

COMUNICATO STAMPA


VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

« OGNI GIORNO
INSIEME AI NOSTRI
PRODUTTORI PARTNER
E CLIENTI,
IMMAGINIAMO
IL MEGLIO
DEL CIOCCOLATO »

Clémentine ALZIAL,
Direttrice generale Valrhona

Piantagione - Bali

Da Valrhona abbiamo una missione: immaginare il meglio del cioccolato. Dietro i discorsi ci sono le azioni. Sourcing, trasformare, tramandare. Dietro a queste parole, ci sono persone. Quando parliamo di sourcing, parliamo di produttori, e Valrhona si impegna ogni giorno per garantire la sostenibilità del settore del cacao. Abbiamo l'esperienza necessaria per cambiare il mondo del cacao e poter agire. Siamo consapevoli che le nostre scelte e le nostre azioni avranno un impatto positivo sull'intero settore.

Quando parliamo di trasformare, parliamo delle équipes di Valrhona e del loro know-how per migliorare, e ampliare sempre di più la gamma aromatica. Una società a misura d'uomo, impegnata per il benessere dei suoi collaboratori.

Quando parliamo di tramandare, parliamo dei nostri clienti, dei professionisti che accompagniamo e sosteniamo perché sappiamo quanto siano esigenti e difficili le professioni della gastronomia. Valrhona si impegna per sostenere gli artigiani e a dare il meglio di sé.

Da Valrhona siamo sicuri di poter costruire, insieme a tutti i nostri collaboratori, un modello sostenibile a beneficio di tutti: produttori, collaboratori, artigiani e amanti del cioccolato, rispettando e preservando il pianeta. Non possiamo ottenere il meglio senza dare il meglio.

Clémentine ALZIAL, Direttrice generale Valrhona



VALRHONA,
UNO SGUARDO
PIONIERISTICO
SENZA TEMPO

FARE SEMPRE MEGLIO

Una dinamica di eccellenza in movimento

Aperta al mondo dal 1922, Valrhona persegue la stessa ricerca infinita e appassionata per immaginare il meglio del cioccolato. Oltrepassare i confini, innovare, inventare, esplorare nuovi territori del gusto ... Un viaggio infinito, incredibilmente esaltante, in cui il percorso è interessante quanto la destinazione.

VISIONE COLLABORATIVA

Avanzare insieme

Produttori, pasticceri, cioccolatieri, ristoratori, panificatori, fornitori, partner, il team Valrhona, ma anche I gourmets ... Lo spirito di condivisione ha sempre fatto parte del marchio. Creato da un artigiano per gli artigiani del gusto, Valrhona si spinge oltre ed immagina nuove sensazioni al cioccolato, con una gamma aromatica sempre più ampia e ricette sempre più irresistibili.



© Publimage - Philippe Barrot

DIFENSORI DELLA DIVERSIFICAZIONE DEL GUSTO

Impegnarsi per la singolarità

Erede di un know-how quasi secolare, Valrhona coltiva un delizioso patrimonio, dalla cabossa alla copertura di cioccolato. Il suo più grande orgoglio? Mettersi nelle vesti di un artigiano gastronomico responsabile, difendere una visione esigente del commercio, dalla selezione dei cacao dei suoi ricercatori in tutto il mondo alla produzione di cioccolati unici, per la loro diversità e qualità.

RIVOLUZIONARIO NELL'ANIMA

Cambiare il mondo ... del cacao

Oggi, è impossibile avere successo in un lavoro senza dargli il giusto significato. Al centro di un vasto ecosistema, Valrhona sviluppa grandi ambizioni per perpetuare e promuovere un settore del cacao sostenibile in tutto il mondo, nel rispetto dell'etica e dell'ambiente. Il programma CSR Live Long mette in pratica tutti gli sforzi per rispondere alle sfide ecologiche e sociali che sorgono, in uno spirito responsabile e benevolo.



© De Piccoli

Piantagione - Bali



© Hugo de Picooli

VALRHONA,
LA SELEZIONE
E LA
COLTIVAZIONE
DEL CACAO

BR
LE
C
R
U
S

IL CIOCCOLATO INIZIA CON IL CACAO

L'eccellenza inizia nelle piantagioni

100% dei cacao Valrhona sono tracciabili fino ai produttori

Per immaginare insieme il meglio del cacao, dobbiamo andare lontano. Presso Valrhona, i ricercatori percorrono il mondo per selezionare sulle piantagioni i cacao più particolari, più delicati. Un viaggio che li porta in uno specifico territorio di esplorazione, situato tra il Tropico del Cancro e il Tropico del Capricorno. Solamente qui crescono gli alberi di cacao. La raccolta, la fermentazione e l'essiccazione avvengono sul posto e queste operazioni influenzano fortemente il potenziale aromatico del cacao. Dal Venezuela al Madagascar, dal Brasile al Ghana, dalla Repubblica Dominicana a Bali, in Valrhona vengono rappresentati oltre 30 territori in circa 20 paesi.



© Pilot House Production
Estrazione delle fave di cacao - Piantagione in Belize

Senza concessioni, senza compromessi ...

Solo i migliori cacao sono scelti da questi esperti del gusto. Nel corso del tempo, i ricercatori di Valrhona hanno instaurato un rapporto privilegiato e duraturo con i produttori e hanno acquisito attraverso di essi una conoscenza unica del mestiere. Sempre alla ricerca di un nuovo cacao con un profilo aromatico promettente, sono permanentemente vigili per rilevare il profilo gustativo che darà un cioccolato eccezionale.

Un impegno forte

partner storico dei produttori, attraverso strutture familiari su piccola scala, esistenti per la maggior parte da generazioni, Valrhona vanta anche delle proprie piantagioni. Nel tempo, i 3 ricercatori Valrhona hanno costruito legami molto forti con i produttori, relazioni solide, basate sulla condivisione di valori comuni, rispetto, sostenibilità e scambio.





Piantagione - Brasile

del cacao sostenibile. L'idea è di immaginare nuovi modelli di agricoltura in grado di rispondere a 3 obiettivi: migliorare le condizioni di vita dei produttori, salvaguardare la diversità e la qualità della produzione di cacao e proteggere l'ambiente.

- In Madagascar, Valrhona lavora da più di 20 anni con la piantagione Millot, acquisendo la partecipazione di oltre il 40% della piantagione. Questa partnership ci ha permesso di andare oltre, sviluppando una notevole collaborazione tra produttori, ricercatori e team di ricerca e sviluppo. Emblematico esempio di questa grande avventura, la tecnica della doppia fermentazione è il risultato di 10 anni di ricerca e co-sviluppo. Sviluppata con la piantagione Millot, questo processo integra una seconda fase di fermentazione con la polpa di frutta. Innovazione assoluta che ha aperto nuovi orizzonti della golosità con i cioccolati Kidavao puro Madagascar (banana) e Itakuja puro Brasile (frutto della passione).



- Coinvolta nella promozione di terroir di cacao emergenti in tutto il mondo, Valrhona accompagna anche le giovani cooperative ad acquisire le migliori competenze tecniche. Ad esempio, a Bali, da 5 anni Valrhona fornisce a Kerta Semaya Samaniya il suo know-how qualitativo e logistico per facilitare le esportazioni e cogliere le opportunità nei mercati asiatici.
- Dal 2010 Valrhona collabora con organizzazioni pionieristiche nella promozione del cacao di qualità ad Haiti. Ci siamo impegnati in un progetto della durata di tre anni nella rigenerazione, attraverso l'agroforestazione, di vecchie piantagioni, su un terreno pilota di 38 ettari. La coltivazione, basata sui principi di agrosilvicoltura, consiste nel variegare la produzione su uno stesso appezzamento, rispettando l'ambiente e la diversificazione dei redditi dei produttori.
- Valrhona è socio fondatore di Cacao Forest, un innovativo progetto internazionale lanciato nel 2015 dedicato alla creazione di un settore



Piantagione Millot - Madagascar

La referenza degli intenditori

Fresco, corposo, speziato, canforato, amaro, floreale, acidulo, intenso, potente, con note di frutti rossi, caramello, tè nero, frutta secca, pane caldo, menta piperita ... Il vocabolario dei sapori principali dei grands crus non ha nulla da invidiare a quello dell'enologia! A seconda delle condizioni geografiche e climatiche, i cacao esprimono la loro vera natura, esaltata dalla maestria dei produttori, dalla raccolta alla fermentazione ed essiccazione, seguita dalla R & S nel Chocolaterie di Tain l'Hermitage.

“Les Cuvées du Sourcer” Valrhona

Dal 2008, hanno messo in evidenza 8 eccezionali cuvées, accuratamente selezionate. Elaborati da rari cacao pura origine, “les Cuvées du Sourcer” svelano l'identità di un terroir e una tipicità aromatica uniche che riflettono la generosità della natura tanto quanto il lavoro appassionato degli uomini per esprimere il meglio della materia prima.

“I cioccolati pura origine” Valrhona

Cioccolati di origine pura, provengono da un solo paese. Perfetta espressione del loro terroir, i “Pura Origine” si distinguono come dei cioccolati caratteristici e unici.

“C'è dell'irrazionale nel mondo del cacao. Non si tratta solamente di tecnica. C'è una relazione con la terra, con la tradizione, perché le piante appartengono alle stesse famiglie da generazioni. Tutti questi aspetti confluiscono. Essere un ricercatore per Valrhona è molto più che essere un semplice acquirente di cacao. Durante i nostri viaggi ci piace incontrare regolarmente i produttori con i quali condividiamo passione, cultura e lavoro.»

Julien Desmedt, Ricercatore Valrhona.



L'ARTE DEL CIOCCOLATO

La grande gamma
dei gusti
Valrhona

TRANSFORMER

El mondo del cioccolato, la ricerca dei migliori sapori è una ricerca infinita. Sfida permanente, l'assemblaggio di cacao selezionati in tutto il mondo richiede un vero talento per avere successo nelle migliori miscele, proprio come nel mondo del vino o del profumo. Una sola sfida, aprire nuove prospettive alla diversità aromatica, un solo obiettivo, lottare contro la standardizzazione del gusto. Ogni cacao possiede un enorme potenziale che il know-how di Valrhona nel cioccolato e nella pasticceria sa rivelare in modo creativo attraverso coperture, praline al cioccolato, decorazioni, cioccolati da degustazione ...



© S. Brandström

Know-how del cioccolato le regole del gioco

Dell'immaginazione ...

Nel mondo del cioccolato, la ricerca dei migliori sapori è una ricerca infinita. La miscela di cacao di origini diverse richiede un vero talento e un'esperienza unici. Valrhona crea costantemente nuove ricette di cioccolato. Lanciato nel 1986, **Guanaja 70%** segna una rivoluzione del gusto come primo cioccolato fondente al mondo al 70% di cacao, il più amaro del mondo. È nata una stella ... Nel 2012, Valrhona crea il Blond **Dulcey 32%**, morbido, e biscottato, totalmente e definitivamente irresistibile.



© Valrhona USA

Guanaja - Torta

Dall'audacia...

Nel 2008, su richiesta di professionisti appassionati di gusti intensi, Valrhona sviluppa una tecnologia unica e innovativa per creare **P125 Cœur de Guanaja**. Realizzato con lo stesso assemblaggio di cacao eccezionali della copertura Guanaja 70%, prodotto icona creato nel 1986 battezzato "il cioccolato più amaro del mondo", P125 Cœur di Guanaja è un vero e proprio concentrato di cioccolato, un prodotto rivoluzionario, per conferire gusto e colore intensi oltre alla potenza aromatica a tutte le creazioni di pasticceria e non solo. Lo sviluppo della **doppia fermentazione** nel 2015, dopo 10 anni di collaborazione con i produttori, ha aperto la strada a innovazioni rivoluzionarie. Nel 2017, Valrhona osa associare la frutta al burro di cacao e lancia **Inspiration**, delle coperture di frutta dal colore e gusto naturali. Disponibili in 5 gusti, fragola, frutto della passione, mandorla, lampone e yuzu, essi aprono enormi possibilità creative fruttate ai artigiani del Sapore che ora possono lavorare il frutto con facilità senza precedenti: modellaggi, confetterie, artigiani del Sapore, ... Golosa e colorata, la gamma Inspiration possiede un'intensità del gusto di frutta senza pari, senza coloranti, aromi artificiali o conservanti.





© Pauline Le Goff

Dalla costanza ...

Tutto accade nel segreto del laboratorio di analisi sensoriale ... I 200 assaggiatori Valrhona assicurano 225 giorni all'anno la perfetta regolarità gustativa delle ricette Valrhona. Esperti del gusto, essi adattano il mix di cacao di origini diverse in modo permanente, in modo che la qualità dei cioccolati Valrhona sia rigorosamente la stessa nel tempo. Con un'eccellenza tecnica della consistenza ugualmente costante, è la garanzia di una riuscita sempre perfetta per gli artigiani.

Della golosità, ancora e ancora ...

Decorate a mano nei laboratori di Tain l'Hermitage, le praline al cioccolato Valrhona portano i golosi gourmets alla scoperta delle sensazioni del cioccolato in tutte le sue forme: ballotin, orangette, tartufi, carres, le collezioni si arricchiscono costantemente di nuove tentazioni. Una magnifica dimostrazione del know-how di Valrhona, nei cioccolati puri, i pralinati, la pasta di mandorle ...

La gamma Création Gourmande

Riunisce ricette fantasiose per professionisti alla ricerca di nuove sensazioni gastronomiche: cioccolato alla vaniglia, caramello al burro salato, caffè, biscotti tostati, speziati, senza zuccheri aggiunti ... Prodotti innovativi disponibili in tavolette o fave per un facile utilizzo.

Gamme personalizzate

Valrhona offre decorazioni di cioccolato da posare, da cospargere, fogli stampati, stampi personalizzati, realizzati su misura per artigiani attraverso la gamma **Valrhona Signature**. Design originale, qualità garantita, oro e argento, prodotti di finitura ... Il tocco personale che non troverete altrove! Valrhona offre anche la possibilità di sviluppare una copertura unica, riservata esclusivamente al cliente professionista. Un bel modo per artigiani del sapore per valorizzare la sua immagine di marca.



Valrhona Signature - Polveri scintillanti

DALLA CABOSSA AL CIOCCOLATO, LE FASI DELLA PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO

- Raccolta a mano 2 volte all'anno
- Apertura delle cabosse con un machete per estrarre le fave
- Fermentazione delle fave per 4-6 giorni, dove si sviluppano i precursori degli aromi
- Essiccazione al sole e pulizia, quindi smistamento prima della spedizione in Francia, a Tain L'Hermitage
- Controllo delle fave
- Tostatura delle fave ad alta temperatura
- Schiacciatura per separare i gusci dal gruè
- Macinatura per far rilasciare il burro di cacao, scioglimento
- Impasto con l'aggiunta di zucchero e latte, a seconda delle ricette, per ottenere una miscela omogenea
- Pre-macinatura e raffinazione per diminuire la granulometria dell'impasto tra i cilindri
- Concaggio del cioccolato, omogeneizzato in forma liquida per esaltare gli aromi
- Temperaggio per cristallizzare il cioccolato in forma stabile e lucida
- Modellaggio in fave, blocchi o tavolette ...

12

13



© Ginko

Valrhona Signature - Decoro



IL SAPORE
DELLA,
CONDIVISIONE
TRASMETTERE
LA PASSIONE
PER IL
CIOCCOLATO

CONDIVIDERE



Guanaja - École du Chocolat

© Elisa Mattioli

APRIRE NUOVI ORIZZONTI CREATIVI PER GLI ARTIGIANI DEL SAPORE

In prima linea nelle
tendenze del cioccolato

Artista & Artigiano Frédéric Bau – Direttore della Creazione della Maison Valrhona

Responsabile della creazione presso Valrhona, Frédéric Bau è soprattutto un talentuoso pasticciere francese, formatosi al fianco dei più grandi in particolare da Pierre Hermé. Autore di molti libri, ha partecipato a diversi show televisivi di cucina, tra cui è stato: membro della giuria del “Meilleur Pâtissier” e presentatore della semifinale nel 2017 di, “Top Chef” speciale cioccolato nel 2018, presentatore della seconda stagione della trasmissione “Les Rois du Gâteau” al fianco di Cyril Lignac nel 2019.

Nel 1989, ha creato l’Ecole du Grand Chocolat Valrhona, istituzione che dirige da 20 anni per farne un riferimento del know-how tecnico del cioccolato. Pioniere dei menu all-chocolate, è uno dei pochi chef a padroneggiare il giusto equilibrio nell’interpretazione del cioccolato dolce e salato.

Nel 2012, ha sviluppato il cioccolato Blond Dulcey 32%. Nel 2017, organizza “De Mains de Maître”, una serie di conferenze e dimostrazioni ispirate alle

tecniche artistiche, per condividere la sua visione del processo creativo con i clienti privilegiati Valrhona e i professionisti di tutto il mondo della gastronomia.

Sempre alla ricerca di idee innovative, è sempre propositivo nell’ offrire ai clienti Valrhona nuove ricette e consigliare loro come utilizzare wal meglio le nuove coperture, come Cuvées du Sourceur Sakhanti Bali 68% e il Kilti Haïti 66% nel 2018.

Con la sua esperienza e competenza, è incaricato di esplorare nuovi territori al cioccolato per immaginare il futuro di Valrhona. Sia artista che artigiano, creativo e tecnico, sostiene questo duplice approccio che combina la poesia dei gusti e l’ alta tecnologia per sviluppare una pasticceria estetica, gastronomica e rispettosa dell’ambiente.

Ricerca e Sviluppo Un polo all’avanguardia per affrontare tutte le sfide tecniche

Sempre meglio ... La storia di Valrhona è segnata da innovazioni che hanno fatto la storia nel mondo del cioccolato per tutti i professionisti della gastronomia “dolce”, Guanaja 70%, Blond Dulcey 32%, la doppia fermentazione, Inspiration ... Fedele al suo impegno di sempre, Valrhona sviluppa gamme specificatamente dedicate agli artigiani del gusto. Ascoltando i loro desideri e le loro idee, la R & S Valrhona è sempre pronta ad affrontare nuove sfide!



Bianco - Latte - Biondo - Fondente

© Jérôme Bryon



i 30 pasticceri dell' École Valrhona



CONDIVIDIRE PROSPETTIVE ISPIRATE

Al servizio del talento degli artigiani del gusto

Il mondo è cambiato, anche la pasticceria! Sempre alla ricerca di tendenze e vegliando sui modi di consumo, Valrhona rimane in prima linea nelle aspettative grazie a un dialogo permanente con professionisti, pasticceri, ristoratori, panificatori ... L'assortimento biologico ed equo, senza zuccheri aggiunti, le creazioni esclusive come Inspiration riflettono questo stato d'animo. Il coinvolgimento accanto agli artigiani ha una sola ambizione, valutare la propria creatività personale, dare loro i mezzi per esprimere il proprio talento con ogni mezzo.

L'École Valrhona Il futuro del cioccolato è qui

Creato a Tain L'Hermitage 30 anni fa, il concetto rimane ineguagliato ed è diventato un riferimento internazionale. Una scuola di creatività, di competenza tecnica, un luogo di scambio e condivisione sul cioccolato. Tain L'Hermitage, Parigi, Brooklyn, Tokyo ... Oggi, 4 Ecole Valrhona in tutto il mondo e 30 pasticceri accolgono ogni anno in formazione dei professionisti appassionati, virtuosi della golosità. Un laboratorio d'idee, un incubatore d'innovazione, una rete di relazioni preziose, l'Ecole Valrhona offre un'opportunità unica per perfezionarsi nel cioccolato con sessioni specializzate: Wedding cake, Technotactile, Desserts et mignardises, Bistronomie sucrée...

L'opportunità anche di seguire workshop tematici guidati da stelle del calibro di Pierre Hermé o Jérôme Chaucesse in tutto il mondo. Un orgoglio e una garanzia di qualità per l'Ecole Valrhona. In un mondo dove tutto si muove e cambia continuamente, le lezioni sono in costante evoluzione per adattarsi ad una visione dinamica, aperta alle specificità dei diversi mercati in prima linea nelle tendenze culinarie e nuove tecniche. È qui che si immaginano le prelibatezze di domani ...

Giorno dopo giorno, in diretta con i professionisti

Valrhona ha istituito servizi di supporto per professionisti, una rete di competenze per ispirarsi e progredire. Ogni giorno, i pasticceri Valrhona rispondono telefonicamente a tutte le domande su prodotti, tecniche, manualità e offrono altri suggerimenti sulla messa in pratica. Su richiesta, possono essere organizzati differenti workshop presso l'Ecole o corsi di formazione personalizzati in azienda. La guida "gli Essentiels", creata dagli chef dell'Ecole Valrhona, raccoglie più di 1000 ricette e svela le preparazioni di base per cuochi e apprendisti pasticceri. È ora disponibile online, con una funzione di bilanciamento delle ricette istantanea, con i prodotti della gamma Valrhona.

CREARE "L'EVENTO" INTORNO AL CIOCCOLATO

La Cité du Chocolat Per l'amore del cioccolato!

Un vero centro di scoperta per il pubblico in generale, la Cité du Chocolat ha un'ambizione educativa, ma desidera soprattutto trasmettere l'amore per il buon cioccolato alle nuove generazioni. Esperienze sensoriali, laboratori culinari, segreti manifatturieri, viaggio virtuale nelle piantagioni ... essa immerge grandi e piccini nei deliziosi misteri dell' cioccolato. Un grande successo poiché il luogo è stato classificato 1° posto Chocolat in Francia, 2° posto Savoir-Faire en région Auvergne-Rhône-Alpes, 4° posto turistico della Drôme, con 130 000 visitatori all'anno, 500 000 alla fine di marzo 2018 dall'apertura nell'ottobre 2013.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie

1989-2019, 30 anni, un evento da festeggiare con emozione! Valrhona fa parte dei co-fondatori della Coupe du Monde de la Pâtisserie, un evento importante per la gastronomia mondiale, che mette in luce il talento di un'élite.

Un riferimento assoluto per l'intera professione. Fonte di ispirazione creativa, individuazione di nuovi talenti, una rara opportunità per i membri del network Valrhona di raggiungere i vertici dell'eccellenza.



Il C3 (Chocolate Chef Competition), concorso internazionale di dessert da ristorazione

Creato da Valrhona nel 2008, il primo concorso internazionale dedicato agli chef Pasticceri provenienti dalla ristorazione. Riunisce una quarantina di candidati di tutto il mondo, selezionati su dossier per partecipare a vari eventi di qualificazione regionali svolti durante l'anno. 8 chef finalisti competono su un tema.

Un evento trainante per far evolvere la pasticceria da ristorazione e arricchirla con il suo approccio multiculturale unico.



16

17

RS&

LIVE LONG
VALRHONA,
AMBIZIONI
VISIONARIE

IMPEGNARSI PER UN MONDO MIGLIORE

Il senso delle responsabilità tradotta in azioni

Essere un riferimento implica necessariamente dare un esempio ... Interfaccia tra produttori, artigiani creativi e pubblico intenditore, Valrhona si propone di unire tutte le comunità intorno al cioccolato. Questa visione collaborativa serve come base per uno sviluppo sostenibile del mondo del cioccolato: un intero ecosistema che passa anche attraverso la sostenibilità del settore come la trasmissione del gusto del buon cioccolato ai più piccoli, con la Cité du Chocolat a Tain L'Hermitage. Per immaginare il meglio del cioccolato, Valrhona ha lanciato il programma Live Long, l'incarnazione della sua politica CSR. Il programma CSR Live Long di Valrhona ha trovato la sua identità nel sud-ovest del Ghana. A maggio 2015, Cédric, ricercatore Valrhona, visita la comunità di Wassa Nkran dove Valrhona finanzia la costruzione di un centro sociale con una biblioteca e una sala computer per i bambini, nonché una sala di formazione per i produttori. Cédric viene accolto calorosamente dalla folla con dei cartelli con le scritte «We are all Valrhoneas», «Live Long Valrhona». L'inizio è proprio questo: Valrhona adotta «Live Long» per esprimere il suo impegno CSR a lungo termine in tutte le sue dimensioni.



Scuola - Brasile

© Laurent Wu

Live Long Cacao

Costruire il futuro del settore

- 100% dei cacao Valrhona sono tracciabili fino ai produttori
- Partnership a lungo termine in circa venti paesi per garantire la perennità e la resilienza del settore del cacao.
- Più di 20 progetti comunitari realizzati dal 2012, costruzione di scuole, centri sanitari, ristrutturazione di case, accesso all'acqua potabile ... Valrhona è impegnata ogni giorno nella qualità della vita dei produttori.
- Un forte impegno nel progetto agroforestale Cacao Forest per promuovere altri modelli di coltivazioni sostenibili, bilanciando risorse e tipologie di produzione sui terreni, per salvaguardare i produttori e l'ambiente.
- Piani di salvaguardia per alcune varietà di cacao aromatico con la creazione di vivai di cacao altrimenti minacciati.

18

19



Agroforestazione ad Haiti

© Julien Desmedt



Piantagione - Ghana

© Cédric Robin - Valrhona

Live Long Ambiente

Ridurre del 50% l'impronta ambientale entro il 2025

- Iniziative mirate per migliorare l'impatto ambientale dei prodotti lungo tutto il loro ciclo di vita: Packaging eco-concepiti, tra cui ballotin di praline al cioccolato equivalenti a 5 T di cartone risparmiato all'anno, lancio della gamma "Les Cabossés" con scadenza limitata nel negozio Valrhona per combattere lo spreco alimentare ...
- Ambiziosi obiettivi ambientali in 4 direzioni per la riduzione delle emissioni di gas a effetto serra, del consumo energetico, dei rifiuti e del consumo d'acqua



© Insign

Ecodesign - Ballottin 230gr



Graines de Pâtissier

© Valrhona



Graines de Pâtissier

© Valrhona

Live Long Gastronomica

Trasmettere il know-how e accompagnare le vocazioni

- Nel 2018, Valrhona ha organizzato un corso di formazione senza precedenti sulla maestria del cioccolato in collaborazione con il Lycée Hôtelier di Tain L'Hermitage. L'arte e il modo di padroneggiare questo ingrediente tecnico cioè il cioccolato, trasmessa agli artigiani di domani, grazie all'accompagnamento degli Chefs dell'Ecole Valrhona, ma anche dei ricercatori, del team CSR e dei membri del team di analisi sensoriale.
- In collaborazione con la Fondation Paul Bocuse, "Graines de Chef Pâtissier" consente ai giovani provenienti da diverse città in Francia di testare il mestiere del pasticciere e di entrare nel mondo del lavoro. Essi possono quindi successivamente frequentare un istituto professionale con l'aiuto dei nostri clienti, che accettano di diventare maestri nell'apprendimento.
- Il Fonds Solidaire Valrhona mira a sostenere le comunità di produttori e il settore del cacao in generale, nonché il mondo della gastronomia e dei suoi mestieri.

Live Long Insieme

Inventare tutti insieme l'identità dell'azienda Valrhona

- Una visione a 360° per creare un modello di business sostenibile con tutti gli attori: impiegati, clienti, fornitori, azionisti e il vicinato.
- Mettere in atto pratiche responsabili, creare un'azienda in cui e con cui si lavora bene, definire una visione collettiva per il 2025.

20

21



Dipendenti Valrhona

© Valrhona

GIAMAICA

—
Il finanziamento
degli essiccatori
solari

HAITI

—
Il supporto
all'agroforestazione
con AVSF



REPUBBLICA DOMINICANA

—
La promozione
dell' agroforestazione
con il Cacao Forest



BELIZE

—
La ristrutturazione
di una piantagione



EQUATORE

—
Supporto all'AVSF
nella sua azione
umanitaria dopo
il terremoto
del 2016

PERÙ

—
Accesso all'acqua
potabile attraverso
il "Clean Water
Project", la creazione
di un vivaio



GRANADA

—
Supporto per l'uso
di fertilizzanti

BRASILE

—
La costruzione
di un centro
di formazione,
la ristrutturazione delle
abitazioni dei produttori
e il finanziamento
degli essiccatori solari



COSTA D'AVORIO

—
La costruzione di una scuola elementare a Petit Bouaké



ESEMPIO DI PROGETTI CON LE COMUNITÀ

100% dei cacao Valrhona sono tracciabili fino ai produttori



BALI

—
Sostegno al miglioramento della qualità e all'esportazione del cacao

GHANA

—
Azioni a favore dell'istruzione, la costruzione di un centro sociale e di 2 scuole



MADAGASCAR

—
La ristrutturazione di un villaggio e la creazione di un centro sanitario.



VALRHONA, LE DATE IMPORTANTI

- **1922** - Creazione della Chocolaterie del Vivarais a Tain l'Hermitage da parte di Albéric Guironnet
- **1939** - Acquisizione da parte di Albert Gonnet, cioccolatiere a Chambéry
- **1947** - Creazione del marchio VALRHONA (Valle del Rodano)
- **1966** - Mr. De Loisy e Mr. Gelet costruiscono la reputazione del marchio
- **1984** - Acquisto da parte di Soparind-Bongrain
- **1989** - Apertura dell'Ecole du Grand Chocolat Valrhona e co-fondazione della Coppa del Mondo della pasticceria
- **1992** - Acquisizione della piantagione El Pedregal in Venezuela per salvaguardare gli alberi del cacao Porcelana
- **1997** - Istituzione del programma di fidelizzazione
- **2006** - Creazione della Fondation Valrhona pour le Goût
- **2010** - Edizione della Encyclopédie du Chocolat
- **2013** - Inaugurazione della Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage
- **2016** - Lancio del programma CSR Valrhona Live Long e del progetto Cacao Forest
- **2017** - Valrhona tra il 5% dei fornitori più sostenibili al mondo secondo EcoVadis
- **2019** - 30° anniversario della Coppa del Mondo della pasticceria e dell'Ecole Valrhona

