



ICAM CIOCCOLATO COMUNICA IL SUO PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ'

Responsabilità verso la filiera di produzione, la comunità e il pianeta:

il cioccolato sostenibile definisce gli obiettivi per un impatto sempre più lieve su società e ambiente

Orsenigo, xx luglio 2019 – ICAM, azienda lecchese specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato e semilavorati del cacao, da oltre 70 anni è impegnata nel portare avanti un approccio produttivo distintivo: produrre cioccolato sostenibile e di alta qualità. Un approccio che da sempre ha costituito il punto cardine di tutte le scelte aziendali e che la porta oggi ad annunciare il suo primo bilancio di sostenibilità.

Un rapporto che certifica non solo i valori di cui l'azienda è permeata, ma stabilisce anche nuovi e ambiziosi obiettivi per il futuro. Partendo dalla sua identità e dalle responsabilità nei confronti delle persone, della filiera, della comunità in cui opera, dei consumatori e del pianeta tutto, ICAM mette nero su bianco gli asset da sempre considerati di primaria importanza e definisce i nuovi traguardi per il futuro, tra questi: **ridurre del 50% i consumi idrici entro il 2020, ridurre la percentuale di materiale non riciclato per il confezionamento delle tavolette di cioccolato e incrementare ulteriormente la quota di cacao da approvvigionamento diretto.**

ICAM nasce nel 1946 dalla grande passione per il cioccolato che le famiglie Agostoni e Vanini hanno tramandato di generazione in generazione, fino alla terza che occupa oggi posizioni di vertice all'interno dell'azienda. Una passione che, unita a creatività, tecnologie all'avanguardia e attenzione alle tendenze del mercato, rappresenta ancora oggi l'anima di ICAM.

Con un'offerta che si distingue in tre principali linee di prodotto (dedicate all'industria, private label e a marchio proprio), ICAM oggi si è guadagnata il suo spazio non solo sul mercato italiano, ma sempre di più si sta affermando anche su quello estero che pesa ben il 58% sul fatturato 2018 (totale fatturato 2018: 156 Mil. €). Il controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione fino al prodotto finito e uno stabilimento produttivo (a Orsenigo, Como) dotato delle più moderne tecnologie proprie dell'industria 4.0, sono i due tratti distintivi che da sempre caratterizzano l'offerta di ICAM. Due elementi che insieme permettono all'azienda di mettere a punto una produzione altamente diversificata, di eccellente qualità, con la certezza della massima sicurezza alimentare garantita dalla completa tracciabilità delle materie prime utilizzate.

Composto di cinque principali aree di interesse, il bilancio di sostenibilità di ICAM analizza in maniera approfondita gli aspetti sociali e ambientali che concorrono a delineare le responsabilità dell'azienda nei confronti della società.

RESPONSABILITÀ VERSO LE PERSONE

Una gestione attenta delle risorse umane che si sostanzia in condizioni di lavoro e politiche retributive migliorative rispetto al settore di riferimento, e nella ferma convinzione che la valorizzazione del capitale umano contribuisca in modo decisivo alla costruzione di un reale vantaggio competitivo. Presso ICAM lavorano 416¹ persone con un forte senso di appartenenza e che contribuiscono quotidianamente a favorire un clima aziendale positivo. A coloro che si occupano della produzione sono garantiti orari di lavoro flessibili, retribuzioni che prevedono premi di risultato legati al raggiungimento di obiettivi e un piano di formazione che garantisce percorsi di crescita professionale teorica e *on the job*. Un impegno che si traduce per ICAM in un elevato livello di fidelizzazione con un indice di rotazione in uscita nell'ultimo biennio vicino al 5% (di cui circa un terzo per pensionamento).

RESPONSABILITÀ VERSO LA FILIERA

La gestione responsabile dell'intera catena di fornitura, attenta alle persone e all'ambiente, e capace di garantire elevati livelli di qualità e sicurezza alimentare, rappresenta un elemento imprescindibile

Per la predisposizione del primo Bilancio di Sostenibilità, Icam si è ispirata ai *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (GRI Standard)* definiti nel 2016 dal *Global Reporting Initiative (GRI)*. Tali Standard, ad oggi, sono tra i più diffusi e riconosciuti a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria.

¹ Dato aggiornato al 31 dicembre 2018



nell'approccio di ICAM. Allo scopo di ridurre gli aspetti di complessità legati alla catena di fornitura del cacao, l'azienda ha adottato una strategia di integrazione verticale volta all'approvvigionamento diretto del cacao. Presente in **Repubblica Dominicana, Uganda e Perù**, ICAM ha instaurato con i coltivatori delle piantagioni un solido e proficuo rapporto di collaborazione, impegnandosi finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao, e conseguentemente le condizioni socio-economiche delle persone coinvolte. Una gestione etica che favorisce l'affermarsi di una equivalenza di ruoli tra azienda e coltivatori, che diventando a tutti gli effetti *partner* commerciali, permette di condividere il *know how* necessario per migliorare qualità e produttività (ad oggi superiore del 30% rispetto alla produttività media di altre coltivazioni). Una strategia che consente a ICAM di avere **la maggior parte del cacao proveniente dalle cooperative con cui è attiva una collaborazione duratura** e di controllare che le pratiche di coltivazione avvengano nel rispetto dei diritti umani, senza il ricorso al lavoro minorile o forzato, e attraverso l'adozione di pratiche agricole sostenibili e attente a preservare le risorse naturali e la biodiversità. È proprio la grande attenzione al rispetto dei coltivatori e dell'ambiente che ha portato ICAM ad avere oggi il **66% della produzione di cioccolato biologico e Fairtrade**.

Incrementare ulteriormente la quota di cacao da approvvigionamento diretto è uno degli obiettivi che ICAM si è posta per il futuro, grazie anche al progetto partito nel 2019 con Makabio, la nuova società avviata in Madagascar con l'obiettivo di fare ulteriori passi avanti nella selezione e lavorazione del cacao biologico di qualità.

RESPONSABILITÀ VERSO LA COMUNITÀ

Quello di ICAM con la comunità locale in cui opera, è un legame che si è consolidato negli anni attraverso le assunzioni e una grande attenzione per i **temi ambientali, educativi e sociali della zona**. L'azienda si impegna inoltre a offrire il suo sostegno a iniziative culturali ed educative, con particolare attenzione al rapporto con le scuole, mettendosi a disposizione per accogliere studenti in *stage* e aderendo a progetti di alternanza scuola/lavoro di numerosi Istituti scolastici di diverso ordine e grado. ICAM offre il proprio sostegno anche alla comunità, donando i propri prodotti a tutte quelle associazioni che lo richiedono, oltre ad aderire al Banco Alimentare. In tale ambito la Società ha stretto accordi con alcuni distributori/retailer, finalizzati a favorire l'invio da parte degli stessi, dei prodotti ICAM ritirati dal mercato direttamente al Banco Alimentare, facendosi carico di tutti i costi.

RESPONSABILITÀ VERSO IL PIANETA

Sono quattro le modalità attraverso le quali ICAM si prende cura del pianeta e controlla il proprio impatto ambientale:

- **Efficienza energetica.** Lo stabilimento produttivo di Orsenigo, inaugurato nel 2010, è alimentato da un **impianto di trigenerazione** che, producendo contemporaneamente da una sola fonte energetica elettricità, vapore e acqua fredda, **consente di ottenere in modo autonomo e altamente efficiente l'energia necessaria a soddisfare quasi interamente (80% circa) le necessità del processo produttivo**. Il trigeneratore, alimentato a metano, raggiunge infatti un livello di efficienza di circa l'**82%**, consentendo dunque un risparmio energetico davvero significativo. Tale risparmio trova conferma nei **6.320 "Certificati Bianchi"** (o anche Titoli di Efficienza Energetica) assegnati ad ICAM negli ultimi quattro anni, che certificano i risparmi energetici conseguiti realizzando interventi di miglioramento dell'efficienza energetica.
- **Gestione dell'acqua.** Il cioccolato è uno dei prodotti alimentari con il più alto impatto in termini di consumi idrici. Consapevole dell'importanza dell'utilizzo responsabile delle risorse naturali, con lo spostamento della produzione presso lo stabilimento di Orsenigo, ICAM ha ottimizzato la gestione dei consumi di acqua all'interno dei cicli di produzione. Lo stabilimento è infatti caratterizzato da un struttura idrica a circuito chiuso per il sistema di raffreddamento che ha permesso all'azienda di

Per la predisposizione del primo Bilancio di Sostenibilità, Icam si è ispirata ai *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (GRI Standard)* definiti nel 2016 dal *Global Reporting Initiative (GRI)*. Tali Standard, ad oggi, sono tra i più diffusi e riconosciuti a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria.

¹ Dato aggiornato al 31 dicembre 2018



ridurre di oltre il 90% i consumi idrici annui rispetto al precedente impianto, passando da circa 700.000 litri a “soli” 70.000 litri e raddoppiando contemporaneamente la capacità produttiva. **Entro il 2020 ICAM si è posta l’obiettivo di mettere a punto un metodo per ridurre del 50% il consumo d’acqua.**

- **Packaging sostenibile.** Il tema dell’eco-sostenibilità del *packaging* rappresenta oggi un tema molto dibattuto e controverso, sia a livello di legislatori, sia di produttori e utilizzatori. ICAM nel 2018 ha acquistato **860 tonnellate di materiale per l’imballaggio dei suoi prodotti**, di cui circa **l’85% è rappresentato da materiale completamente riciclabile**. Facendo proprie le direttive in materia di gestione dei rifiuti indicate dall’Unione Europea (Direttiva 94/62 CEE), e in risposta alle sempre crescenti sollecitazioni provenienti dai clienti, ha avviato, in *partnership* con alcuni fornitori e consulenti specializzati del settore, un’importante attività di studio su più fronti, allo scopo di ridurre significativamente **l’utilizzo del packaging non riciclabile**. Lo studio si articola in 3 direzioni principali: la **riduzione del volume di imballi**, l’impegno, dove tecnologicamente possibile, ad utilizzare **confezioni 100% riciclabili** e lo sviluppo di **soluzioni di packaging biodegradabili/compostabili**.
- **Carbon Footprint.** Al fine di misurare l’impatto ambientale generato rispetto al riscaldamento globale, ICAM ha avviato un’attività di calcolo e monitoraggio della propria *Carbon Footprint*. Lo studio, sviluppato col supporto di un **ricercatore del Politecnico di Milano**, ha permesso di valutare le *performance* ambientali della produzione di 1 kg di Cioccolato fondente 86% Vanini (origine Bagua, Perù) comprensivo di *packaging*, in confezioni da 100g. L’analisi è stata condotta secondo la metodologia LCA (*Life Cycle Assessment*), prendendo in considerazione l’intera filiera a partire dalla coltivazione delle materie prime fino allo smaltimento dei rifiuti prodotti dal *packaging*. Lo studio condotto ha **calcolato una carbon footprint di prodotto di 1,11 kg di CO₂ equivalente per chilo** di cioccolato, un dato inferiore di quasi il **30%** rispetto ad altri prodotti comparabili.

Tra le poche altre aziende produttrici di cioccolato che hanno redatto un proprio bilancio di sostenibilità, ICAM emerge per la sua scelta di dotarsi spontaneamente di tale documento, il cui fine è quello di attestare la trasparenza di ogni azione facente parte del processo produttivo dell’azienda nei confronti del suo pubblico di riferimento e soddisfare le necessità informative di tutti i suoi stakeholder. Il neonato bilancio sociale di ICAM è solo al primo step ma si amplierà, sempre più nei prossimi anni, coinvolgendo attivamente anche i portatori di interesse che saranno coinvolti nell’aiutare l’azienda a comprendere e migliorare quegli aspetti che sono per loro prioritari, e quindi migliorabili ove ce ne fosse bisogno. A supportare ICAM nella redazione del bilancio di sostenibilità è intervenuto lo Studio Legale FieldFisher, realtà di respiro internazionale con sede a Milano.

ICAM CIOCCOLATO

Dal 1946 ICAM è interprete di un’autentica cultura del cioccolato italiano e si è imposta come portavoce di eccellenza dell’arte cioccolatiera Made in Italy. Fortemente impegnata nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei suoi fornitori, Icam è una delle poche aziende al mondo che controlla in maniera completa ed integrata la filiera produttiva, selezionando le migliori piantagioni di cacao nel mondo e collaborando strettamente con i produttori locali.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA ICAM

Marta Giglio – 342 7718447 – marta.giglio@mslgroup.com

Per la predisposizione del primo Bilancio di Sostenibilità, Icam si è ispirata ai *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (GRI Standard)* definiti nel 2016 dal *Global Reporting Initiative (GRI)*. Tali Standard, ad oggi, sono tra i più diffusi e riconosciuti a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria.

¹ Dato aggiornato al 31 dicembre 2018