



Clinton, Maya Mountain Cacao

Olga, Maya Mountain Cacao

Isabel, Maya Mountain Cacao

Benjamin, Valrhona

Juana, Maya Mountain Cacao

INFORME DE DESARROLLO SOSTENIBLE 2018





Porque Valrhona se inscribe, desde el lanzamiento de su programa responsable Live Long, en una dinámica de mejora permanente, la empresa escoge este año hacer evolucionar su informe RSE para acercarse a los estándares impuestos por el reglamento en vigor, aunque la empresa no esté sujeta a este último.

Esta voluntad de dirigirse hacia un informe «reglamentario» reafirma la ambición de la marca de ser transparente con respecto a las partes interesadas sobre las apuestas de su sector, las respuestas que aporta, los objetivos que se fija y finalmente su programa de progreso.



7 INTRODUCCIÓN
Valrhona, en el corazón de
un grupo comprometido

14 LIVE LONG CACAO
Crear juntos un sector cacaotero más justo

22 LIVE LONG MEDIOAMBIENTE
Llegar a ser neutro en carbono de ahora al 2025

30 LIVE LONG GASTRONOMÍA
Sensibilizar y formar las futuras generaciones
en la gastronomía responsable

34 LIVE LONG JUNTOS
Construir un modelo sostenible
con nuestros colaboradores



Clémentine Alzial
DIRECTORA GENERAL DE VALRHONA

Recientemente nombrada directora de Valrhona, deseo, en la misma línea que mi predecesor, poner mis convicciones en el corazón de la estrategia de la empresa.

La empresa del mañana será exitosa solo si coloca su impacto social y medioambiental al mismo nivel que sus resultados. Por ello, hemos decidido comprometernos con el proceso de certificación B Corp. Esta evaluación es para nosotros una guía para transformarnos en una empresa mejor para el mundo.

Porque comprando Valrhona, nuestros clientes eligen un chocolate responsable, 100 % trazable y obtenido directamente en los 10.262 productores a los que

asesoramos en las buenas prácticas sociales y medioambientales. Escogen también una empresa que desde hace ya casi 100 años apoya el artesanado y se posiciona como socio del mundo de la gastronomía.

Pero Valrhona es ante todo una historia humana. Más allá de ser una empresa chocolatera, nuestra fuerza radica en el vínculo que creamos entre productores, colaboradores y clientes. Esa relación, esa trenza que tejemos cada día, permite a los productores de cacao vivir mejor de su trabajo y a nuestros clientes dirigirse hacia una creatividad más comprometida.

Juntos, imovilicémonos para una gastronomía más responsable!

INTRODUCCIÓN

VALRHONA, EN EL CORAZÓN DE UN GRUPO COMPROMETIDO

Grupo Savencia

Valrhona forma parte desde 1984 del grupo Savencia Saveurs et Spécialités y más concretamente de la división Savencia Gourmet. El grupo Savencia comporta dos divisiones, Savencia Fromage & Dairy, y Savencia Gourmet, que desarrolla, además de Valrhona, marcas de fama internacional en el universo del chocolate de alta gama tales como Maison du Chocolat, Weiss, De Neuville y Révillon.

El Grupo, implantado en 29 países y que comercializa sus productos en más de 120 países, siempre ha querido mantenerse fiel a sus valores fundadores y su primera vocación: «Emprender para nutrir la humanidad». Grupo comprometido y preocupado por responder a los objetivos del mañana, SAVENCIA se dotó en 2018 de una estrategia RSE con el nombre de «Oxygen». Tiene como ambición combinar sentido y rendimiento, trabajo con sus socios e innovación para un mundo mejor.

De aquí a 2025, Oxygen se concentra en 4 grandes progresos:

- Placer sano y responsabilidad para los consumidores
- Agricultura sostenible para los productores
- Reducción de la huella ambiental de las operaciones
- Promover el bienestar y las competencias de los colaboradores

NUESTRA HISTORIA

Valrhona, somos el socio de los artesanos del sabor desde 1922 y pensamos que podemos imaginar, juntos, lo mejor del chocolate. **Uniéndose a Valrhona se convierte en protagonista del desarrollo sostenible del mundo del chocolate y juntos:**

- Imaginamos lo mejor en la selección y el cultivo de los cacaos finos para promover la diversidad.
- Imaginamos lo mejor de la fabricación del chocolate y la ampliación de la paleta aromática con nuestra amplia gama de coberturas, bombones, decoraciones y chocolates de degustación.
- Imaginamos lo mejor para promocionar la gastronomía a través de nuestra École y nuestros eventos.

Hoy en día, fabricamos nuestros productos en los dos centros de Tain l'Hermitage, que luego se exportan a 73 países, gracias a 5 filiales y oficinas de venta (Estados Unidos, Japón, Hong Kong, Italia, España). Valrhona está presente en más de 15000 clientes directos.



FECHAS CLAVE



IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE

Pionero y referente en el mercado, imaginamos con usted lo mejor del chocolate.

Creemos en una visión colaborativa del chocolate. Creemos que si compartimos nuestras experiencias, podemos desarrollar de manera sostenible el mundo del chocolate, integrando la **durabilidad social y medioambiental** como **componente esencial de la calidad** de nuestros productos.

Para imaginar juntos lo mejor del chocolate, primero hay que recorrer el mundo en busca de cacaos finos.

Es la misión de nuestros expertos que seleccionan los cacaos más singulares y crean relaciones sostenibles con los

productores. Esta colaboración nos permite enriquecer sin parar nuestro conocimiento del cacao, convertirnos nosotros mismos en productores en ciertas plantaciones y así innovar en cada etapa (el cultivo, la fermentación, el secado) para promover la diversidad del cacao.

Al ser en la plantación donde se juega el futuro de todo el sector, nos comprometemos en el terreno con nuestros colaboradores productores de cacao, invirtiendo en el bienestar de las comunidades locales y en la creación del cultivo del cacao del mañana gracias al programa Cacao Forest.

Con Valrhona, usted también se convierte en protagonista del desarrollo sostenible del cacao.

Para imaginar lo mejor del chocolate, hace falta una ambición.

La nuestra es perfeccionar sin cesar nuestro saber hacer chocolatero, es traspasar los límites de la creatividad en torno a una paleta aromática siempre más amplia, inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate.

Coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación, la idea es que nuestra gama de productos abra nuevos horizontes. Que pudiese expresar su talento con el seguro de una calidad y un gusto constantes. Que pudiese contar con un colaborador responsable, comprometido con el medioambiente, con la transparencia, con la trazabilidad.

Algunas creaciones que ilustran nuestro saber-hacer:

- **Los Grand Crus:** Illanka, Cuvées du Sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- **Las Innovaciones rompedoras:** P125 Coeur de Guanaja, Dulcey, Gama Inspiration

Con Valrhona, usted le da otra dimensión a sus creaciones. Las innovaciones constituyen el **21,6 %** de nuestra Cifra de negocios global en 2018.

Finalmente, para imaginar juntos lo mejor del chocolate, hay que compartir.

Compartir el saber-hacer para que cada uno progrese sin cesar. La École Valrhona, centro de maestría del chocolate, está aquí para formarle y nuestros chefs pasteleros le asesoran y responden a todas sus preguntas por teléfono. Uniéndose a nuestra red podrá intercambiar técnicas, recetas para inspirarle, para perfeccionarse, avanzar. Desde hace unos 30 años, promovemos la creatividad pastelera a través de eventos como la Copa del mundo de la Pastelería o el C3.

Gracias a la Cité du Chocolat y asociándonos con escuelas de formación de oficios de artesanos del sabor, como las Écoles Bocuse o Ferrandi, hacemos crecer los talentos del mañana y participamos en la proyección de la profesión.

Con Valrhona, usted entra en el círculo de los apasionados del chocolate.



Valrhona compra hoy el **0,13 %** del cacao mundial. Las habas son primeramente seleccionadas por nuestros expertos que buscan los cacaos más finos.

Esta selección minuciosa se acompaña por un verdadero programa de asesoramiento a nuestros productores con quienes creamos vínculos muy fuertes para mejorar las condiciones de vida de las comunidades e inventar el cacacultivo sostenible del mañana (gracias a nuestro programa Live Long Cacao).

Estas habas las transformamos en nuestra chocolatería antes de exportar nuestra producción a través del mundo.

Dedicado esencialmente a los clientes profesionales (BtoB), Valrhona se posiciona principalmente en dos segmentos del mercado del chocolate: **el premium y el ultra premium.**

En 2018:

73

países

15.000

clientes

INNOVACIÓN



Las innovaciones constituyen el

21,6 %

de nuestra Cifra de Negocios global en 2018.

PRINCIPALES CLIENTES

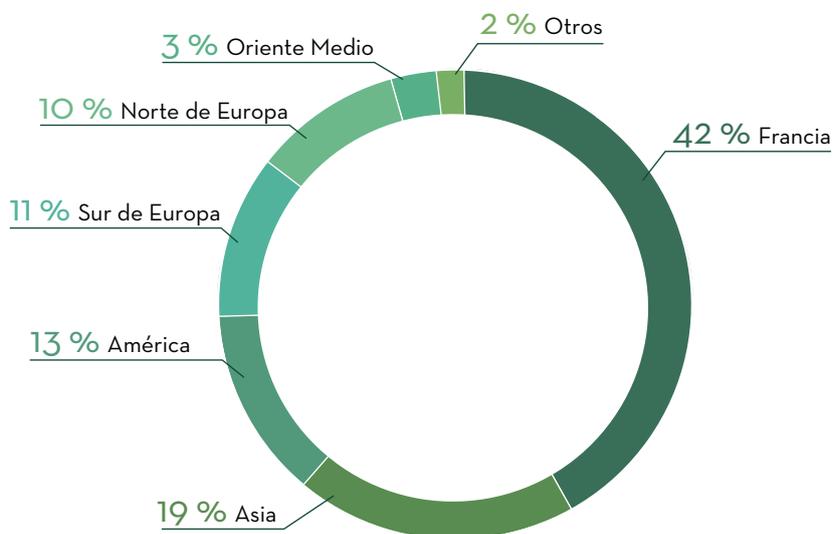
- Chocolateros y pasteleros
- Hoteles y restaurantes
- Circuitos Selectivos
- Distribuidores

58 % Exportación

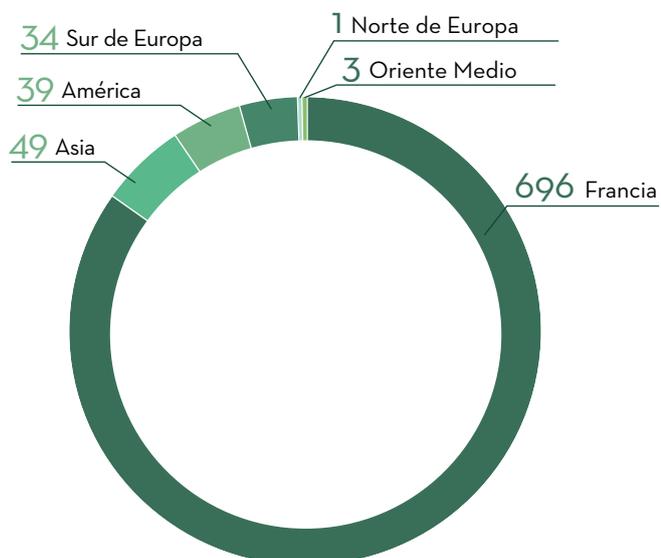
42 % Francia

CIFRA DE NEGOCIOS

REPARTO DE LA CN EN PORCENTAJE POR ZONA GEOGRÁFICA EN 2018



REPARTO DE LOS COLABORADORES EN NÚMERO POR ZONA GEOGRÁFICA EN 2018



El programa calidad producto de Valrhona

Más allá de la atención particular que nuestros expertos ponen en la selección de los cacaos, nosotros aportamos a nuestros clientes garantías de calidad gracias a un cierto número de certificados y programas de calidad reconocidos.

En este sentido, hemos obtenido (y mantenemos cada año) el certificado ISO 22 000 inherente a la gestión de la seguridad de los productos alimenticios.

Además, para asegurar la calidad organoléptica de los productos, todos los lotes (de habas de cacao) recibidos son controlados por un análisis físico-químico y un análisis organoléptico. Más de 25 expertos externos degustan cada día y garantizan la constancia de los perfiles aromáticos de nuestros chocolates. Más de 300 lotes son analizados al año.

La gama certificada biológica y de comercio justo

El sector cacaotero se enfrenta hoy en día a retos sociales y medioambientales que amenazan la sostenibilidad de su existencia. De hecho, el deterioro de la calidad de los suelos y de la biodiversidad pero también las condiciones de pobreza de los productores y de sus comunidades ponen en entredicho el futuro de los sujetos clave del chocolate.

Nos enfrentamos a estos retos día a día a través de nuestra política de desarrollo sostenible, nuestras compras y el diseño de nuestros productos.

Una de las respuestas pasa, según nuestra opinión, por la evolución de nuestra oferta con el lanzamiento de una gama Bio y procedente del comercio justo. Estas coberturas están desde 2016 certificadas Fairtrade/Max Havelaar y proceden de la Agricultura Biológica. Trabajamos también con los cacaos de todos los orígenes para mejorar las prácticas medioambientales de manera continua y para todos nuestros productores.

Esta gama de chocolates certificados permite a nuestros clientes satisfacer la creciente demanda de estos productos, conservando la calidad y el gusto excepcionales que dan fama a Valrhona.



HOY EN DÍA EXISTEN 4 REFERENCIAS
DOBLEMENTE CERTIFICADAS

Un chocolate certificado ecológico es un chocolate:

- Cuyos componentes proceden de un modo de producción agrícola natural.
- Para el cual se excluye el uso de productos químicos de síntesis.
- Cuyo cultivo favorece el agroecosistema, la biodiversidad.

El certificado biológico refleja las exigencias cotidianas de Valrhona

El comercio justo consiste en un conjunto de acciones que buscan mejorar el bienestar económico y personal de los proveedores de materias primas.

Estas prácticas:

- Se basan en la transparencia, el respeto, el diálogo en las relaciones comerciales.
- Contribuyen a un desarrollo sostenible.
- Mejoran condiciones de trabajo e impiden el trabajo infantil.
- Permiten pagar un precio justo a los proveedores.

El certificado Fair trade refleja las prácticas de Valrhona desde su creación

Un producto de calidad debe ir acompañado por un servicio irreprochable

Estamos orgullosos de tener desde siempre la relación con el cliente en el centro de nuestro programa de calidad, que contribuye a la concepción de productos responsables, hasta en el servicio post-venta.

Desde hace varios años, seguimos los indicadores de nuestro programa de calidad de servicio:

TASA DE RESPUESTA EN 72 HORAS



TIEMPO MEDIO DE RESPUESTA



ATENCIÓN AL CLIENTE:

EN EL CENTRO DEL PROGRAMA CALIDAD DE VALRHONA

2,77

reclamaciones reglamentarias por 1000 toneladas de productos vendidos (objetivo <1,74 en 2025)

1,33

Reclamaciones seguridad alimentaria por 1000 toneladas de productos vendidos (objetivo < 1,74 en 2025)

UNA GOBERNANZA ÉTICA

La buena gestión de los recursos humanos y el respeto a las personas, la calidad de los productos y la seguridad alimentaria, así como el respeto al medioambiente son principios generales con los que el Grupo Savencia y Valrhona están comprometidos.

Para asegurar el respeto de sus principios, el Grupo Savencia se ha provisto de **un código de conducta y de reglas éticas** que se aplican en Valrhona.

Valrhona sigue, así, las reglas del Grupo en materia de gobernanza de empresa, de reglamentos, de gestión de las informaciones, de conflictos de interés, de prevención del fraude y de la corrupción, de las relaciones en el grupo, de las relaciones con los accionistas, los socios, la competencia y la colectividad.

De manera más particular, en lo que concierne a las reglas de buena conducta en materia de anti-corrupción se ha llevado a cabo una acción principal en 2018: **la carta de las compras responsables** (compartida con los proveedores) ha sido modificada para integrar la noción de lucha contra la corrupción.

Todos los nuevos proveedores deben firmarla. **Hoy en día, el 100 % de nuestros proveedores de cacao la han firmado.**

Indispensable en la búsqueda del interés general, el **deber de alerta se aplica** en cada colaborador que crea que la ética del Grupo no se haya respetado. Puede referirse a sus superiores jerárquicos y si es necesario a un directivo de la unidad a la que pertenezca.

RESULTADOS 2018:

29 %

Colaboradores Valrhona formados en la ética, entre los cuales

100 %

ejecutivos

CERTIFICADOS:



• Seguridad alimentaria (ISO 22 000 desde 2006)



• Salud y seguridad (OHSAS 18 001 desde 2004)



• Medioambiente (ISO 14001 desde 2005)



• Seguridad (acreditación de operador económico autorizado en 2015)



• Gestión de la energía (ISO 50 001 finales 2015)



Carole Seignovert

RESPONSABLE RSE DE VALRHONA

En un mundo en el que el cambio climático modificará cada vez más nuestros modos de vida, en el que los desequilibrios sociales y medioambientales del sector del cacao amenazan su perpetuidad y en el que las desigualdades no cesan de aumentar, Valrhona quiere poner sus compromisos en el corazón de su modelo económico y su oferta para inventar una gastronomía siempre más responsable. Es lo que hacemos a través de nuestra iniciativa Live Long.

Nuestra trazabilidad al 100% hasta nuestros 10262 productores de cacao nos permite asegurar nuestro impacto positivo en el mundo de cacao: comprometiéndonos a largo plazo con nuestros socios del cacao, invirtiendo sistemáticamente una prima complementaria al precio de compra por el volumen de cacao acordado con el productor, incluso compensando la caída del precio del mercado como lo hacemos desde 2017 en Costa de Marfil, aseguramos condiciones justas y equitativas. Comprometiéndonos a asesorar al 100% a los productores en prácticas agroforestales de aquí a 2025, militamos igualmente por un cacao más respetuoso con la naturaleza y que permita al productor diversificar sus beneficios.

Los programas de agroforestería en el cacao, tales como la iniciativa multilateral Cacao Forest que lanzamos en 2015 o incluso nuestras acciones de rehabilitación en parcelas agroforestales en Haití son también formidables recursos de lucha contra el cambio climático.

Para ir aún más allá, ¡Valrhona se ha comprometido a ser neutro en carbono en 2020 en el perímetro de la chocolatería y en 2025 en toda su cadena de valor! Nuestras acciones de rehabilitación de parcelas de cacao en agroforestería así como nuestras acciones de reforestación nos permitirán mañana secuestrar carbono y compensar lo que no hayamos conseguido reducir.

La formación de jóvenes generaciones en los oficios de la gastronomía es también un importante elemento de la lucha contra las desigualdades. Utilizando nuestra experiencia chocolatera para permitir a las jóvenes generaciones cualificarse y encontrar un empleo en un sector que contrata, Valrhona juega un papel cada vez más importante en la formación de los futuros actores de la gastronomía responsable.

Finalmente, nuestro papel es inventar para nuestros clientes la oferta de productos y servicios responsables del mañana, pero también movilizar a los productores, colaboradores, clientes, proveedores y otras partes interesadas al servicio de una gastronomía más responsable. Utilizando la fuerza de nuestro ecosistema conseguiremos aumentar nuestro impacto y cambiar las cosas. El lanzamiento de nuestro fondo solidario Valrhona es una ilustración muy concreta.

Para participar en nuestros proyectos y cambiar el mundo del cacao y la gastronomía, ¡únanse a nosotros!

LIVE LONG CACAO

CREAR JUNTOS UN SECTOR
DEL CACAO MÁS JUSTO

Nuestra materia prima principal, el cacao, hace frente a un número creciente de objetivos sociales y medioambientales a los que debemos responder para perpetuar la actividad y el desarrollo de nuestros socios productores de cacao.

Las condiciones de vida de los productores, la deforestación y el cambio climático se encuentran entre estas cuestiones. La cadena de valor del cacao es compleja, principalmente debido al hecho de su dualidad países productores al Sur y países consumidores al Norte. La correcta gestión de los abastecimientos y de la trazabilidad son desafíos en toda regla.

Con Live Long Cacao, Valrhona aporta un programa global para afrontar estos retos. Apoyamos el desarrollo de las organizaciones de productores y participamos en la mejora de las condiciones de vida de las comunidades. Promovemos las buenas prácticas agrícolas y la agroforestería para perpetuar la actividad de los productores y preservar los suelos. Motivamos la conservación de las variedades locales de cacao para conservar la diversidad de los sabores. En resumen, hacemos todo lo posible para luchar contra la deforestación para preservar las selvas y su biodiversidad.

Las condiciones de vida y de trabajo de nuestros productores así como de sus familias, son nuestras principales preocupaciones.

Nuestra implicación, con el planteamiento Live Long Cacao, se traduce en la construcción de colaboraciones a largo plazo con nuestras organizaciones de productores.

En
2018



100 %

de trazabilidad de las habas de cacao desde el productor y un 49,5 % desde la parcela



76 %

de nuestras compras de cacao proceden de una asociación a largo plazo



81 %

de los países han sido visitados al menos 1 vez al año



6,7 años

La duración media de una colaboración



13

países están cubiertos por una asociación a largo plazo con productores de cacao, en los 16 países de abastecimiento

LOS OBJETIVOS VALRHONA

100 %

de trazabilidad desde el productor en 2018 y desde la parcela en 2021

90 %

de nuestras compras de cacao proceden de una colaboración de, al menos, 3 años para el 2020

100 %

de los países visitados al menos una vez al año de aquí a 2020

Tostado, triturado y transformado en chocolate en Valrhona, el cacao es nuestra materia prima principal.

En 2018, Valrhona ha comprado 0,13 % de la producción mundial de cacao en cerca de 10 262 productores de 16 países.

La diversidad de los interlocutores del ecosistema de cacao y la complejidad del sector implican condiciones de compra específicas en cada país.

Entre productores, cooperativas, gobiernos y ONG, Valrhona se compromete a garantizar las condiciones de producción del cacao tanto a nivel social como medioambiental.

Valrhona funda así su programa de cacao sobre cuatro pilares estructurales:

- Calidad
- Perpetuidad
- Ética
- Innovación

Las condiciones de asociación: intereses mutuos

Cuando Valrhona y sus proveedores comparten valores, una visión y una voluntad de desarrollo mutuo, se establecen asociaciones de una duración mínima de 3 años.

Para los proveedores, estas colaboraciones a largo plazo les aseguran vender su producción por varios años.

Esto les permite tener visibilidad sobre sus beneficios y la posibilidad de realizar inversiones productivas, sociales o medioambientales.

Para Valrhona, garantizan los volúmenes y aseguran la calidad de los abastecimientos de cacao.

Las colaboraciones permiten también valorizar los terrenos y el saber hacer de los productores, y comprometerse con proyectos de asesoramiento en el desarrollo de las comunidades. Cada proveedor de cacao tiene un referente único en Valrhona.

Ciertos colaboradores están asociados a exclusividades, procedentes, por ejemplo, de una plantación específica como la plantación Xibun River Estate en Belice desde 2014.

Otros permiten proteger variedades singulares, tales como el Cacao Blanco en Perú cuya producción está centralizada en 3 comunidades únicamente en el valle del Bigote - Valrhona tiene la exclusiva de este cacao desde 2013.



En 2018, desarrollamos colaboraciones en 13 países con una duración media de 6,7 años:

de Brasil a Madagascar pasando por Perú, Belice, Costa de Marfil o incluso Ghana.

Valrhona ha establecido 2 nuevas colaboraciones en Sao Tomé y en México



76 % de nuestras compras de cacao proceden de una colaboración de, al menos, 3 años.



Nuestro objetivo es alcanzar el 90 % en 2020. La construcción de una asociación en un nuevo origen puede necesitar varios años, por eso conservamos una parte de sourcing abierto.

Lo mejor del cacao: la calidad y la diferenciación

El desarrollo de relaciones a largo plazo permite invertir en las infraestructuras, la mejora de las prácticas de cultivo y operaciones post-cosecha tales como la fermentación y el secado.

Así se pueden impartir formaciones para garantizar una calidad constante.

De la misma manera, la creación de nuevos objetivos aromáticos - gracias a la puesta en marcha de procedimientos de preparación diferenciadores, tales como la doble fermentación - o la búsqueda de nuevos orígenes o de nuevos terruños, permiten desarrollar la innovación.

Asegurar la trazabilidad de la materia prima

La trazabilidad permite a Valrhona garantizar el origen de su cacao, que procede de un sector tropical complejo. En contextos sociales y geopolíticos variados, el 95 % del cacao se produce en explotaciones familiares inferiores a 5 hectáreas.

Gracias a sus relaciones directas con cooperativas, asociaciones de productores y plantaciones privadas, Valrhona ha alcanzado el objetivo de una trazabilidad del 100 % de los productores en 2018.

Para garantizar la identificación geográfica exhaustiva de sus productores, Valrhona se ha fijado el objetivo de llegar al 100 % de trazabilidad desde la parcela de aquí a 2021, y por lo tanto asegurar la geolocalización y la cartografía global. Con esta condición podemos comprometernos eficazmente en nuestra política Cacaos & Forêts - principalmente en la lucha contra la deforestación.

El equipo de expertos buscadores de cacao Valrhona crea relaciones de confianza con las organizaciones de productores y se esfuerza en la comprensión de las especificidades de cada origen, en escuchar las necesidades de las comunidades y en el asesoramiento de los proyectos de desarrollo.

Visitas regulares anuales en cada país, permiten la puesta en marcha y el financiamiento de programas para el desarrollo de las comunidades, o relacionadas con la producción (asistencia agronómica, creación de centros de cosecha, secado solar, protección de variedades...).



Venezuela en 2018

Venezuela se enfrenta actualmente a una grave crisis política y económica.

La situación de hiperinflación y la devaluación de su divisa hacen que el desarrollo de nuestra asociación sea extremadamente complejo.

Sin embargo, nuestra voluntad es continuar más que nunca apoyando a nuestro socio local para asegurar la perpetuidad de nuestra relación.



Nuestro objetivo es visitar el 100 % de los países al menos una vez al año.

En 2018, no llegamos a este objetivo (81% realizados) principalmente por razones de seguridad en Venezuela y Haití



Véronique Huchedé
RESPONSABLE SOURCING CACAOS

«Nos movilizamos cada día para mejorar las condiciones de vida de nuestros productores de cacao: el justo beneficio es una ambición prioritaria que implica un compromiso colectivo y solidario. Creemos en el futuro de un cacao honesto.»

Nuestros proyectos de apoyo a las comunidades

La mejora de las condiciones de vida y de trabajo de las comunidades de productores se ve facilitada por las asociaciones que Valrhona ha establecido durante muchos años con sus países productores.

La falta de acceso financiero y material a **la educación para los niños** de las familias de productores es un obstáculo constante e importante al respeto de los Derechos Humanos y principalmente a **la lucha contra el trabajo infantil**.

Además, para hacer de nuestros productores auténticos emprendedores, queremos asesorarles en su **formación**. Esto es esencial a su resistencia frente a los riesgos climáticos y las fluctuaciones de los mercados, y es un fuerte recurso para la mejora de las condiciones de vida de la comunidad a largo plazo.

Se imparten formaciones en las buenas prácticas agrícolas y el respeto de los derechos humanos para los productores y sus familias.

El **contenido de la formación se decide** según sus necesidades. Para ser verdaderamente protagonista de estos cambios, Valrhona financia la construcción y la puesta en marcha de estos centros de formación (ver encarte Costa de Marfil, página siguiente). El mantenimiento y la conservación de estos centros están después a cargo de la comunidad, para que perduren.



Acceso a la educación

Valrhona garantiza que pone en marcha todos los medios a su alcance para luchar contra el trabajo infantil en su cadena de abastecimientos. A través del «Child Labour Statement», Valrhona se compromete a apoyar el acceso a la educación, por medio de la subvención de sus productores y la financiación de infraestructuras escolares lo más cerca posible de las plantaciones. Nos comprometemos a vigilar que las comunidades con las que trabajamos tengan las estructuras de educación adaptadas. Así, desde 2012, cuando las estructuras de educación no son suficientes, Valrhona las crea (ver carta Cacao, a continuación). Valrhona trabaja de manera estrecha con las comunidades locales pero también con los ministerios de educación para inscribir estas infraestructuras en el mapa escolar de los países.

Nos unimos también a los esfuerzos comunes del sector para erradicar el trabajo infantil, a través de la International Cocoa Initiative.

Nuestro equipo de expertos en cacao está atento a las necesidades de las comunidades y juntos definen los proyectos de apoyo. Nuestros expertos en cacao se encargan del buen funcionamiento y de la trazabilidad financiera de los proyectos.

15 asociaciones en 13 países

HAITÍ
 —
REGENERAR PLANTACIONES ENVEJECIDAS



En asociación con la ONG AVSE (www.avsf.org), Valrhona asesora a su socio Feccano (Federación de las cooperativas cacaoteras del Norte) en la renovación de las plantaciones (jardines criollos) de sus miembros a través de la agroforestería. Actualmente, estas parcelas son poco productivas debido a antigüedad y sufren por débiles rendimientos que impactan sobre el beneficio de las familias. Este proyecto quiere demostrar el impacto de un cacaocultivo diversificado sobre los beneficios de los productores así como sobre la seguridad alimentaria de las comunidades. Estas plantaciones piloto tienen por vocación servir de modelo a los productores de la Feccano claro está, pero también servir de modelo a través del país.



 Colaborador

 Nuevo colaborador 2018

COSTA DE MARFIL

—
MEJORAR
EL ACCESO A
LA FORMACIÓN



Valrhona ha construido un centro de formación que permite reagrupar a los productores y empleados de la cooperativa CAPEDIG, miembro de la Unión Ecookim, financiando la adquisición del terreno en Daloa, la construcción del edificio así como equipamiento necesario. Esta infraestructura permitirá a más de **5 500 productores** miembros de **12 de las 23 cooperativas de la Unión Ecookim** beneficiarse de formaciones y sensibilizaciones. El centro, inaugurado en abril de 2018, tiene por objetivo amplificar la política de formación y la tasa de participación.

Número de productores formados en las buenas prácticas:

En 2018	1575	1470	3696	2469
	prácticas agrícolas	prácticas medioambientales	prácticas sociales	métodos de gestión

GHANA

—
MEJORA DE
LAS CONDICIONES
EDUCATIVAS



Valrhona se ha comprometido en una asociación a largo plazo en Ghana (2016-2021) con 8 comunidades productoras de cacao. Desde 2016, las necesidades expresadas por las comunidades han revelado la urgencia de trabajar en el acceso y las condiciones de educación. El estado de la situación realizado en las infraestructuras existentes (de la guardería al colegio), ha constatado que el 30 % de los niños estudian en condiciones inseguras. Lanzamos en 2017 un programa de renovación/reconstrucción de gran alcance - en colaboración con nuestro socio y las autoridades locales: nuestra ambición es mejorar las condiciones de educación para los 4882 niños (censo 2018) escolarizados de aquí a 2021.

Finales de 2019, la reconstrucción del colegio en Atwereboanda permitirá pasar de 3 clases en ruinas y peligrosas a **6 clases nuevas más una sala de informática**. Esto permitirá acoger a los 181 estudiantes en las mejores condiciones - la inversión representa **178000 USD** aproximadamente.

Número de niños por escuelas inauguradas:

En 2018	322	151
	La escuela de primaria de Wassa N'Kran	La guardería de Pieso

MADAGASCAR

—
PROMOVER
CULTIVOS MÁS
DIVERSIFICADOS



A través de la colaboración Millot-Valrhona, se ha iniciado un proyecto de sensibilización de los productores sobre la asociación del cacao con cultivos diversificados para responder a la necesidad de ingresos adicionales de los productores.

Este proyecto, además de la aportación económica, contribuye a la difusión y a la puesta en marcha de buenas prácticas medioambientales, prueba de un futuro sostenible frente a los cambios climáticos. De aquí a 5 años, este proyecto ambiciona plantar unos 500000 cacaoteros, es decir a término, la creación de un vergel de más de 800 hectáreas.

En 2018

25 %
de las parcelas ya plantadas
están asociadas así a cultivos
anuales (café, vainilla...)

Trabajo forzado, trabajo infantil, derechos de la mujer, condiciones de vida... Valrhona es consciente de los **riesgos asociados al cultivo del cacao**.

En una preocupación de mejora constante y para profundizar nuestro conocimiento de los impactos sobre los derechos humanos y el medioambiente, hemos hecho en 2018 por una tercera parte, una **cartografía de los riesgos de derechos humanos en su cadena de abastecimiento**.

Esto ha permitido cartografiar los riesgos sobre más de 19 países, profundizar el análisis en 5 países, juzgados sensibles y estratégicos y poner en perspectiva estos riesgos con los compromisos y las ambiciones de la empresa.

Nos hemos comprometido en esta etapa de cartografía en 2018, a desarrollar planes de acciones asociadas a los riesgos principales identificados.

Nos hemos comprometido mutuamente con nuestros proveedores a través de la firma de la Carta de Compras Responsables (disponible en nuestra web).

En 2018, el 100 % de los proveedores de cacao firmaron esta **carta**. Además, las asociaciones instauradas con nuestros proveedores tienen como objetivo mejorar significativamente sus condiciones de vida y de trabajo durante su duración.

Comprometerse por un mejor reparto del valor en el sector

El reparto justo del valor en el sector del cacao es una apuesta de responsabilidad para nosotros.

El «**beneficio justo***» es hoy en día muy difícil de calcular por la falta de datos disponibles en los países con los que trabajamos, en particular sobre el cacao, y la diversidad de los datos necesaria para estimarlo.

La fijación de un beneficio mínimo objetivo es compleja en vista de la diversidad de situaciones de los países. Se trata sin embargo de un **objetivo esencial del sector, indispensable para su perpetuidad**.

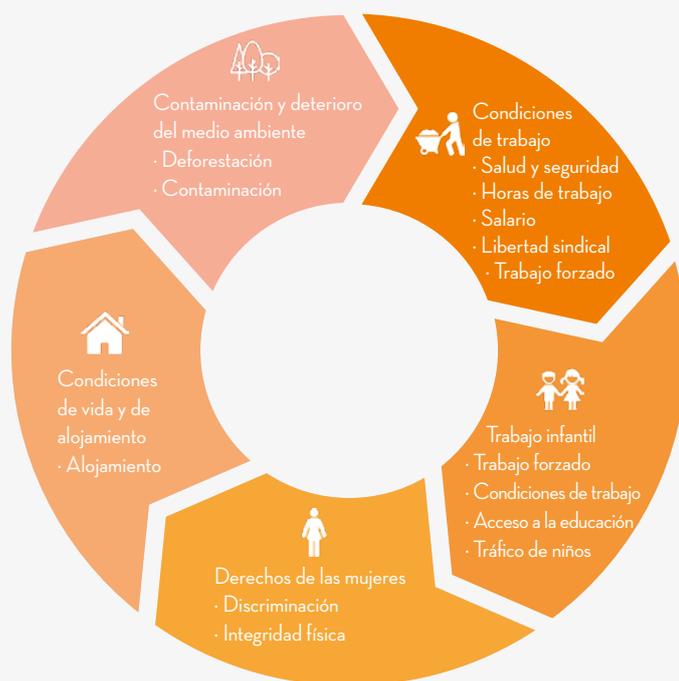
Proteger la selva y su biodiversidad

Vivir en un entorno sano es hoy en día un derecho humano en toda regla y pasa por la defensa de la selva y de los suelos en los países productores de cacao.

Debemos velar por la conservación del **patrimonio medioambiental**

*El «beneficio justo» es el beneficio mínimo para unas condiciones de vida decentes. Tiene en cuenta principalmente el coste de la comida, de la vivienda, de los gastos diversos y de necesidades urgentes en circunstancias imprevistas. Se trata de uno de los derechos humanos fundamentales.

Los riesgos para los Derechos Humanos



Los ingresos de los productores Costa de Marfil

En Costa de Marfil, uno de los primeros productores mundiales de cacao, trabajamos desde 2014 con la cooperativa Capedig, miembro de la Unión Ecookim. El cacao es 100 % trazable hasta en los productores, certificados Fairtrade.

Debido a la **bajada del mercado en 2016**, un productor marfileño ha perdido un **36 %** de sus beneficios sobre la cosecha*. Valrhona ha compensado este impacto sobre la base de un precio mínimo a **1100 FCFA/kg** (precio más alto desde 2012). Hoy, Valrhona paga un **45 %** más que el precio mínimo garantizado a los productores marfileños.

- Un precio mínimo garantizado a **833** productores en 2018
- **+15 %** de beneficio gracias a la prima de compensación
- Primas de calidad y desarrollo comunitario
- Un total de primas destinadas por Valrhona **dos veces superior** a la prima Fairtrade, además del precio de compra.

En 2018-2019, Valrhona continúa asignando el precio mínimo garantizado (1100 FCFA/kg es decir 1,67 €/kg) sobre la cosecha en curso.

de los países productores y federar nuestros colaboradores productores de cacao en torno a la invención de un **modelo de agricultura responsable**, para las personas y su entorno.

Para llegar, Valrhona ha creado en 2018 una política Cacao Selva y Agroforestería que le compromete a defender el patrimonio forestal de los 16 países en los que se abastece de cacao.

Estos compromisos son en particular:

- **Buscar únicamente cacao en zonas legales** situadas fuera de las selvas protegidas
- **Garantizar que los cacaos no provienen de zonas forestales** tales como las definidas en el reglamento nacional y por las metodologías tales como el Alto Contenido en Carbono y el Alto Valor de Conservación
- **Garantizar que los cacaos no procedan de zonas recientemente deforestadas** y verificar que no haya más conversión de zonas forestales en nuestros socios
- **Acompañar al 100 % de nuestros productores hacia prácticas agroforestales para el 2025.**

Agroforestería y protección de las selvas

La agroforestería es un sistema de cultivo que combina varias especies de plantas productivas en la misma parcela (a diferencia del monocultivo: una parcela = un cultivo).

La selva se aclara donde están conservados los grandes árboles nativos, en la plantación de cacaoteros en asociación con leguminosas, árboles frutales o especies de madera de construcción, el sistema agroforestal puede tomar múltiples formas. Sin embargo, por muy compleja que sea, una parcela en agroforestería no es una selva. Su objetivo principal es productivo, verduras, frutas y madera de construcción, lo que diversifica y asegura los beneficios del agricultor.

En comparación con los monocultivos, la agroforestería tiende a preservar la fertilidad del suelo. Perpetuando la productividad, esta limita el recurso a prácticas tales como el cultivo sobre terreno quemado, que son fuentes de deforestación.



Desde mayo de 2018 Valrhona es signataria de **la Initiative Cacao et Forêts**, un importante compromiso activo de las empresas chocolateras y cacaoteras para **eliminar la deforestación y restaurar las zonas forestales** por la eliminación de toda conversión suplementaria de tierras forestales para la producción cacaotera.

La iniciativa ha sido lanzada y presidida por los principales países productores de cacao, Ghana y Costa de Marfil, y facilitada por IDH, The Sustainable Trade Initiative y la World Cocoa Foundation (WCF).

ZOOM SUR

CACAO FOREST

EL PROYECTO

Cacao Forest es un proyecto pionero que reúne a agricultores, empresas, investigadores, consumidores y ONG para definir modelos agroforestales y limitar el impacto ambiental de las plantaciones.

Creamos con los productores nuevos métodos agroforestales de cultivo del cacao que permiten:

- mejorar la resistencia de las comunidades rurales
- diversificar los beneficios de los productores
- proteger el medioambiente
- aumentar la productividad de la explotación

Nos apoyamos en nuestra experiencia común para seleccionar la **perfecta combinación entre cacaoteros y otras especies vegetales**, para un resultado óptimo para los productores y el medioambiente. Después de una fase de estudio, se lanza en 2018 una campaña de crowdfunding dedicada al proyecto en la plataforma **BlueBees**.

En la República Dominicana: Después de haber determinado las asociaciones de árboles y de plantas que producirían los resultados deseados, más de 11000 árboles en las 36 parcelas test han comenzado a plantarse gracias al crowdfunding. Este proyecto tiene la intención de extenderse a otros orígenes de cacao.



Fondos de dotación Terra Isara:

Valrhona se adhiere en el programa Terra Isara como miembro del consejo de administración y como donante **de hasta 125 000 €**.

La misión fundamental de la Fundación Terra Isara es contribuir a **definir nuevos sistemas agrícolas y alimentarios** aptos para producir cantidades suficientes de materia prima y alimentos sanos y de calidad, preservando los recursos naturales y permitiendo a los productores vivir decentemente de los frutos de su trabajo.

Para conseguirlo, Terra Isara proporciona formaciones a los jóvenes, favorece el emprendimiento a través de concursos de innovación, contribuyendo a desarrollar nuevos sistemas agrícolas y alimentarios.

La misión del Fondo de dotación se adhiere totalmente al compromiso de Valrhona por un cacao cultivado en agroecología.

*La agroforestería consiste en asociar plantaciones de árboles a otras especies vegetales para optimizar los recursos del suelo respetando el medioambiente. Estas combinaciones crean mecanismos de retracción naturales que les permiten desarrollarse mejor, mejorando así la biodiversidad, la salud de los suelos y la producción vegetal de uno de los derechos humanos fundamentales.



LIVE LONG MEDIOAMBIENTE

LLEGAR A SER NEUTRO EN CARBONO DE AHORA AL 2025

El conjunto de las operaciones de nuestra cadena de valor, de la producción a la distribución, pasando por la logística, genera impactos medioambientales que la empresa se compromete a minimizar.

Un programa relevante de reducción de impacto comienza por la realización de un **balance carbono**. Nosotros realizamos el nuestro en 2013 para evaluar la naturaleza de nuestras emisiones en un **alcance 1/2/3** (ver encarte página siguiente) y dirigir mejor nuestras iniciativas. Comenzamos por poner en marcha una política de reducción de nuestros impactos directamente relacionados con nuestros centros de producción y con la fabricación de nuestros productos (alcance 1 y 2) Por ello desde 2005, se puso en marcha un programa voluntario de **certificado ISO 14001**, que garantiza la calidad del sistema de gestión medioambiental. También es el caso del **certificado ISO 50001** que obtuvimos en 2015 por la gestión de la energía. En el marco de estos certificados, la política medioambiental ha sido reforzada y fija las ambiciones generales de la empresa en materia de defensa del medioambiente.

Además de la conformidad de la sede a los últimos reglamentos medioambientales, esta política se acompaña de acciones concretas que conciernen, por ejemplo, los transportes de los trabajadores, el control de los residuos, el ahorro de agua y de energía y la eco-concepción de nuestros productos.

Este programa sobre nuestro alcance 1 y 2 se acompaña por el alcance 3 de la puesta en marcha de programas de lucha contra la deforestación, consecuencia del apogeo de nuestra industria y de promoción de una agricultura más sostenible a través de la agroforestería principalmente, apuestas importantes que debemos dirigir como protagonistas responsables.



En
2018



-45 %

de emisiones de gas efecto invernadero scope 1 & 2 desde 2013



-49 %

de consumo de agua desde 2013



-29 %

de consumo total de energía desde 2013



69 %

energías renovables en el mix energético global



88 %

de valorización de los residuos



-13 %

de la producción total de residuos desde 2013



74 %

de reciclabilidad de nuestros embalajes



79 %

de los nuevos productos responden a nuestros criterios de eco-concepción

LOS OBJETIVOS VALRHONA

-60 %

de nuestras emisiones de gas efecto invernadero (alcance 1 & 2) vs 2013

-50 %

de consumo de agua y energía vs 2013

79 %

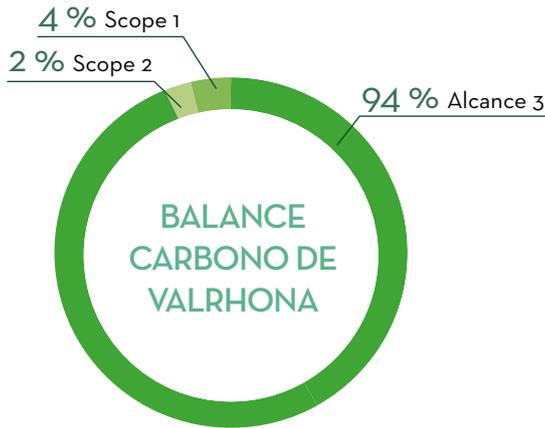
energías renovables en el mix energético

100 %

de valorización de los residuos

El haba de cacao se cultiva en zonas tropicales húmedas y requiere condiciones climáticas muy particulares, que hacen su valor y su fragilidad. El calentamiento global amenaza ahora las condiciones de cultivo del cacao y pone en peligro la sostenibilidad del sector.

En particular, el cultivo del cacao es nuestro puesto más importante de emisiones de gas de efecto invernadero a razón sobre todo de la deforestación practicada para plantar los cacaoteros.



El primer Balance Carbono de Valrhona llevado a cabo en 2013, estableció que sus emisiones globales de gas de efecto invernadero se elevan a 62 053 tCO_{2e}.

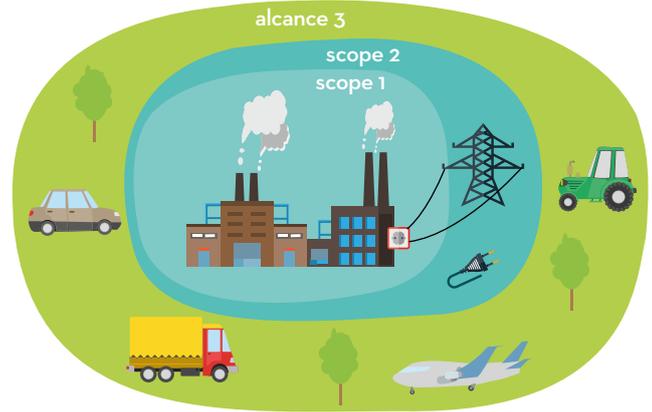
Más de un cuarto de las emisiones globales de la empresa son debidas al abastecimiento de habas de cacao. Para reducir nuestras emisiones relacionadas con nuestra cadena de valor, nos comprometemos a **luchar contra la deforestación y formamos a nuestros productores en las mejores prácticas agrícolas** (ver p.20).

Para precisar nuestro plan de acción y llegar aún más lejos, el balance de carbono del alcance 3 será actualizado en 2019 con un **nuevo objetivo: la neutralidad en carbono de aquí a 2025**. Valrhona se dirige a ese punto gracias a objetivos complementarios.

Las emisiones de gas de efecto invernadero

¿Cómo contabilizarlos?

Las emisiones de gas de efecto invernadero de una empresa se miden de manera directa o indirecta, con ayuda de los «alcances».



Desde 2013, Valrhona se aplica en reducir sus emisiones directas y sus emisiones relacionadas con su consumo energético. En 2018, Valrhona emitió **0,18 kgCO_{2e}/kilogramo** de chocolate producido en su alcance 1 & 2

UN OBJETIVO GLOBAL PARA 2025:

La neutralidad de carbono en todos los alcances

1. Reduciendo las emisiones de GEI en una trayectoria 2 °C
 - -60 % de aquí a 2025 en los alcances 1 & 2
 - Un plan de reducción que cubra 2/3 de las emisiones alcance 3 (Transporte/Cultivo del cacao)
2. Compensando las emisiones de GEI restantes
 - Por **offsetting*** (alcance 1 & 2) de aquí a 2020
 - **Compensación por insetting**** (alcance 3) de aquí 2025

-50 %

de la producción global de residuos vs 2013

85 %

De tasa de reciclabilidad de los embalajes

100 %

de los nuevos productos responden a nuestros criterios de eco-concepción para el 2020

* *Offsetting*: Acciones de compensación de carbono en un lugar y a través de los diferentes actores de la actividad

** *Insetting*: Acciones de compensación de carbono en el seno del sector del cacao y de sus ecosistemas

Ser un industrial ejemplar en nuestro consumo energético

Actualmente tenemos dos fábricas de chocolate: La sede Dodet situada a las afueras de Tain l'Hermitage, la sede histórica Guironnet situada en el centro del pueblo y la sede de La Roche de Glun. Nuestro plan medioambiental cubre estas dos chocolaterías, así como la École Valrhona, la tienda y la Cité du Chocolat.

Seguimos, pues, de cerca nuestro consumo de energía en estas diferentes infraestructuras. La reducción de nuestro impacto medioambiental pasa por 2 vectores: **la reducción de nuestro impacto de carbono y la reducción de nuestro consumo de energía**, promoviendo fuentes de energía alternativas.

Las dos sedes de Tain l'Hermitage tienen el certificado ISO 50001 desde hace 3 años. Que garantiza una gestión eficaz de la energía a escala de cada chocolatería.

Para mejorar la dirección de nuestro consumo energético, nos proveímos en 2017 de una nueva herramienta de supervisión energética basada en la tecnología de data-mining, gracias al socio **Métron**. Facilita el control de nuestros consumos de energía y la identificación de puestos a optimizar. Nuestros esfuerzos se centran en todos nuestros usos energéticos significativos y están articulados según nuestro plan general de energía.

 Como complemento de un trabajo sobre las iluminaciones LED que están totalmente generalizadas en los 30000 m² de nuestras sedes de producción, almacenaje y servicios, hemos cambiado la caldera de la sede Guironnet para mejorar el resultado energético de la sede. **La economía de energía está estimada en 200 MWh/año**, es decir el **3%** del consumo energético de la chocolatería en 2018.

 Varhona trabaja desde hace varios años en la gestión del frío ya que es un proceso muy energívoro que representa un 30% del consumo eléctrico de la chocolatería. Desde hace 2 años, **se ha creado una red de distribución** de agua fría. Nuestro objetivo es permitir a la vez racionalizar y centralizar nuestra capacidad de producción de frío a medio plazo. Así en 2019, la producción de frío estará centralizada y una gran parte de los grupos frigoríficos existentes serán suprimidos. Optimizamos, igualmente, la cantidad y el tipo de fluidos refrigerantes presentes en la sede lo que contribuye a reducir fundamentalmente nuestro balance carbono alcance 1.

 Además de reducir nuestros consumos, actuamos en el origen de la energía para promover las fuentes renovables. Desde hace 3 años, el 100 % de nuestra electricidad procede de compras certificadas de origen hidráulico. Contribuimos por este medio de compra a Certificados de Garantía de Origen con el financiamiento del sector de las renovables.



AVANCE 2018:

69 %

De energía renovable en el mix energético global: **18 GWh** de electricidad renovable han sido elegidos contra una fuente nuclear o fósil.

-29 %

de consumo de energía con respecto a 2013: la fabricación de 1 kg de chocolate requiere **actualmente 1,82 KWh**, frente a **2,57 KWh** en 2013.

-45 %

De emisiones de GES en relación a 2013 (alcance 1 & 2): 1 kg de chocolate genera hoy **0,18 kg de CO₂** para ser fabricado, contra los **0,42 kg** de 2013.



MINIMIZAR NUESTRA HUELLA AMBIENTAL

Valrhona se aplica, en la fabricación de sus chocolates, en limitar sus impactos medioambientales, sus poluciones y su consumo de recursos.

En el ejercicio de nuestras actividades, pueden, así, ocurrir incidentes: Escapes de fluidos refrigerantes, de fuel, derrames de manteca de cacao... Trabajamos para eliminar cualquier riesgo de degradación del medioambiente. Nuestras chocolaterías han renovado en 2018 la nueva versión del certificado ISO 14001, que garantiza la calidad de la gestión medioambiental. En 2018 se registraron 6 incidentes ambientales.

Ponemos particular atención en nuestro consumo de agua a través de un objetivo en 2025: una reducción del 50 % de nuestro consumo en relación a 2013.

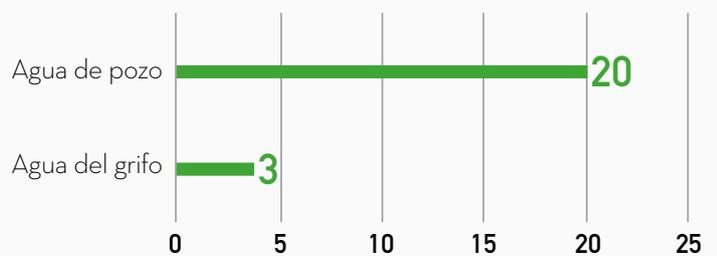
La política de transporte de Valrhona



Para limitar sus emisiones directas, Valrhona también se ha dotado de una política de transporte que acompaña la reducción de las emisiones de GES relacionadas con los desplazamientos de los trabajadores.

Lanzamos también en 2018 un Plan de Desplazamiento Empresa y hemos puesto en marcha una aplicación, Klaxit, para motivar el uso del coche compartido en la sede de Tain l'Hermitage. Motivamos también a nuestros trabajadores a adoptar una movilidad alternativa. Para facilitar los desplazamientos entre las dos sedes de Dodet y Guironnet, hay disponible una flota de diez «Bicis Valrhona». Desde la puesta a disposición de estas bicicletas, han sido recorridos 5000 km por los colaboradores de manera ecológica. A continuación, trabajamos en la instauración de una dieta kilométrica para los desplazamientos efectuados en bicicleta en 2019.

Consumo de agua por cada tonelada de producto fabricada en 2018 (m³/t)



Valrhona se abastece de dos fuentes de agua principales para su uso industrial: el agua del grifo y el agua de pozo.

El agua del grifo se utiliza principalmente en las actividades de limpieza y el agua de pozo se utiliza en los procesos

industriales. Para controlar su consumo de agua, principalmente del grifo y perfeccionar el seguimiento, Valrhona añadió en 2018 el contador de agua a la supervisión energética.

Valrhona ha reducido un 49 % su consumo de agua frente a 2013.

VALORIZAR LA INTEGRALIDAD DE NUESTROS RESIDUOS

Consumidores de materias primas y fabricantes de chocolates, nos esforzamos en limitar nuestra producción de residuos, en mejorar su reciclaje y su valorización.



Nuestros objetivos para 2025: llegar al 100 % de valorización de nuestros residuos reduciendo un 50 % de su volumen respecto a 2013.

Reducimos nuestros residuos a través de 3 acciones principales:



Los residuos materias primas

Las **cáscaras de cacao** constituyen uno de los principales residuos de Valrhona durante la producción de chocolate. En 2018, **se produjeron 700 toneladas** de residuos de cáscaras de 1500 toneladas de residuos totales.

Estas cáscaras, hoy se valorizan en empajado, en abono o en aroma, se valorizarán a la larga para combustión en una caldera de biomasa de aquí a 2021.

Los **residuos de chocolate** representaron en 2018 **300 toneladas** y son principalmente valorizadas por el sector de alimentación animal. Desde 2017, Valrhona está asociada a una fábrica de Albon, situada a **15 kilómetros** de sus sedes, para limitar el transporte de estos residuos.



Los residuos de empresa

En sus programas industriales, Valrhona ha puesto el acento en la limitación de sus embalajes, proponiéndose un objetivo específico:

Llegar al 85 % de reciclabilidad reduciendo el peso de los embalajes de aquí a 2025.

En 2018, Valrhona ya ha actuado sobre los embalajes secundarios de sus programas industriales. Principalmente hemos **reemplazado los chips de polistireno por cojines de aire** para inmovilizar el producto en las cajas. Valrhona también lleva a cabo campañas permanentes con sus colaboradores para sensibilizarlos en el reciclaje. En 2018 hemos trabajado principalmente en controlar las colillas y los envases de bocadillos.



La lucha contra el despilfarro alimenticio

Valrhona se aplica en perfeccionar su producción, mejorar la gestión de sus stocks y perfeccionar las previsiones de venta para producir la cantidad justa de chocolate tan eficazmente como sea posible.

También damos a los productos no vendidos una segunda oportunidad a través de nuestra gama «**Les Cabossés**», para donaciones a obras caritativas como «**Les Restos du Cœur**», o para la venta o regalos ofrecidos durante las fiestas a los colaboradores.

Resultados 2018:

- 88% de nuestros residuos valorizados, es decir 1480 toneladas
- 13 % de los residuos producidos en 2018 con respecto a 2013.

LA ECO-CONCEPCIÓN EN VALRHONA

La composición de las recetas, los ingredientes, pero también el packaging y sus materiales son hoy en día pruebas de **calidad y de responsabilidad** para nuestras partes interesadas. Valrhona trabaja en la eco-concepción de sus productos para satisfacer plenamente a los clientes reduciendo nuestra huella en el medioambiente y los recursos naturales. Actuamos así a través de la **eco-concepción de recetas**.



Caja
18 carrés
Guanaja
eco-concebida

LA ECO-CONCEPCIÓN DE NUESTROS PACKAGINGS

Los embalajes que acompañan nuestros productos juegan siempre un papel esencial en la conservación y protección de nuestros chocolates. Para disminuir el impacto de estos envases sobre el medioambiente, hemos creado una política dedicada a la eco-concepción de los packagings.

Nuestro objetivo: El 100 % de nuestros nuevos envases cumplen nuestros criterios de ecoconcepción para 2020

Hemos definido para ello 3 indicadores clave:

- 1/ El ratio peso embalaje/peso producto:** utilizar la cantidad justa de embalaje y de componentes, suprimiendo los embalajes inútiles.
- 2/ El origen de la materia prima:** promover el uso de materiales procedentes de recursos renovables y/o reciclados. 4 umbrales han sido definidos para evaluar este indicador, de un material 100 % reciclado/renovable a la sustancia no autorizada (Bisfenol A, Pvc...).
- 3/ El final de vida útil:** escoger materiales reciclables al final de su vida útil e identificar su nivel de reciclabilidad según 4 niveles: de 100 % reciclable a clasificación disruptiva.

LA ECO-CONCEPCIÓN RECETAS

Los clientes y consumidores buscan cada vez más la transparencia en las recetas de los productos que consumen, tanto desde el punto de vista medioambiental como sanitario. Valrhona trabaja en la eco-concepción de sus recetas y sus chocolates, para minimizar su impacto medioambiental y proponer recetas lo más naturales posibles.

Nuestro objetivo: El 100 % de nuestros nuevos productos cumplen nuestros criterios de ecoconcepción en 2020

Los 3 pilares escogidos por Valrhona para definir la eco-concepción de una receta son:

- 1/ El buen proveedor:** escoger la mejor opción para una necesidad concreta, según el origen o la política responsable del proveedor.
- 2/ El buen ingrediente:** aplicar la política «Clean Label».
- 3/ Reducir la pérdidas de materias:** intentar la mayor eficacia posible valorizando los coproductos y reduciendo las pruebas a la justa necesidad.

Valrhona ha desarrollado una lista de ingredientes «lista negra» establecida según la base de riesgos de salud, reglamentarios y mediáticos. Son, por ejemplo, todos los colorantes azoicos, las materias grasas vegetales hidrogenadas, los edulcorantes de síntesis como el aspartamo, los OGM...

En 2018, Valrhona ha formado a **10 personas adicionales** sobre los principios de eco-concepción packaging y recetas. En total, **55 personas** de los equipos de marketing, R&D, Compras y calidad, los más interesados por estos temas, han sido formadas por Valrhona, desde el lanzamiento de la política de eco-concepción en 2017. Esto constituye así para Valrhona un referente clave en el programa de innovación y desarrollo de producto.



En 2018

Las cajas de 18 carrés fueron rediseñadas en 2018. El metal ha sido sustituido por cartón para una **reducción del 66 %** del peso del embalaje.

1.573 toneladas de envases consumidos

74 % de reciclabilidad de nuestros embalajes.

Hoy aplicamos 2 grandes principios en la elaboración de nuestros productos:

Lista corta: establecer una lista corta de ingredientes, y no utilizar más que lo estrictamente necesario para responder a la necesidad, reconsiderando cuando sea posible la presencia de cada ingrediente o aditivo.

Clean label: evitar cualquier ingrediente considerado «de riesgo» refiriéndose al reglamento, las alertas sanitarias y las señales débiles mediáticas. La lista se actualiza una vez al año. También, cuando es posible, privilegiar los ingredientes de origen natural.

Para medir el grado de eco-concepción de una receta, se ha puesto en marcha un código de color a 4 niveles, de conforme a bloqueador. En 2018, las nuevas recetas eco-concebidas no contienen ningún indicador bloqueador respecto a los ingredientes.

¿y los nuevos productos?

79 % de los nuevos productos responden a nuestros criterios de eco-concepción en 2018





LIVE LONG GASTRONOMÍA

SENSIBILIZAR Y FORMAR A LAS FUTURAS GENERACIONES EN LA GASTRONOMÍA RESPONSABLE

El compromiso Live Long Gastronomía nació de la voluntad de Valrhona de apoyar activamente los oficios de la gastronomía para asegurar su perpetuidad y su prestigio a través del mundo entero.

Queremos acompañar las vocaciones e inspirar a los chefs pasteleros del mañana apoyándonos en nuestra experiencia y transmitiendo nuestro saber-hacer a través, sobre todo, de la formación de los jóvenes.

Este compromiso reúne las acciones de la Fondation de empresa Valrhona así como la organización de concursos, la formación a través de la École Valrhona y sus filiales internacionales.

En
2018



362 jóvenes

sensibilizados en los oficios de la gastronomía por Valrhona gracias a los proyectos de la Fondation



52 jóvenes

formados en los oficios de la gastronomía por Valrhona gracias a los proyectos de la Fondation, en la formación con el Lycée Hôtelier de Tain y en el proyecto Graines de Pâtissier



12.925

personas formadas por la École Valrhona

FONDS SOLIDAIRES VALRHONA

217.000 €

invertidos en proyectos apoyados por la Fondation



228.120 €

invertidos en concursos y competiciones



Armelle Giammattei

DELEGADA GENERAL,
FONDOS SOLIDARIOS VALRHONA

«Desde su creación, Live Long Gastronomía aspira a defender los oficios de la gastronomía. A través de la Fondation Valrhona, sensibilizamos a los jóvenes en estos oficios y en el sabor para dárselos a conocer y generar vocaciones. Ayudamos así a los jóvenes y los profesionales a formarse, por nuestra propia École Valrhona principalmente.

El cacao está, evidentemente, en el centro de nuestra formación, que no es solo técnica sino que también pretende que tomen conciencia de los objetivos relacionados con una gastronomía razonada. El programa Live Long Gastronomía aspira también a dar a conocer nuestros oficios al gran público, a través de eventos importantes como la Copa del Mundo de la pastelería, de la que Valrhona es miembro fundador...»

Presentación de la Fondation d'entreprise Valrhona

La Fondation d'entreprise Valrhona nació en 2006 bajo el impulso de colaboradores entusiastas. Tiene dos medios de acción: o bien apoyando los proyectos de otros organismos o bien llevando a cabo sus propios proyectos. Nuestras dos misiones principales son **sensibilizar a la población en la diversidad de sabores**, y por lo tanto en una alimentación sana y variada, así como hacer emerger en los jóvenes **vocaciones por los oficios de la gastronomía dulce** e iniciar recorridos de formación. Los 12 miembros del Consejo de Administración de la Fondation nombrados por 5 años, seleccionan cada año los proyectos para mantener y desarrollar. Estos proyectos se desarrollan principalmente en la región Auvergne Rhône Alpes pero algunos han tenido lugar fuera. Se benefician de un **apoyo financiero, de materias primas y de un mecenazgo de competencia**, y tienen la intención de perpetuarse. La Fondation Valrhona dispone así de un presupuesto de **150 000 € para 5 años**. Constituye un fuerte eje de acción y desarrollo del compromiso Live Long Gastronomía. La Fondation cambiará de estatus en 2019, para ampliar su impacto positivo en las comunidades en torno a proyectos de cacao y de gastronomía (más información en la última página del informe).

HACER DESCUBRIR Y BRILLAR
LOS OFICIOS DE LA GASTRONOMÍA

Los proyectos de sensibilización de la Fundación Valrhona

En 2018, Valrhona ha apoyado un nuevo proyecto, **la Tablée des chefs**. Consiste en **sensibilizar a los chefs en el movimiento social** y la lucha contra el despilfarro, por la redistribución de los sobrantes a las asociaciones de ayuda alimentaria. Intenta así **educar a los jóvenes** con programas de talleres culinarios y el desarrollo de una alimentación sana y equilibrada.

«**Brigadas culinarias**» se organizan en los colegios de zonas prioritarias, para hacer descubrir la cocina a los jóvenes, la pastelería, el buen-comer, apoyándose en chefs profesionales. La Fondation Valrhona apoya este proyecto a razón de **9 550 €** por año durante 3 años y por donaciones de chocolate.

Por otra parte, hemos mantenido el asesoramiento a diferentes proyectos que permiten a los jóvenes descubrir los oficios de la pastelería, iniciarse en los sabores o desarrollar sus habilidades en cocina. Entre ellos está el **Péris'Collèges** con la ciudad de Feyzin, «un joven, un oficio» en el 12° distrito de París o incluso el de **la asociación EPICES**.



Brillar gracias a los concursos

Para valorizar los oficios de la gastronomía, Valrhona se implica en eventos de fama mundial que hace brillar este saber-hacer.

Valrhona es miembro fundador desde 1989 de la **Copa del Mundo de la Pastelería** que tiene lugar cada año en el Sirha**. Las pre-selecciones continentales de este concurso son también eventos importantes del año. Valrhona organiza igualmente cada año el C3, la Chocolate Chef Competition que pretende hacer competir a los grandes chefs pasteleros de restaurante en torno a un producto estrella de Valrhona.

En total, **228 120 €** fueron invertidos para los diferentes concursos en 2018.

217.000 €

Gastados en 2018 en proyectos apoyados por la Fondation

362 jóvenes

sensibilizados en los oficios de la gastronomía por Valrhona en 2018

* Comprende la masa salarial dedicada a la Fundación de empresa Valrhona

** Salón Internacional de la restauración, la hostelería y la alimentación

Los oficios de la gastronomía forman parte con todas las de la ley de un patrimonio que hay que defender y perpetuar. Las jóvenes generaciones están menos atraídas por estos oficios. Por ello pensamos que es importante ayudarles a descubrir esta profesión. Valrhona debe jugar su papel para permitir a los jóvenes descubrir este sector con empleo y que busca nuevos talentos.

Los proyectos de formación de la Fondation Valrhona

En 2018, la Fondation Valrhona apoyó directamente algunos proyectos de formación. Valrhona apoya principalmente un proyecto de **Foodtruck pedagógico** que se llama **La Brigade des Gones** en Lyon con la Fondation OVE, que busca el aprendizaje del servicio y de la cocina para los jóvenes en ITEP y en SESSAD. Esta experiencia les permite adquirir verdaderas primeras competencias profesionales y validar su proyecto, para, a continuación, continuar la formación en cocina, pastelería o servicio cuando la vocación está confirmada. En 2018, 27 jóvenes integraron la Brigade. El objetivo es poder duplicar este proyecto innovador por todo el territorio francés.

Además de un apoyo financiero, de unos 8000 € y de donaciones de productos, los jóvenes se benefician de los consejos y recetas de la École Gourmet Valrhona para transmitirles nuestro saber-hacer.

Asimismo, continuamos apoyando el proyecto **Atelex de l'ADAPEI** de la región de la Drôme, que ofrece la posibilidad a jóvenes discapacitados intelectuales de desarrollar competencias profesionales en cocina integrando el medio escolar ordinario. Cuatro jóvenes se graduaron el pasado mes de junio.

Las formaciones de la École Valrhona

En 2018, Valrhona y el Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage se han asociado para proponer una nueva formación inédita sobre el **Dominio del Chocolate**. Asegurada en parte por los Chefs de la École Valrhona, esta nueva formación les permite adquirir una **experiencia técnica y gustativa** necesaria para el aprendizaje de los artesanos del mañana. **10 alumnos diplomados en un CAP** constituyen esta primera promoción con 9 meses de formación, la primera formación complementaria de iniciativa local reconocida por la Éducation Nationale.

La École Valrhona es un grupo de cuatro establecimientos internacionales, donde más de 30 chefs imparten formación en pastelería. Un total de **12.925 personas** han sido formadas por la École Valrhona en 2018.



En 2018

En total en 2018, han sido formados 52 jóvenes de manera gratuita en los oficios de la gastronomía por Valrhona gracias a los proyectos de la Fondation, en la formación con Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage y con el proyecto Graines de Pâtissier





ZOOM SUR

GRAÎNES DE PÂTISSIER

EL PROYECTO

Iniciado y llevado por una colaboradora en el marco de un programa de intraempresariado, **Graines de Pâtissier** nace de una doble constatación: la de nuestros clientes, panaderos y pasteleros, de los cuáles más de la mitad tiene dificultades para contratar personal y la del paro de los jóvenes que afecta a un 25 %.

La ambición de Graines de Pâtissier es responder a este doble objetivo, utilizando la experiencia y la posición de Valrhona en el mundo de la gastronomía. Este programa, **cofundado con la Fondation Paul Bocuse**, se realiza en asociación con los CFA* y las asociaciones que trabajan contra el abandono escolar de los jóvenes. Proponemos un programa pre-CAP** Pastelería para los jóvenes de 16 a 25 años en 3 etapas: Inicio, Inmersión y Propulsión

Nuestro objetivo es llegar a más de 100 beneficiarios del proyecto para el año 2020.

La iniciativa, hacer vivir el oficio desde el interior.

Después de una selección de candidatos motivados, los jóvenes inician una fase de exploración (talleres de formación en hábitos pasteleros...) Siguen después un curso de 4 semanas en casa de un artesano, para, a continuación, confirmar o no sus ganas de formarse en el oficio y de inscribirse en el CAP. El objetivo es que al final de este periodo, estos jóvenes validen su deseo de comprometerse en este oficio y que comience un Certificado de Aptitud Profesional de Pastelería de 1 año en el CFA.

* Centro de Formación de Aprendizices

** Certificado de Aptitud profesional

Los proyectos de formación apoyados internacionalmente

Gracias a su presencia internacional, Valrhona ofrece formaciones en todo el mundo a través de sus filiales.

En los **Estados Unidos**, Valrhona guía a los alumnos de instituto desfavorecidos en los oficios de la gastronomía. El objetivo es recaudar fondos para permitir a nuestro organismo socio C-CAP proporcionar formaciones a estos jóvenes. En 2018, se recaudaron 10.000 dólares.

En **España**, la asociación con la Fundación Raíces en el marco del proyecto «Cocina Conciencia» permite formar a los jóvenes desfavorecidos en los oficios de la gastronomía. Hasta la fecha se han recaudado 12.000 €.

En **Reino Unido**, Valrhona sponsoriza la iniciativa de financiación «Chocs for Chance» para recaudar dinero para el programa de inserción «Galvin's Chance» para los jóvenes desfavorecidos.

La primera promoción de Graines de Pâtissier

Desde hace 2 años, son más de **40 candidaturas** recibidas, **30 jóvenes** que ha continuado con el programa y en junio de 2018, **3 diplomados** en CAP Pastelería procedentes de la primera promoción.

En 2018

En 2018, el programa se ha ampliado proponiendo a los jóvenes, formaciones sobre postura profesional, el trabajo en equipo, la cultura pastelera, los trucos pasteleros y un centro de formación desde una plataforma en internet. Durante **3 meses**, **18 jóvenes** han participado en 2018 en los talleres propuestos y realizado un curso en casa de uno de nuestros clientes.

En septiembre 2018, **7 de ellos** han comenzado su aprendizaje. Valorizando los caminos recorridos con éxito queremos de corazón contribuir a la necesidad de personal de la profesión. **Hoy, el 40 % de los jóvenes inician un «CAP» al salir del proyecto Graines de Pâtissier.**

«Gracias a Graines de Pâtissier, he conocido a profesionales, construido mi proyecto y encontrado a un tutor. ¡Una experiencia sabrosa!»
Malika A.

LIVE LONG JUNTOS

CONSTRUIR UN MODELO SOSTENIBLE
CON NUESTROS COLABORADORES

No hay empresa responsable sin implicación y consulta de las partes interesadas en la elaboración de su estrategia y su visión.

Valrhona se compromete, por lo tanto, a instaurar un diálogo regular y de calidad con todas las partes interesadas para co-construir una empresa sostenible en la que, y con la que dé gusto trabajar. Nos esforzamos particularmente en escuchar y hablar con cada uno de los colaboradores Valrhona para responder a los objetivos de desarrollo y bien-estar en el trabajo a través de diversos programas de formación, de movilidad o incluso de inclusión.

En resumen, ya que nuestra responsabilidad no se para en nuestro perímetro, asesoramos a nuestros clientes en la puesta en marcha de prácticas responsables para que a su vez adopten un modo de funcionamiento colaborativo y consultativo.

Este programa comprometido de colaboración con nuestras partes interesadas, es esencial en nuestro programa de etiquetado B Corp. Le damos históricamente una atención particular que deseamos valorizar a través de esta etiqueta.

En 2018



822

trabajadores



8 %

de los colaboradores
formados en la RSE



84 %

de los colaboradores
piensan que Valrhona
es una empresa en la
que da gusto trabajar.



800

clientes sensibilizados
en la RSE



75 %

de compras realizadas
a proveedores que
han firmado la carta de
las compras responsables

FONDOS SOLIDAIRES
VALRHONA

62

colaboradores
Valrhona voluntarios
para la Fondation

EL OBJETIVO
VALRHONA

100 %

de los colaboradores
tienen un objetivo
RSE en 2020



La misión de Valrhona solo puede conseguirse si su estrategia está construida y desarrollada en una lógica de co-desarrollo y de sinergia con las principales partes interesadas de Valrhona. Implicamos a estas últimas, a lo largo de nuestra cadena de valor, teniendo en cuenta sus expectativas y las apuestas de nuestros oficios.

Ponemos en marcha instancias de diálogo regulares con nuestras diferentes categorías de interlocutores:

- encuestas de satisfacción anuales con nuestros colaboradores, clientes y proveedores
- sesiones de trabajo varias veces al año con nuestros clientes, distribuidores y proveedores, entre ellos los proveedores de cacao
- grupos de reflexión para las comunidades locales y productores de cacao
- una encuesta independiente al vecindario cercano a nuestras sedes
- contactos regulares cada año con los ONG y asociaciones profesionales
- grupos de reflexión varias veces al año con nuestros consumidores



ASESORAR A NUESTROS COLABORADORES

Los hombres y mujeres de Valrhona son una fuente indispensable de creación de valor sostenible. Su compromiso, la evolución de sus competencias y su bien-estar son apuestas esenciales por la perpetuidad de la empresa y una innovación sostenible, en un oficio sin cesar en transformación. Asesorarle a largo plazo es así una prioridad para Valrhona.

Panorama: ¿quiénes son nuestros colaboradores?

En 2018, Valrhona cuenta 822 colaboradores, es decir 4% más que en 2017.



UNA ROTACIÓN DE 9,4%



REPARTO DE LOS SALARIOS POR EDAD



La salud y la seguridad de los colaboradores

Como empresa con dos sedes de producción, la seguridad de las personas es una de nuestras prioridades. Deseamos garantizar las condiciones de trabajo más seguras a todos nuestros colaboradores, los que trabajan en la chocolatería pero también en la parte administrativa.

Nos hemos fijado un objetivo:

Para 2025, cero accidentes en toda la empresa

Para conseguirlo, Valrhona ha creado un **documento único de evaluación de los riesgos profesionales**. Se llevan a cabo diagnósticos regulares para establecer nuevos ejes de trabajo en materia de seguridad. Las últimas actualizaciones, permitirán mejorar el plan de acción global de la empresa.

En materia de prevención, Valrhona hace cada año una semana de la Salud Seguridad en el trabajo, así como **Visitas Seguridad Comportamental (VSC)**. Estas VSC son un momento de diálogo sobre los comportamientos y la manera de limitar los riesgos. **En 2018, se realizaron 1143 visitas por cerca de 100 personas**. Para gestionar la salud y la seguridad de los colaboradores, un programa de accidentología reporta regularmente los «casi-accidentes» o accidente benignos. Son así más de **1000 informaciones que obtenemos cada año** y que permiten poner en marcha medidas correctivas.

La penosidad del trabajo y los riesgos psicosociales son también preocupaciones importantes para Valrhona. Cada año se realizan un plan de prevención de la penosidad en el trabajo y tres estudios ergonómicos.

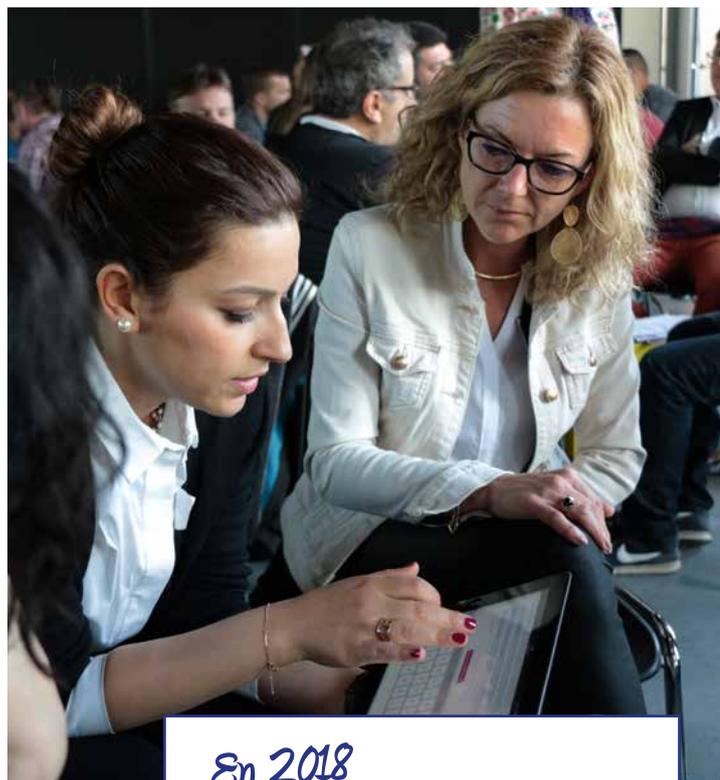
Desde 2014, hemos llevado a cabo numerosas acciones:

- Formación de relevo gestos y posturas
- Disposición de calentamientos y estiramientos por fisioterapeutas
- Ayuda a la manutención
- Reducción del peso unitario (sustitución de las cajas de 20 kg por las de 12 kg).

En 2018, nos rodeamos de ergónomos especializados para proseguir con nuestro plan de reducción de la penosidad. En paralelo, hemos construido una veintena de módulos de entrenamiento específicos en puestos identificados como de riesgo.

Respecto a los **riesgos psicosociales**, estamos particularmente atentos. Lanzamos el plan de prevención **Equi'Libre** en 2014, desde entonces se han llevado a cabo más de 17 proyectos. Entre ellos, la puesta en marcha del teletrabajo, la distribución de los tiempos de trabajo, el presupuesto bien-estar, los sistemas de alerta, las formaciones, la creación de un área de salud social...

Un diagnóstico ha sido renovado a fin de 2018.



En 2018

4,34 %
tasa de absentismo

9
accidentes con baja laboral
(6,7 de frecuencia y
0,15 de gravedad)

26 %
El plan global de formación de los
colaboradores dedicado a la Calidad,
Seguridad y Medioambiente (QSE)
en número de horas de formación

9
convenios colectivos firmados

Todos los compromisos y acciones de Valrhona en materia de seguridad y salud de los trabajadores están actualmente reconocidos por la certificación **OHSAS 18001** para ambos centros.

Calidad de vida laboral y compromiso de los empleados

Una empresa próspera es una empresa en la que da gusto estar. La calidad de vida de los colaboradores de Valrhona y su compromiso son un verdadero pilar de un resultado y un crecimiento sostenible.

La Política Calidad de Vida en el Trabajo (QVT) revisada en 2018, describe las ambiciones de Valrhona en materia de entorno laboral, de igualdad, de satisfacción de los colaboradores o incluso de reconocimiento, con el objetivo de mantenerse proactivo en la mejora de la calidad de vida en el trabajo de los colaboradores.

Valrhona desarrolla un marco de trabajo centrado en la convivencia y la creatividad. Así, asignamos a cada equipo, unos 80€ por persona, una suma para utilizar libremente en el marco de la mejora de su calidad de vida en el trabajo. Facilitamos así el acceso a la actividad física para todos nuestros colaboradores a través de dos salas de deporte internas, acompañada en 2018 con un nuevo programa de salud deporte. Servicios de RH se han puesto en marcha en nuestras sedes para favorecer la proximidad con nuestros colaboradores, durante los cuales, pueden hacer preguntas sobre sus problemáticas diarias (paga, mutua, etc...) En 2018, más de 50 colaboradores han aprovechado los servicios de un psicólogo del trabajo y una asistente social.

El equilibrio entre la vida profesional y personal es fundamental en Valrhona. En 2018, una carta sobre el teletrabajo permite ya a los colaboradores que respondan a los criterios de elegibilidad y con el acuerdo de su responsable, teletrabajar de 1 a 2 días por semana 120 colaboradores teletrabajan regularmente, es decir 14 % del efectivo. También, la posibilidad de disponer de su tiempo de trabajo es motivador y 52 asalariados han trabajado a tiempo parcial en 2018, es decir un 6,3 % de los asalariados.

Formar a nuestros equipos

La formación y el asesoramiento de las carreras son para Valrhona la garantía de una empresa que aprende, dinámica y atractiva, resistente a los cambios a largo plazo. Desde su llegada, nuestros nuevos colaboradores disfrutan de una jornada de integración (una semana para los comerciales), de un programa de formaciones personalizadas para los nuevos comerciales y desde 2018 de un librito de bienvenida.

Los colaboradores son seguidos en su evolución y su carrera en tres momentos de diálogo privilegiados:

- la Entrevista Anual de Desarrollo
- la revisión de los objetivos, en co-construcción entre el responsable y el colaborador
- la entrevista profesional, al menos cada dos años, para discutir las perspectivas de desarrollo profesional

Estas diferentes entrevistas permiten evaluar así la necesidad de formación del colaborador y guiarle en su evolución.



GREAT PLACE TO WORK

Valrhona responde cada año a la encuesta anual de satisfacción interna del buen-vivir en empresa fundada sobre 5 pilares:

- Credibilidad
- Respeto
- Igualdad
- Orgullo,
- Convivencia.

En un programa de mejora continua, Valrhona utiliza este barómetro para evaluar el clima social y ajustar la política RH. Desde 2011, Valrhona está reconocida como Great Place To Work, y el 86 % de los empleados han participado en la encuesta en 2018.

En 2018 según una encuesta interna, el 84 % de los colaboradores han declarado que Valrhona es una empresa en la que da gusto trabajar (es decir 2 puntos más que el 2017).

En 2018

El equilibrio entre la vida profesional y personal es fundamental en Valrhona.

En 2018, una carta sobre el teletrabajo permite ya a los colaboradores que respondan a los criterios de elegibilidad y con el acuerdo de su responsable, teletrabajar de 1 a 2 días por semana. 120 colaboradores teletrabajan regularmente, es decir 14 % del efectivo. También, la posibilidad de disponer de su tiempo de trabajo es motivador y 52 asalariados han trabajado a tiempo parcial en 2018, es decir un 6,3 % de los asalariados.



El plan de formación reagrupa acciones de formación definidas en el marco de la política RH de la empresa y puestas en marcha por iniciativa del responsable.

Desde 2018, módulos de formación en **e-learning** sobre temáticas de desarrollo personal están accesibles para todos a través del portal RH.

Ciertas formaciones dispensadas están especializadas en nuestros oficios. Es el caso de la formación **Chocolatero Savencia Gourmet**, común a varias filiales del grupo. La promoción 2018 se ha completado con nuevo módulo de un día, dedicado a la mejora continua. Valrhona desarrolla también formaciones que cualifican como el **Certificado de Cualificación Profesional (CQP)**, un título oficial reconocido por el conjunto de empresas de una misma rama profesional.

En 2018, se ha creado una nueva formación CQP «Agente Logístico». **25 colaboradores** han obtenido un CQP en 2018, principalmente una 1ª promoción CQP Técnico de mantenimiento en Adrial*, una agrupación de empresarios locales que desean conjugar el desarrollo responsable y la actividad de temporada.

Finalmente desde 2013, Valrhona está comprometida en un programa inspirado en los **movimientos de liberación de empresa**. Los asalariados son motivados para ser más autónomos y responsables, para tomar las decisiones que les parezcan justas para mejorar los resultados y la empresa en general.

La **Escuela del Leadership** se inscribe desde 2013 en esta línea de estrategia. Repartida en cuatro seminarios al año, permite a los responsables llevar a cabo una reflexión sobre su posición, sus competencias y la relación con su equipo, para trabajar sobre su postura de responsable-asesor. En 2018, 24 responsables han sido asesorados en este marco y más de 200 personas desde el lanzamiento en 2013.

Prueba de la voluntad de Valrhona de motivar la innovación colaborativa en sus equipos, una **plataforma colaborativa** titulada **Imagine** favorece también el intercambio, la evaluación y la priorización de ideas de innovación para todos los colaboradores.

En 2018, se realizó un diagnóstico para comprender mejor la situación de la empresa sobre el tema de la discapacidad. Este diagnóstico ha sido conducido durante dos meses y compartido en el marco de un comité pluridisciplinar, y nos permitirá poner en marcha acciones concretas que intentarán asesorar mejor a nuestros colaboradores discapacitados, integrar y contratar colaboradores con discapacidad e informar mejor sobre el tema. En 2018, la tasa de empleo de personas con discapacidad era del **5,20 %**.

En resumen, Valrhona vela por la paridad y por el mantenimiento del empleo de los seniors en sus efectivos, en cada nivel jerárquico.

Así en 2018, **47 %** de los ejecutivos eran mujeres. También, los empleados de más de 55 años representan un **13,5 %** de los efectivos totales de la empresa en 2018.

* Ardèche Drôme Industria Agroalimentaria y Logística

** Esta cifra comprende las formaciones obligatorias en términos de salud, seguridad y técnica



83% de los asalariados han recibido una formación**, con una media de 21,7 horas de formación por colaborador en el año.



De los colaboradores han sido formados en la RSE (formación eco-concepción principalmente).



La diversidad

Hoy en día, Valrhona despliega su creatividad a través de una gran diversidad de profesiones y talentos: Chefs pasteleros, maestros chocolateros, expertos en cacao, doctores en análisis sensorial e investigación cacao, artesanos, pasteleros (enmarcado, decoraciones,...)

Esta riqueza humana y esta experiencia colectiva del sabor están en el corazón de una capacidad de innovación que genera ventajas competitivas únicas. La diversidad es una riqueza, fuente de una generación de ideas rebosantes, que hay que integrar, promover y reservar.

También, la diversidad en Valrhona se manifiesta por la integración de personas de todas las edades, género, origen y aptitudes en el seno de sus efectivos y sus tareas. La diversidad de los recorridos es una fuente de una gran riqueza y de valiosos conocimientos para toda la empresa.

La discapacidad en empresa es sobre todo un punto de atención crucial para Valrhona.



Para responder a la obligación legal, Valrhona se fija así un objetivo de empleo del 6% de trabajadores con discapacidad.

Comprometer nuestros equipos por la RSE

El compromiso de toda la empresa y de cada empleado con la RSE es uno de los motores esenciales de cambio para Valrhona.

Valrhona se ha fijado un objetivo del 100 % de los colaboradores dotados de un objetivo RSE de aquí a 2020.

Un servicio que transmite a nuestros colaboradores, y en total transparencia, la **estrategia RSE** de Valrhona y su declinación en la empresa. Los colaboradores son impulsados a atestiguar ellos mismos sus acciones RSE en el InterVal mensual, la revista televisada interna, así como en la red social interna de Valrhona. Esta comunicación favorece la **adhesión al proyecto común, la cohesión, la implicación y el reconocimiento.**

Igualmente movilizamos a los colaboradores a lo largo del año durante los momentos importantes dedicados a temáticas que apreciamos. En 2018, un nuevo formato «Meet & Lunch» sobre la temática de los derechos humanos ha sido probado con éxito para aumentar las competencias de los colaboradores sobre el tema en el tiempo de una comida. También en 2018, la semana del desarrollo sostenible ha reunido a los colaboradores en torno al tema de la biodiversidad, a través de talleres y encuentros con personalidades y socios especializados en el tema (Liga de Protección de las Aves, el panadero Roland Feuillas...).



ACTUAR CON NUESTROS SOCIOS
PARA UNA SECTOR RESPONSABLE

Las relaciones con nuestros proveedores

Valrhona, como comprador, tiene la responsabilidad de conocer su sector y gestionar la diversidad de sus abastecimientos. Por lo tanto, estamos muy implicados con nuestros proveedores para co-construir una cadena de valor responsable, relaciones de confianza sostenible y un avance a una mejora continua y mutua. El papel de Valrhona es concienciar a los proveedores de los problemas del mañana y de las prácticas responsables para que puedan apoyar las transformaciones de la empresa.

Valrhona aplica la Carta de Compras Responsables del Grupo Savencia que compromete a los compradores a respetar un código de conducta sobre la ética, la lealtad, las compras sostenibles y solidarias y la promoción de planes de progreso. Esta carta describe los compromisos que esperamos de nuestros proveedores salvo cacao, en materia de derechos laborales, ética, protección del medioambiente, gestión de los riesgos y seguridad alimenticia. Esta carta ha sido actualizada en 2018 para tener en cuenta la ley Sapin II de lucha contra la corrupción. En 2018, 75 % de la Cifra de negocio de Valrhona se realizó con proveedores que habían firmado la carta de Compras responsables.

* Los proveedores estratégicos representan el 80% de los gastos por compras de Valrhona

Nuestros proveedores

Para asegurarnos la puesta en marcha de las buenas prácticas, evaluamos a nuestros proveedores con nuestro colaborador **EcoVadis** según una cartografía de los riesgos establecida y a través de la empresa **Actradis**, un tercer aceptado para verificar la conformidad de las declaraciones de los proveedores.

También nos reunimos con nuestros proveedores cada año. En 2019 se celebrará un «Dialogue Day» (día de diálogo) para discutir los resultados de la encuesta y los medios de mejora.

8 % de los proveedores estratégicos han participado en las jornadas de intercambio «Dialogue Day» organizadas por Valrhona, es decir unos 100 proveedores en total.

Objetivos 2020

100 %

100 % de compras realizadas a proveedores que han firmado la carta de las compras responsables

100 % de los proveedores estratégicos* que han participado en las jornadas de intercambio

Las relaciones con nuestros clientes

La responsabilidad de Valrhona es satisfacer a todos sus clientes, en su diversidad y sus exigencias.

Además de un producto único y de calidad, los cerca de 15000 clientes de Valrhona esperan cada vez más un auténtico asesoramiento y una sensibilización en la gastronomía del mañana. Valrhona se esfuerza en responder a sus deseos co-construyendo un sector responsable hasta el consumidor.

La formación de nuestros comerciales en la RSE es una apuesta esencial para la sensibilización de nuestros clientes ya que ellos son los primeros embajadores de los objetivos y ambiciones de Valrhona en materia de desarrollo sostenible. **En 2018, el 100 % de los comerciales han sido formados en la RSE.**

En 2018 instauramos una **carta RSE destinada a los Cercle V**, los clientes fidelizados de Valrhona, para que ellos puedan formar parte de sus compromisos RSE escogiéndonos como proveedor de chocolate. Esto les permite así valorizar sus productos y sus compromisos para un sector más sostenible.

Después de la encuesta de Satisfacción Clientes llevada a cabo en 2017, en la que un 96 % de los clientes se declararon satisfechos, se han creado centros de consulta en 2018 para identificar recursos de mejora. **En 2018, 800 clientes fueron sensibilizados sobre la RSE en las conferencias y grupos de escucha organizados por Valrhona.**

Las exigencias de los clientes empujan a Valrhona a reinventarse. El **1^{er} SIRHA Green en 2018** ha sido la ocasión para Valrhona de mostrar su compromiso en materia de RSE así como conocer clientes con necesidades específicas (vegano, sin lecitina, biológico...).

Los viajes a las plantaciones para nuestros clientes y colaboradores

Cada año se organizan viajes a las plantaciones para los clientes y colaboradores de Valrhona (seleccionados según propuestas de los responsables para valorizar su implicación en la empresa). Esta semana en la plantación es íntegramente a cargo de la empresa.

En 2018, un viaje **a Brasil** para ver a nuestro partenaire M. Libânio fue la ocasión de celebrar el centenar de clientes y el centenar de colaboradores que han viajado para descubrir el universo de las plantaciones. Los participantes de este viaje han podido descubrir, sentir y tocar esta materia prima excepcional, tomando conciencia del universo de la cadena de valor del cacao, en toda su complejidad. También han podido constatar todos los esfuerzos realizados por nuestro socio M. Libânio en los aspectos medioambientales de sus plantaciones.

Aún en 2018, se organizó un segundo viaje **a Belice** con diez de nuestros clientes bajo el tema «Inmersión en plantación y en la cultura local». Los objetivos eran sensibilizar a los clientes en el programa RSE de Valrhona, llevarlos a valorizar esta materia prima frente a sus clientes y



promover la co-creación de recetas entre los clientes y los productores. Los clientes se han quedado con la experiencia humana, los encuentros con los productores, los diferentes protagonistas del sector, las personas de Valrhona y los momentos de diálogo entre ellos.

Nuestros objetivos para 2020



100% de nuestros comerciales formados en la RSE



Más de 200 clientes/año participan en las jornadas de diálogo

Queremos así, responder lo mejor posible a la necesidad de personalización de nuestros clientes.

La oferta de personalización del cliente consiste en crear un chocolate totalmente personalizado en tres pasos:

- 1/ Identificando sus características gustativas y técnicas
- 2/ Seleccionando los terruños de cacao que ofrecen la mejor paleta de creación
- 3/ Definiendo la receta óptima.

El equipo Grandes Cuentas, a cargo de esta oferta, acompaña también al cliente en la transcripción de la historia del producto, aportando los contenidos necesarios para informar.

En 2018, se realizaron 45 proyectos de personalización.

Valrhona se compromete en su territorio para hacer brillar su saber-hacer y llevar sus convicciones lo más cerca posible de las comunidades locales. La Cité du Chocolat y la Fondation Valrhona trabajan también en proyectos que promueven la proximidad, la relación social y compartir competencias para asesorar las comunidades.

El sabor como vector de unión social: la acción de la Cité du Chocolat y de la Fondation Valrhona a nivel local

Desde 2017, Valrhona tiene los Talleres Descubrimiento de los Sabores en la Cité du Chocolat para iniciar a los niños de 4 a 10 años en los sabores, aromas, sensaciones y texturas. El objetivo es permitir al visitante entrar virtualmente en el corazón de los talleres y poder escuchar los testimonios de las mujeres y hombres que fabrican el chocolate Valrhona.

Además, Valrhona acompaña las poblaciones más frágiles a través de cursos de pastelería, impartidos por los pasteleros Valrhona sobre todo a jóvenes en dificultades, niños confiados a la Fundación Ardouvin de niños enfermos o discapacitados. Valrhona ofrece principalmente a los niños de la asociación Kivi Organisation una jornada de evasión en la Cité du Chocolat y comercializa también en su tienda un libro de cocina cuyos beneficios van destinados a ellos.

Colaboradores comprometidos con las comunidades

El **mecenazgo de competencias** está motivado por Valrhona ya que permite a sus colaboradores dedicarse a compartir su saber-hacer y par parte de su tiempo. Valrhona también ofrece 1 día al año por colaborador para actuar con la Fondation.

- Una colaboradora también ha desarrollado el proyecto Akadi, destinado a mostrar a los jóvenes lo fácil que es comer bien, cocinar y «llevar la casa». Así, se llevan a cabo talleres de 2 horas por colaboradores Valrhona para jóvenes inmigrantes.
- Los colaboradores pueden igualmente realizar talleres de descubrimiento del chocolate destinados a niños en colaboración con la Asociación IRIS à l'IHOP* de Lyon.

En 2018

62

colaboradores
trabajan para
la Fundación

3350

Horas de los
colaboradores
dedicadas
al mecenazgo

343.161,02 €

Dados a los cursos
del año



FONDS SOLIDAIRE
VALRHONA

Mañana, un fondo de dotación para un impacto positivo siempre mayor: Le Fonds Solidaire Valrhona

La Fondation de empresa Valrhona es actualmente dependiente de los fondos asignados por Valrhona. En 2019, un fondo de dotación será al fin creado para dar la posibilidad a todas nuestras partes implicadas de invertir junto a nosotros en estas problemáticas que nos conciernen a todos. Este nuevo fondo de dotación se encargará de perpetuar las actividades llevadas a cabo hasta ahora por la Fondation Valrhona y de financiar los numerosos proyectos relacionados con el cacao y la gastronomía. **Todo esto con un objetivo en mente: aumentar nuestro impacto positivo.**

Nuestro compromiso para imaginar lo mejor del chocolate del mañana no puede llevarse a cabo sin la participación de nuestros socios y el conjunto de nuestro ecosistema. Le necesitamos para hacer progresar el sector del cacao y la gastronomía hacia una mayor responsabilidad y sostenibilidad. Estamos encantados de contar con usted para compartir nuestra visión, hablar sobre los temas que nos movilizan y nos hacen progresar.



Para hablar con nosotros:

rse@valrhona.fr

* Instituto de Hematología y Oncología Pediátrica







Live Long



VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - Francia
Tel.: +33(4) 75 09 26 38 - scvalrhona@valrhona.fr

   www.valrhona.com