Madrid, 19 de abril, 2024

**Michelin anuncia importantes innovaciones para promover**

**la cohesión social y comunitaria**

* Garantía de un “salario digno” y de una “base de protección social universal” para todos los empleados de Michelin en el mundo\*
* Creación de una ambiciosa política de formación permanente
* Presentación oficial de Parc Cataroux, un proyecto de remodelación único en Europa y un acelerador de la innovación

Michelin anuncia tres grandes innovaciones en favor de la cohesión social y societal en Francia y en el mundo, y para apoyar la transformación del Grupo.

- **El despliegue de un “salario digno”** en todo el mundo, que garantiza a los empleados del grupo Michelin un salario al menos equivalente al “salario digno\*\*, concepto definido en el Pacto Mundial de las Naciones Unidas, del que Michelin es signatario desde 2010.

A principios de 2024, Michelin recibió la certificación “Global Living Wage Employer” de la Fair Wage Network, una ONG reconocida internacionalmente, que certifica que todos los empleados\* del Grupo reciben una remuneración al menos equivalente al “salario digno”.

El “salario digno” se define como la remuneración que permite a cada empleado cubrir las necesidades básicas de su familia (alimentación, vivienda, transporte, educación de los hijos, gastos sanitarios, etc.), así como constituir una base de ahorro para hacer frente a imprevistos y adquirir bienes de consumo. Fair Wage Network tiene en cuenta los elementos fijos de la remuneración percibida por un empleado. En la mayoría de los casos, las referencias de “salario digno” proporcionadas por Fair Wage Network están por encima del salario mínimo legal.

- La aplicación efectiva del “salario digno” complementa el actual despliegue de una ***base de protección social*** universal en el marco del programa Michelin One Care, que garantiza a todos los empleados del grupo en todo el mundo una serie de prestaciones sociales, basadas en tres prioridades:

* ofrecer tiempo para acoger a un hijo, con la introducción de un permiso de maternidad/adopción de al menos 14 semanas y un permiso de paternidad/adopción de al menos 4 semanas, remunerados al 100%.
* proteger a la familia de un empleado fallecido, con el pago de una indemnización por fallecimiento equivalente al menos a un año de salario real y una pensión de educación para los hijos hasta el final de sus estudios superiores, independientemente de la antigüedad del empleado.
* ofrecer acceso a un programa de asistencia sanitaria para todos los empleados y sus familias, mediante una cobertura sanitaria que cubra no sólo la hospitalización o las urgencias, sino también la maternidad, las consultas y la asistencia ambulatoria.

**- La creación de una ambiciosa política de formación permanente.** La formación siempre ha sido un eje central de la política social de Michelin. Ante la aceleración de la transformación del mundo laboral y de los empleos, el Grupo ha decidido renovar profundamente su programa de formación continua con el objetivo de mejorar la empleabilidad de todos sus trabajadores, desarrollando una política de formación sin precedentes. Cada año, Michelin invierte más de **240 millones de euros** en formación.

La ambición es ir más allá de la noción tradicional de formación continua, que sólo tiene lugar de forma puntual, en caso de necesidad específica o de cambio de puesto, para ofrecer a todos los empleados del Grupo un acceso fácil y permanente a la formación a lo largo de toda su carrera.

Este innovador proyecto se basará en el desarrollo de La Manufacture Des Talents, la universidad corporativa del Grupo, que se inauguró en 2022. Con sus 1.000 colaboradores docentes, La Manufacture Des Talents ya ofrece a todos los empleados del Grupo, sea cual sea su nivel, cursos de formación en todos los ámbitos: técnico, científico, de gestión, de comportamiento, etc.

Además de un acceso ilimitado las 24 horas del día a un catálogo de formación en línea que consta de

**55.000 módulos**, La Manufacture Des Talents se apoyará en su experiencia en ingeniería de la formación para desarrollar cursos online y presenciales que respondan a las aspiraciones de los empleados y a las necesidades futuras de la empresa.

**- Presentación oficial del Parc Cataroux, un proyecto de revitalización único en Europa y un acelerador de la innovación.** El grupo Michelin ha finalizado la creación del **Quartier des Pistes**, el cuarto y último componente del Parc Cataroux, un proyecto innovador de revitalización en el corazón de las 42 hectáreas de la fábrica de Cataroux, la histórica cuna industrial de Michelin.

Lanzado en enero de 2021 por iniciativa del Grupo y construido con numerosos socios privados y públicos de la zona, este gran proyecto de transformación movilizará un total de **300 millones de euros de inversión**, en su gran mayoría privada. Parc Cataroux se basa en el desarrollo de 4 polos de innovación complementarios:

* **El Centro de Formación.** Su objetivo es mejorar la empleabilidad de una persona a lo largo de toda su vida, ofreciendo formación de alta calidad para las profesiones del mañana, en beneficio de las personas y de la comunidad local. Comprende La Manufacture Des Talents, la universidad corporativa del Grupo Michelin; y el Hall 32, un centro de formación para las profesiones industriales, creado en 2019 por varias empresas, entre ellas Michelin, en colaboración con el Ministerio de Educación francés.
* **El Centro de Materiales Sostenibles**. Tiene como objetivo apoyar el desarrollo de materiales innovadores y canales de reciclaje para acelerar la transición hacia una economía circular. Ofrece una infraestructura adaptada y apoyo para ayudar a las empresas y a los institutos de investigación a desarrollar sus actividades. Carbios, que ofrece procesos enzimáticos revolucionarios dedicadas a los polímeros plásticos y textiles al final de la vida útil, fue la primera empresa en instalarse en el clúster en 2021. Otras cuatro empresas se incorporarán al Centro de Materiales Sostenibles a lo largo de 2024.
* **El Centro de Innovación Colaborativa.** Es un espacio único de 18.000 m² dedicado a los agentes de la innovación, que abrirá sus puertas en diciembre de 2025 y podrá acoger hasta 2.500 personas al día. Ofrecerá una amplia gama de servicios y reunirá a empresas, asociaciones, académicos y redes profesionales. El Centro de Innovación Colaborativa será uno de los mayores espacios de co-living y co-working de Europa.
* **El Quartier des Pistes.** Se esperan 400.000 visitantes y una **inversión de 130 millones de** euros: Michelin ha hecho públicos sus planes para crear un distrito de 10 hectáreas de aquí a 2028 en el emplazamiento de las antiguas pistas de pruebas de Michelin, símbolo del espíritu innovador del Grupo, en pleno centro de Clermont-Ferrand.

Este gran proyecto de reurbanización dará nueva vida a las antiguas instalaciones industriales del emplazamiento de Michelin en Cataroux. El nuevo barrio combinará la conservación de un patrimonio industrial único con la excelencia medioambiental, con la creación de tres hectáreas de espacios verdes diseñadas para adaptarse al clima cambiante de la zona.

Michelin y sus socios pretenden desarrollar un barrio integrador y unificador que resulte atractivo para los residentes y visitantes de Clermont-Ferrand. El Quartier des Pistes estará abierto al público con la intención de ofrecer una experiencia envolvente. En el corazón del distrito habrá un gran pabellón, un auditorio de 1.600 plazas y un centro de descubrimiento gastronómico. Estas nuevas instalaciones ofrecerán un programa variado durante todo el año, complementado con actividades de integración basadas en la agroecología.

El futuro barrio también albergará la nueva “L'Aventure Michelin”, en una versión que mostrará el patrimonio del Grupo. Por último, se construirá la Cité du Mouvement, un espacio innovador dedicado a la actividad física y la salud. Creada por ASM Omnisports en colaboración con el Hospital Universitario de Clermont-Ferrand y la Universidad de Clermont-Ferrand, la Cité du Mouvement pretende sensibilizar al público sobre los beneficios para la salud de la actividad física y de una alimentación sana.

Florent Menegaux, Presidente del grupo Michelin, ha declarado: *“Michelin está cambiando. El Grupo se ha comprometido a adoptar un ambicioso enfoque de creación de valor, basado no sólo en los resultados económicos y financieros, sino también en acciones para salvaguardar el planeta y fomentar el desarrollo de las personas. Estas tres dimensiones son interdependientes. Nuestra ambición sólo puede alcanzarse teniendo plenamente en cuenta la dimensión humana. En Michelin, a esto lo llamamos ‘ofrecer a todos un camino mejor’”*.

**Material gráfico disponible en el siguiente enlace:**

<https://contentcenter.michelin.com/portal/shared-board/6f533513-488f-4af6-840a-eb4e72001e61>

**Acerca de Michelin**

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilizaciones. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN CORPORATIVA

**+34 618 525 277**

[jose.saura-vinssac@michelin.com](mailto:jose.saura-vinssac@michelin.com)



|  |
| --- |
| [www.michelin.es](http://www.michelin.es) |
| [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)  [@Michelinespana](https://www.facebook.com/michelinespana/)  [@Michelinespana](https://www.instagram.com/michelinespana/)  [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin/) |

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA