Insieme, facciamo del bene con del buono

RAPPORTO SVILUPPO SOSTENIBILE 2020

VALRHONA
live long

VALRHONA
live long

Quest'anno abbiamo scelto di creare un rapporto più breve rispetto agli anni passati. In futuro, ci proponiamo di pubblicare un rapporto lungo ogni due anni e uno più breve gli altri anni. Nonostante il rapporto RSI completo continui ad essere un documento fondamentale per noi, questo cambiamento di formato ci permetterà di ridurre il carico di lavoro dei circa 70 collaboratori impegnati nel rapporto e di concentrare le nostre risorse sulla comunicazione, sulle azioni sostenibili e su altri canali nel corso dell'anno. Il rapporto più breve fornirà una panoramica delle nostre azioni e dei nostri progressi; quest'anno ci sarà un focus su come abbiamo affrontato la pandemia insieme. Potete trovare maggiori informazioni sui nostri impegni e su tutti i nostri progetti sul nostro sito web **www.valrhona.com**.

live long
CACAO

live long
AMBIENTE

live long
GASTRONOMIA

live long
INSIEME

Quando si è diffusa la notizia di una strana malattia in Cina verso la fine del 2019, non immaginavamo che le nostre vite sarebbero state stravolte a tal punto.

Mentre il coronavirus si spargeva nel mondo, si è creata una nuova realtà. Ci siamo dovuti rinchiudere nelle nostre case, restare lontani dai nostri amici e dalle nostre famiglie, mentre i negozi, le scuole e i ristoranti chiudevano i battenti. Abbiamo vissuto un momento di grande preoccupazione per i nostri cari e per i nostri posti di lavoro.

Il settore gastronomico è stato fortemente colpito dal Covid-19, dai produttori ai professionisti. Nel 2020 i redditi di ristoranti, hotel e catering in tutto il mondo sono crollati. Molti hanno chiuso la propria attività temporaneamente, altri definitivamente. Durante la pandemia, i professionisti hanno dovuto navigare nell'incertezza permanente. Noi di Valrhona siamo rimasti impressionati dalla loro capacità di adattamento, innovazione e rivisitazione. Cari artigiani, ristoratori e albergatori: sappiate che tutta la famiglia Valrhona è qui per offrirvi il suo sostegno più profondo in questo periodo.

Per Valrhona, il 2020 è stato un anno di alti e bassi. A gennaio festeggiavamo l'ottenimento della certificazione B Corp ed entravamo a far parte della comunità di aziende più impegnate al mondo. Tuttavia, alcuni mesi più tardi, la nostra attività ha subito un rallentamento significativo, mentre in tutto il mondo venivano annunciati lockdown nazionali. Alla fine dell'anno, gli affari hanno cominciato a riprendere e abbiamo anche raggiunto l'obiettivo del 2020 di conseguire la neutralità carbonica nel nostro stabilimento.

Sebbene il percorso sia stato difficile, la pandemia ha messo in evidenza la forza delle relazioni che abbiamo costruito con i nostri produttori e clienti nel corso degli anni, nonché l'impegno dei nostri collaboratori. È grazie a tutte quelle persone che Valrhona, oggi, sta superando questa crisi. Siamo più che mai impegnati a stimolare un movimento collettivo per un settore del cacao equo e sostenibile e un mondo della gastronomia creativo e responsabile.

In questo anno difficile, ci sono stati alcuni segnali di speranza. Le aziende e i governi si stanno orientando sempre di più verso la sostenibilità, non solo per sopravvivere alla crisi, ma per reinventarsi e riemergere ancora più forti. La pandemia sembra aver concretizzato la tendenza preesistente dei professionisti e dei consumatori di privilegiare i prodotti di qualità, tracciabili, locali e di stagione. Al giorno d'oggi si registra una vera e propria spinta verso una gastronomia del futuro tanto responsabile quanto creativa. La nostra strategia e i nostri impegni rimangono gli stessi, nonostante il coronavirus, perché crediamo che siano gli elementi imprescindibili per creare un futuro migliore per tutti.

Nessuno di noi uscirà da questa pandemia indenne, ma ciò di cui siamo sicuri è che, insieme, ci rialzeremo e saremo più forti di prima.

I NOSTRI PROGRESSI E OBIETTIVI

live long CACAO

REALIZZAZIONE 2020	OBIETTIVI
Obiettivo raggiunto — Mantenere al **100 %** **la tracciabilità delle fave di cacao** dai produttori	**100 %** **di tracciabilità delle fave di cacao** dai produttori
36 % **di tracciabilità delle fave di cacao** dai produttori	**100 %** **di tracciabilità delle fave di cacao** dall'appezzamento di coltivazione nel 2021
Il **13 %** **dei Paesi** è stato visitato almeno 1 volta all'anno (Visite effettuate prima del Covid-19)	**100 %** **dei paesi visitati** almeno una volta all'anno entro la fine del 2020
Il **98 %** **dei nostri acquisti di cacao** proviene da partnership di almeno 3 anni	**Almeno il 90 %** **dei nostri acquisti di cacao** proviene da partnership di almeno 3 anni entro la fine del 2020
	il **100 %** **dei produttori è accompagnato** nell'attuazione di pratiche di agroforestazione entro il 2025

Lavoriamo con 15 paesi e 14 paesi sono coperti da una partnership a lungo termine

La durata media delle nostre partnership è **di 7 anni**

18 024 produttori

live long AMBIENTE

REALIZZAZIONE 2020	OBIETTIVI PER IL 2025
-57 % **di emissioni di gas serra (scope 1 e 2)** dal 2013	**-60 %** **di emissioni di gas serra (scope 1 e 2)** rispetto al 2013
90 % **di valorizzazione dei rifiuti**	**100 %** **di valorizzazione dei rifiuti**
69 % **di energie rinnovabili nel mix energetico**	**79 %** **di energie rinnovabili nel mix energetico**
79 % **di riciclabilità dei nostri imballaggi**	**85 %** **di riciclabilità dei nostri imballaggi**
Il **100 %** **dei nuovi prodotti soddisfa i nostri criteri di eco-concezione**	Il **100 %** **dei nuovi prodotti soddisfa i nostri criteri di eco-concezione** entro la fine del 2020
-8 % **di produzione globale di rifiuti** dal 2013	**-50 %** **di produzione globale di rifiuti** rispetto al 2013
-45 % **di consumo d'acqua** dal 2013 **-22 %** **di consumo totale di energia** dal 2013	**-50 %** **di consumo d'acqua e d'energia** rispetto al 2013
-6 % **di emissioni di CO2 legate al nostro trasporto aereo** dal 2013	**-30 %** **di emissioni di CO2 legate al nostro trasporto aereo** rispetto al 2013

live long

GASTRONOMIA

REALIZZAZIONE 2020

58 giovani nel 2020

Obiettivo raggiunto

Il **48 %** dei giovani inizia una formazione di pasticceria al termine del progetto Graines de Pâtissier

OBIETTIVI

Raggiungere **100** beneficiari per il progetto Graines de Pâtissier nel 2020

Il **40 %** dei giovani ha iniziato una formazione di pasticceria al termine del progetto Graines de Pâtissier nel 2020

5 territori in Francia hanno partecipato al programma Graines de Pâtissier

10 000 persone formate dall'École Valrhona

NEL 2021, prevediamo di formare 120 beneficiari e di estendere Graines de Pâtissier ad almeno 10 territori.

live long

INSIEME

REALIZZAZIONE 2020

Il **20 %** dei collaboratori ha un obiettivo RSI

OBIETTIVI

Il **100 %** dei collaboratori avrà un obiettivo RSI entro il 2020

13% dei collaboratori, di cui dei commerciali, formati in termini di RSI

Quest'anno non abbiamo potuto condurre la nostra indagine di soddisfazione dei collaboratori a causa della pandemia di COVID-19

Il **100 %** dei fornitori ha firmato il nostro patto degli acquisti responsabili

10 incidenti con interruzione del lavoro

833 dipendenti

417 donne | **419** uomini

678 428 € di donazioni devoluti nel corso dell'anno

Creare una filiera del cacao equa e sostenibile

LE NOSTRE SFIDE E IL NOSTRO APPROCCIO

Di fronte alle grandi sfide della filiera del cacao, costruiamo le nostre ambizioni sulla base di tre obiettivi principali: il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro, la protezione dell'ambiente e la salvaguardia dei terreni e dei sapori.

Grazie alle nostre partnership a lungo termine, alla nostra conoscenza e vicinanza con i produttori di cacao, alle nostre relazioni dirette con le comunità in 15 paesi, ci impegniamo particolarmente a favore del giusto reddito, della lotta contro il lavoro minorile, della protezione delle foreste e della neutralità carbonica.

Miglioriamo il nostro impatto ogni anno perché crediamo nell'empowerment e nella responsabilizzazione delle comunità produttrici di cacao. Sappiamo che la strada da percorrere sarà lunga, ma abbiamo fiducia nella nostra capacità di far cambiare le cose con una mobilitazione concertata di tutti gli attori del settore del cacao e del cioccolato.

LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

IL MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI DI VITA

Andrew Hastik,
Grenada Cocoa Association, **Grenada :**

Valrhona è diventata una famiglia per noi.

Eimar Sampaio,
M. Libânio Agrícola SA,
Brasile :

Oggi viviamo una sfida mondiale che nessuno di noi aveva mai immaginato. Siamo certi che riusciremo a superarla e che continueremo a rafforzare la relazione tra Valrhona e M. Libânio Agrícola SA, e a migliorare per sorprendere i clienti della nostra filiera di cacao e cioccolato.

Emily Stone,
Maya Mountain
Cacao, **Belize :**

Stiamo attraversando un periodo senza precedenti, difficile per tutti noi. Siamo fiere, come sempre, di essere partner di Valrhona e vi ringraziamo per la vostra comunicazione chiara e frequente. Non vediamo l'ora di rivedervi!

Di Véronique Huchedé, responsabile sourcing cacao

Il 2020 ci ha ricordato l'importanza dell'ascolto, incoraggiandoci a rafforzare ancora di più la vicinanza e i legami che ci uniscono ai nostri partner produttori di cacao. Di questo periodo di crisi sanitaria mondiale, ricorderemo sicuramente i messaggi e le azioni di sostegno reciproci che ci hanno senz'altro fatto bene.

La flessibilità e l'elasticità delle nostre organizzazioni hanno permesso di dare priorità a determinate azioni - posticipare alcuni progetti a lungo termine per favorire dei finanziamenti urgenti e indispensabili di fronte a questa situazione inaspettata.

Qui mettiamo in luce 3 di queste azioni:

HAITI

La nostra cooperativa partner, la FECCANO, all'inizio del raccolto ricorre spesso al servizio di credito offerto dalla SIDI, un'impresa solidale di utilità sociale che promuove la solidarietà internazionale per lo sviluppo e l'investimento. La sua missione è contribuire alla promozione di un'economia più inclusiva che offra un'opportunità alle popolazioni svantaggiate, soprattutto nei paesi del Sud. Quest'anno, nonostante le fosse stata concessa la linea di credito, l'arrivo della crisi ha interrotto il versamento dei fondi, rendendola impossibilitata a pagare i produttori al momento della consegna del cacao alla cooperativa. Senza reddito giornaliero, i produttori non possono provvedere al sostentamento delle loro famiglie. Abbiamo quindi deciso di prefinanziare questo raccolto.

COSTA D'AVORIO

Per far fronte alle conseguenze della pandemia di Covid-19, che mette a rischio la vita quotidiana delle popolazioni e in particolare quella dei produttori e dipendenti, è stata avviata una campagna di sensibilizzazione in concertazione con la cooperativa CAPEDIG a beneficio dei produttori e delle loro comunità. Inoltre, è stata avviata la distribuzione di kit di protezione e prodotti alimentari.

PERÙ

Il Perù ha dichiarato molto presto lo stato di emergenza, adottando fin da subito delle misure restrittive. La nostra cooperativa partner, la Cooperativa Norandino, si è rivolta a noi per un sostegno finanziario volto a garantire ai produttori e alle loro famiglie la sicurezza alimentare. I fondi, inizialmente destinati a progetti sociali in corso volti, ad esempio, a contrastare l'analfabetismo, sono quindi stati riallocati a favore di una vasta operazione per consentire:

- **La distribuzione** di cesti alimentari — **a 3 669** produttrici e produttori
- **La fornitura** di medicinali — **a 3 centri sanitari** comunitari
- **L'attuazione di campagne di sensibilizzazione** e di procedure per contrastare la diffusione del virus — **nei 17 centri** di raccolta di caffè, cacao e panela, in modo da poter proseguire il raccolto e mantenere così le risorse finanziarie delle comunità.

live long

AMBIENTE

Raggiungere la neutralità carbonica entro il 2025

LE NOSTRE SFIDE AMBIENTALI

Tutte le operazioni della nostra catena di valore, dalla coltivazione del cacao alla distribuzione del cioccolato, passando per la sua fabbricazione, generano un impatto ambientale - in particolare sul clima e sulla biodiversità - che l'azienda si impegna a ridurre al minimo. Per garantire un pianeta sano per tutti in futuro, è cruciale far fronte a questo impatto.

- **NEUTRALITÀ CARBONICA**
- **ENERGIA**
- **TRASPORTI**
- **ACQUA**
- **RIFIUTI**
- **ECODESIGN**

IL NOSTRO APPROCCIO

La nostra politica ambientale definisce le ambizioni dell'azienda in materia di salvaguardia del pianeta e di neutralità carbonica. Oltre alla conformità del sito alle ultime normative ambientali, la nostra politica ambientale si accompagna di azioni concrete riguardanti, ad esempio, la gestione dei rifiuti, l'utilizzo delle energie rinnovabili e la progettazione ecocompatibile. Grazie alle nostre certificazioni ISO 14001 e ISO 5001, abbiamo potuto strutturare il nostro management ambientale ed energetico e garantire la qualità di questi sistemi. **Oggi, il nostro obiettivo principale è raggiungere la neutralità carbonica entro il 2025.** In tale ottica, stiamo lavorando per ridurre le emissioni dalla piantagione al piatto. Questo processo si basa su diverse azioni, tra cui l'eliminazione dell'impronta di gas serra del nostro stabilimento, la riduzione delle emissioni legate ai trasporti, la lotta contro la deforestazione e la promozione di pratiche agricole sostenibili.

Nel 2020

IL NOSTRO STABILIMENTO RAGGIUNGE LA NEUTRALITÀ CARBONICA

Di Elisande Bourry, Responsabile Sicurezza e Ambiente

Quest'anno abbiamo raggiunto l'obiettivo che ci eravamo prefissati per il 2020: il nostro stabilimento ha conseguito la neutralità carbonica. Questo risultato è stato possibile grazie alle numerose azioni che abbiamo intrapreso nel corso degli anni, tra cui la riduzione delle nostre emissioni di CO_2 del 57% entro il 2020 (rispetto al 2013) conformemente a una traiettoria di 2°C, la riduzione del nostro consumo di energia e la promozione delle energie rinnovabili. Nel 2020 abbiamo centralizzato la produzione del freddo, un punto di sviluppo discusso nel nostro rapporto RSI del 2019 che ci ha permesso di ridurre il nostro consumo di energia del 26%. Nell'ambito della nostra politica di sostituzione dei fluidi ad alto potenziale di riscaldamento climatico, nel 2020 abbiamo inoltre ridotto le perdite di liquido refrigerante del 24% (rispetto al 2019).

Abbiamo scelto di compensare le nostre emissioni rimanenti con acquisti certificati di compensazione del carbonio nel progetto Madre de Dios in Perù, in collaborazione con EcoAct. Situato nel corridoio di conservazione di Vilcabamba Amboro, vicino all'antico villaggio di Machu Picchu, il progetto è volto a rafforzare la sorveglianza nella regione e a stabilire delle pratiche di gestione sostenibile delle foreste. Queste azioni contribuiscono a ridurre notevolmente la deforestazione, la minaccia di spostamento delle comunità indigene locali e lo sfruttamento illegale.

LA CONSIGNE BY VALRHONA

Di Alice Dux, project manager RSI

Lo scorso anno vi abbiamo presentato per la prima volta il nostro progetto ComeBac, ideato per riprogettare i nostri imballaggi in una logica di economia circolare. Nel 2020 il nome del progetto cambia, ma la volontà rimane la stessa! Sempre attenti ad assumerci la piena responsabilità dei nostri imballaggi, nel dicembre 2020 abbiamo finalmente lanciato La Consigne by Valrhona. Per il momento, 6 clienti artigiani di Lione hanno aderito all'iniziativa: la pasticceria Les Gasteliers, la cioccolateria Bruno Saladino e le maison Buisson, Pignol, Moine e Pépin. Dall'inizio di dicembre, questi 6 stabilimenti ricevono i loro cioccolati Guanaja e Jivara in formato 6 kg in contenitori di plastica che, una volta utilizzato il cioccolato, recuperiamo, laviamo e riutilizziamo. Tutti i nostri clienti sono entusiasti di questa soluzione, e Christophe Rasneur (Pasticceria Les Gasteliers) lo fa capire perfettamente in poche parole:

> **È molto più pratico dei sacchi e più eco-responsabile, mi trovo molto bene**

Attualmente, contiamo più di 700 kg di cioccolato Valrhona venduto e consegnato sfuso. Per quanto riguarda il futuro, a partire da giugno 2021 prevediamo di ampliare la gamma mettendo a disposizione 7 referenze di cioccolato (4 fondenti, 2 al latte e 1 bianco), accessibili a più di 100 clienti lionesi. I nostri team stanno già pensando di estendere il progetto a tutta la Francia, in collaborazione con numerosi partner che si occupano di riutilizzo e mobilitando altri attori della gastronomia.

live long

GASTRONOMIA

Accompagnare i nostri clienti verso una gastronomia del buono, del bello e del bene

LE NOSTRE SFIDE E IL NOSTRO APPROCCIO

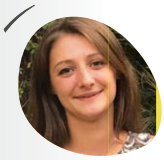
Il cibo è uno dei grandi piaceri della vita: ci supporta, ci fa viaggiare e ci riunisce intorno ad esperienze condivise. Oggi ci troviamo in un periodo di crisi – legata al clima, alla biodiversità, alla salute pubblica – e il nostro sistema alimentare ha una grande responsabilità. Noi di Valrhona crediamo che il mondo della gastronomia possa essere la soluzione. I professionisti hanno il potere di influenzare come, cosa e quando la gente mangia. Questo potere può essere impiegato per avere un impatto positivo sul pianeta, sulla nostra alimentazione e sul nostro futuro. I professionisti adottano sempre più delle misure per integrare il loro impatto sociale e ambientale nelle loro creazioni. Con Live Long Gastronomia desideriamo sostenerli in questo percorso al fine di creare un mondo della gastronomia che è buono e bello, certo, ma che fa anche del bene.

PARITÀ DEI SESSI

L'AMBIENTE

SALUTE

GRAINES DE PÂTISSIER



Di Mélissa Fournaux, project manager Graines de Pâtissier

Avviato dalla Fondazione Valrhona nel 2017, il programma Graines de Pâtissier offre un'opportunità professionale ai giovani dai 16 ai 25 anni nel settore della pasticceria. Permette ai giovani di provare il mestiere del pasticciere prima di impegnarsi in una formazione e agli artigiani di formare e reclutare il futuro talento del loro team.

Nel 2020, il nostro obiettivo era formare 120 giovani in 10 territori francesi. Purtroppo la crisi sanitaria ci ha colti di sorpresa nel bel mezzo del lancio operativo e abbiamo dovuto mettere in pausa il programma. Tuttavia, nonostante la particolare situazione che stiamo vivendo, Valrhona e i nostri partner nazionali sono rimasti attivi, impegnati e soprattutto motivati a fianco dei giovani. Alla fine, il bilancio del 2020 è molto positivo: hanno partecipato 5 territori in Francia (Valenza, Liévin, Moulins, Marsiglia e Lille) e 58 giovani. Di questi, il 57% ha iniziato una formazione qualificante in pasticceria e altri mestieri dell'alimentazione.

Per Graines de Pâtissier, quest'anno è anche stato l'occasione per porre le condizioni necessarie al suo sviluppo e alla sua professionalizzazione. Come prima cosa, è stata sottoscritta una partnership con il Réseau national des Écoles de la 2e Chance (la rete nazionale delle scuole della seconda opportunità) con due obiettivi: strutturare il coinvolgimento delle scuole della seconda opportunità in ogni città e facilitare la prospezione e l'ingresso di nuovi partner per il 2021 e il 2022. La Fondazione Valrhona ha poi ottenuto una sovvenzione dalla Caisse des Dépôts e dal Ministero del Lavoro francese, che ci ha permesso di mantenere il livello di coinvolgimento di ogni partner e soprattutto di assicurare i finanziamenti del programma per il 2021 e il 2022. Forte di questa visione "a lungo termine" in questo contesto, abbiamo fatto il punto, prospettato e infine firmato un Accordo di Consorzio con i Centri di formazione (centri di formazione per apprendisti CFA, istituti alberghieri, camere dei mestieri e dell'artigianato CMA) che finanziano Graines de Pâtissier al nostro fianco. Infine, abbiamo anche professionalizzato e semplificato l'organizzazione del programma, mantenendo un alto livello di qualità grazie al contributo dell'École Valrhona sul contenuto pedagogico e le scuole della seconda opportunità per l'accompagnamento dei giovani.

Il 2020 si è concluso in bellezza: la Fondazione Valrhona ha ricevuto per questo progetto i Trophées Bref Eco de l'Innovation Collaborative, un riconoscimento che premia le aziende innovative.

L'ÉCOLE VALRHONA

Di Alexis Humeau dell'École Valrhona

A causa del Covid-19, nel 2020 l'École Valrhona non è stata in grado di garantire una parte delle sue attività di formazione professionale. Ciononostante, abbiamo continuato a sostenere i professionisti della gastronomia nel corso di tutto l'anno, per accompagnarli durante questa difficile situazione. I nostri maestri pasticcieri hanno creato delle ricette adatte alla vendita da asporto e realizzato dei video tutorial che abbiamo pubblicato sul nostro sito web e sui nostri social network per aiutare gli artigiani e i ristoratori a creare queste ricette da soli. In diversi paesi del mondo, abbiamo inoltre organizzato delle conferenze online per offrire dei momenti di confronto tra l'École Valrhona, alcuni professionisti e altri esperti su tematiche di attualità, ricette e tecniche, al fine di presentare loro delle soluzioni a questa nuova realtà scombussolata dal coronavirus.

Nel 2021 prevediamo di formare 120 beneficiari e di estendere Graines de Pâtissier ad almeno 10 territori.

INSIEME

Ispirare un movimento collettivo

LE NOSTRE SFIDE E IL NOSTRO APPROCCIO

Valrhona è innanzitutto una storia umana. Al di là del cioccolato, la nostra forza risiede nel legame che creiamo tra i produttori, i collaboratori e i clienti, aspetto che è stato ulteriormente evidenziato nel 2020. La pandemia, separandoci, ci ha mostrato l'importanza del legame umano. Nel corso dell'anno, abbiamo visto le comunità mobilitarsi nei momenti più difficili e abbiamo dovuto trovare nuovi modi di lavorare e di stare insieme, anche quando siamo lontani gli uni dagli altri. I nostri fornitori, collaboratori e clienti ci hanno sostenuto nei momenti critici e noi, a nostra volta, abbiamo fatto il possibile per offrire loro il nostro sostegno. Sono questi legami che ci hanno permesso di sormontare gli eventi del 2020 e che ci consentiranno, in futuro, di garantire ai nostri produttori di cacao una migliore qualità di vita e di assicurarci che i nostri clienti si orientino verso una creatività più responsabile.

Nel 2020

FORNITORI

Di Mathilde Mazzella,
Responsabile acquisti
(cacao escluso)

Il 2020 è stato un anno particolare, che ci ha costretti a sconvolgere i nostri piani, a reinventarci, per convivere con la crisi sanitaria e continuare ad andare avanti, a progredire. Abbiamo inoltre mantenuto un contatto ravvicinato tramite videoconferenze e chiamate per assicurarci che i nostri fornitori e i loro collaboratori stessero bene.

Non tutti i nostri impegni contrattuali sono stati onorati nei tempi e nelle condizioni previsti, ma abbiamo saputo trovare delle soluzioni per garantire la continuità delle nostre attività. Abbiamo potuto contare sui nostri fornitori in ogni momento, sia durante il rallentamento sia durante l'accelerazione dell'attività, per condividere le nostre incertezze e anche correre dei rischi insieme. Abbiamo riadattato i nostri piani in funzione del loro calo di personale e delle loro difficoltà di approvvigionamento, abbiamo affrontato la situazione insieme e con molta creatività per trovare delle soluzioni che soddisfacessero tutti. Un grande grazie a tutti i nostri fornitori che sono stati e sono ancora oggi dei partner straordinari.

CLIENTI

Di Benjamin Abadie,
Ingegnere aziendale

Il lockdown e le misure restrittive hanno fatto sì che il mondo della gastronomia si trovasse in una situazione senza precedenti. La nostra priorità nel 2020 è stata quella di sostenere artigiani e ristoratori per affrontare la pandemia. Fin dal primo lockdown, abbiamo utilizzato i social network per accompagnare e ispirare i professionisti: ad esempio, attraverso la valorizzazione delle loro iniziative per reinventarsi e trovare nuove opportunità per portare avanti le loro attività.

Ad aprile 2020, abbiamo creato l'A-mAp Valrhona per sostenere le imprese locali, lanciata prima in Francia, poi in America del Nord, Italia, Regno Unito e Irlanda. Grazie a questa mappa interattiva e solidale, i buongustai possono trovare ristoranti, panetterie e pasticcerie che propongono un servizio di click & collect o di consegna a domicilio vicino a loro. Alla fine del 2020, sulle nostre A-mAp erano state registrate 4.100 aziende in tutto il mondo, e sulla mappa sono state effettuate 100.000 ricerche di artigiani. Vogliamo ringraziare tutti coloro che ci hanno aiutato a spargere la voce.

Per sostenere gli artigiani durante il lockdown e permettere loro di apprezzare la pasticceria francese anche da casa, abbiamo inoltre creato Valrhona-ensemble.fr, il primo sito di vendita online di ingredienti professionali destinati ai privati, che sostiene l'artigianato. Il sito propone tutti i prodotti e gli accessori che i professionisti utilizzano per realizzare deliziosi dolci in casa. I privati hanno la possibilità di ritirare i loro ordini in modalità click & collect presso l'artigiano di loro scelta, in modo da sostenere la loro attività. Ad oggi, 332 artigiani sono iscritti a Valrhona-Ensemble e sul sito sono stati effettuati oltre 400 ordini in modalità click & collect.

A dicembre 2020, ci siamo mobilitati per sostenere gli artigiani francesi lanciando il concorso #sostengoilmioartigiano. L'idea era semplice: postare una foto con un acquisto presso il proprio artigiano preferito e tentare di vincere uno dei 60 regali golosi.

COLLABORATORI

Di Catherine Riffard, Responsabile RU

La salute e la sicurezza dei nostri dipendenti sono da tempo una priorità per noi di Valrhona. Di fronte ai nuovi rischi generati dal coronavirus, ci siamo impegnati per mettere in atto tutte le misure di sicurezza possibili.

A febbraio 2020, abbiamo creato un'unità di crisi Covid-19 per gestire la nostra risposta alla pandemia e permetterci così di proteggere al meglio il nostro personale.

Quando il coronavirus ha colpito il settore gastronomico, gli ordini dei clienti sono diminuiti, costringendoci in un primo tempo a rallentare le attività e mettere alcuni collaboratori in cassa integrazione. Abbiamo lavorato duramente per aiutare i nostri team ad affrontare questi cambiamenti radicali. Durante questo strano periodo, è stato creato un gruppo WhatsApp con 830 collaboratori al fine di mantenere un collettivo. Di pari passo, il servizio formazione ha attivato il dispositivo FNE che permette a 70 persone di sfruttare questo periodo per formarsi.

Il lockdown in Francia è terminato l'11 maggio, molti di noi hanno ripreso progressivamente il proprio lavoro. Durante questo periodo, i team di salute e sicurezza hanno collaborato con i membri della commissione Salute e Sicurezza e con i manager per definire il protocollo sanitario da rispettare. **L'impegno dei team per rispondere alle esigenze dell'azienda è stato eccezionale.**

Dal 12 maggio 2020, nei nostri uffici e nei nostri siti produttivi abbiamo messo in atto un rigoroso protocollo sanitario: uso della mascherina per tutti, controllo obbligatorio della temperatura all'arrivo sul sito, distanziamento sociale tra i collaboratori e campagne di comunicazione interna sulle misure di protezione. Se da Valrhona il telelavoro era già stato introdotto prima della pandemia, adesso è diventato la norma per la maggior parte del nostro personale. Abbiamo incoraggiato i nostri collaboratori a portare a casa le forniture per ufficio essenziali, in particolare le sedie e i supporti informatici, per garantire loro un ambiente di lavoro il più confortevole possibile. Per garantire la distanza interpersonale, le riunioni virtuali sono diventate la normalità, mentre le riunioni in presenza sono consentite solo se inevitabili. Inoltre, abbiamo ridotto i viaggi di lavoro al minimo indispensabile.

In questi tempi incerti, e con molti dipendenti che lavorano da casa, è fondamentale per noi informare i nostri collaboratori e mantenere il legame sociale e il collettivo di lavoro. A tal fine, ci siamo impegnati per garantire una comunicazione costante e trasparente. Durante il primo lockdown, lo abbiamo fatto tramite i gruppi WhatsApp, mentre una volta terminato il lockdown, quando i team hanno iniziato a riprendere il lavoro, siamo passati alle e-mail. Abbiamo anche lanciato una serie di video a cadenza regolare "What's Up FSP", che continua ancora oggi e in cui il nostro CEO e i membri del comitato direttivo hanno condiviso informazioni sulle performance dell'azienda e sui piani di gestione della crisi, rispondendo allo stesso tempo alle domande dei dipendenti. Da ottobre 2020, il team direttivo Valrhona organizza anche un webinar mensile per tutti i manager, durante il quale si discute degli ultimi sviluppi dell'azienda, in particolare delle performance e della strategia, rispondendo allo stesso tempo alle domande dei partecipanti.

Complessivamente, dall'inizio della pandemia, abbiamo avuto 51 casi di Covid-19 presso Valrhona SAS, ossia il 6% dell'organico, e nessun ricovero. Non abbiamo avuto alcun caso di contagio interno grazie alla vigilanza di tutti e al lavoro dei team Salute e Sicurezza.

COMUNITÀ

Di Armelle Giammattei, Delegata Generale del Fondo di Solidarietà Valrhona

Nel 2020 abbiamo cercato di fare il possibile per sostenere le nostre comunità locali nei momenti difficili. Uno dei modi per farlo è stato quello di donare del cioccolato direttamente agli ospedali e alle ONG locali, così come ai clienti che preparavano dei dolci per gli ospedali. Valrhona si è mobilitata in tutto il mondo: dalla Francia alla Spagna, all'Italia, al Regno Unito e agli Stati Uniti, passando per il Medio Oriente, Hong Kong, Singapore, la Cina, la Corea del Sud e il Giappone. Oltre 90 ospedali, 30 associazioni e 55 RSA hanno beneficiato di queste donazioni di cioccolato. Abbiamo anche fornito del cioccolato per altre cause, in particolare per la campagna Solidarité Gourmande in Giappone per sostenere i ristoranti colpiti dalla pandemia, e i professionisti che partecipano al movimento Bakers Against Racism negli Stati Uniti.

In molti paesi abbiamo anche sostenuto le nostre comunità attraverso la raccolta fondi per delle associazioni locali. L'École Valrhona di Tain-l'Hermitage ha organizzato delle vendite ai collaboratori di dolci e cioccolatini creati durante le sessioni di formazione dei clienti. Grazie a queste vendite, sono stati raccolti 750 € per le associazioni locali. Negli Stati Uniti, Valrhona ha versato una parte delle vendite di Inspiration Lampone all'associazione Food Recovery Network, mentre a Hong Kong, 5 € di ogni sacco da 3 kg di Manjari venduto a dicembre è stato donato all'ONG Food Angel. Abbiamo anche collaborato con la French Chamber Foundation a Hong Kong per acquistare delle mascherine destinate ad anziani e persone a basso reddito. Infine, in Spagna, abbiamo versato 6.000 € a Cocina Conciencia, un progetto che aiuta i giovani a trovare un lavoro nel settore gastronomico. 3.000 € di questa somma provenivano dalla nostra campagna "Sustainable Friday", durante la quale tutti i profitti del nostro sito spagnolo di e-commerce Valrhona Collection realizzati il giorno del Black Friday sono stati devoluti al progetto.

COLLABORATORI

Di Andrea Aguilar, Responsabile RU e Finanza, Valrhona Inc.

Le proteste di Black Lives Matter in tutto il mondo la scorsa estate hanno messo in luce le disuguaglianze sistemiche e la responsabilità di ognuno di noi di creare una società più giusta.

Noi di Valrhona ci impegniamo a promuovere l'inclusione della diversità affinché ciascuno, qualunque sia il suo percorso, si senta valorizzato e possa dare il proprio contributo. Desiderosa di fare di più, la nostra filiale nordamericana, Valrhona Inc., ha lanciato un gruppo di lavoro per identificare, esplorare e avviare dei mezzi positivi per migliorare la diversità, l'equità e l'inclusione (DEI). Guidato da Andrea, Gaby, Cassie, Julia e Cordero, nel 2020 il gruppo ha intrapreso numerose azioni, tra cui la formazione di tutto il personale in DEI e la partnership con dei reclutatori specializzati.

Anche se Valrhona è stata per molti anni un'azienda per la quale secondo i nostri dipendenti si lavora bene, siamo consapevoli di avere ancora molta strada da fare per garantire un'inclusione sociale totale. Ecco perché ci impegniamo nei prossimi anni a migliorare la diversità, l'inclusione e l'equità in tutta la nostra azienda.

Certificazione
B
Corporation

VALRHONA
26600 Tain l'hermitage - France
Tél : +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com

GRAPHIC DESIGN: PatteBlanche
CREDITI FOTOGRAFICI: P. Ollier, Riot House Production, LUKAM, A.C. Heraud, Marc Laurent, Thomas Duval