

In occasione del Michelin Media Day 2024 e per sostenere la trasformazione del Gruppo, Michelin annuncia tre importanti innovazioni per promuovere la coesione sociale in Francia e nel mondo.

L'implementazione di un **“salario dignitoso”** a livello mondiale, per garantire ai dipendenti del Gruppo Michelin uno stipendio almeno equivalente al “salario dignitoso”, concetto definito nel Global Compact delle Nazioni Unite, di cui Michelin è firmataria dal 2010.

Michelin ha ricevuto all'inizio del 2024 la certificazione “Global Living Wage Employer” dal Fair Wage Network, un'organizzazione non governativa di fama mondiale, che attesta che tutti i dipendenti del Gruppo ricevono una retribuzione almeno equivalente al salario dignitoso. Il salario dignitoso è definito come la remunerazione che consente a ciascun dipendente di provvedere ai bisogni essenziali della propria famiglia di 4 persone (cibo, alloggio, trasporti, istruzione dei figli, assistenza sanitaria, ecc.), provvedendo anche ad eventi imprevisti, quindi ad accumulare risparmi, e all'acquisto di beni di consumo. Il Fair Wage Network tiene conto delle componenti fisse della retribuzione dei dipendenti. Nella maggior parte dei casi, i riferimenti salariali dignitosi forniti dal Fair Wage Network sono superiori al salario minimo legale.

L'attuazione effettiva del salario dignitoso integra l'attuale implementazione di una protezione sociale di base universale nell'ambito del programma Michelin One Care. Il programma prevede un pacchetto di benefici sociali a tutti i dipendenti del Gruppo in tutto il mondo, concentrandosi su tre priorità:

- offrire tempo per accogliere un bambino, con l'introduzione di almeno 14 settimane di congedo di maternità/adozione e di quattro settimane di congedo di paternità/adozione a retribuzione piena.
- tutelare la famiglia del dipendente deceduto, con l'erogazione di un beneficio in caso di morte pari ad almeno un anno di retribuzione e di una rendita scolastica per gli orfani fino al termine degli studi post-secondari, indipendentemente dall'anzianità di servizio del dipendente
- garantire l'accesso a un programma sanitario per tutti i dipendenti e le loro famiglie, attraverso una copertura sanitaria che comprende non solo il ricovero o le emergenze, ma anche l'assistenza alla maternità, le visite e le cure ambulatoriali.

La creazione di un ambizioso approccio di apprendimento continuo

La formazione continua è da sempre un focus centrale delle politiche sociali di Michelin. Di fronte alla trasformazione sempre più rapida della vita lavorativa e dei posti di lavoro, il

Gruppo ha rivisto la propria offerta di formazione continua sviluppando un approccio unico di apprendimento permanente al fine di favorire l'occupabilità dei propri dipendenti.

Ogni anno Michelin dedica più di 240 milioni di euro alla formazione. L'ambizione è quella di andare oltre la formazione continua standard, occasionale, in caso di necessità specifica o cambio di lavoro, per offrire a tutti i dipendenti del Gruppo un accesso facile e permanente all'apprendimento durante tutta la loro carriera. Questo progetto innovativo si baserà sullo sviluppo di The Talent Campus, l'università aziendale di Michelin inaugurata nel 2022.

Con i suoi 1.000 collaboratori didattici, The Talent Campus offre già a tutti i dipendenti del Gruppo, indipendentemente dal loro livello, corsi di formazione in tutti i campi: tecnici, scientifico, manageriale, comportamentale, ecc.

Oltre all'accesso illimitato a un catalogo di formazione online che comprende 55.000 moduli disponibili 24 ore al giorno, The Talent Campus sfrutterà le proprie competenze in ingegneria della formazione per sviluppare corsi online e in aula per soddisfare le aspirazioni dei dipendenti e le esigenze future dell'azienda.

Presentazione ufficiale del Parc Cataroux, una riqualificazione unica nel suo genere progetto in Europa e acceleratore dell'innovazione

Il Gruppo Michelin ha approvato la costruzione del Quartier des Pistes, il quarto ed ultimo componente del Parc Cataroux. [Parc Cataroux](#) è un progetto innovativo di riqualificazione nel cuore del centenario stabilimento Cataroux di 42 ettari, luogo di nascita industriale di Michelin. Lanciato nel gennaio 2021, su iniziativa del Gruppo, e costruito in collaborazione con una serie di partner pubblici e privati locali, questo importante progetto di trasformazione rappresenterà un investimento totale di 300 milioni di euro, in gran parte privato. Parc Cataroux si basa sullo sviluppo di 4 cluster di innovazione complementari:

- Il Centro di Formazione

Lo scopo del centro di formazione è quello di migliorare l'occupabilità permanente di una persona offrendo l'eccellenza nella formazione per i lavori di domani, a beneficio delle persone e della comunità locale. Comprende The Talent Campus, l'università aziendale del Gruppo Michelin inaugurata nel 2022, e la Hall 32, un centro di formazione per i professionisti del settore manifatturiero, creato nel 2019 da diverse aziende tra cui Michelin, in collaborazione con il Ministero francese dell'Istruzione.

- Il Centre des Matériaux Sustainable (CMD)

Il CMD sostiene lo sviluppo di materiali innovativi e tecnologie di riciclo per accelerare la transizione verso l'economia circolare. Fornisce un'infrastruttura adattata e un supporto su misura per aiutare le aziende e gli istituti di ricerca ad espandere le proprie attività. Carbios, che fornisce processi enzimatici rivoluzionari dedicati ai polimeri plastici e tessili a fine vita, è stata la prima azienda a stabilirsi al CMD nel 2021. Si uniranno quattro nuove società nel 2024.

- Il polo dell'innovazione collaborativa

Uno spazio unico di 18.000 m² dedicato agli stakeholder dell'innovazione, Il Collaborative Innovation Hub aprirà nel dicembre 2025 e ospiterà fino a 2.500 persone ogni giorno. Offrirà un'ampia gamma di servizi e aziende ospitanti, nonché associazioni, accademici e reti professionali. Il Collaborative Innovation Hub sarà uno dei più grandi spazi di co-living e coworking d'Europa.

- Il Quartier des Pistes

400.000 visitatori attesi e 130 milioni di euro di investimento: Michelin ha reso noto il progetto per la costruzione di un distretto di 10 ettari sul sito delle ex piste di prova pneumatici Michelin, simbolo dello spirito innovativo del Gruppo, nel cuore di Clermont-Ferrand. Il distretto sarà completato entro il 2028.

L'importante progetto di riabilitazione darà nuova vita agli impianti industriali dismessi del sito Michelin Cataroux. Il nuovo distretto preserverà un patrimonio industriale unico, garantendo al contempo l'eccellenza ambientale, con la creazione di 3 ettari di spazi verdi, progettati per adattarsi ai cambiamenti climatici del territorio.

Michelin e i suoi partner sperano di costruire un distretto vivace, inclusivo e unificante; attraente per residenti e visitatori di Clermont-Ferrand. Il Quartier des Pistes sarà aperto al pubblico e cercherà di offrire un'esperienza coinvolgente. Nel cuore del quartiere sorgerà un grande padiglione, un auditorium da 1.600 posti e un luogo di scoperta gastronomica; offrendo un programma annuale vario, integrato da attività di inserimento basate sull'agroecologia. Il futuro quartiere ospiterà anche la nuova "Aventure Michelin", in una versione più avanzata mette in mostra il patrimonio del Gruppo.

Infine, sul posto verrà inaugurata la Cité du Mouvement, un innovativo luogo di sport e salute. Realizzata da ASM Omnisports in collaborazione con l'Ospedale Universitario e l'Università di Clermont-Ferrand, la Cité du Mouvement ha lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sui benefici dell'attività fisica e di una buona alimentazione sulla salute.

Il Quartier des Pistes sarà completato all'inizio del 2028.

In occasione del Michelin Media Day 2024, **Florent Menegaux** ha dichiarato: *“La Michelin si sta trasformando. Il Gruppo è impegnato in un ambizioso approccio di creazione di valore, basato sulla performance economica e finanziaria, e al tempo stesso su azioni per la salvaguardia del pianeta e per favorire lo sviluppo delle persone. Queste tre dimensioni sono reciprocamente vantaggiose e interdipendenti. Possiamo realizzare le nostre ambizioni solo se teniamo pienamente conto della dimensione umana. Ciò significa che in Michelin “ci preoccupiamo di offrire alle persone una soluzione migliore”.*

© riproduzione riservata pubblicato il 22 / 04 / 2024