioni e crescita sul lungo termine.

La nostra **politica sulla qualità della vita al lavoro**, rivista nel 2018, descrive le ambizioni di Valrhona in termini di ambiente lavorativo, parità, soddisfazione dei collaboratori e riconoscenza, con l'obiettivo di restare proattivi per il miglioramento della qualità di vita al lavoro dei nostri collaboratori.

Valrhona sviluppa un ambiente lavorativo incentrato sulla convivialità e la creatività. **Accordiamo così a ogni staff una somma pari a 80 € a persona da utilizzare liberamente nell'ambito del miglioramento della loro qualità di vita al lavoro.** Facilitiamo inoltre l'accesso all'attività fisica per tutti i nostri collaboratori, grazie alla presenza di due palestre interne, accompagnate, nel 2018, da un nuovo programma "Salute e Sport". Servizi di Risorse Umane dedicati sono stati installati sui nostri siti per essere ancora più vicini ai nostri collaboratori e permettere loro di porre tutte le domande che desiderano sulle loro problematiche quotidiane (stipendio, assistenza medica, ecc.). Nel 2018, più di una cinquantina di collaboratori hanno beneficiato di sessioni dirette da una psicologa del lavoro e un'assistente sociale.

L'equilibrio tra vita professionale e vita privata è fondamentale per Valrhona. Adottata nel 2018, una Carta del telelavoro permette ormai ai collaboratori che ne soddisfano i criteri richiesti, e con l'accordo del loro manager, di lavorare da casa uno o due giorni a settimana. **120 collaboratori** ricorrono regolarmente al telelavoro, ossia il **14% dei nostri effettivi**. Incoraggiamo inoltre la possibilità di riorganizzare i propri orari lavorativi e **52 dipendenti** hanno lavorato part time nel 2018, ossia il **6,3% dei nostri collaboratori**.

## Formare il nostro staff

La formazione e l'accompagnamento delle carriere sono, per Valrhona, la garanzia di un'impresa che insegna, dinamica, attrattiva e resiliente rispetto ai cambiamenti sul lungo termine. Sin dal loro arrivo, i nostri nuovi collaboratori usufruiscono di una giornata d'integrazione (una settimana per i commerciali), di un programma di formazioni personalizzate per i nuovi commerciali e, dal 2018, di un libretto di benvenuto.

I collaboratori sono poi seguiti nella loro evoluzione e la loro carriera grazie a **tre fasi di condivisione privilegiate**:

- il colloquio annuale di sviluppo
- l'analisi degli obiettivi, realizzata congiuntamente dal manager e dal collaboratore
- il colloquio professionale, che si svolge, come minimo, ogni due anni, per discutere delle prospettive di evoluzione professionale

Questi vari colloqui permettono di valutare le esigenze di formazione del collaboratore e di guidarlo nella sua evoluzione.



### GREAT PLACE TO WORK

Valrhona risponde ogni anno al sondaggio annuale di soddisfazione interna del vivere bene in azienda, che si fonda su 5 pilastri:

- Credibilità
- Rispetto
- Parità
- Fierezza
- Convivialità.

In un'ottica di miglioramento continuo, Valrhona utilizza questo barometro per valutare il clima sociale e adattare la sua politica delle Risorse Umane. Dal 2011, Valrhona è riconosciuta "Great Place To Work" e l'86% dei dipendenti ha partecipato al sondaggio nel 2018.

Nel 2018, secondo il sondaggio interno, l'84% dei collaboratori ha dichiarato che Valrhona è un'impresa nella quale è piacevole lavorare (ossia 2 punti in più rispetto al 2017).

### Nel 2018

L'equilibrio tra vita professionale e vita privata è fondamentale per Valrhona.

Adottata nel 2018, una Carta del **telelavoro** permette ormai ai collaboratori che ne soddisfano i criteri richiesti, e con l'accordo del loro manager, di lavorare da casa uno o due giorni a settimana. **120 collaboratori** ricorrono regolarmente al telelavoro, ossia il **14% dei nostri effettivi**. Incoraggiamo inoltre la possibilità di riorganizzare i propri orari lavorativi e **52 dipendenti** hanno lavorato part time nel 2018, ossia il **6,3% dei nostri collaboratori**.



Il progetto di formazione riunisce l'insieme delle azioni di formazione definite nell'ambito della politica Risorse Umane dell'azienda e implementate su iniziativa del datore di lavoro.

Dal 2018, moduli di formazione in **e-learning** su temi di sviluppo personale sono accessibili a tutti sul portale delle Risorse Umane.

Alcune formazioni dispensate sono specifiche per i nostri mestieri. È, per esempio, il caso della formazione "**Chocolatier Savencia Gourmet**", comune a varie filiali del Gruppo. La sessione 2018 è stata completata da un nuovo modulo di una giornata, dedicato al miglioramento continuo. Valrhona sviluppa anche **formazioni qualificanti**, come il **Certificato di Qualifica Professionale (CQP)**, un titolo ufficiale riconosciuto dall'insieme delle imprese di uno stesso ramo professionale.

Nel 2018, è stata creata una nuova formazione CQP "Agente logistico". **25 collaboratori** hanno conseguito un CQP nel 2018, con, in particolar modo, una prima promozione CQP "Tecnico di manutenzione" per Adrial\*, un raggruppamento di datori di lavoro locali che desiderano unire sviluppo sostenibile e attività stagionale.

Per finire, dal 2013, Valrhona si è impegnata in un approccio ispirato ai **movimenti di liberazione delle aziende**. I dipendenti sono incoraggiati ad essere più autonomi e responsabili e a prendere le decisioni che sembrano loro più giuste per migliorare le prestazioni aziendali e l'impresa in generale.

La **Scuola della Leadership** s'inserisce pienamente, dal 2013, in questa strategia. Suddivisa in quattro seminari organizzati durante l'anno, permette ai manager di riflettere sulla loro posizione, le loro competenze e il rapporto con il loro staff, al fine di migliorare nel loro ruolo di manager-accompagnatori. Nel 2018, 24 manager sono stati formati in questo ambito, per un totale di oltre 200 persone dal lancio dell'operazione, nel 2013.

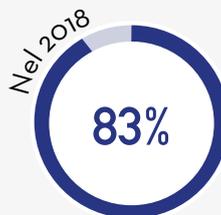
Dimostrazione della volontà di Valrhona d'incoraggiare l'innovazione di gruppo in seno ai suoi staff, una **piattaforma collaborativa**, battezzata "**Imagine**", favorisce la condivisione, la valutazione e la definizione di priorità per le idee innovative proposte dai nostri collaboratori.

**Nel 2018, una diagnosi è stata eseguita per comprendere meglio la situazione dell'impresa sul tema dell'handicap.** Questa diagnosi, condotta per un periodo di due mesi e condivisa nell'ambito di un comitato pluridisciplinare, ci permetterà di adottare azioni concrete che punteranno ad accompagnare meglio i nostri collaboratori portatori di handicap, integrandone e assumendone di nuovi, e di comunicare meglio su questo tema. Nel 2018, il tasso d'impiego di persone portatrici di handicap era del **5,20%**.

Per finire, Valrhona è molto attenta alla **parità** e al **mantenimento al lavoro dei senior** in seno ai nostri effettivi, a ogni **livello gerarchico**. Nel 2018, il **47%** dei nostri quadri erano donne. I dipendenti over 55 rappresentavano il **13,5%** degli effettivi totali dell'impresa nel 2018.

\* Ardèche Drôme Industrie Agroalimentaire et Logistique

\*\* Questa cifra comprende le formazioni obbligatorie in termini di salute, sicurezza e tecnica



L'83% dei dipendenti ha beneficiato di una formazione\*\*, con, in media, 21,7 ore di formazione all'anno per ogni collaboratore.



dei collaboratori è stato formato alla RSI (essenzialmente grazie alla formazione eco-concezione).



## La diversità

Oggi, Valrhona dispiega la sua creatività grazie a una grande diversità di mestieri e talenti: chef pasticceri, mastri cioccolatieri, esperti di sourcing del cacao, dottori in analisi sensoriale e ricerca del cacao, artigiani pasticceri (guarnizioni, decorazioni...).

Questa ricchezza umana e questa esperienza collettiva del gusto sono al centro di una capacità d'innovazione che genera vantaggi competitivi unici nel loro genere. La diversità è una ricchezza, fonte di generazione d'idee rigogliose, che è necessario integrare, promuovere e preservare.

Da Valrhona, la diversità si manifesta con l'integrazione di persone di ogni età, sesso, origine e attitudini in seno ai suoi effettivi e per le sue missioni. La diversità dei percorsi è fonte di grande ricchezza e di conoscenze preziose per tutta l'azienda.

L'handicap in azienda è un punto di attenzione cruciale per Valrhona.



Per soddisfare l'obbligo legale, Valrhona si è fissata l'obiettivo del 6% di lavoratori portatori di handicap.

## Impegnare i nostri staff nell'approccio RSI

L'impegno di tutta l'impresa e di ogni collaboratore attorno alla RSI è uno dei vettori essenziali del cambiamento per Valrhona.

Puntiamo quindi ad avere il 100% dei nostri collaboratori con un obiettivo RSI entro il 2020.

Un servizio dedicato comunica ai nostri collaboratori, in tutta trasparenza, la **strategia RSI** di Valrhona e le forme che assume in seno all'impresa. I collaboratori sono invitati a parlarci direttamente delle loro azioni RSI all'interno dell'"InterVal" mensile, il nostro telegiornale interno, nonché sul social network interno di Valrhona. Questa comunicazione stimola l'adesione al progetto comune, la coesione, l'implicazione e la riconoscenza.

Mobilizziamo anche i collaboratori durante tutto l'arco dell'anno con momenti importanti dedicati a tematiche che ci stanno a cuore. Nel 2018, un nuovo formato "Meet & Lunch" sul tema dei diritti umani è stato collaudato con successo per migliorare le competenze dei collaboratori sul tema durante un pranzo. Nel 2018, la "settimana dello sviluppo sostenibile" ha riunito i collaboratori attorno al tema della biodiversità, attraverso atelier e incontri con personalità e partner specialisti del soggetto (la lega di protezione degli uccelli, il panettiere Roland Feuillas...).



AGIRE CON I NOSTRI PARTNER  
PER UN SETTORE RESPONSABILE

### I rapporti con i nostri fornitori

In quanto acquirente, Valrhona ha la responsabilità di conoscere il suo settore e di gestire la diversità dei suoi approvvigionamenti. Siamo quindi molto implicati nei confronti dei nostri fornitori per costruire insieme una catena del valore responsabile, rapporti di fiducia duraturi e un approccio di miglioramento continuo e reciproco. Il ruolo di Valrhona è di sensibilizzare i fornitori alle problematiche future e alle pratiche responsabili, affinché accompagnino le trasformazioni dell'impresa.

Valrhona applica la Carta Acquisti Responsabili del Gruppo Savencia, che impegna i nostri acquirenti a rispettare un codice di condotta in termini di etica, lealtà, acquisti equo-solidali e promozione di progetti di progresso. Questa Carta descrive anche gli impegni che ci aspettiamo dai nostri altri fornitori (cacao escluso) in termini di diritto del lavoro, etica, protezione dell'ambiente, gestione dei rischi e sicurezza alimentare. La Carta è stata aggiornata nel 2018 per tener conto della legge francese detta "Sapin II" sulla lotta contro la corruzione. Nel 2018, il 75% del fatturato di Valrhona è stato realizzato con fornitori che hanno firmato la Carta Acquisti Responsabili.

### I nostri fornitori

Per assicurarci dell'adozione di buone pratiche, valutiamo i nostri fornitori con l'aiuto del nostro partner **EcoVadis**, sulla base di una cartografia dei rischi ben definita, e della società **Actradis**, parte terza certificata incaricata di verificare la conformità delle dichiarazioni dei nostri fornitori.

Incontriamo inoltre ogni anno i nostri fornitori. Un "Dialogue Day" sarà organizzato nel 2019 per discutere dei risultati dell'indagine e degli assi di miglioramento.

L'8% dei fornitori strategici ha partecipato alle giornate di condivisione "Dialogue Day" organizzate da Valrhona, ossia un totale di un centinaio di fornitori.



100% di acquisti effettuati presso fornitori firmatari della Carta Acquisti Responsabili

100% di fornitori strategici\* partecipanti alle giornate di condivisione

\* I fornitori strategici rappresentano l'80% delle spese acquisti di Valrhona

## I rapporti con i nostri clienti

La responsabilità di Valrhona è soddisfare tutti i suoi clienti, nella loro diversità e con tutte le loro esigenze.

Oltre a un prodotto unico e di qualità, i quasi 15 000 clienti di Valrhona si aspettano anche un vero e proprio accompagnamento e una sensibilizzazione alla gastronomia del futuro. Valrhona si sforza quindi di soddisfare le loro attese, costruendo insieme a loro un settore sostenibile fino al consumatore finale.

La formazione RSI dei nostri commerciali è una sfida essenziale per la sensibilizzazione dei nostri clienti, perché sono loro i primi ambasciatori degli obiettivi e delle ambizioni di Valrhona in termini di sviluppo sostenibile. **Nel 2018, il 100% dei commerciali è stato formato alla RSI.**

Nel 2018, abbiamo inoltre adottato una **Carta RSI destinata al "Cercle V"**, i clienti più fedeli di Valrhona, affinché possano dimostrare il loro impegno RSI scegliendoci come fornitore di cioccolato. Possono così valorizzare i loro prodotti e il loro impegno per un settore più sostenibile.

In seguito al sondaggio di soddisfazione clienti condotto nel 2017, secondo il quale il 96% dei clienti si è dichiarato soddisfatto, dei gruppi di ascolto dei nostri clienti sono stati organizzati nel 2018, per individuare gli assi di miglioramento. **Sempre nel 2018, 800 clienti sono stati sensibilizzati alla RSI in occasione delle conferenze e dei gruppi di ascolto organizzati da Valrhona.**

Le esigenze dei clienti spingono Valrhona a reinventarsi. Il **primo SIRHA Green, tenutosi nel 2018**, è stata l'occasione, per Valrhona, di mostrare il suo impegno in termini di RSI e d'incontrare clienti con esigenze specifiche (prodotti vegani, senza lecitina, biologici...).

## I viaggi in piantagione per i nostri clienti e collaboratori

Dei viaggi in piantagione sono organizzati ogni anno per i clienti e i collaboratori di Valrhona (selezionati su proposta dei manager per valorizzare la loro implicazione nell'azienda). Questa settimana trascorsa alla piantagione è interamente pagata dall'azienda.

Nel 2018, un viaggio in **Brasile** per incontrare uno dei nostri partner, M. Libânio, è stata l'occasione per festeggiare il 100° cliente e il 100° collaboratore partiti alla scoperta del mondo delle piantagioni. I partecipanti a questo viaggio hanno potuto scoprire, annusare e toccare questa materia prima eccezionale, rendendosi conto, al contempo, dell'universo della catena del valore del cacao, in tutta la sua complessità. Hanno inoltre potuto constatare tutti gli sforzi realizzati dal nostro partner, M. Libânio, per quanto concerne gli aspetti ambientali delle sue piantagioni.

Sempre nel 2018, un secondo viaggio è stato organizzato in **Belize** insieme a dieci dei nostri clienti, sul tema "Immersione nelle piantagioni e nella cultura locale". Gli obiettivi erano di sensibilizzare i clienti all'approccio RSI di Valrhona, di spronarli

I nostri obiettivi entro il 2020



Il 100% dei nostri commerciali è stato formato alla RSI



Oltre 200 clienti/anno partecipano alle giornate di condivisione

**Cerchiamo anche di soddisfare al meglio le esigenze di personalizzazione dei nostri clienti.**

L'offerta di personalizzazione clienti consiste nel creare un cioccolato completamente su misura in tre fasi:

- 1/ identificare le sue caratteristiche gustative e tecniche;
- 2/ selezionare le coltivazioni di cacao che offrono la migliore gamma di creazione;
- 3/ definire la ricetta ottimale.

Lo staff "Conti Chiave", incaricato di questa offerta, accompagna anche il cliente nella trascrizione della storia del prodotto, apportandogli i contenuti necessari per la sua comunicazione.

**Nel 2018, abbiamo condotto 45 progetti di personalizzazione**



a valorizzare questa materia prima presso la loro clientela e di promuovere la creazione collettiva di ricette tra clienti e produttori. I clienti hanno apprezzato l'esperienza umana, gli incontri con i produttori, i vari soggetti del settore, il personale di Valrhona e i momenti di condivisione con tutti loro.

Valrhona s'impegna localmente per valorizzare le sue competenze e far conoscere le sue convinzioni a tutte le collettività interessate. La Cité du Chocolat e la Fondazione Valrhona sostengono progetti che promuovono la vicinanza, il legame sociale e la condivisione di competenze per accompagnare le collettività.

### *Il gusto come vettore del legame sociale: le azioni locali della Cité du Chocolat e della Fondazione Valrhona*

Dal 2017, Valrhona organizza gli "Atelier scoperta dei gusti" presso la Cité du Chocolat, al fine di far scoprire sapori, aromi, sensazioni e consistenze ai bambini dai 4 ai 10 anni. L'obiettivo è permettere ai visitatori di entrare virtualmente nel cuore degli atelier e di ascoltare le testimonianze delle donne e degli uomini che fabbricano il cioccolato Valrhona.

Valrhona accompagna inoltre le categorie di persone più fragili grazie ai suoi stage di pasticceria, dispensati, in particolar modo, dagli chef Valrhona ai giovani in difficoltà, ai bambini affidati alla Fondazione Ardouvin, ai bambini malati o portatori di handicap. Valrhona offre inoltre ai bambini dell'associazione Kiwi Organisation una giornata di evasione all'interno della Cité du Chocolat e vende anche, nella sua boutique, un libro di ricette, i cui proventi sono interamente riversati all'associazione.

### *Collaboratori impegnati per le collettività*

Il **mecenatismo di competenza** è incoraggiato da Valrhona perché permette ai suoi collaboratori d'investirsi per condividere le loro conoscenze e di offrire un po' del loro tempo. Valrhona offre così un giorno all'anno a ogni collaboratore per agire insieme alla Fondazione.

- Una nostra collaboratrice ha inoltre sviluppato il progetto Akadi, pensato per mostrare ai giovani che è facile mangiare bene, cucinare e "fare in casa". Degli atelier di 2 ore sono così organizzati da collaboratori di Valrhona a destinazione dei giovani migranti.
- I collaboratori possono anche realizzare atelier scoperta del cioccolato destinati ai bambini, in partenariato con l'Associazione IRIS all'IHOP\* di Lione.

### *Nel 2018*

**62**

collaboratori lavorano per la Fondazione

**3.350**

ore dei collaboratori dedicate al mecenatismo

**343.161,02 €**

donati nel corso dell'anno



FONDS SOLIDAIRE  
VALRHONA

**In futuro, un fondo di dotazione per un impatto positivo sempre più grande: il Fondo Solidale Valrhona.**

La Fondazione aziendale Valrhona dipende oggi dai fondi versati dall'impresa. Nel 2019, un fondo di dotazione sarà creato per dare la possibilità a tutte le parti interessate d'investirsi al nostro fianco su queste problematiche che ci riguardano tutti da vicino. Questo nuovo fondo di dotazione s'incaricherà di rendere perenni le attività condotte finora dalla Fondazione Valrhona e di finanziare i numerosi progetti legati al cacao e alla gastronomia.

**Tutto questo con un solo obiettivo: far crescere il nostro impatto positivo.**

Il nostro impegno per immaginare il meglio del cioccolato del futuro non può avvenire senza la collaborazione dei nostri partner e dell'insieme del nostro ecosistema. Abbiamo bisogno di tutti voi per far progredire il settore del cacao e la gastronomia verso una maggiore responsabilità e sostenibilità. Saremo lieti d'incontrarvi per condividere la nostra visione e discutere con voi sui temi che vi stanno a cuore e ci fanno progredire.



*Per discuterne con noi:*

rse@valrhona.fr

\* Istituto di Ematologia e Oncologia Pediatrica







# Live Long



Valrhona Italia S.R.L. - Via Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA  
Tel.: +39 02317336 - [info.italia@valrhona.fr](mailto:info.italia@valrhona.fr)

   [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)