

# 2022 CSR Report

2022年CSRレポート

Together,  
good becomes  
better

共に創ろう、より良い未来を



# Agir pour se projeter dans l'avenir

未来のための行動

1990

- 『マンジャリ 64%』発売  
エシカルチョコレートの先駆け

2015

- CSR行動指針の策定
- カカオ生産者との協業で、新技術「ドゥーブル・フェルマンタシオン（二重発酵）」開発
- 「カカオ・フォレスト」プロジェクト開始

2016

- マダガスカル・ミロ農園に出資  
持続可能なカカオ産業を実現するための支援強化

2017

- パティシエ就業支援  
「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」プログラム開始
- コートジボワールにおけるカカオ生産者に対する公正価格の保証開始

## Retour sur les engagements durables de Valrhona

ヴァローナのサステナビリティへの取り組み

2022

- 『コムントゥ 80%』発売  
バリューチェーン全体の共創・協業
- 「B コーポレーション (Certified B Corporation®)」認証更新にかかる取り組み拡充  
環境マネジメントシステムの国際規格「ISO14001」(2004年認証取得)  
エネルギーマネジメントシステムの国際規格「ISO50001」(2015年認証取得)  
サステナビリティ・サプライチェーン評価「EcoVadis」
- 「ヴァローナ気候変動対策プラン「ACT Pas à Pas」策定

2021

- 『オアビカ』発売  
公正で持続可能なカカオ産業に資する他社との協働
- 「スイート・ガストロノミー・ガイドライン」発表およびオンライン自己診断ツール公開

2020

- 「B コーポレーション (Certified B Corporation®)」認証取得

2019

- 「ヴァローナ連帯基金 (前身はヴァローナ財団)」開設
- 容器の回収・再利用「La Consigne by Valrhona」試行
- ヴァローナ ミッションステートメント策定

行動こそが、パイオニアにあるべき姿である。2022年は、過去3年に続き、バリューチェーン全体が混迷をきわめました。この厳しい状況下でヴァローナは、「パイオニアとして未来を拓く鍵は、共に行動することにある」という信念を貫き続けています。社員と共にシェフと共に、カカオ生産者と共に、未来を創るための試行錯誤と経験を重ね、革新的な考えを取り入れ、解決策を見出すべく行動してきました。また、2022年はヴァローナ創業100周年でもありました。使命に突き動かされた100年は、まさにヴァローナが掲げるミッションステートメント「Together, good becomes better - 共に創ろう、より良い未来を」を体現するものでした。熱い想いと使命感をもって、ノウハウを共有し、とりわけ持続可能な未来のために業界の牽引に努めた100年といえます。そして今、この想いは強まるばかりです。

ヴァローナは、パイオニアであり続けるために、革新的な製品と責任あるサービスの開発を加速していきます。その活動を通じてビジネスに関わるすべての方々と共に行動を起こすのです。ヴァローナの成長はこれまで常に、企業が社会や環境に果たすべき責任のもとにありました。今日、企業活動が環境に与える影響に対して、私たちはかつてないほどの高い危機意識をもって、環境負荷を最小限に抑えるための対策を講じています。

本報告書において、ヴァローナの企業理念とその実現に向けて2015年より推進しているCSR活動事例をご紹介します。

エリック・マルキッツィオ

ヴァローナ代表取締役社長



# Sommaire

目次

本報告書の作成メンバーに感謝して、ここに紹介します。

Guillaume Albinet, Séverine Angeniard, Emilie Begot, Eric Bertonnier, Claudie Bochard, Elisande Bourry, Camille Colomb, Julien Desmedt, Mélissa Fournaux, Eloise Galland, Raffaella Invernizzi, Christophe Julio, Nathalie Lascroux, Hugo Lassimonne, Véronique Huchede, Juliana Lapan, Marie-Camille Letanche, Laurine Manceau, Eric Marchisio, Pierre Martinet, Alaïs Mathias, Antoine Michelin, Nans Mouret, Sarah Oggero, Maria Poursanidou, Guillaume Sempere, Hélène Radisson, Faustine Revirand, Catherine Riffard, Cédric Robin, Marie-Charlotte Rossignol, Aurélie Roure, Stéphane Sabourin, Léa Savarino, Audrey Vicenzi.

6

## Cacao

カカオ

公正で持続可能なカカオ産業の創出

11

## L'Homme et l'Innovation

人とイノベーション

ビジネスの原動力に

14

## Gastronomie

ガストロノミー

創造性豊かで責任あるガストロノミーの創出

17

## Environnement

環境

# Ce qu'il faut retenir en 2022

2022年ハイライト



コムトゥ

80%

バリューチェーン全体の共創・協業の結晶



ヴァローナ・デイ

社員 **750** 名と共に考える  
これまでの100年とこれからの100年



ヨット輸送

製品 **1** パレット搭載  
ヨットによる大西洋横断

## 責任あるガストロノミーをテーマに掲げ、 Food Forward Festivalを開催

ヴァローナ創立  
100周年を記念して **6** 都市で開催

**1** タン・レルミターージュ  
2022年7月

**2** バルセロナ  
2022年9月

**3** フランクフルト  
2022年9月



**4** ミラノ  
2022年10月

**5** パリ  
2022年10月

**6** ドバイ  
2022年11月

## 2025年目標を、 2022年中に達成



カカオ豆の生産者を把握  
トレーサビリティ  
**100%** を維持



カカオ調達の  
**99.8%** は  
3年以上の長期契約  
パートナーから



温室効果ガス  
(スコープ1・2)の  
排出量 **67%** 削減  
2013年対比



環境に配慮した  
新製品開発  
達成率 **100%**



パティシエ就業支援プログラム  
「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」奨学生の  
**45%** がプロの道へ

# Résultats 2022

2022年実績



## Cacao カカオ

2022年実績	2025年までの達成目標
カカオ豆の生産者を把握 トレーサビリティ <b>100%</b>	<b>100%</b> 維持 達成
カカオ豆の栽培区画を把握 トレーサビリティ <b>60%</b>	<b>100%</b>
生産国の現地調査1回/年以上 達成率 <b>93%</b>	<b>100%</b>
3年以上の長期契約パートナー からカカオ調達購入量の <b>99,8%</b>	<b>90%</b> 達成

生産者  
**16,979**名

**13**ヶ国の生産者から  
カカオ豆を購入

平均契約期間  
**8,5**年

**14**ヶ国の生産者と  
長期パートナーシップ契約



## L'Homme et l'innovation 人とイノベーション

2022年実績	2025年までの達成目標
社員（社外営業職を含む）の <b>34%</b> がCSR行動目標を設定	<b>100%</b>
サプライヤーの <b>73%</b> がCSR 調達方針に署名	<b>100%</b>

社員  
**868**名

女性  
**430**名

男性  
**438**名

社員の**65%**が  
ヴァローナを  
「働きがいのある会社」と  
評価

勤務中の休業を伴う事故  
**24**件

年間寄付総額（ユーロ）  
**€792,354**



## Gastronomie ガストロノミー

2022年実績	2025年までの達成目標
「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」 プログラム奨学生 <b>104</b> 名	奨学生 <b>100</b> 名 達成
「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」 プログラム奨学生の <b>45%</b> が CAP（職業適正資格）取得	<b>40%</b> 達成

エコール・ヴァローナの研修  
受講者（プロフェッショナル）  
世界で  
**15,000**名

フランスの**10**地方で  
「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」  
プログラムの実施



## Environnement 環境

2022年実績	2025年までの達成目標
温室効果ガス排出量 <b>67%</b> 削減 (Scope1・2/2013年比)	<b>60%</b> 削減 達成
廃棄物の有効活用 <b>91%</b>	<b>100%</b>
再生可能エネルギー <b>71%</b>	<b>79%</b>
パッケージの リサイクル可能素材 <b>83%</b>	<b>100%</b> に近づく
新製品 <b>100%</b> が環境への 配慮基準をクリア	<b>100%</b> 達成
廃棄物 <b>18%</b> 削減（2013年比）	<b>50%</b> 削減
水道水使用量 <b>40%</b> 削減、地下水 使用量 <b>67%</b> 削減（2013年対比）	<b>50%</b> 削減
エネルギー使用量 <b>39%</b> 削減 (2013年対比)	<b>50%</b> 削減
空輸由来の二酸化炭素排出量 <b>4%</b> 増（2013年対比）	<b>30%</b> 削減



# Cacao

## Créer une filière juste et durable

カカオ  
公正で持続可能なカカオ産業の創出

ヴァローナはカカオ調達において3つの指針を掲げています。

1

カカオ生産者の  
生活と労働環境  
の向上

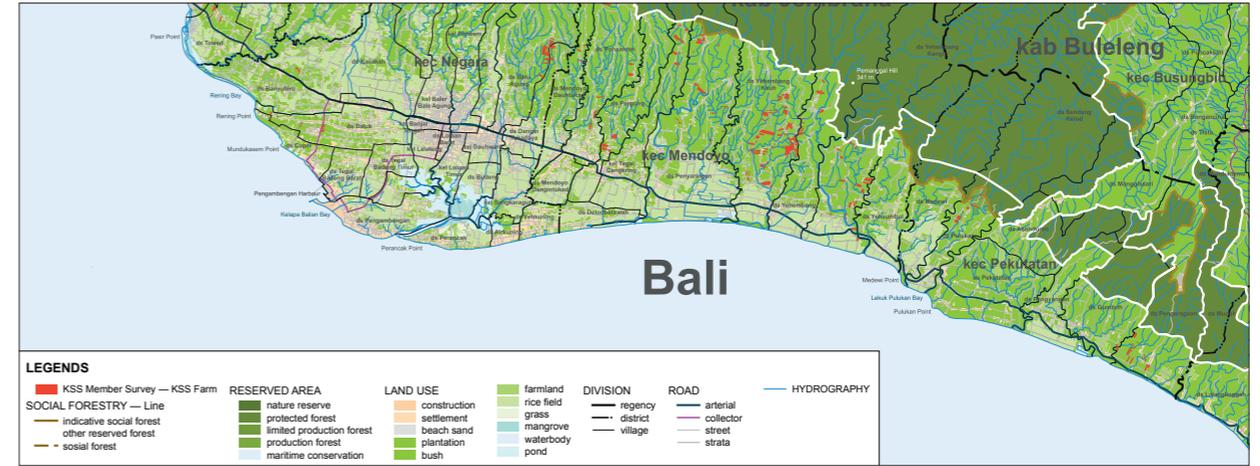
私たちはカカオ生産地における教育や衛生環境の整備、森林保全、二酸化炭素排出量の削減など、多くの課題に取り組む中で、現地コミュニティとの絆を一層強めています。カカオ供給チームが中心となってパートナーである生産者やその家族と真摯に向き合い、彼らの生活環境をより良くするために必要なことを共に考え、行動を起こしています。

2

環境保全

3

テロワールと  
その独自の  
アロマの継承



### カカオ生産地域を把握する

ヴァローナは、気候変動対策にもつながりうるカカオ栽培における生態学的な集約化についての理解を深め、広めることに尽力しています。これからの数十年は森林の生態系を守りながら農業を可能にするアグロフォレストリーを推進することこそが最も重要な課題であり、またそれに取り組むことで二酸化炭素排出量の削減や生物多様性の保全に寄与できると考えています。

### 全ての栽培区画を把握する

2025年までにカカオ豆の栽培区画レベルのトレーサビリティ100%を達成するため、私たちはこれから全ての栽培区画の地理情報を管理していくことになります。つまり、GPS情報をもとに、カカオの栽培区画を地図上に面データとして把握することになるのです。これら栽培エリアの情報と自然保護区の公式情報を照合することで、ヴァローナが調達するカカオ豆が保護区で栽培されていないことを保証し、森林破壊の防止につなげます。

ステファン・サブラン  
カカオ調達担当

En 2022

2022年実績



栽培区画レベルの  
トレーサビリティ  
**60%**



栽培区画を保証する  
生産者  
**6,954名**



栽培区画  
管理面積  
**11,441ヘクタール**

# Cacaoculture agro-écologique en Haïti

ハイチにおけるカカオ栽培への  
アグロエコロジーの導入

ヴァローナと、そのパートナーであるハイチ北部のカカオ生産協同組合 (Feccano)、フランスのNGO (AVSF : Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières) が行う協働プロジェクトは、2019年から2021年の第一期の結果を受けて、2024年まで更に3年間の活動を決定しました。



現地の慣習であった多品種栽培の農業で土壌を再生させ、カカオ栽培における環境への配慮と収益確保の両立の可能性を示すことが、プロジェクト開始から一貫して変わらぬ主眼です。また、この活動を通じて有用な農法を確立し、全国規模でより多くの農家に実践される未来を見据えています。2022年には31の生産者がカカオの木の剪定や植樹、食用作物の栽培、堆肥活用に取り組み、12ヘクタールの農地が再生されました。これに加え89軒の農家が新規参画を決めたことで、2024年までに更に40ヘクタールの再生が見込まれています。

プロジェクト参加者の農地では、この農法の導入以来、カカオの収穫高50%アップ (参加開始年比) を維持しています。

ジュリアン・デスメ  
カカオ調達担当



カカオの苗木の提供と植樹  
**6,000本**



果樹 (カシューナッツ、柑橘など) の苗木の提供  
**1,650本**



食用作物 (パイナップル、里芋、生姜、山芋など) の苗木の提供  
**4,000本以上**



堆肥の提供  
**24 m<sup>3</sup>以上**



農具 (剪定はさみ、つるはし、鉋など) の提供  
**157以上**

# Accès à l'éducation

教育支援

カカオ生産者の大多数は、生活基盤が整っているとは限らない、時に孤立した環境で暮らしています。現地コミュニティが支援を必要とする最優先課題として、「教育」を特定している生産国もあります。



ヴァローナとヴァローナ連帯基金（前身はヴァローナ財団）は、2018年以来、コートジボワール、ガーナ、ベネズエラの3ヶ国における教育支援を行なっています。

この支援により、2022年には生徒2,555人の教育へのアクセスが実現しました。

ガーナでは、2023年1月にPieso中学校が開設され、2018年に新設された幼稚園、同年に改修された小学校と合わせて、初等教育および中等教育の全環境が整ったこととなります。以前は、145人の中学生が屋根崩落の危険がある校舎への通学を余儀なくされていました。

新設された中学校には、広く、換気設備の整った教室が3つあります。また、コンピューターや印刷機、プロジェクターを備えた部屋もあります。井戸から水を引き、排泄物を分解処理するバイオトイレも導入されました。

セドリック・ロバン  
カカオ調達担当



**8**校  
学校新設



**3**校  
校舎改修



**50**  
クラス分の生徒の  
教育環境が改善

# Accès à l'eau potable

安全な水の確保

水は基本的人権のひとつです。しかし、世界で3割以上の人々が安全に管理された飲み水を利用できていません。孤立したコミュニティに暮らすカカオ生産者の中には、飲料水へのアクセスが困難な人々があります。気候変動により、この問題がさらに深刻化している地域もあります。



ヴァローナは、サントメにおけるFerreiro Governo 給水施設の開設にあたり、水源と施設をつなぐための出資を行いました。

住民24人が給水設備を利用できるようになり、4kmの道のりを徒歩で1時間30分かけて水を汲みに行っていた状況が解消されました。現在、この給水施設における水の供給量は1日8m<sup>3</sup>で、およそ115人分のシャワー量に相当します。

コートジボワール・ディボブリという街では15,000人の住民が毎年繰り返し、飲料水確保の困難に直面する時期があります。乾季になると井戸が涸れてしまうため、住民はササンドラ川のプロヨ湖まで何kmも歩いて水を汲みに行かざるをえないのです。

住民が必要な水の量を賄うためには、数十リットルのタンクを持って水源まで毎日2時間もの往復を強いられるにもかかわらず、その水質は最低レベルで、多くの病気の原因となっています。

ディボブリでの取り組みの第一歩として、乾季の間、ひと月あたり約12,000の貯水槽（1日換算10,000リットル）を提供しました。

ステファン・サブラン  
カカオ調達担当

2022年には、ヴァローナのパートナーであるECOOKIMとCAPEDIG、ヴァローナ連帯基金が出資して、ディボブリに給水塔を開設しました。

この給水塔開設に伴い、井戸を掘削し、ポンプを配備しました。給水塔にはフィルター機能を備え、3つの公共給水所も設置しました。

これにより、ディボブリの住民15,000人が一年中飲料水にアクセスできるようになりました。

# Hukambi 53% Innovation Cacao

ウカンビ・ラクテ 53%  
「オンブレ」がいざなう未知の世界へ

2022年、ヴァローナから新しいクーベルチュールのカテゴリー「オンブレ」が誕生しました。マタ・アトランティカでの、あるカカオとの出会いから始まったイノベーションです。ブラジル産カカオならではの力強いカカオ感に芳醇なミルクを合わせた「ウカンビ」は、ブラック・チョコレートとミルク・チョコレートの境界にあるガストロノミーの既成概念を解き放ってくれます。



「ウカンビ」という名前は、このチョコレートに使用するカカオの産地である、ブラジルのマタ・アトランティカ（大西洋岸森林）に住む先住民族のひとつが使うトゥピ・グアラニー語で、黒「ウー」とミルク「カンビ」を繋げて造られました。

ブラジル産カカオにフランスのミルクとマダガスカルのバニラを合わせて実現したのは、カカオの力強さがミルクのまろやかさに溶け込むような、まったく新しい味わいです。甘さは控えめで、ビターなチョコレートが発現する果実香やビスケットのようなロースト香は、今までにない感覚を呼び覚まし、創造性を刺激してくれます。

## 最も歴史のあるカカオ生産国のひとつ、 ブラジル

「ヴァローナが10年以上パートナーとして手を携えているM.リバニオのカカオ農場は、マタ・アトランティカにある世界屈指の豊かな生態系を抱えるユネスコの生物圏保存地域にあります。ウカンビのカカオが栽培されているパイネイラス農園は、中でも最も美しく、M.リバニオが所有する最大規模の農園です。原生林とラグーン（潟湖）を有する712ヘクタールには、ゴムの木の下でカカオを栽培するというアグロフォレストリー・システムが確立されています。

農園には149種の植物が生息し、その内4種は絶滅危惧種に指定されています。

セドリック・ロバン  
カカオ調達担当



# L'Homme et l'Innovation

Moteurs de notre entreprise  
人とイノベーションをビジネスの原動力に

ヴァローナの強みは、常に革新的であり続ける姿勢と、社員、生産者、お客さま、ビジネスに関わる全ての方々との間に築かれた絆にあります。

## Komuntu 80%

コムントウ 80%

### 100周年を記念した 唯一無二のチョコレート

ヴァローナ創業100周年を記念して開発した「コムントウ」は、まさに私たちの根幹にある「人とイノベーション」の力を結実させたものといえます。複数の産地の豆の調合に心を砕き、力強いカカオとさまざまな風味が調和した唯一無二の味わいです。

### 「共に」取り組むことの意義

「共に創る」という、今までにはない発想から生まれた「コムントウ」は、バリューチェーン全体の協働による、集合的な成果そのものであり、共に取り組むことの意義を象徴しています。

味のプロファイル、パッケージのイラスト、製品名の決定まで、開発には、パートナーであるカカオ生産者、サプライヤー、社員、お客さまなど100名の力が結集されました。この取り組みは、異なる強みをもつ人々が力を合わせて「共に創る」という挑戦です。エスペラント語でコミュニティを意味する「コムヌモ」と、普遍的な絆を表す「ウブントウ」を掛け合わせた、「コムントウ」という名前にもそれが表現されています。

公正で持続可能なカカオ産業の実現にける想いを掲げ、「コムントウ」発売から12ヶ月間の利益全額をカカオ生産者に還元しました。

利益全額234,317ユーロ、日本円で約3,702万円  
(2023年9月7日時点の換算)が生産者に還元  
されました。

フォステイヌ・ルヴィラン、アレ・マティアス  
プロダクトマーケティング・チーフ



# Les collaborateurs, le moteur de l'entreprise

社員は企業の原動力

2022年は、社員のウェルビーイングを守るための取り組み「Great Place to Work」プログラムをフランスで導入してから10年目でしたが、「働きがいのある会社」ランキングへの入選は叶いませんでした。社内アンケートでは、就労条件に満足と答えた社員は65%にとどまっています。



この数字は、コロナ後の職場復帰にかかる問題を反映していますが、とりわけ社員のウェルビーイングには常に配慮し続ける必要があることを示唆しています。

社員は企業の原動力以上の存在であり、ヴァローナが100周年を迎えられたのは社員あってのことです。人事部は、満足度調査の結果を受けてグループワークを行い、各部署の状況を把握して、すぐに具体的な解決策を示すことができるよう取り組みました。

経営陣は、調査結果を真摯に受け止め、100周年を機に人財の豊かさ、大切さを再評価するきっかけとなりました。

## ヴァローナ・デイで成果発表

2022年6月、750名の社員が一堂に会し、創業100周年記念式典が開催されました。特筆すべきは、カカオ調達や流通など、ヴァローナにとって重要な課題をテーマに、社員による成果発表の場が設けられたことです。私たちの強みである「使命感と情熱」を、社員全員で再確認し、共有する機会となりました。

## 100周年記念パーティー

式典の後は会場の雰囲気を一変し、野外での立食パーティーと水上コンサートが開かれました。社員とその家族にとって、記憶に残る時間になったと思います。

エレヌ・ラディソン  
人事部主任

レア・サヴァリノ  
社内広報担当

# Comité handicap et santé

コミテ・アンディキャップ・エ・サンテ



2020年にヴァローナ内に設置されたコミテ・アンディキャップ・エ・サンテ（日本語：障害・健康委員会）は、6人のジョブコーチを迎えて、障害のある社員のサポートを継続しています。

2022年は、ジョブコーチが主体となり、障害労働者認定（RQTH）について、社内での理解を深める取り組みが行われました。

2022年の障害労働者認定（RQTH）申請件数は8件。この申請手続にもジョブコーチは大きな役割を果たしました。現在ヴァローナには、コミテ管轄のもと、計35名の障害労働者認定（RQTH）を受けた社員が、さまざまな部署で活躍しています。

コミテは、「障害のことを公表すると職を失うかもしれない」「仲間はずれにされてしまうかもしれない」「障害について話すことに一体どんなメリットがあるのか」といった社員の不安に日常的に対峙、対処しなくてはなりません。投げかけられる疑問に最適な回答をし、障害のある社員に安心感をもたらすためにも、ジョブコーチの存在は必要不可欠なのです。

障害者週間には、2日間にわたる啓発活動が行われ、250名以上の社員が障害について自らの理解度を確かめ、協会のメンバーやジョブコーチと意見を交換しました。

定期的な啓発活動や頼りになるジョブコーチの存在は、障害に対する理解を深める助けとなり、不要に波風を立てることなく、社員全員の職場適応を促します。

エミリ・ペゴ

コミテ・アンディキャップ・エ・サンテメンバー

## 障害労働者認定（RQTH）



# Gastronomie

## Créer une gastronomie créative et responsable

ガストロノミー

創造性豊かで責任あるガストロノミーの創造

ガストロノミーを職業とする人にも、そうでない人にも、より創造性豊かで責任あるガストロノミーのあるべき姿を共有し、実現のための方法を示していきたい。食習慣を改めるなど、誰もがポジティブな変化をもたらすことができ、共に行動することで、個々のアクションが大きくなうねりになって、地球を守ることもつながる。ヴァローナは、そう考えています。

# Les Essentiels revus

## sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée

「エッセンシャル」の改訂 『美節食』の視点から基本配合を見直す

### 時代に即したガストロノミー

今日、ガストロノミーは、さまざまな課題に直面し、変革を迫られています。だからこそエコール・ヴァローナでは、より時代に即したガストロノミーを考えることにしました。変革とは、より良くすることであり、何かを「除く」ということではありません。油脂や砂糖は減らしても、ガストロノミーがもたらす喜びを減らすべきではないのです。常に疑問をもち、限界を超えていくことは、エコール・ヴァローナのDNAです。そのDNAに突き動かされて、2022年、「エッセンシャル」の見直しに取り組みました。

### 22の基本配合を刷新

フレデリック・ボウの指揮のもと開発された、ヴァローナの配合集「エッセンシャル」は、いまや製菓界の指標になりつつあります。

そのバイブルともいえる配合集に掲載される120レシピの内、22レシピを『美節食』の視点から見直し、2023年に新版を発行しました。

※日本語版の発行は2024年以降となる予定です。

「エッセンシャル」の改訂にあたり、エコールでは、日々つきることのない疑問に、時間をかけて対峙してきました。また新版の編纂には、製菓の専門知識と科学的な知見の裏付けのため、エコール・ヴァローナと研究開発部が緊密に連携して取り組みました。

### 「エッセンシャル」の新たなカタチ

新版「エッセンシャル」は、内容だけでなくフォーマットも見直されました。今後は、製本ではなく、これまでお客さまからのご要望が多かったファイル形式になります。「エッセンシャル」を通じてヴァローナが目指しているのは、プロフェッショナルの皆さまに、今までとは異なる考え方で、既存の技法や概念にとらわれず、高い意識をもって、新しい常識を創造していただくための一助となることです。

アントワヌ・ミシュラン

エコール・ヴァローナシェフ・パティシエ

# Faire découvrir les métiers du chocolat

チョコレートの職業を知ってもらう

ガストロノミーの世界では、伝えていくこと、ノウハウの継承の重要性が広く受け入れられています。エコール・ヴァローナが世界中で行っている専門知識や技術の共有に加えて、ヴァローナは、職業体験や研修のための取り組みをフランスの国内外で行っています。

## 「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」プログラム

「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」プログラムは、仕事を見つけられずにいる若者に、製菓職を試す機会を与え、就職先を見つける機会を創出する、職業見習いへの就労支援プログラムです。ヴァローナ連帯基金は、このプログラムを通じて、将来の展望がある若者と、信頼できる熱心な見習いを探す職人を結びつけたいと考えています。

2017年以来、本プログラムは314名の若者を受け入れ、2022年には参加者の45%が見習いとして就職しました。

カミーユ・コロンブ

「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」プログラム担当



## イタリアでの着想源に

Don Gino Rigoldi財団は、全ての若者が社会や雇用市場に馴染めるように支援するイタリアの団体です。「グレンヌ・ドゥ・パティシエ」プログラムに着想を得て、ヴァローナ・イタリアは、この財団と共に、パティスリーとショコラトリーの基礎を学ぶための講座を企画しました。2022年には、トリノで開講された2週間にわたる32時間の研修に、10名（男性9名、女性1名）が参加しました。

ラファエラ・インヴェルニッツィ  
ヴァローナ・イタリア マーケティング

## タン・レルミタージュで研修支援

より若年層への取り組みを充実させるために、将来ホテルでの活躍を目指す学生が通う職業高校(Lycée Hôtelier de l'Hermitage)と、ヴァローナの「チョコレートの専門技能」分野で、2017年に本社所在地タン・レルミタージュで提携を結びました。これにより、毎年12人の学生がパティスリー・ショコラトリー・グラスリーにおけるチョコレートの専門技術を研鑽しています。エコール・ヴァローナは80時間の授業を担当して技術指導にあたっています。

フィリップ・ジヴル  
エコール・ヴァローナ エグゼクティブシェフ・パティシエ、  
エコール・ナレッジ・コーディネーター

# La Cité du Chocolat s'engage pour une gastronomie plus responsable

より責任のあるガストロノミーを  
「ラ・シテ・デュ・ショコラ」で

ショコラの博物館「ラ・シテ・デュ・ショコラ」は、タン・レルミタージュを訪れる美食家たちに、創造性豊かで責任あるガストロノミーを広めるための施設として2013年に設立されました。開業以来、年間平均約140,000人もの来訪者に、味覚の旅とサステナブルなチョコレートの世界を提供しています。



2022年には、プラントベース、グルテンフリーをテーマにエコール・グルメコースが開設され、3,100の参加者が、単に革新的・植物由来というだけでなく、真においしいレシピを体験しました。

また、「ラ・シテ・デュ・ショコラ」では、地域活性化にも力を入れています。食材の仕入れは、タン・レルミタージュやトゥルノン・シュル・ローヌなど、近郊の農家から行い、地元食材の使用率は90%にのびります。

施設の開放日には、ローヌ川流域のマイクロブルワリーや、ワインのぶどう生産者などと協力してイベントを行いました。

さらに、2022年から、体験講座やイベント、施設内レストランにおける、使い捨て容器の使用を全面撤廃しました。これは、企業が責任ある行動をとり、環境を守るためにシフトチェンジが必要であることを、「ラ・シテ・デュ・ショコラ」が旅行業界の先陣を切って示していく覚悟の表れなのです。

オレリ・ルル  
「ラ・シテ・デュ・ショコラ」代表





# Environnement

## Réduire notre impact environnemental

環境  
環境負荷を軽減する

ヴァローナは、世界的なカーボン・ニュートラル実現に向けた取り組みに貢献します。気候変動対策と環境に配慮した真のシフトチェンジのため、まずは自社で排出しているCO<sub>2</sub>の量を正確に把握し、しかるべき行動をとって、排出量を削減することを最優先課題とします。

## Gestion des transports

物流対策

貨物輸送の排出削減を目指す企業の自主的取り組み「FRET21」を推進することで、ヴァローナは2022年、CO<sub>2</sub>排出量を515トン削減しました。

この取り組みを加速すべく、ヴァローナはCO<sub>2</sub>の排出削減目標を改定し、2024年までに940トンの削減を目指しています。

ロジスティック部門がまず取り組むべき課題は、2022年現在、目標値を大きく超過している空輸由来のCO<sub>2</sub>排出量を抑えることです。空輸については世界中の支社と厳格な取り決めを定めていますが、サービス品質を落とさずに環境負荷を下げるという挑戦は、もっとも難しい課題のひとつといえます。

そのため、新しい物流の可能性を探ることも重要であると考えています。製品1パレットを搭載したヨットで大西洋横断を試みたことは、その一例です。輸送量としては微々たるものですが、この取り組みの目的は、新たな流通サービスを提供してくれる可能性がある業者との関係を築くことにあります。

陸路輸送についても見直しを行っています。長距離運搬車のガソリンを菜種由来のバイオエタノールに切り替えることで、143トンのCO<sub>2</sub>排出削減を実現しました。2022年には、近距離輸送に電気自動車や、とりわけ渋滞の多い市街地には自転車を活用することで、排出削減量3.2トンを上積みし、更なる取り組み拡充を推進しています。

いずれのプロジェクトもまだ小規模な実証実験にとどまっていますが、有効な施策は、規模を拡大して実用化を目指したいと考えています。

ギヨーム・ソンパール  
物流コーディネーター

# L'empreinte environnementale du cacao

カカオ由来のカーボンフットプリント

温室効果ガスの排出において、カカオは、ヴァローナの企業活動の中でかなりのウェイトを占めています。私たちは、カカオ由来の環境負荷を低減するための調達方針を掲げています。

## マダガスカルを例にカカオ由来の 環境負荷を算定

2021年、カーボンフットプリントに関する調査を、NGOのNitidaeと共にマダガスカルで実施しました。調査目的は、栽培区画からチョコレート製造工場まで、カカオに由来する温室効果ガスの排出量を追跡し、二酸化炭素量に換算して算定すること。全ての排出量とヴァローナのパートナーであるミロ農園での取り組みを分析した調査結果は、カカオ1キログラムあたりの二酸化炭素排出量は0.57キログラムという、想定していた40分の1の値でした。

## 森林破壊に由来する 二酸化炭素排出ゼロ

想定値との違いは、過去20年間の森林破壊に関する厳密な査定結果に基づくものでした。衛星画像の解析により、ヴァローナが調達するカカオが森林地域で栽培されていないことが証明され、マダガスカルのパートナーの農園では森林伐採由来の二酸化炭素排出がゼロであると評価されたのです。

2022年には、ヴァローナが調達するカカオの54%において、カカオ由来の二酸化炭素排出量を算定し、データ化しました。

## カカオ由来の環境負荷の調査を すべての生産国で

マダガスカルでの調査結果に鼓舞され、ヴァローナがカカオを調達する全ての生産国で同様の調査を行うことになりました。2023年には算定結果が出揃う予定です。

ナン・ムレ  
調達担当



# Réutiliser : la Consigne by Valrhona ou le réemploi

リユース

容器の回収・再利用「Consigne by Valrhona」

できるだけ廃棄物を減らす「ゼロウェイスト」を目標に、ヴァローナは「Consigne by Valrhona」プロジェクトを立ち上げ、お客さまのもとで廃棄される包装材について、よりよい解決方法を模索しています。

循環経済（サーキュラーエコノミー）の発想のもと、2020年に着手したこのプロジェクトで試験しているのは、製品の容器を回収・洗浄して繰り返し使う循環型の仕組みです。

B to Bの食品業界ではまだ新しい取り組みですが、テストに参加していただいたお客さまからは、高い評価をいただいています（2022年調査結果：「満足」または「たいへん満足」82%）。

「Consigne by Valrhona」プロジェクト開始以来、回収・再利用容器で販売したチョコレートは2022年時点で22トンにのぼり、870キログラムの廃棄削減を実現したことになります（容器は回収・再利用するため、廃棄物としてカウントしていません）。これは、二酸化炭素1トン分の排出削減に相当し、4,600km分（パリ-シカゴ間の距離）に換算できます。\*

この2年間の実証実験は、一定の結果を残しつつも、B to B循環型システムを確立し、規模を拡大して実用化するにはまだ課題があることを示しています。

「Consigne by Valrhona」プロジェクトは、継続してサービスの改善に努め、未来に通用する循環型物流の実現を目指します。

2023年の取り組み結果にもご期待ください。

ユーゴ・ラシモン  
部門横断型プロジェクト主任

\*製品1トンあたりに使用されるはずだった使い捨て袋（3kg入り）の量をもとに廃棄量を算出



# Réduire et recycler

リデュースとリサイクル

ヴァローナでは、パッケージのリサイクルを可能にするための製品設計に取り組んでいます。「コフレ」シリーズは、より少ない資材で、より高い品質を目指す挑戦から誕生しました。2025年までに100%の包材をリサイクル可能な素材に移行するという目標達成のために開発された新製品です。

## 「コフレ」シリーズ より少ない資材で、より良く

このシリーズの新しいコフレ(全24種類)には、全てリサイクル可能素材を使用しており、ヨーロッパで調達しています。これは、持続可能性や環境への配慮に関する消費者意識の高まりに応えるためです。FSC認証の紙類を使用することにより、パッケージの資材が環境に配慮して管理されている森林由来のものであることを保証しています。

ヴァローナはISO 14040※を活用して、この取り組みが環境負荷の低減に寄与していることを裏付けています。

この新しいコフレの開発により、紙類の使用量は年間4トン、プラスチックは年間10トンの削減を実現しました。ヴァローナはパッケージの分野でも、Bコーポレーション認証にふさわしい、企業責任と環境への配慮を示しています。



紙類使用量

**4**トン削減



プラスチック使用量

**10**トン削減

クロディ・ボシャール  
パッケージ開発部主任

## 配送用外装箱を減らすための 新設備

2022年には、製品を段ボールに梱包するための新しい設備が導入されました。製品のサイズに合わせて、自動的に段ボールが組み立てられるシステムです。これにより段ボールの使用量を20%削減できただけでなく、箱の中の無駄なスペースをなくすことで、出荷容積を30%削減できました。

エリック・ベルトニエ  
出荷部門責任者

※ISO14040は製品の環境負荷を定量的に評価する、ライフサイクルアセスメントに関する国際規格です

# Fonds Solidaire Valrhona

「ヴァローナ連帯基金」

本報告書を通じて、ヴァローナの取り組みが「未来のために」あることをご理解いただけたと思います。社員全員がビジョンを共有し、一丸となって行動することが、これからの100年につながると信じています。



ビジネスに関わるすべての方々と共に行動してこそ、未来にポジティブかつ大きな影響を与えることができます。だからこそヴァローナは、運営・財務の両面で独立した団体である「ヴァローナ連帯基金」のカカオ産業とガストロノミーに資する公益活動を支持します。

「ヴァローナ連帯基金」は、誰もが無理なく、カカオ生産者の生活環境改善や、より開かれた多様なガストロノミーに貢献できる仕組みです。

詳細はWEBサイトにご紹介しています。  
[www.fonds-solidaire-valrhona.org](http://www.fonds-solidaire-valrhona.org)

メリッサ・フルノ  
ヴァローナ連帯基金代表

## 活動事例

### コートジボワールにおける養鶏場の開設

養鶏場の開設は49人の雇用機会を創出し、コミュニティの収入源を増やし、食料自給の幅を広げました。



マリー・ロル  
村の女性協会のメンバー、鶏舎清掃中

### ベネズエラ北部における学校修復

Guayabal小学校の改修により、生徒90人と教職者16人が学校生活を取り戻しました。



校舎の改修完了を祝う生徒たち

## ヴァローナ連帯基金 2019年からの活動実績

活動資金

**1,209,244**ユーロ

**20**の

公益プロジェクトを  
実施

**23,826**人

に貢献

**7**ヶ国で活動

コートジボワール、フランス、ガーナ、ハイチ、  
マダガスカル、ドミニカ共和国、ベネズエラ



ヴァローナ ジャパン 株式会社  
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4  
[www.valrhona.co.jp](http://www.valrhona.co.jp) [info.tokyo@valrhona-selection.com](mailto:info.tokyo@valrhona-selection.com)



Instagram  
[@valrhona\\_japon](https://www.instagram.com/valrhona_japon)