VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

INIZIATIVA “TRACCIABILITÀ”

Per supportare tutte le nostre politiche e ambizioni, la tracciabilità è una condizione necessaria per ogni iniziativa ambientale e socialmente responsabile. Ci consente di controllare, rafforzare e gestire le nostre azioni sul campo.

CONTESTO E SFIDE:

La tracciabilità delle fave di cacao è una sfida cruciale per l'industria del cioccolato e il commercio mondiale. È uno strumento essenziale per impegnarsi in favore di una produzione e un consumo sostenibili.

L'identificazione dell'origine esatta delle fave attraverso la loro tracciabilità rafforza:

- La qualità e la sicurezza alimentare: la tracciabilità permette di seguire l'intero processo produttivo, dalla piantagione al prodotto finito. Ciò garantisce che le fave rispettino le normative sanitarie;
- La lotta contro il lavoro minorile, assicurandosi che le fave non siano prodotte illegalmente o in condizioni di lavoro abusive in aree non visitate da cooperative o ONG;
- Sostenibilità e rispetto per l'ambiente: la tracciabilità assicura che nessuna fava di cacao provenga da una zona deforestata e permette di identificare aree con pratiche agricole sostenibili al fine di incoraggiarle;
- La lotta alle frodi e al commercio illecito: la tracciabilità delle fave permette di prevenire le pratiche fraudolente, come il fatto di mescolare fave di origini diverse per ottenere prezzi più alti. Permette inoltre di individuare e combattere il commercio illecito di fave di cacao, che ha ripercussioni economiche negative sui produttori legittimi;
- La credibilità degli impegni dei marchi.

La tracciabilità delle fave di cacao prevede di seguire il viaggio dal luogo di produzione fino alla loro trasformazione in prodotti finiti nella nostra cioccolateria.

Questo monitoraggio è complesso perché, da un lato, le fave di cacao attraversano diverse fasi tra diversi attori. D'altro canto, metodi e tecnologie sono in continua evoluzione. Noi di Valrhona abbiamo scelto di puntare sul monitoraggio e la gestione dei movimenti fisici delle fave di cacao. Ciò consente di raccogliere dati sull'origine, il trasporto, l'immagazzinamento e le varie fasi di trasformazione.

La nostra sfida è fornire il massimo livello di trasparenza sull'origine e la tracciabilità del 100% delle nostre fonti di approvvigionamento, per garantire ai nostri clienti, ai nostri partner e ai consumatori un cioccolato che coniughi gusto e qualità, nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

Mappa dell'approvvigionamento di cacao Valrhona nel 2022

IMPEGNI E MEZZI ATTUATI DA VALRHONA:

1. TRACCIABILITÀ DAL PRODUTTORE

Noi di Valrhona operiamo direttamente con produttori e cooperative, associazioni di produttori o piantagioni private. Grazie a queste filiere corte, ci siamo impegnati, sin dal 2018, a garantire la tracciabilità del 100% dei nostri acquisti di fave di cacao. Questa attenzione ci permette di conoscere l'origine di ogni fava di cacao, il suo produttore e le condizioni della sua produzione.

Per ogni lotto di fave di cacao acquistato, disponiamo di un elenco di produttori che hanno partecipato, o hanno potuto partecipare, alla creazione di tali lotti. Questa tracciabilità è parte integrante della nostra strategia di partnership a lungo termine che sviluppiamo insieme ai nostri fornitori partner.
L'elenco dei nostri fornitori produttori è disponibile sul nostro sito:
https://www.valrhona.com/it/un-marchio-impegnato/i-nostri-impegni/i-nostri-partner-del-cacao

2. TRACCIABILITÀ DEGLI APPEZZAMENTI MEDIANTE MAPPATURA POLIGONALE

Dal 2019, Valrhona si impegna a continuare l'implementazione della tracciabilità degli appezzamenti per ottenere una trasparenza ancora maggiore nelle zone di produzione.

La mappa poligonale è un rilievo topografico che, mediante una successione di punti GPS, consente di tracciare una planimetria dello spazio a terra compreso entro i limiti di una proprietà. Utilizziamo questo metodo per mappare i terreni dei nostri produttori partner utilizzando poligoni, indipendentemente dalle loro dimensioni, per ottenere la massima precisione.

La mappatura di tutti gli appezzamenti permette di verificare, mediante sovrapposizione alle mappe ufficiali di ciascun Paese, che nessuno di essi si trovi in un'area protetta. Scegliendo questo metodo abbiamo deciso di andare oltre la normativa europea contro la deforestazione e il degrado forestale (EUDR).

3- TRACCIABILITÀ MEDIANTE SISTEMA DIGITALE DI TRACCIABILITÀ FISICA E FINANZIARIA

Consapevole della necessità di spingersi ancora oltre negli strumenti di tracciabilità, Valrhona si impegna in un piano di digitalizzazione della tracciabilità fisica e finanziaria del cacao.

Dal 2022, sviluppiamo un progetto di "digitalizzazione a monte", che consiste nella creazione di strumenti digitali trasversali. Questo tipo di strumenti deve essere in grado di integrare la tracciabilità fisica e finanziaria del cacao, dal produttore fino alla cioccolateria Valrhona, ubicata in Francia.

4- TRACCIABILITÀ DEL BURRO DI CACAO E DEL CACAO IN POLVERE

Valrhona vuole contribuire all'attuazione di una tracciabilità dei derivati del cacao grazie alla loro certificazione.

INDICATORI CHIAVE DI PRESTAZIONE 2030:

- Il 100% delle fave di cacao tracciate sin dall'appezzamento, con la conservazione di questo impegno nel tempo presso i partner attuali e quelli nuovi.
- Il 100% dei nostri acquisti di fave è digitalizzato e oggetto di una tracciabilità fisica e finanziaria.

I NOSTRI PROGRESSI 2024

Alla fine del 2024, il 100% degli appezzamenti dei nostri produttori partner di cacao sono stati mappati.