



PROYECTO «TRAZABILIDAD»

Para apoyar todas nuestras políticas y ambiciones, la trazabilidad es una condición necesaria para cualquier programa medioambiental y socialmente responsable. Nos permite controlar, reforzar y gestionar nuestras acciones en el terreno.

CONTEXTO y RETOS:

La trazabilidad de los granos de cacao es un reto crucial para la industria del chocolate y el comercio mundial. Es una herramienta esencial para comprometerse en una producción y un consumo responsables.

La identificación del origen exacto de los granos a través de su trazabilidad refuerza:

- La calidad y la seguridad alimentaria: la trazabilidad permite seguir todo el proceso de producción desde la plantación hasta el producto acabado. Esto garantiza que los granos cumplan con la reglamentación sanitaria.
- La lucha contra el trabajo infantil, asegurando que los granos no se hayan producido de manera ilegal o en condiciones de trabajo abusivas en zonas que no son visitadas por las cooperativas o ONG,
- Sostenibilidad y respeto del medio ambiente: la trazabilidad asegura que ningún grano proviene de una zona deforestada, y permite identificar áreas con prácticas agrícolas sostenibles afin de promoverlas,
- La lucha contra el fraude y el comercio ilícito: la trazabilidad de las habas permite prevenir las prácticas fraudulentas tales como la mezcla de habas de diferentes orígenes para obtener precios más elevados. También permite detectar y luchar contra el comercio ilícito de habas de cacao que conllevan repercusiones económicas negativas sobre los productores legítimos,
- La credibilidad de los compromisos de las marcas.

La trazabilidad de los granos de cacao implica seguir el recorrido desde el lugar de producción hasta su transformación en productos acabados en nuestra chocolatería.

Este seguimiento es complejo, ya que, por una parte, los granos de cacao pasan por varias etapas entre diferentes agentes. Por otra parte, los métodos y las tecnologías están en constante evolución. En Valrhona, hemos elegido apoyarnos sobre el seguimiento y la gestión de los movimientos físicos de las habas de cacao. Esto permite recoger datos sobre el origen, el transporte, el almacenaje y las diferentes etapas de transformación.

Nuestro reto es aportar el máximo nivel de transparencia sobre el origen y la trazabilidad del 100 % de nuestras fuentes de abastecimiento para garantizar a nuestros clientes, nuestros socios y consumidores un chocolate que alia sabor y calidad respetando a las personas y el medioambiente.



Mapa del abastecimiento de cacao de Valrhona en 2022

COMPROMISOS Y MEDIOS PUESTOS EN MARCHA POR VALRHONA:

1. TRAZABILIDAD DESDE LOS PRODUCTORES

En Valrhona, trabajamos directamente con productores y cooperativas, asociaciones de productores o plantaciones privadas. Gracias a estos circuitos cortos, estamos comprometidos desde 2018 en garantizar la trazabilidad del 100 % de nuestras compras de granos de cacao. Esta atención nos permite conocer la procedencia de cada haba de cacao, su productor y las condiciones de su producción.

Por cada lote de granos de cacao comprado, disponemos de una lista de productores que han participado o han podido participar en la constitución de estos lotes. Esta trazabilidad forma parte integrante de nuestra estrategia de colaboración a largo plazo que desarrollamos con nuestros proveedores socios.

La lista de nuestros proveedores productores está disponible en nuestra web:

<https://www.valrhona.com/es/una-marca-comprometida/nuestros-compromisos/nuestros-socios-del-cacao>

2. TRAZABILIDAD HASTA LA PARCELA MEDIANTE CARTOGRAFÍA POLIGONAL

Valrhona se compromete a continuar el despliegue de la trazabilidad hasta la parcela para obtener aún más transparencia en las zonas de producción.

Desarrollamos la trazabilidad desde la parcela gracias a la geolocalización GPS y la cartografía poligonal de las parcelas de cada uno de los productores.

La cartografía poligonal es un listado topográfico por sucesión de puntos GPS que permite elaborar un plan del espacio de los límites de una propiedad.

Estas cartografías están hechas por nuestros proveedores socios o por un proveedor local experto en este campo.

A finales de 2022, el 60 % de nuestros volúmenes ha sido geolocalizado y cartografiado, es decir, 6951 productores cuyas parcelas han sido cartografiadas en 11 441 hectáreas.

3- TRAZABILIDAD MEDIANTE SISTEMA DIGITAL DE LA TRAZABILIDAD FÍSICA Y FINANCIERA

Consciente de que es necesario ir mas alla en las herramientas de trazabilidad, Valrhona se compromete en un plan de desarrollo de digitalización de la trazabilidad física y financiera del cacao.

Desde 2022, desarrollamos un proyecto de «digitalización del origen» que consiste en crear herramientas digitales transversales. Este tipo de herramientas debe poder integrar la trazabilidad física y financiera del cacao, desde el productor hasta la chocolatería Valrhona ubicada en Francia.

4- TRAZABILIDAD DE LA MANTECA DE CACAO Y EL CACAO EN POLVO

Valrhona tiene la voluntad de contribuir a la puesta en marcha de una trazabilidad para los derivados de cacao por un certificado de estos últimos.

INDICADORES CLAVE DE RENDIMIENTO 2030:

- El 100 % de las habas trazadas en la parcela y manteniendo este compromiso en el tiempo junto a socios actuales y nuevos.
- El 100 % de nuestras compras de habas están digitalizadas y disfrutan de una trazabilidad física y financiera.