

**Report sulla
Responsabilità
sociale
d'impresa**



**Live
Long**

2016







QUEST'ANNO ABBIAMO LANCIATO IL PROGRAMMA LIVE LONG, CHE SI BASA SULLE NOSTRE PLURIENNALI PRATICHE SOSTENIBILI. CI SIAMO IMPOSTI OBIETTIVI AMBIZIOSI PER QUANTO RIGUARDA IL CACAO, L'AMBIENTE, LA GASTRONOMIA E LA VITA DI TUTTI I PROTAGONISTI, POICHÉ VOGLIAMO CREARE ASSIEME LA VALRHONA DEL FUTURO.

Negli ultimi dodici mesi, abbiamo avviato programmi di grande ampiezza che segneranno la strada che percorreremo nei prossimi anni: dall'esercizio Vision 2025 volto a creare un'idea comune per Valrhona al continuo lavoro effettuato per implementare i criteri ecosostenibili nella produzione dei nuovi prodotti.

Abbiamo adottato questo approccio lungimirante anche per quanto riguarda il cacao, continuando a definire la nostra strategia assieme a tutti quanti i protagonisti. Siamo coinvolti attivamente nel progetto agroforestale Cacao Forest e nella realizzazione di attività relative alla gastronomia, che facciano la differenza nella vita dei giovani.

Live Long è un messaggio di speranza e di azione per tutti noi. Crediamo che il successo futuro di Valrhona dipenda dalla nostra voglia di diventare davvero sostenibili da un punto di vista sociale e ambientale.

SOSTENETE IL NOSTRO PROGETTO!



JEAN-LUC GRISOT
CEO

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JL Grisot', written in a cursive style.

I nostri quattro impegni

SCOPRITE TRAMITE LIVE LONG
I NOSTRI OBIETTIVI SOSTENIBILI:

LIVE LONG CACAO

Preservare i cacao aromatici e
supportare le comunità dei produttori

LIVE LONG AMBIENTE

Ridurre del 50% il nostro impatto
ambientale entro il 2025

LIVE LONG GASTRONOMIA

Promuovere le professioni gastronomiche
e ispirare le nuove generazioni

LIVE LONG INSIEME

Costruire un modello sostenibile
con le nostre parti interessate



Live Long cacao

PRESERVARE I CACAO
AROMATICI E SUPPORTARE
LE COMUNITÀ DEI PRODUTTORI



**Quest'anno abbiamo
continuato a sostenere
i progetti di supporto
delle comunità di produzione
del cacao e a promuovere
attivamente Cacao Forest,
pioniere dell'agroforesteria,
che mira a creare
l'agricoltura del cacao
sostenibile del futuro.**

VANTIAMO PARTENARIATI PLURIENNALI IN 11 PAESI
DEL MONDO E, NEGLI ULTIMI CINQUE ANNI,
ABBIAMO PORTATO AVANTI 20 PROGETTI COMUNITARI
CON I NOSTRI PRODUTTORI PARTNER.

I nostri progetti per le comunità locali DAL 2012

LIVE LONG 2016





BALI

—
Sostenere un'organizzazione del cacao durante la sua prima esportazione



MADAGASCAR

—
Rinnovare il villaggio di Andzavibe e aprire un ambulatorio



GHANA

—
Costruzione di un centro sociale a Wass N'kran

** Per saperne di più, visitate il sito www.valrhona.com*



BALI

Sostenere un'organizzazione di cacao in crescita con la prima esportazione internazionale.



Sostenendo le piccole organizzazioni di cacao in crescita, contribuiamo a incrementare la produzione e il riconoscimento del cacao di alta qualità.

Quest'anno abbiamo visto i primi frutti della collaborazione con la giovane cooperativa Kerta Semaya Samaniya (KSS): lo sviluppo di un'edizione limitata Cuvée Bali che usa il cacao proveniente dalla prima esportazione internazionale di sempre.

Il nostro ricercatore Julien Desmedt ha scoperto KSS, che si traduce con "La costruzione di un progetto prospero comune", durante la ricerca di nuovi terreni in Indonesia. Situato nella parte occidentale dell'isola di Bali, KSS vendeva già cacao nel mercato locale. Grazie al supporto di autorità locali e dell'ONG locale Kalimahari, erano stati installati macchinari per la fermentazione e l'essiccazione, senza però che il lavoro fosse riconosciuto dai mercati. Spinto dalla motivazione del team KSS, Desmedt si è convinto a lavorare con loro.

Oltre alla nostra promessa di acquisto del cacao, abbiamo lavorato con KSS per contribuire alla loro prima esportazione. Perciò, li abbiamo aiutati a gestire la logistica e a garantire la qualità.

Il completamento dell'ultimo container è stato un momento di grande festa. Siamo felici di poter continuare a lavorare con KSS al fine di promuovere a livello internazionale i sapori unici e genuini di questo nuovo terroir.

Festeggiare il completamento del primo container

"Questo impegno è la prova della nostra voglia di sostenere le organizzazioni in crescita e di sottolineare il valore di questo nuovo terroir tramite lo sviluppo di una Cuvée Bali". Questo primo passo rafforza il legame instaurato con KSS, i suoi membri e questa isola magica. L'avventura continua nel 2017!"

JULIEN DESMEDT,
RICERCATORE



MADAGASCAR

Rinnovare un villaggio e organizzare una visita a Valrhona in Madagascar

Siamo in Madagascar dal 1986 grazie alle solida partnership con la Société Millot. Lavoriamo assieme da più di trent'anni sulla coltivazione, la selezione e la preparazione del cacao. Quest'anno abbiamo deciso di rafforzare questo rapporto con Millot, diventando azionisti del 40% della piantagione. Questo importante investimento ci ha permesso di fissare nuovi obiettivi ambiziosi comuni, tra cui, soprattutto, l'implementazione di un programma di sviluppo a lungo termine.

IN MADAGASCAR I LAVORI DI RINNOVAMENTO CONTINUANO

Sin dalla sua apertura nel novembre 2015, nel nuovo centro di assistenza del villaggio si effettuano circa venti consultazioni giornaliere, per sei giorni a settimana. Il centro garantisce un accesso più rapido all'assistenza sanitaria non urgente per lo staff Millot e le sue famiglie, incluse visite e prescrizioni gratuite.

Prima della fine del 2015, nove famiglie si erano trasferite in una nuova abitazione. 12 nuove case saranno terminate entro fine 2016. Per garantire la sostenibilità di questo progetto, è stata creata un'associazione che si occupa di aprire un conto bancario al quale pagare gli affitti. Questi affitti moderati permettono agli abitanti del villaggio di avere un posto in cui vivere. I soldi saranno usati principalmente per riparazioni e manutenzione.

IL MANAGER DELLA COLTIVAZIONE MILLOT IN VISITA DA VALRHONA

Nel 2015 e nel 2016, hanno fatto visita alla Tenuta Millot diversi membri e clienti. Mentre era lì, lo staff Millot, assieme a Patrick Landiniaina Rakotonindrina, il manager della Coltivazione, ha condiviso la sua passione per il cacao e ci ha parlato in maniera approfondita del suo lavoro. A settembre 2016 abbiamo ricevuto Patrick al Tain L'Hermitage, in Francia, e gli abbiamo mostrato come si trasforma il cacao in cioccolato e come quest'ultimo è poi utilizzato per creare dolci.

La sua visita è stato un vero piacere per tutti, dato che Patrick ha potuto rincontrare alcune delle persone che aveva conosciuto in Madagascar alcuni mesi prima.

Costruire
in
Madagascar





PERÙ

**Aiutare a
fornire acqua
pulita e a
salvare il cacao
Gran Blanco**



LAVORIAMO OGNI ANNO CON LA COOPERATIVA NORANDINO SU PROGETTI CHE RUOTANO ATTORNO A TRE ASSI: LA GESTIONE DELL'ACQUA, LA CONSERVAZIONE DELLA RARA VARIETÀ DI CACAO GRAN BLANCO E IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ E DELLA GESTIONE DEI TERRENI.

Vogliamo un impegno duraturo ed è per questo motivo che contribuiamo alle spese per disporre di un consulente tecnico nella regione per tre anni. Quest'anno abbiamo anche avviato il nostro progetto Clean Water e continueremo a sviluppare un vivaio di Gran Blanco.

IL PROGETTO CLEAN WATER DI VALRHONA

Nel maggio di quest'anno, i produttori di cacao di La Quemazon a Piura hanno accolto nella regione un gruppo di clienti americani e canadesi. La visita ha dato il via ufficiale al progetto Clean Water, un'iniziativa pionieristica tra Valrhona, i nostri clienti nordamericani e Norandino tesa a fornire acqua pulita e sicura all'isolato villaggio di Los Ranchos. Ogni 3 kg di Illanka 63% venduti, Valrhona USA donerà \$2 al progetto, con lo scopo di raccogliere \$10.000 entro luglio 2017. Anche voi potete dare il vostro contributo andando sul sito <https://www.generosity.com/community-fundraising/the-valrhona-clean-water-project-los-ranchos>.

CREAZIONE DI UN VIVAIO PER PRESERVARE IL GRAN BLANCO

Durante la visita, i nostri clienti nordamericani si sono recati nel vivaio del Gran Blanco. L'abbiamo creato nel 2013 ma, a causa di alcuni anni di siccità, il progetto ha preso il volo solo di recente. Per costruire il vivaio, Norandino ha preso un centinaio di germogli da cui ha selezionato gli otto cloni più produttivi e resistenti alle malattie. Grazie al loro lavoro nella regione, alla nostra promessa di acquistare Gran Blanco, che ha incrementato i redditi di più di 100 famiglie, e al ritorno delle piogge, gli agricoltori mostrano adesso maggiore interesse per la coltivazione di questo cacao. Ci auguriamo di iniziare a distribuire le prime piante ai produttori nella valle Rio Bigote nel 2017.

CACAO FOREST

**Innovare
assieme per
creare il cacao
sostenibile
del futuro**

SIAMO ORGOGLIOSI DI ESSERE UN MEMBRO FONDATORE DI CACAO FOREST, UN PROGETTO PIONIERISTICO CHE MIRA A CREARE IL CACAO SOSTENIBILE DEL FUTURO. VOGLIAMO PRODURRE MODELLI AGRICOLI INNOVATIVI CHE PRESERVINO LA DIVERSITÀ E LA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DI CACAO, CHE MIGLIORINO LE VITE DEGLI AGRICOLTORI E CHE TUTELINO ANCHE L'AMBIENTE.

Da Valrhona immaginiamo solo il meglio del cioccolato. L'approccio di Cacao Forest si sposa perfettamente con le nostre pratiche pluriennali e la nostra idea del cacao del futuro.

Come parte del nostro progetto CAMBIOS nella piantagione El Pedregal in Venezuela, tra il 2008 e il 2011, abbiamo testato assieme agli esperti del Jardin Botanique di Merida l'impatto di un ricco ecosistema sulla crescita degli alberi di cacao Porcelana. Oggi vogliamo spingerci oltre con Cacao Forest per creare modelli di coltivazione sostenibile, facendo crescere alberi di cacao assieme ad altri tipi di alberi.

Oggi il team Cacao Forest è composto da CIRAD, Isara, Terra Isara, TFT, Valrhona, AlterEco, Weiss e Révillon. Ci avvaliamo di una ricca esperienza per creare nuovi modelli agricoli nel settore del cacao. Stiamo concentrando la ricerca in tre principali regioni del cacao: i Caraibi (Repubblica Dominicana), il Sud America (Perù) e l'Africa (Costa d'Avorio, Camerun e Madagascar). Il progetto è partito nel 2015 nella Repubblica Dominicana. Le attività inizieranno in Perù nel 2017.





LIVE LONG 2016

Live Long ambiente

RIDURRE DEL 50%
IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE
ENTRO IL 2025

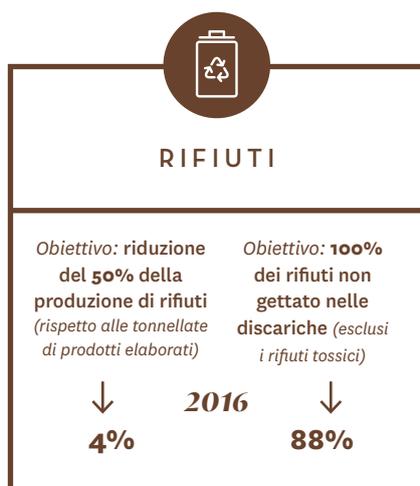
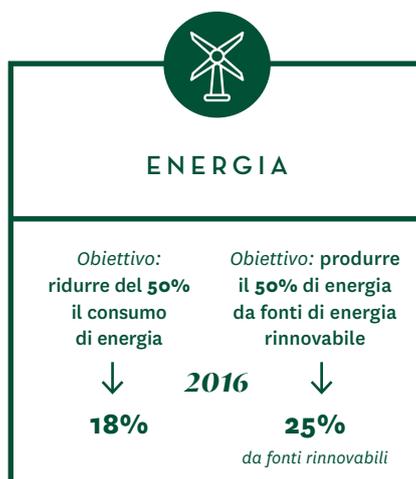
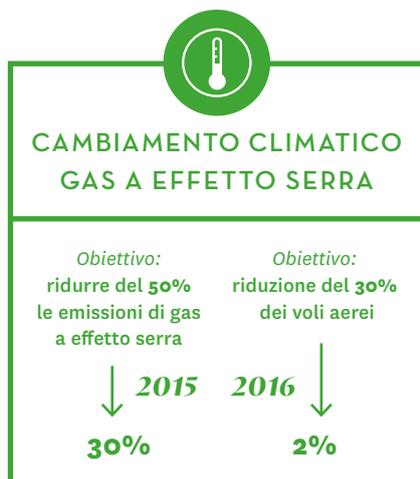


ABBIAMO L'OBIETTIVO DI DIMEZZARE IL CONSUMO

DI ENERGIA TRA IL 2013 E IL 2025

Per fare ciò, abbiamo implementato programmi di risparmio energetico più ampi per i prossimi anni. Sappiamo che il riscaldamento globale è un problema importante che ci riguarda tutti ed è per questo motivo che abbiamo deciso di tenere sotto controllo la nostra impronta di carbonio. Dal 2012 utilizziamo indicatori di prestazioni, miglioriamo i processi di monitoraggio e formiamo il nostro staff. I nostri impianti sono a norma ISO 50001 e hanno ottenuto la certificazione a ottobre 2015.

I nostri obiettivi ambientali per il 2025



CONTINUIAMO
A CERCARE DI
RIDURRE GLI
IMBALLAGGI E
AD ASSICURARE
CHE TUTTI I
NOSTRI PRODOTTI
SIANO PRESTO
REALIZZATI
IN MANIERA
SOSTENIBILE

Le nostre azioni del 2016

LIVE LONG 2016



Quest'anno, con il supporto del nostro staff e dei nostri partner, ci siamo concentrati soprattutto sulla gestione del consumo di energia e sui processi di smaltimento.

- QUEST'ANNO, LE AZIONI INTRAPRESE PER RISPARMIARE ENERGIA CI PERMETTERANNO UN RISPARMIO DEL **7%** RISPETTO AL 2015
- LE NUOVE LUCI A LED DELLA NOSTRA CHOCOLATERIE RIDURRANNO IL CONSUMO DI ENERGIA LEGATO ALL'ILLUMINAZIONE DEL **70%** RISPETTO A OGGI
- GRAZIE AI NUOVI PROCESSI DI REFRIGERAZIONE CENTRALIZZATI, PREVEDIAMO PER I PROSSIMI CINQUE ANNI UN RISPARMIO DI ENERGIA DEL **75%**
- OGGI L'**88%** DEI NOSTRI RIFIUTI NON FINISCE NELLE DISCARICHE

Scoprite come ci siamo riusciti a pagina 18 e 19

Anche l'Ecole Valrhona e la Cité du Chocolat hanno dato il loro contributo:

- Grazie alla sostituzione di lampadine neon con lampadine a LED, l'Ecole risparmierà l'equivalente dell'energia consumata all'anno da una famiglia media.
- Una volta che i nostri visitatori avranno finito di mangiare nella Cité du Chocolat, potranno riciclare tutto: dai rifiuti compostabili a piatti, posate e bicchieri!

Risparmiare energia centralizzando i processi di refrigerazione

VOGLIAMO, NEI PROSSIMI DIECI ANNI, RIDURRE DEL 50% IL CONSUMO DI ENERGIA E DIMEZZARE L'UTILIZZO DI COMBUSTIBILI FOSSILI. PER RAGGIUNGERE L'OBIETTIVO DEL 2025, STIAMO LAVORANDO QUEST'ANNO SU COME MIGLIORARE L'EFFICIENZA ENERGETICA TRAMITE UNA CENTRALIZZAZIONE DEI PROCESSI DI REFRIGERAZIONE. PREVEDIAMO PER I PROSSIMI CINQUE ANNI UN MIGLIORAMENTO DEL 75% DEL CONSUMO DI ENERGIA RISPETTO A OGGI.



ABBIAMO PARLATO CON MATHIEU BOSELLI, RESPONSABILE DELLA MANUTENZIONE DEGLI EDIFICI, DELLE UTENZE E DELL'ENERGIA, DEI PROGRAMMI DI GESTIONE DELL'ENERGIA E DEI PROGETTI PREVISTI PER QUEST'ANNO.

“La prima cosa che abbiamo fatto è stato strutturare il nostro approccio e identificare le nostre zone di consumo energetico”. Abbiamo già ottenuto la certificazione ISO 14001, ma questo non ci è bastato in termini di energia. Abbiamo deciso di ambire all'ISO 50001, al fine di strutturare meglio i nostri programmi di azione.

Quest'anno abbiamo centralizzato i nostri processi di refrigerazione in modo che tutto il calore estratto per il raffreddamento sia riutilizzato dove c'è bisogno di riscaldamento. Quando si produce cioccolato, è difficilissimo ottimizzare l'uso del calore, dato che si deve passare in continuazione da temperature calde a temperature fredde e viceversa. Perciò, non c'è posto migliore di una chocolaterie per migliorare l'efficienza energetica.

Invece di continuare a generare aria fredda in zone di produzione più piccole nel nostro centro, abbiamo deciso di creare un grande condotto centrale di distribuzione dell'aria fredda, in modo da migliorare l'efficienza e incrementare il risparmio della nostra produzione.

Abbiamo quasi terminato la prima fase del progetto. La seconda fase si svolgerà nel 2018 e riguarderà la nostra zona di conservazione delle materie prime”.

Sì al riciclo!

“Per fare ciò, stiamo aumentando i nostri sforzi che si concretizzano in maniera interessante”

MATTHIEU ILTGEN,
MANAGER DEL SERVIZIO PULIZIE

ENTRO IL 2025 ABBIAMO L'OBIETTIVO DI GENERARE ZERO RIFIUTI NELLA NOSTRA CHOCOLATERIE. PER RAGGIUNGERE QUESTO OBIETTIVO, STIAMO CERCANDO DI RENDERE PIÙ EFFICIENTE LO SMALTIMENTO

DEI RIFIUTI PRESSO I NOSTRI SITI PRODUTTIVI. OGGI L'88% DEI NOSTRI RIFIUTI NON FINISCE IN UNA DISCARICA.

Anche se ricicliamo già da un po', non è da molto che riusciamo a riciclare la plastica morbida, come le pellicole di plastica. Il nostro staff voleva fare di più. Come spiega Sebastien Valette, Responsabile del servizio pulizie, “la spinta è arrivata dai workshop e dai supervisor addetti alla produzione”.

“Ci siamo confrontati a lungo con i nostri partner che si occupano dello smaltimento dei rifiuti per capire se fosse possibile riciclare le plastiche morbide. La loro risposta iniziale è stata no, ma dopo aver analizzato i fogli con le specifiche tecniche e dopo un'insistenza da parte nostra, non erano più dello stesso avviso”, dice Mathieu Iltgen, Responsabile del servizio pulizie.

Dopo aver ottenuto a gennaio il nulla osta del nostro partner che gestisce lo smaltimento dei rifiuti, abbiamo parlato con i team che si occupano della produzione. “Abbiamo ridefinito le linee guida relative al riciclo e abbiamo, soprattutto, formato lo staff”, spiega Pauline Boude-la, uno dei membri del team per l'Ambiente e la Sicurezza. “Abbiamo incontrato i dipendenti e abbiamo spiegato loro che avevamo cercato di trovare delle soluzioni”, aggiunge Mathieu.

Adesso i team hanno integrato il processo di riciclo nella loro giornata lavorativa e ne hanno facilitato di gran lunga lo svolgimento. “Adesso i dipendenti vanno a vedere se la raccolta differenziata è stata ben effettuata e, se così non fosse, sono loro stessi che mettono i rifiuti negli appositi cassonetti”, dice Sebastien.

Siamo orgogliosi di quanto fatto finora e non vogliamo fermarci. Continuiamo a esplorare nuovi modi di gestione dei rifiuti prodotti, al fine di portare a zero quel 12%.





Live Long gastronomia

PROMUOVERE LE PROFESSIONI
GASTRONOMICHE E ISPIRARE
LE NUOVE GENERAZIONI



La gastronomia fa parte del DNA di Valrhona. Tra i nostri partner annoveriamo professionisti della gastronomia. Ispiriamo creatività e incoraggiamo gli chef del presente e del futuro.

Lavoriamo da anni alla promozione dello sviluppo della gastronomia e scoviamo talenti. Questo va dalla formazione professionale offerta dall'Ecole Valrhona e dalla promozione di importanti gare culinarie, tra cui la Coupe du Monde de la Pâtisserie, alle partnership strette con organizzazioni della gastronomia, come la Fondation Paul Bocuse.

Lavoriamo attorno a tre assi principali: la sensibilizzazione, la formazione e la promozione dell'inclusione sociale, tramite la gastronomia, per gruppi svantaggiati.

QUEST'ANNO

LA FONDATION COMPIE 10 ANNI!

—

**APERTURA DEL NUOVO SPAZIO DELLA
CITÉ DU CHOCOLAT DEDICATO AI
MESTIERI DELLA PASTICCERIA.**

—

**LANCIO DEL NOSTRO PROGETTO
PILOTA PROJECT INSERT**



PIÙ DI **300.000**
VISITATORI DAL
2013

—
NEL 2016, **30.000**
PERSONE HANNO
PARTECIPATO
AI WORKSHOP
SULLA SCOPERTA
DEL CIOCCOLATO

Sensibilizzazione

LA CITÉ DU CHOCOLAT SVELA UN NUOVO SPAZIO DEDICATO AGLI ARTIGIANI

Nel 2016 la Cité du Chocolat Valrhona ha inaugurato un nuovo piano che celebra la maestria artigianale. Dando la possibilità ai visitatori di osservare la vita di nove professionisti, vogliamo mostrar loro le professioni gastronomiche e ispirare i pasticceri del futuro. Per i visitatori che cercano un'esperienza concreta, offriamo workshop e corsi gestiti dai nostri maître pasticceri dell'Ercole Gourmet.





La Fondation Valrhona compie 10 anni!

Il compito della Fondation Valrhona è quello di sostenere tutte le iniziative volte a salvaguardare, arricchire e promuovere il gusto e i relativi mestieri. La Fondation Valrhona ha due obiettivi:

- Sensibilizzare alla percezione del sapore
- Promuovere le professioni gastronomiche e ispirare

Le azioni della Fondation Valrhona mirano ad aiutare i gruppi più svantaggiati.

Dal 2006 abbiamo instaurato solidi rapporti con la comunità locale tramite la Fondation Valrhona grazie alle seguenti azioni:

IN COLLABORAZIONE CON LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE, ISPIRIAMO I GIOVANI MENO FORTUNATI

Sin dalla sua creazione, la Fondation Valrhona lavora assieme al Valence PJJ, l'ente locale che assegna la tutela giuridica dei ragazzi. Sosteniamo i loro ristoranti di formazione e creiamo con loro workshop di pasticceria. Anche quest'anno abbiamo dato il nostro contributo al "Parcours du Goût PJJ", una gara culinaria nazionale che celebra il talento dei giovani e la loro inclusione sociale.

SENSIBILIZZAZIONE SULLA DIVERSITÀ DEI SAPORI

La Fondation Valrhona sensibilizza ai sapori con i workshop sul cioccolato, tenuti dallo staff Valrhona. Durante questi workshop si spiega come è prodotto il cioccolato, che è poi degustato con il coinvolgimento di tutti e cinque i sensi. Nel 2016 più di 700 persone hanno partecipato a uno di questi workshop.

FAR CONOSCERE LE PROFESSIONI DELLA GASTRONOMIA AI GIOVANI MENO FORTUNATI

Durante le lezioni di pasticceria della Fondation, Valrhona spiega cosa significa essere maître pasticciere ai ragazzi meno fortunati, ai bambini sotto tutela della Fondation Ardovin, ai bambini malati e a quelli con disabilità. Quest'anno sono stati formati 50 ragazzi.

Formazioni

NEXT GENERATION

L'OBIETTIVO DEL NOSTRO PROGETTO NEXT GENERATION È QUELLO DI FAR CONOSCERE LE PROFESSIONI DELLA GASTRONOMIA AI GIOVANI NEI CENTRI DI FORMAZIONE DI TUTTO IL MONDO. CON NEXT GENERATION, AIUTEREMO I GIOVANI A SVILUPPARE I LORO TALENTI TECNICI E SENSORIALI, METTENDO A LORO DISPOSIZIONE I NOSTRI VALORI PORTANTI E FORMANDO COSÌ GLI ARTIGIANI E I RISTORATORI DEL FUTURO.

Lo scorso giugno abbiamo accolto a Valrhona una classe di studenti del BTM (Brevetto di Tecnico francese) di Avignone. Durante la loro visita, gli studenti hanno visto la nostra chocolaterie e la Cité du Chocolat e, grazie all'Ecole Valrhona du Goût, hanno potuto fare delle degustazioni. Si è trattato di un'occasione unica per gli studenti che hanno potuto immergersi nel mondo di Valrhona e scoprire nuove storie sul cacao.



MORGANE DEREDEC,
ÉCOLE VALRHONA
DU GOÛT

“ È stato davvero un piacere poter discutere della nostra passione per la cioccolata con i giovani chocolatier del BTM di Avignone. Questa è stata l'occasione per iniziarli all'arte della degustazione del cioccolato, come insegnato all'Ecole Valrhona du Goût. Spero che questo evento abbia dato loro una nuova idea del sapore e abbia insegnato loro ad avvicinarsi al lavoro in modo diverso. La degustazione è molto importante durante la formazione dei chocolatier, dato che saranno loro a creare il cioccolato del domani e a influenzare i grandi trend di mercato legati al sapore.”



Formazione & inclusione

LA FONDATION VALRHONA E IL PROGETTO ATELEX

Dal 2014, la Fondation Valrhona sostiene con orgoglio il progetto Atelex, gestito dall'organizzazione regionale ADAPEI. Atelex permette a ragazzi con disabilità mentali di sviluppare le loro capacità culinarie all'interno del loro normale percorso scolastico.

Ogni anno, dal 2014, abbiamo sostenuto:

- 6 giovani apprendisti tra i 15 e i 19 anni che fanno pratica per un giorno e mezzo a settimana presso il Lycée hôtelier de l'Hermitage
- 12 ragazzi che partecipano ai corsi introduttivi sulle professioni culinarie per mezza giornata alla settimana, sotto la guida di Elodie Thivolle

Il progetto, che unisce una formazione di qualità a una vera inclusione sociale, ha un impatto diretto molto forte sui giovani. La Fondation Valrhona, in collaborazione con ADAPEI, ha l'obiettivo di creare una formazione che dia agli studenti un diploma riconosciuto, con il quale possano entrare nel mondo professionale della gastronomia.



Inclusione



“Le assunzioni rappresentano oggi il problema principale della nostra professione. Il supporto di Valrhona è ciò che ci fa sentire davvero importanti!”

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

PROGETTO INSERT PILOT

Il progetto Insert è stato creato per rispondere a due importanti esigenze: la difficoltà che i nostri clienti pasticceri e panettieri incontrano quando devono assumere nuovi dipendenti e la disoccupazione giovanile, che corrisponde al 25%. Insert mira a sfruttare il nostro savoir-faire e posizione all'interno del mondo della gastronomia per affrontare questi due problemi.

Dopo aver vinto il Ticket for Change Entreprenariat Award per la sua idea nel 2015, la responsabile del progetto Insert, Veronique Zehnacker si è messa al lavoro per sviluppare il programma. Quest'anno abbiamo mosso i primi passi assieme alla Fondation Paul Bocuse, al Centro di Formazione di Apprendisti e di Formazione Multiprofessionale Drôme-Ardèche di Livron (CFA-CFMDA) e alle organizzazioni locali.

In un mese, tre ragazzi hanno iniziato uno stage presso uno dei nostri clienti e sono stati formati da Christophe Domange, chef presso l'Ecole Valrhona, e Alain Rondot, insegnante pasticcere presso il CFA CFMDA. Il nostro obiettivo è di fornire ai ragazzi i mezzi per capire, entro la fine del mese, se vogliono continuare a esercitare questa professione e iniziare una formazione professionale per pasticceri della durata di un anno presso il CFA.

Questa prima esperienza è stata importantissima per tutti i partecipanti. Speriamo di dar seguito alle attività durante la prossima primavera.



COSTRUIRE UN MODELLO
SOSTENIBILE CON LE NOSTRE
PARTI INTERESSATE



I nostri obiettivi sono: migliorare la qualità dell'ambiente di lavoro, incoraggiare il talento delle persone e far sì che tutte le parti interessate condividano, partecipino e abbiano un ruolo di primo piano nello sviluppo di Valrhona.

VOGLIAMO CHE OGNI INDIVIDUO ABBAIA MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA, AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ PER POTER PARTECIPARE ATTIVAMENTE ALLA NUOVA IMMAGINE CHE L'AZIENDA PROPORRÀ NEL 2025. IL PROCESSO SEGUE LE PRATICHE STABILITE DALLA NOSTRA ECOLE DE LEADERSHIP E CHIEDE A TUTTE LE PARTI INTERESSATE DI PARTECIPARE ALLA CREAZIONE DELLA VALRHONA DEL FUTURO.

Creazione di una visione comune per Valrhona

ABBIAMO LANCIATO LA PRIMA FASE DI VISION 2025 A GENNAIO 2016. ABBIAMO CERCATO, SOPRATTUTTO, DI COINVOLGERE IL NOSTRO STAFF IN MODO CHE OGNUNO RIESCA A DEFINIRE IL PROPRIO CONTRIBUTO PER VALRHONA E A STABILIRE LA MISSIONE E I VALORE DEL TEAM.

Per fare ciò, ogni team ha consacrato un'intera giornata alla definizione della propria "identità centrale" e della propria idea per il futuro. Ad oggi, il 97% del nostro staff ha lavorato sulla propria "identità centrale". Nel corso del prossimo anno, metteremo assieme tutte le idee per crearne una collettiva per il 2025 e adoteremo programmi di azione che ne assicurino il compimento.



"In seguito al cambiamento di ruolo del supervisore del settore Modellaggio del cioccolato in seno all'azienda, tutto il team del settore Modellaggio ha lavorato assieme per trovare un nuovo modo di organizzare il workshop. L'intero workshop ha votato per il tipo di organizzazione che gli avrebbe permesso di rispondere ai principali bisogni aziendali strategici di Valrhona e ha incentivato le persone ad ambire a una maggiore autonomia e responsabilità in un ambiente di assoluta fiducia. Questo ha portato a un cambiamento e una creazione di ruoli, soprattutto per quanto riguarda i controllori della produzione e un team leader scelto in seguito a votazione. Questa organizzazione è stata creata nel maggio 2017 e sarà sottoposta a un periodo di prova di un anno".

CHARLOTTE PAULUS,
RESPONSABILE DELLA LINEA DI
PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO



“Per costruire un’identità centrale, abbiamo viaggiato nel tempo, proiettandoci nel futuro, ma anche ritornando nel passato per rivedere tutto ciò che abbiamo realizzato negli ultimi dieci anni. Ci siamo dati il tempo e la distanza giusti per poter parlare dei nostri successi, fallimenti, paure, speranze e, persino, sentimenti, a volte. La trasparenza dei nostri scambi ha rafforzato l’unità del team”.

ALEXANDRE OGER,
SUPERVISORE DELLA
PRODUZIONE DI PRALINE

QUALITÀ DELL’AMBIENTE DI LAVORO

SALUTE

Quest’anno abbiamo aumentato il numero di professionisti sanitari, assumendo un osteopata e un dietologo. Attraverso la multidisciplinarietà del nostro team, vogliamo tutelare il nostro staff, proteggendo ciò che ci sta più a cuore: la sua salute.

SPORT

Negli ultimi tre anni abbiamo cercato di invogliare i nostri impiegati a praticare sport. Nel 2016, diversi talenti sportivi hanno tenuto corsi gratuiti da Valrhona, tra cui uno di corsa e uno di Taekwondo. Adesso disponiamo anche di fisioterapisti che insegnano al nostro staff a fare stretching in maniera corretta prima e dopo il lavoro.

PROMOZIONE DEL TALENTO

NELL'ULTIMO ANNO ABBIAMO PROMOSSO DIVERSE INIZIATIVE VOLTE A INCORAGGIARE IL TALENTO. IL NOSTRO IMPEGNO NON SI LIMITA AL NOSTRO STAFF. IL NOSTRO OBIETTIVO È ANCHE QUELLO DI SCOVARE IL TALENTO DEI GIOVANI MENO FORTUNATI E AIUTARLI A TROVARE LAVORO TRAMITE IL PROGETTO Y'A CABOSSER O INIZIATIVE DEI CLIENTI COME GLAVIN'S CHANCE NEL REGNO UNITO.

INNOKATION

Notando uno scarso coinvolgimento dei team di produzione nel processo creativo dei nuovi prodotti, Alexandre Oger, Supervisore della Produzione, ha cercato di spronare le sue équipes all'inizio del 2016. Con il supporto dei colleghi dell'R&S e del Marketing, ha creato "Innokation", grazie al quale ha riunito i suoi team di produzione durante due giornate all'insegna della creatività. In questi due giorni, i team dovevano immaginare e creare due tipi di cioccolato del futuro.

"Innokation è stata l'occasione per portare la creatività nel cuore della Produzione e per mostrare come, con le idee di tutti, è possibile superare ostacoli che sembrano insormontabili".

ALEXANDRE OGER,
SUPERVISORE DELLA
PRODUZIONE DI PRALINE





LA GARA THE BEST PASTRY CHEF

Con l'idea di creare un evento che facesse incontrare tutto lo staff e gli permettesse di dar sfogo alla propria creatività, abbiamo deciso di organizzare una gara di pasticceria: The Best Pastry Chef. 16 team, capitanati da chef dell'Ecole Valrhona, si sono dati battaglia per quattro mesi. La competizione ha riscosso un enorme successo, con la finale che si è svolta davanti a tutto il nostro staff durante il Valrhona Day 2016. Il team vincente, Team Cinquante (Véronique Battandier e Isabelle Descormes) è stato premiato con un viaggio a Parigi e un corso che sarà tenuto dallo chef Christophe Michalak.

Y'A CABOSSER

Y'a Cabosser, lanciata nel 2015, ha l'obiettivo di aiutare i giovani meno fortunati a trovare lavoro, dando loro la possibilità di acquisire esperienza lavorativa e seguire una formazione, in collaborazione con la Fondation Valrhona, l'EPEI Drôme Ardèche e la Fondation Robert Ardouvin. Dalla sua creazione, hanno partecipato al programma cinque apprendisti

CONDIVISIONE & SCAMBIO

ABBIAMO LANCIATO IL PROGRAMMA LIVE LONG AMBASSADOR E VISION 2025 A GENNAIO 2016: DUE INIZIATIVE CHE MIRANO A FAR RICOPRIRE ALLE PERSONE UN RUOLO DA PROTAGONISTE, E NON DA SEMPLICI PARTECIPANTI. CONTINUIAMO INOLTRE A CREARE OCCASIONI DI SCAMBIO E COLLABORAZIONE IN TUTTO IL MONDO PER LE PARTI INTERESSATE.



VALRHONA DAY

Ogni anno, durante il Valrhona Day, invitiamo tutto lo staff della nostra azienda per una giornata di presentazioni e workshop. Durante il Valrhona Day di quest'anno, più di 800 dipendenti Valrhona hanno parlato dell'idea "d'identità centrale" alla quale ha lavorato ogni team durante la prima metà dell'anno. Non meno di 54 team sono stati formati in un giorno.

GIORNATA DELL'ASCOLTO DEI FORNITORI

L'anno scorso abbiamo svelato i risultati della nostra prima indagine di Soddisfazione dei Fornitori, che ci hanno dato un voto medio di 8,1 su 10. Questo novembre abbiamo deciso di dare un seguito all'iniziativa, creando una "giornata dell'ascolto dei fornitori". L'obiettivo di questa giornata è di condividere i risultati dell'indagine sulla soddisfazione del 2015, discuterne in maniera più approfondita, parlare delle ambizioni di Valrhona per il 2025 e, infine, iniziare a coinvolgerli nella creazione di un'idea aziendale comune.

PROGRAMMA LIVE LONG AMBASSADOR

Da quando è stato lanciato il programma a febbraio, sono diventati Long Ambassador 50 membri dello staff. I nostri ambasciatori hanno già apportato dei cambiamenti. Pauline Boudelaa ha contribuito a risparmiare acqua nei nostri centri di produzione, mentre Dominique Para ha implementato progetti di lavoro e di costruzione di giardini comunali. Gli altri, tra cui Raphaëlle Bonnaure e Sandrine Dumas, hanno combattuto contro lo spreco alimentare con la nuova linea "Les Cabossés".



"Se vogliamo che cambi il pianeta e il modo di pensare della gente, l'impegno delle aziende deve essere forte. Abbiamo una responsabilità, l'azienda ha la responsabilità di agire".

DOMINIQUE PARA,
AMBASCIATORE LIVE LONG

SETTIMANA EUROPEA DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

E IL VALRHON'ACT CHALLENGE 2016

PER IL SECONDO ANNO DI FILA, DURANTE LA SETTIMANA EUROPEA DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE, LO STAFF VALRHONA HA FESTEGGIATO IL SUO IMPEGNO NEI CONFRONTI DELLA SOSTENIBILITÀ. TANTE ATTIVITÀ, TRA CUI WORKSHOP, UN MERCATO ANIMATO DA PRODUTTORI LOCALI E VETTURE ELETTRICHE DA TESTARE.

La settimana ha inoltre segnato l'inizio del secondo "Valrhon'Act Challenge", la nostra gara di sostenibilità. Nelle ultime due settimane, i vari team del nostro staff si sono dati battaglia con l'obiettivo di promuovere diverse azioni sostenibili. Grazie al Valrhon'Act Challenge, 173 partecipanti di 23 squadre hanno portato a termine 18.332 azioni eco-friendly, **permettendo di ridurre la quantità di CO² emessa di 1407 kg, l'equivalente di un viaggio in macchina di 10.825 km.**



I PARTNER E I CLIENTI VALRHONA

A SOSTEGNO DELLE COMUNITÀ LOCALI

Nell'ultimo anno, il nostro staff di tutto il mondo ha lavorato con clienti e partner a sostegno delle persone bisognose, realizzando numerose iniziative:

- HA DISTRIBUITO CIOCCOLATO PER CREARE UN ENORME BIGLIETTO DELLA LOTTERIA (20M²) PER RACCOGLIERE SOLDI PER LA FUNDACIÓN NAZARET IN SPAGNA
- AL TERMINE DELLE FESTIVITÀ PASQUALI, HA REGALATO CIOCCOLATO ALLE COMUNITÀ SPAGNOLE
- HA RACCOLTO FONDI IN FAVORE DELLA LOTTA CONTRO IL TUMORE AL SENO IN MEDIO ORIENTE
- HA REGALATO DOLCI REALIZZATI DURANTE VARI EVENTI ALLA COMUNITÀ LOCALE GIAPPONESE
- HA SOSTENUTO CHOCS FOR CHANCE PER AIUTARE I GIOVANI BRITANNICI A ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO
- HA LANCIATO IL PROGETTO CLEAN WATER IN NORD AMERICA (VED. PAG. 12)
- HA PARTECIPATO ALLA GRAND TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD, IN CANADA, E ALL'HOT CHOCOLATE FESTIVAL, NEGLI STATI UNITI, PER DISTRIBUIRE CIBO ALLE FAMIGLIE BISOGNOSE DEL NORD AMERICA



TRE INIZIATIVE CHE ILLUSTRANO LE NOSTRE PARTNERSHIP CON I CLIENTI

BIG CHOCOLATE TEA, REGNO UNITO

Quest'anno, per il secondo anno di fila, Valrhona è stato partner di "The Sick Children's Trust's Big Chocolate Tea". Sono stati inviati pacchetti ai sostenitori affinché riuscissero a programmare al meglio questo evento. Per creare maggiore euforia attorno alla campagna, nei pacchetti è stato incluso del cioccolato Valrhona. Grazie al supporto di Valrhona, l'ente The Sick Children ha ricavato più di £60.000 da Big Chocolate Tea. Questi soldi sono serviti a sostenere 2000 famiglie di bambini sottoposti a cure vitali in ospedale che potranno alloggiare gratuitamente una notte in una delle "Homes from Home" (case situate presso il centro oncologico dove i loro figli sono in cura).

CHOCOLATE FOR HEALTH, BALI

Quest'anno Valrhona ha lanciato l'iniziativa "Chocolate for Health" assieme al nostro partner indonesiano Classic Fine Foods. Obiettivo: raccogliere fondi per finanziare cliniche mobili per le persone bisognose di Bali. Per fare ciò, abbiamo invitato i clienti a realizzare per l'evento dolci con il cioccolato fornito da Valrhona. I soldi ricavati dalla vendita di ogni dolce sono stati destinati all'organizzazione di beneficenza Yayasan Rama Sesana. Con la prima edizione, svoltasi a marzo, sono stati raccolti 18 milioni di rupie (1200 euro), destinati poi alla costruzione di tre cliniche mobili. La seconda edizione del Chocolate for Health si svolgerà tra dicembre 2016 e gennaio 2017.

DINER DES CHEFS, FRANCIA

Valrhona è un partner storico dei Dîners de Chefs Châteaux & Hôtels Collection, una serie di cene di beneficenza per i Restaurants du Coeur, un'organizzazione francese di volontariato che offre pasti ai più bisognosi. Grazie alla generosità degli chef della Collection, che cucinano gratis, e al supporto dei partner di Châteaux & Hôtels Collection, tutti i soldi raccolti per queste cene andranno direttamente all'organizzazione di beneficenza. L'8 dicembre 2016, 1000 chef Collection hanno organizzato cene in tutta la Francia, permettendo ai Restaurants du Coeur di pagare 200.000 pasti per le persone bisognose.







Live Long

2016

VALRHONA ITALIA S.R.L.

Piazza Gerusalemme, 7 - 20150 MILANO
Tel.: +39 02317336 - Fax: +39 0234538604

VALRHONA FRANCIA

26600 Tain l'Hermitage - FRANCIA
Tel.: 0 800 15 15 02
serviceclient@valrhona.fr

WWW.VALRHONA.COM