SINCE 1946

ICAM

CHOCOLATE BY NATURE

Bilancio di Sostenibilità 2021

SINCE 1946

ICAM

CHOCOLATE BY NATURE

Chocolate by nature

Dalla natura, la nostra natura

INDICE

Lettera del presidente 5
Lettera della Chief Sustainabilty Officer 7
Nota metodologica 9
Highlights 2021 10
Identità aziendale 13
Profilo della Società 13
ICAM, una storia di famiglia 16
I Valori aziendali 17
Missione 19
Strategia 19
Governance e organizzazione 19
La Governance della sostenibilità 23
Anticorruzzione 24
I portatori d'interesse 26
La Matrice di Materialità 28
La performance economica 29
Il valore aggiunto generato e distribuito 32
ICAM e il sostegno ai SDG delle Nazioni Unite 34
L'impegno verso le persone 37
La gestione delle risorse umane 37
Diversità e pari opportunità 39
Welfare e benessere 40
Formazione e sviluppo 42
Salute e sicurezza sul lavoro 44
Le Risorse Umane in Uganda 46
Il rapporto con la comunità e il territorio 51
Impatti sulla comunità locale 52
La responsabilità lungo la filiera 55
L'approccio di ICAM 56
Tracciabilità della filiera 57
Supply Chain Risk Assessment 60
Diritti Umani 62
L'equa remunerazione dei coltivatori 64
Utilizzo del Premio Fairtrade (2014-2019) 66
Competenze e produttività dei coltivatori 68
Il contributo di ICAM alle comunità degli agricoltori 71
La tutela della biodiversità e contrasto alla deforestazione 72
Utilizzo delle Materie prime 73
L'acquisto di cacao 73
L'acquisto delle altre materie prime 74
L'impegno verso l'innovazione 77
Elevati standard qualitativi e di sicurezza 77
Qualità e sicurezza dei consumatori 78
Capacità di risposta alle esigenze dei clienti 80
Etichettatura responsabile 82
La responsabilità verso l'ambiente 85
Gestione ed efficienza energetica 85
Emissioni e qualità dell'aria 88
Gestione delle risorse idriche 91
Packaging sostenibile 93
La gestione dei rifiuti 96
Obiettivi futuri 98
Dati e informazioni di dettaglio 100
L'impegno verso le persone 100
La responsabilità lungo la filiera 106
La responsabilità verso l'ambiente 109
La responsabilità verso l'innovazione 110
GRI Content Index 111
Glossario 117

Lettera del Presidente

Caro Lettore,

nel 2021 ICAM ha compiuto 75 anni di attività.

La ricorrenza, altamente simbolica, ci ha obbligato a ripensare a questa nostra lunga esperienza.

Quali sono state le ragioni per cui la piccola ma vivacissima realtà degli anni '50 del secolo scorso - che produceva e vendeva solo il proprio marchio in Italia - è diventata l'azienda attuale, con più di 400 dipendenti, che vende all'estero più del 60% del suo fatturato e fornisce prodotti a tutti i tipi di clienti del nostro settore?

Ci siamo risposti: molti i fattori, ma in particolare il tipo di rapporto con i dipendenti, con i fornitori, con i clienti, con il territorio ha fatto crescere la stima nei nostri confronti in modo tale da diventare un fattore stabile di successo. Oggi definiremmo questo comportamento come "nativo sostenibile". Non ci sono certificazioni di tutto questo, ma testimonianze sì, moltissime. Oggi il filo rosso che tiene uniti questi 75 anni di storia si declina in modo molto più articolato. Settant'anni fa un certo modo di pensare e di agire era conosciuto e condiviso da tutti e da ciascuno all'interno dell'azienda. Era un fatto quasi implicito.

Oggi è molto cambiato. L'analisi che è stata fatta sulla sostenibilità ha moltiplicato gli obiettivi, l'orizzonte si è allargato anche ad ambienti e soggetti lontani e la coscienza delle conseguenze delle proprie attività è diventata molto più approfondita. Oggi si parla di procedure proposte da enti riconosciuti, controlli, certificazioni - anche in questo caso - di terzi qualificati.

Un mondo nuovo e molto impegnativo.

Quello che permane per noi è la scelta di una sostenibilità globale, che come 75 anni fa per noi non è solo un fatto estetico o morale, bensì un vero fattore identitario e, speriamo - come allora - fattore critico di successo.

Per questa ragione nell'anno 2021 abbiamo voluto esplicitare e comunicare a tutti i nostri stakeholders i caratteri fondanti la nostra identità basata su 4 pilastri: Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione. Per rafforzare e dare un segno tangibile di questa scelta abbiamo rinnovato il nostro logo. Soprattutto per rendere adeguata la nostra operatività alla complessità delle sfide alle quali siamo chiamati a confrontarci, abbiamo deciso di creare - gestita da un membro della famiglia - una funzione specifica destinata a promuovere, controllare e orientare la sostenibilità nei vari aspetti della nostra attività.

Se questa scelta è stata la cosa più importante dell'anno 2021, vogliamo tuttavia segnalare che nell'anno 2021 è stato messo a tema uno studio puntuale della Carbon Footprint aziendale. Come per tutte le aziende del nostro settore, la principale fonte di debito è risultata essere la filiera.

Tuttavia, un'indagine specifica commissionata ad un ente terzo relativa al cacao Uganda - una delle fonti di approvvigionamento più direttamente controllata da noi - ha potuto verificare che il nostro cacao Uganda ha un impatto ambientale 3 volte inferiore alla media riconosciuta a livello mondiale. Questa ricerca suggerisce degli spunti operativi interessanti.

Abbiamo inoltre introdotto sul nostro marchio l'innovazione dell'imballo compostabile, frutto di un lungo studio in partnership con i nostri fornitori di materiali e di tecnologia per trovare soluzioni ai limiti tecnici e coniugare la compostabilità con la capacità di protezione del prodotto.

Abbiamo voluto segnalare queste due iniziative in quanto ci sono sembrate particolarmente significative. Tuttavia, scorrendo le pagine del bilancio ci auguriamo possiate trovare molte altre suggestioni.

Buona lettura

Angelo Agostoni
Presidente

Lettera della Chief Sustainability Officer

Da qualche anno si sta affermando una nuova concezione del ruolo dell'Impresa nella società moderna. Ad ogni realtà produttiva, dal piccolo artigiano alla media o grande impresa, oggi infatti viene riconosciuta la capacità di generare impatti sul contesto in cui opera: non solo impatti economici, ma anche ambientali e sociali.

Questa consapevolezza non ci è nuova e da sempre è stata alla base del nostro operare: non si tratta solo di un ruolo da assumere, ma della ragione d'essere di ogni impresa.

I miei nonni prima, e la seconda generazione poi, hanno infatti testimoniato nel corso di 75 anni di storia e ci hanno trasmesso che una impresa può avere futuro solo se capace di essere soggetto proattivo, creare valore e relazioni durevoli nel tempo, cioè impatti positivi per le persone e le comunità, dai coltivatori delle nostre materie prime, alle comunità dei collaboratori, fornitori, clienti, con rispetto e condivisione dei valori della società di appartenenza.

Contribuire a continuare questa storia è per me una sfida, che colgo con entusiasmo e senso di responsabilità. Dal 2022 assumerò l'incarico di Chief Sustainability Officer, con il compito di coordinare i team interfunzionali impegnati a programmare e perseguire le strategie aziendali di "sostenibilità", integrando gli obiettivi di business con obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale.

Mi auguro di saper cogliere e interpretare le aspettative dei nostri stakeholders e, con la collaborazione di tutti, di consolidare il ruolo di Icam come soggetto proattivo capace di generare valore.

Sara Agostoni
Chief Sustainability Officer

Nota metodologica

Il presente documento - **il quarto Bilancio di Sostenibilità** di ICAM S.p.A. (nel seguito anche "ICAM", "Società" o "Azienda") - rappresenta lo strumento con cui l'Azienda presenta ai propri stakeholder politiche e obiettivi di sostenibilità, rendicontando i risultati ottenuti nell'anno.

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 (nel seguito anche "Bilancio" o "Documento") fa riferimento al periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2021 e il perimetro di rendicontazione è esteso a tutto il Gruppo ICAM (ICAM S.p.A., AGOSTONI CHOCOLATE NORTH AMERICA Inc., ICAM CHOCOLATE UK Ltd. e ICAM CHOCOLATE UGANDA Ltd.) in conformità con il bilancio consolidato di Gruppo[1] . Le informazioni relative alla controllata in Uganda (ICAM CHOCOLATE UGANDA, Ltd.) non includono il tema della gestione delle risorse idriche.

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 è stato redatto in coerenza con i Global Reporting Initiative Standards (di seguito GRI Standard) e i supplementi di settore (G4-Food Processing Sector Disclosures), documenti pubblicati dal **GRI – Global Reporting Initiative**, attraverso l'opzione Core. Tutti i contenuti che fanno riferimento al GRI Standard sono indicati nel GRI Content Index, presentato in coda al documento.

La redazione del presente documento ICAM, di cui ho coordinato i lavori, ha coinvolto la struttura organizzativa aziendale richiedendo alle varie funzioni coinvolte dati e informazioni sui risultati raggiunti nell'anno. Le informazioni presenti nel documento sono state raccolte attraverso apposite schede e interviste con i referenti di funzione, in coerenza con le best practice in materia di rendicontazione non finanziaria.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati, laddove possibile, sono stati inseriti i dati relativi agli anni 2019 e 2020. Le eventuali modifiche apportate ai dati comparativi precedentemente pubblicati, finalizzate a una migliore rappresentazione delle informazioni, sono opportunamente segnalate con una nota esplicativa. Inoltre, per garantire l'affidabilità dei dati presenti nel documento, si è limitato il ricorso a stime e, qualora presenti, sono state opportunamente indicate come tali.

Infine, per la realizzazione del Bilancio di Sostenibilità 2021, ICAM ha continuato l'attività di ascolto e coinvolgimento dei propri interlocutori esterni, anche al fine di aggiornare la Matrice di Materialità.

Per informazioni e chiarimenti sui contenuti del Bilancio di Sostenibilità 2021, vi invito ad utilizzare il seguente indirizzo: sustainability@icamcioccolato.it

Sara Agostoni
Chief Sustainability Officer

[1] Le informazioni sociali e ambientali delle Società AGOSTONI CHOCOLATE NORTH AMERICA Inc. e ICAM CHOCOLATE UK Ltd. non sono incluse nella rendicontazione in quanto non materiali per l'impatto del Gruppo.

SINCE 1946
ICAM
CHOCOLATE BY NATURE

Highlights 2021

Premi e riconoscimenti

Sustainability Award 2021 ICAM nella top 100 Sustainability

Italian Food Award (sez. Sweets & Confectionery) premio speciale Sustainability per il prodotto "Vanini Uganda Organic Bars"

QUALITY AWARD 2021 per la pralina Blue Rose

INNOVATION GUIDE Premio TOP 100 "Vanini Uganda Organic Bars"

DS-DolciSalati&Consumi Awards Premio miglior prodotto per le Tavolette BIO Vanini Uganda

L'impegno verso le persone

+ 17
dipendenti in organico

41
i dipendenti che hanno ricevuto un contributo economico per attività di volontariato

96
i dipendenti che hanno ricevuto un contributo economico per sostenere i costi della scuola per i figli

40,7
ore di formazione pro capite

€ 599.440
valore delle donazioni alimentari

Responsabilità lungo la filiera

81%
delle fave di cacao acquistate direttamente all'origine sono certificate

96%
il cacao acquistato con sottoscrizione ufficiale del Codice Etico di ICAM

100%
dei fornitori delle principali altre materie prime hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM

3.268
contadini formati su pratiche agronomiche in Uganda

€ 2.547.872
totale Premio Fairtrade

L'impegno verso l'innovazione

734
ricette sviluppate

0,60
reclami per un milione di unità di consumo vendute

Responsabilità verso l'ambiente

85%
energia elettrica da autoproduzione

15%
energia elettrica acquistata interamente da fonti rinnovabili

-10,4%
di emissioni in atmosfera (Scope 1 e 2)

71%
incarti primari delle tavolette sgrammati, con un risparmio di 64 tonnellate di carta

96%
dei materiali riciclabili per le confezioni di tavolette di cioccolato

90,3%
scarto materiale organico destinato a recupero

Identità aziendale

Profilo della Società

ICAM S.p.A., acronimo di "Industria Cioccolato e Affini Morbegno", è **un'azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato (biologico, Fairtrade, bio-Fairtrade** e convenzionale) e **semilavorati** del cacao, da oltre 75 anni portavoce in tutto il mondo dell'eccellenza italiana nell'arte cioccolatiera. Dal 1946, anno della sua fondazione, la Società segue un approccio produttivo distintivo, capace di interpretare la filosofia che da sempre accompagna l'attività di famiglia: **produrre cioccolato sostenibile e di alta qualità**.

> ***Da sempre ICAM si prende cura della filiera del cacao, delle persone che contribuiscono al suo sviluppo, dell'ambiente in cui opera e dell'innovazione tecnologica lungo l'intero processo di lavorazione.***
>
> ***Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione sono infatti i pilastri alla base della missione aziendale e i driver che hanno guidato la redazione del presente Bilancio.***

ICAM segue da tre generazioni il meraviglioso e complesso processo di trasformazione del cacao, prezioso dono della natura, in cioccolato di eccellente qualità, rispettando la materia prima ed esaltandone al massimo l'essenza e i profili organolettici, per offrire ai propri clienti un prodotto impeccabile da ogni punto di vista. ICAM lavora con integrità e nel rispetto delle leggi vigenti, in Italia e nei paesi d'origine del cacao, con il preciso obiettivo di favorire sempre uno scambio di competenze e un arricchimento reciproco con i propri interlocutori, consolidando rapporti di fiducia in grado di generare valore, a partire da un Codice Etico che la Società condivide con i suoi partner e che si impegna con decisione a rispettare.

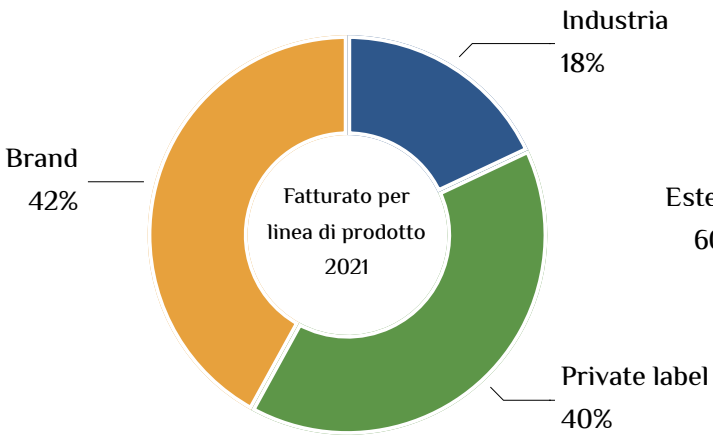
> ***Il cioccolato di ICAM è prodotto con responsabilità, tutelando le risorse naturali, a beneficio della collettività e delle generazioni future.***
>
> ***L'azienda si prende cura delle piantagioni di cacao e del benessere della terra in cui esso cresce, preservandone la biodiversità.***
>
> ***ICAM mette la tecnologia e la ricerca al servizio della qualità della produzione di cioccolato.***

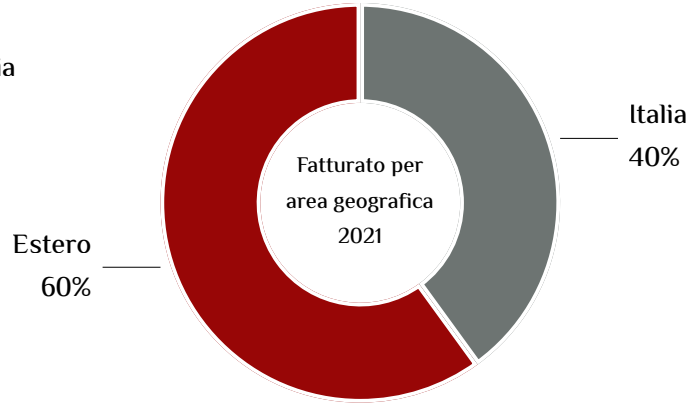
Ogni nuovo impianto introdotto nello stabilimento di Orsenigo è il segnale tangibile di un costante processo di innovazione declinato quotidianamente sull'offerta ai clienti. ICAM s'impegna a produrre cioccolato coltivando responsabilità etiche, ambientali ed economiche, ed offrendone i frutti alle comunità in cui opera.

Le Famiglie Agostoni e Vanini tramandano di generazione in generazione la propria passione per il cioccolato, facendosi interpreti dell'autentica cultura del cioccolato **Made in Italy** e offrendo ai propri clienti cioccolato italiano di alta qualità. Passione, creatività e attenzione alle tendenze del mercato guidano la definizione dei prodotti, riscuotendo successo tra i consumatori e i professionisti di tutto il mondo.

La Società è presente sul territorio italiano con due stabilimenti ubicati ad **Orsenigo** (CO) e **Lecco**. Il primo rappresenta oggi il cuore produttivo dell'azienda, mentre il secondo, sede legale di ICAM, è un hub logistico e ospita ICAM Store, il negozio aziendale. Il Gruppo ICAM è, inoltre, presente all'estero con due uffici commerciali, negli Stati Uniti e nel Regno Unito, un Ufficio di rappresentanza in Perù, una società dedita allo sviluppo di piantagioni in Madagascar (ad alta resa agricola grazie all'applicazione delle buone pratiche agricole di cui ICAM è promotrice) e con tre centri di fermentazione in Uganda.

Grazie alla capacità di controllare l'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito, la Società è in grado di mettere a punto una produzione altamente diversificata, che risponde alle esigenze del mercato e dei partner commerciali. ICAM vende i propri prodotti sia sul **mercato italiano**, sia sul **mercato estero** (Francia, Germania, Gran Bretagna, Polonia, Stati Uniti d'America, ecc.).





L'offerta di ICAM si distingue in tre principali linee di business:

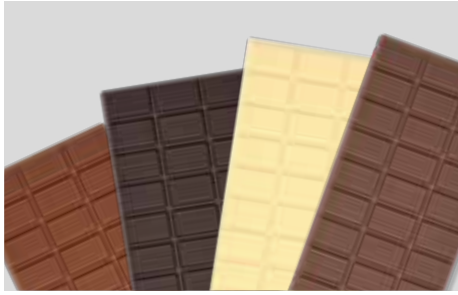
- PRODOTTI A MARCHIO PROPRIO:

  - **Brand Vanini**: la linea di cioccolato premium Vanini è realizzata con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate. In particolare, il brand utilizza cacao amazzonico "Bagua", della zona di confine tra Ecuador e Perù in Sud America, e cacao biologico ugandese del distretto di Bundibugyo, lavorato direttamente dalla società ICAM Chocolate Uganda Ltd. La gamma di prodotti di alta qualità firmata Vanini comprende tavolette di cioccolato, praline, gianduiotti e uova di cioccolato.

- **Prodotti marchio ICAM**: tavolette, praline, confezioni di cacao, caramelle, uova e ovetti caratterizzati dall'utilizzo di ingredienti italiani e dal profilo organolettico di elevata qualità. Completa la gamma retail CiocoPasticceria, offerta per le creazioni di cioccolato home baking.

- **Brand Agostoni e ICAM Professional**: un'ampia gamma di coperture di cioccolato blend, monorigine e grand cru, polveri di cacao, creme e materie prime specifiche per lavorazioni professionali, che garantiscono un'eccellente resa tecnica e profilo di gusto; sono proposte ai professionisti di pasticceria, gelateria, cioccolateria e ristorazione.

- **PRODOTTI PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE**: ICAM realizza tavolette di cioccolato in numerosi formati e grammature, praline e semilavorati del cacao per le principali insegne della GDO, in Italia e all'estero, e per molte aziende del Confectionery. I prodotti sono realizzati con materie prime convenzionali, biologiche o Fairtrade. Una personalizzazione completa, in grado di soddisfare i gusti più sofisticati della clientela, che spazia dallo sviluppo di nuove ricette allo studio particolareggiato del packaging, con un approccio 100% tailor made e un elevato livello di flessibilità e servizio.



- **PRODOTTI PER L'INDUSTRIA**: l'offerta comprende cioccolato, polvere e semilavorati di cacao nell'intera gamma gestita: convenzionali, biologici, Fairtrade e monorigine. L'offerta è ulteriormente ampliata attraverso lo sviluppo di ricette personalizzate, studiate appositamente per assicurare una risposta completa ed esauriente ad ogni singola esigenza produttiva.

I MARCHI ICAM

ICAM, UNA STORIA DI FAMIGLIA

Da tre generazioni la famiglia Agostoni coltiva la propria passione per il cioccolato e ha condotto ICAM a essere oggi l'azienda italiana di rifermento per la lavorazione del cacao sostenibile e di alta qualità.

1942	Silvio Agostoni rileva un laboratorio a Morbegno, in Valtellina.
1946	Silvio Agostoni si trasferisce a Lecco, dove fonda la Società.
Anni '40 Anni '50	Viene costruito un impianto per l'estrazione dello zucchero dalle barbabietole essiccate. Vengono acquistate le prime macchine per la lavorazione del cacao. Inizia la produzione della crema "Dolcao". Inizia la collaborazione con l'impresa Vitali per la creazione di una pressa per l'estrazione del burro di cacao.
1953	Viene costruita una nuova fabbrica in Via Pescatori a Lecco.
Anni '60 Anni '70	La società viene trasformata in S.p.A. Con la scomparsa di Silvio Agostoni, la Società passa in gestione alla moglie Carolina, coadiuvata dai suoi due fratelli.
Anni '70	Angelo Agostoni, figlio del fondatore Silvio, inizia a fare diversi viaggi nelle aree di coltivazione del cacao, per conoscere direttamente le varietà di cacao e apprendere le problematiche della coltivazione.
Anni '80	Ingresso della seconda generazione Agostoni. Significativi investimenti per ampliare la capacità produttiva e introdurre nuovi impianti per migliorare il processo produttivo e la qualità dei prodotti.
1997	La Società lancia sul mercato i primi prodotti di cioccolato da agricoltura biologica.
2004	Nasce la linea a marchio proprio "ICAM Linea Professionale".
2010	Ingresso della terza generazione di Agostoni e Vanini. Viene inaugurato il nuovo polo produttivo di Orsenigo in provincia di Como.
2014	Viene lanciato il marchio premium Vanini.
2016	Viene presentata la nuova linea di prodotti dedicati ai professionisti: Agostoni.
2017	Upgrade industriale completato con l'installazione di un modellatore 4.0 e passaggio definitivo della produzione ad Orsenigo.
2019	Nasce ChocoCube, il polo di alta formazione professionale di ICAM, dedicato a pasticceri, cioccolatieri e gelatieri. Viene pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità di ICAM per l'anno 2018.
2020	ICAM pubblica il secondo Bilancio di Sostenibilità, redatto secondo gli standard GRI - opzione Core. Il Bilancio di Sostenibilità del 2019 viene premiato dall' Index Future Respect 2020 del Consumer Lab.
2021	ICAM ridefinisce l'identità aziendale, individuando i 4 pilastri su cui si fonda la propria strategia: Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione. Ristilizzato il marchio Corporate. Istituita la figura del Chief Sustainability Officer. Il Bilancio di Sostenibilità per l'anno 2021 è la quarta edizione.

I VALORI AZIENDALI

"Nel produrre cioccolato di alta qualità, ICAM si propone di perseguire l'eccellenza e la sostenibilità"

La Società, consapevole del proprio ruolo e riconoscendo le proprie responsabilità nell'ambito della comunità economica e sociale nella quale opera, **si impegna formalmente a garantire il rispetto dei seguenti principi etici**:

INTEGRITÀ

In tutte le sue attività e in ogni contesto, ICAM si ispira ai valori di integrità morale, correttezza e onestà. Il Gruppo ha come principio imprescindibile **il rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti** in tutti i Paesi in cui operano le Società.

CENTRALITÀ DELLA PERSONA

Il valore della persona in quanto tale è un elemento fondamentale che guida l'operato di ICAM; il Gruppo si impegna a rispettarlo nei rapporti con tutti i soggetti con cui si trovi a qualunque titolo a interagire. Nell'esercizio della propria attività, il Gruppo sostiene e rispetta i **diritti umani** e ne promuove la tutela nell'ambito della propria sfera di influenza.

QUALITÀ

Valore fondante della cultura aziendale di ICAM è l'impegno per garantire la massima cura e un'attenzione continua alla qualità in ogni attività aziendale, in ogni prodotto e in ogni relazione. L'obiettivo del Gruppo è di creare prodotti unici, capaci di rispondere alle più esigenti richieste dei clienti, investendo professionalità e risorse in attività di **Ricerca e Sviluppo** che generino innovazione di processo e/o di prodotto e garantiscano un sistema consolidato di controllo della sicurezza alimentare e **dell'eccellenza Made in Italy**.

COINVOLGIMENTO

ICAM considera la **fiducia** una componente fondamentale di qualsiasi relazione, qualunque sia l'interlocutore con cui si interfaccia: dalla condivisione degli obiettivi di impresa con le risorse umane, al coinvolgimento dei produttori di cacao nei processi evolutivi che portano alla costruzione di una filiera di valore; un coinvolgimento diretto e sincero definisce l'approccio del Gruppo in tutti i rapporti con i propri stakeholder.

ICAM favorisce un dialogo partecipativo di scambio e **arricchimento reciproco**, finalizzato alla creazione di rapporti collaborativi che generano valore per tutti gli attori coinvolti, improntato ai principi di lealtà, senso di responsabilità, correttezza e buona fede.
ICAM considera l'ascolto e il dialogo leve di miglioramento continuo, che favoriscono sia l'individuazione di soluzioni innovative per la clientela, sia la valorizzazione delle professionalità e delle competenze dei propri collaboratori.

SUCCESSO SOSTENIBILE

> ***ICAM imposta la propria strategia di crescita in un'ottica di successo sostenibile, con l'obiettivo di creare valore nel lungo termine non solo a beneficio degli azionisti, ma tenendo conto anche degli interessi legittimi degli altri stakeholder rilevanti per il Gruppo, siano essi vicini, come le risorse umane, o lontani, come le comunità locali dei Paesi da cui provengono le materie prime del Gruppo.***

ICAM rispetta l'ambiente e tutela le risorse naturali, a beneficio della collettività e delle generazioni future, operando nel rispetto delle normative vigenti e adottando le misure più idonee a prevenire i rischi e a ridurre gli impatti ambientali diretti e indiretti. **Nell'aprile del 2010 l'Assemblea dei soci ha approvato il Codice Etico** di ICAM, poi **aggiornato nel dicembre 2020**, al fine di rappresentare con chiarezza l'insieme dei valori che la Società riconosce, accetta, condivide e ritiene fondamentali. Predisposto secondo le principali normative, linee guida e best practice esistenti a livello nazionale e internazionale in tema di diritti umani, di responsabilità sociale d'impresa e di corporate governance, il Codice Etico è lo strumento cardine che la Società utilizza per rendere concreto il proprio approccio nella conduzione del business e garantire la gestione trasparente e corretta delle relazioni umane e commerciali.

SEDEX: UNA PARTNERSHIP PER L'IMPEGNO ETICO CERTIFICATO

Dal **2010** ICAM è membro di **SEDEX** (Supplier Ethical Data Exchange), un'organizzazione non profit impegnata nel diffondere i principi etici lungo tutta la filiera. Si tratta della più ampia piattaforma europea per la raccolta e l'elaborazione dei dati sul comportamento etico delle catene di fornitura.

Dal **2015** la Società ha scelto di assoggettarsi volontariamente e con frequenza annuale all'audit **SMETA** (Sedex Members' Ethical Trade Audit), metodologia di audit creata da Sedex che rappresenta un modello di best practice nelle tecniche di audit etico.

Le verifiche si concentrano su quattro pillars principali: **condizioni di lavoro, salute e sicurezza, business ethics e ambiente**. I report degli audit sono resi pubblici sulla piattaforma Sedex, permettendo così lo scambio di contatti ed informazioni tra le imprese.

Nel **2021**, ICAM è di diventata **partner di Sedex**, ottenendo così visibilità sulle prestazioni etiche degli operatori della catena di fornitura e la possibilità di attivare strumenti di due diligence.

Missione

Assicurare, con l'eccellenza, la qualità e la varietà dei propri prodotti, la massima soddisfazione della clientela.

Il Gruppo intende perseguire la propria missione attraverso la valorizzazione della professionalità e della passione di tutte le persone che ogni giorno contribuiscono a rendere ICAM una realtà unica nel suo settore: i soci, i dipendenti, i collaboratori, i fornitori e i clienti.

Strategia

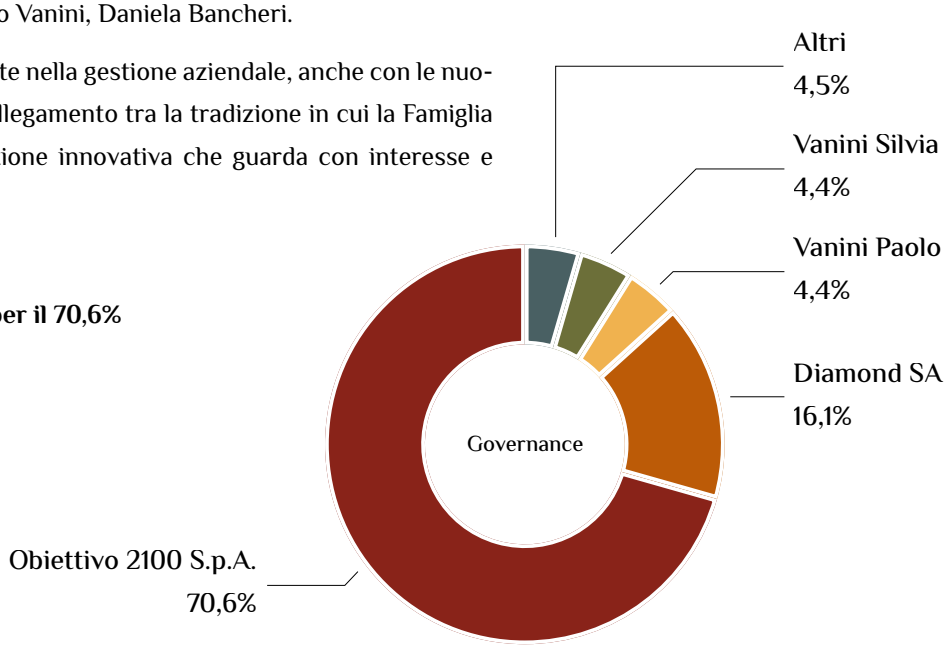
ICAM persegue l'eccellenza e la sostenibilità nella produzione di cioccolato di alta qualità, in particolare nel settore dei prodotti biologici ed equosolidali. In quest'ottica ritiene strategico il presidio dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito (**integrazione verticale**), limitando il coinvolgimento di intermediari. Tale approccio consente un maggior presidio dei rischi socio-ambientali e permette di selezionare le migliori materie prime riducendo, nello stesso tempo, la dipendenza del mercato di riferimento, sempre più condizionato dalla presenza di operatori speculativi che sono in grado di influenzare negativamente l'andamento dei prezzi e le tecniche di produzione. Un ulteriore fattore strategico vincente è il processo di internazionalizzazione della Società.

Governance e organizzazione

Le radici di ICAM sono ancora oggi ben solide e visibili all'interno della compagine azionaria della Società: il 70,6% del capitale è detenuto dalla società Obiettivo 2100 S.p.A. i cui soci sono: Angelo Agostoni, Plinio Agostoni, Antonio Agostoni, Alberto Agostoni, Marisa Agostoni, Marco Vanini, Daniela Bancheri.

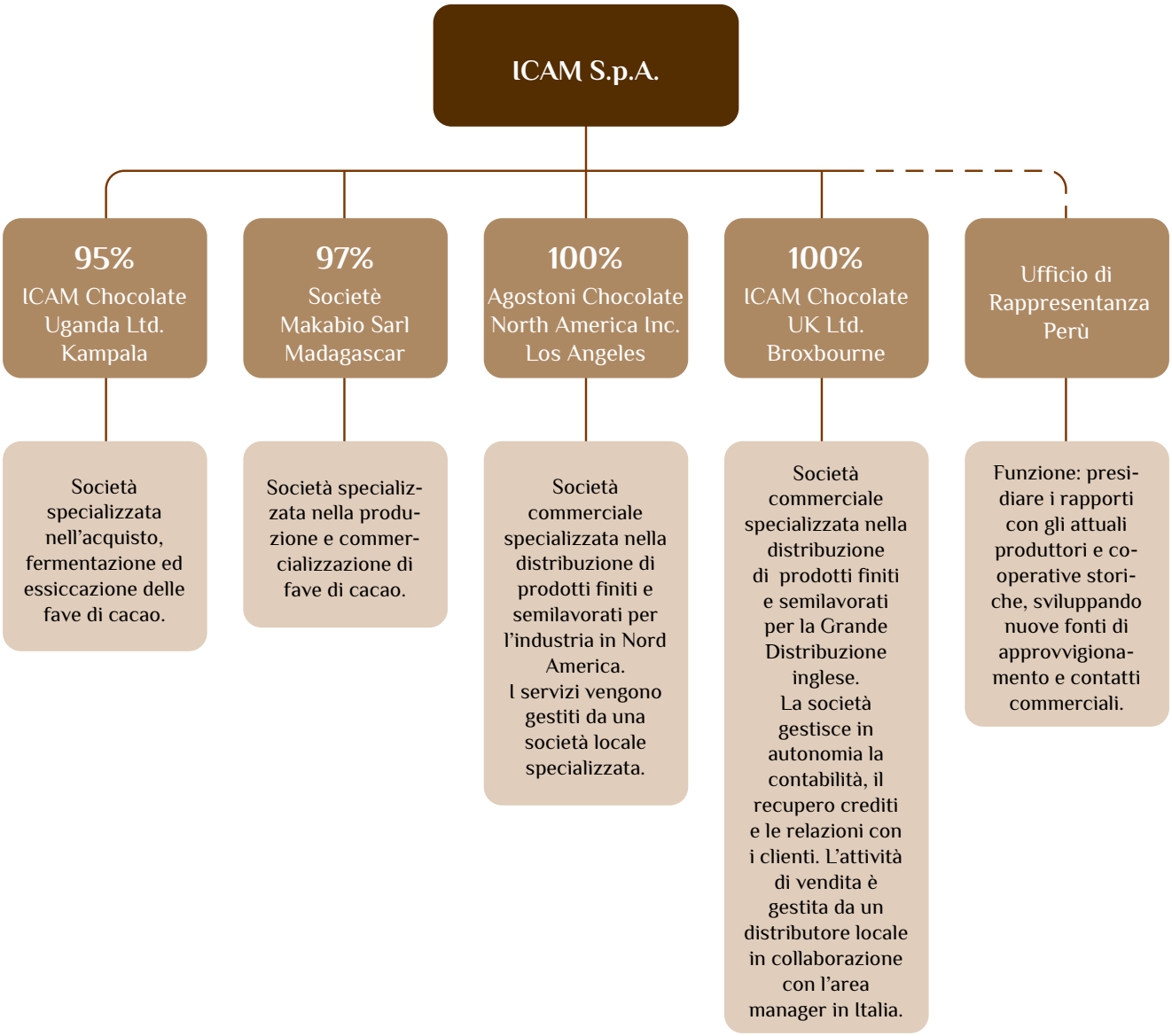
La Famiglia è significativamente presente nella gestione aziendale, anche con le nuove generazioni, assicurando così un collegamento tra la tradizione in cui la Famiglia è elemento caratterizzante e una gestione innovativa che guarda con interesse e curiosità alle nuove sfide del mercato.

La Società ICAM S.p.A. è controllata per il 70,6%
dalla Obiettivo 2100 S.p.A.



La crescita che ha caratterizzato ICAM ha portato alla costituzione di un gruppo societario in grado di rispondere adeguatamente alle esigenze organizzative necessarie per competere all'interno dei diversi mercati mondiali.

Sono stati costituiti una Società controllata e un ufficio di rappresentanza nei continenti strategici per la filiera del cacao (rispettivamente Africa e America Latina) e due Società controllate per la commercializzazione all'estero (Stati Uniti e Regno Unito) per lo sviluppo della Società e la struttura del Gruppo ICAM è quindi attualmente composta dalle seguenti legal entity:

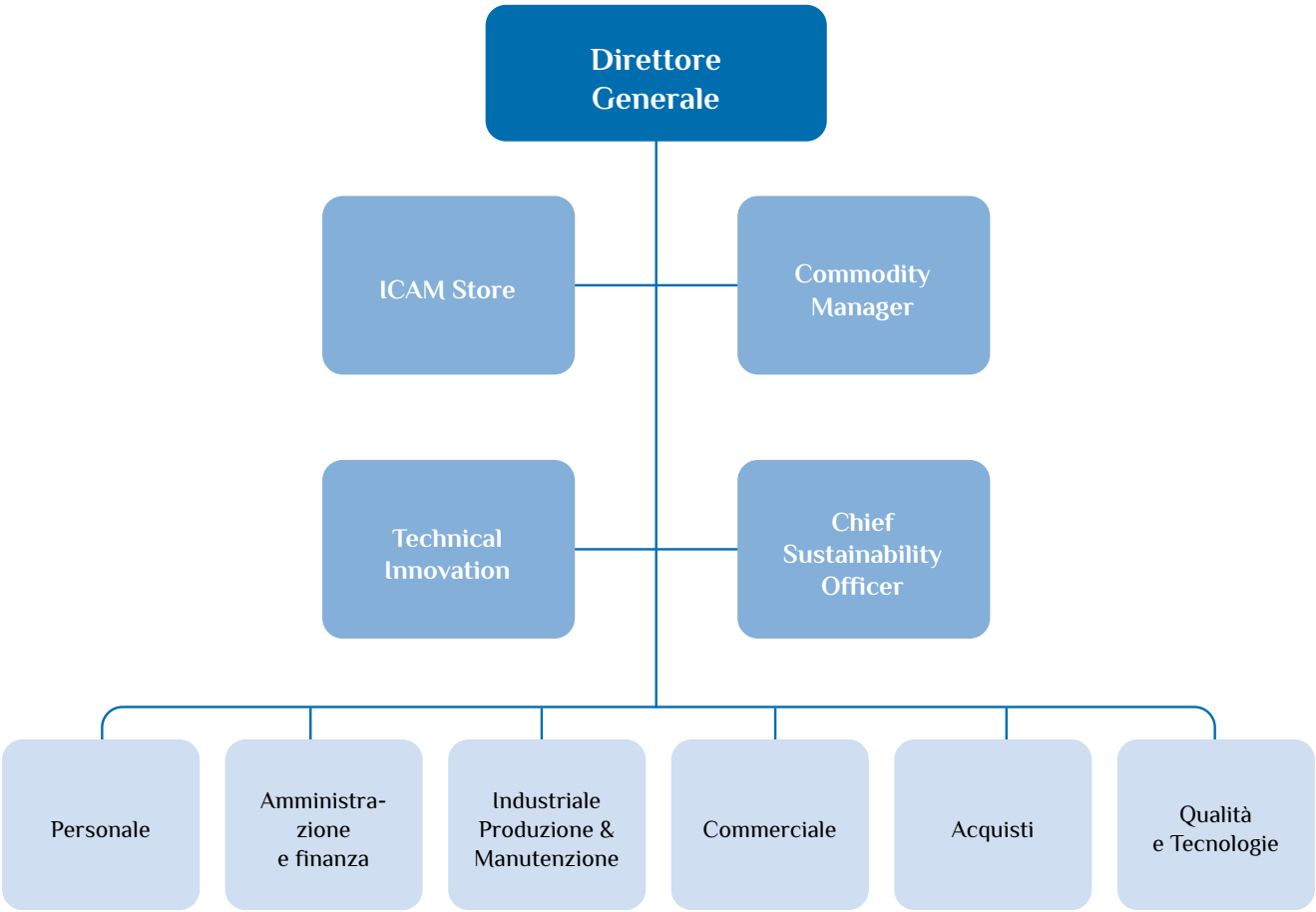


Con riferimento al sistema di governance, ICAM adotta un sistema di tipo tradizionale (ordinario) che prevede la presenza di un Consiglio di Amministrazione con funzioni esecutive e di un Collegio Sindacale con funzioni di controllo, entrambi di nomina assembleare.

Per la composizione del Consiglio di Amministrazione - riunitosi il 28 /06 /2021 - la Società si è ispirata al modello proposto dal Codice di Corporate Governance di Borsa Italiana, prevedendo la presenza di due consiglieri indipendenti:

- Agostoni Angelo - Presidente
- Agostoni Plinio – Vicepresidente
- Perrone Andrea Paolo – Consigliere indipendente
- Fumagalli Paolo - Consigliere indipendente
- Ottonello Bruno – Consigliere Delegato

ICAM S.p.A. ha predisposto una struttura organizzativa funzionale articolata in sei funzioni e quattro funzioni staff in riporto al Direttore Generale.



La **Direzione Generale** assicura l'esecuzione delle strategie aziendali definite dal Consiglio di Amministrazione, il raggiungimento degli obiettivi aziendali generali e la gestione di tutti gli aspetti operativi dell'azienda. Inoltre, alla responsabilità del Direttore Generale sono assegnate le funzioni **Risorse Umane**, che assicura la gestione delle attività di amministrazione del personale dell'azienda, e degli eventuali Acquisti Strategici. Il Direttore Generale è inoltre un componente, insieme ai due Consiglieri indipendenti, del Comitato retribuzioni.

La **Direzione Commerciale e Marketing** è responsabile del raggiungimento degli obiettivi aziendali di vendita nel mercato italiano e nel mercato estero e della promozione in Italia e nel mondo del posizionamento competitivo dei prodotti a marchio ICAM e del marchio stesso, dando attuazione al mandato strategico del Consiglio d'Amministrazione.

La **Direzione Acquisti** si occupa del raggiungimento degli obiettivi aziendali di tutti gli acquisti in termini di ingredienti, cacao, packaging e servizi.

Il responsabile della **Direzione Industriale** ha il compito di assicurare il corretto funzionamento del processo di produzione dei prodotti ICAM e degli impianti, in modo da permettere l'esecuzione dei piani di produzione e della relativa consegna al cliente.

La **Direzione Qualità, Ricerca e Sviluppo** ha la responsabilità di assicurare la qualità dei prodotti ICAM e la definizione delle nuove ricette, metodologie e tecnologie di produzione.

La **Direzione Amministrazione e Finanza** si occupa del coordinamento, dell'organizzazione e dell'ottimizzazione della gestione amministrativa e finanziaria aziendale e della gestione e sviluppo del sistema informativo aziendale.

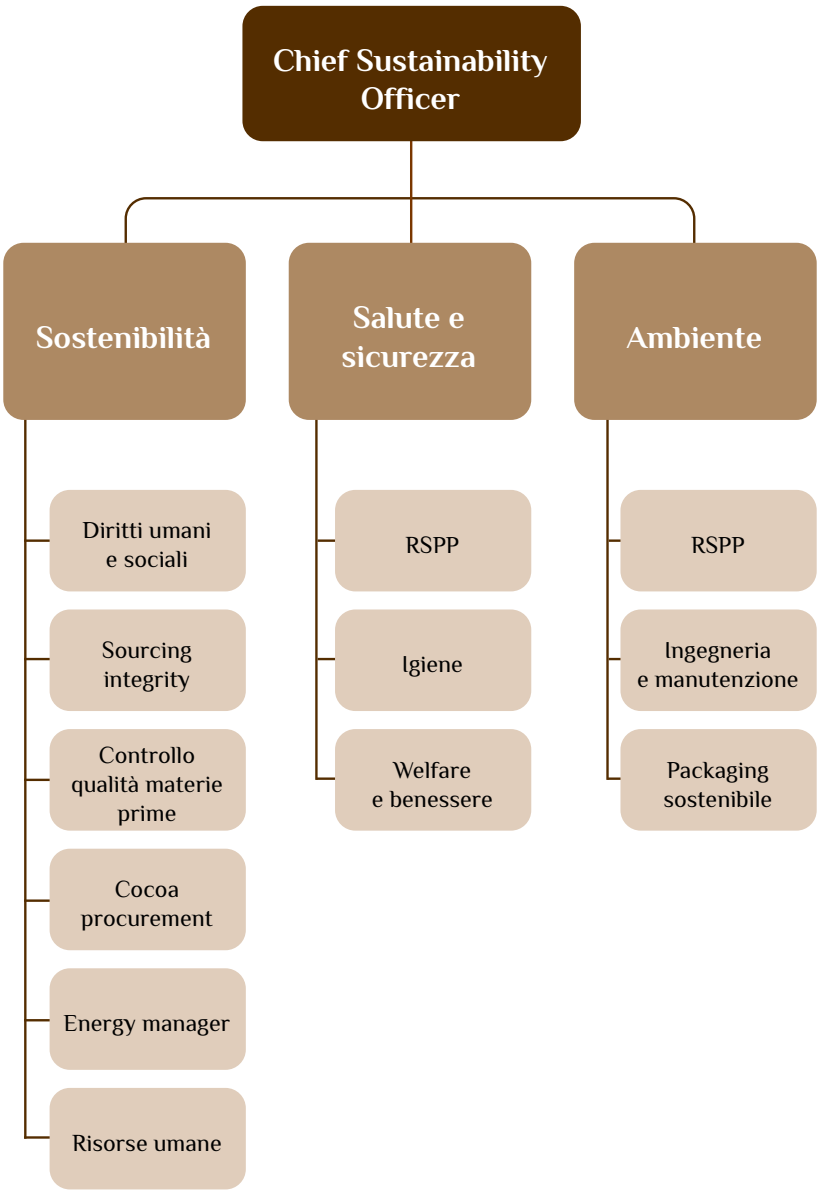
ICAM Store è il punto di vendita e spaccio di ICAM all'interno della sede storica della Società nel cuore di Pescarenico a Lecco.

Dal 2020, ICAM si è dotata inoltre di due comitati esecutivi, per la **Sicurezza alimentare** e per la **Responsabilità sociale**, che gestiscono gruppi di lavoro interdisciplinare per soddisfare gli obiettivi ambiziosi dell'azienda, monitorando l'avanzamento dei progetti e definendo linee guida comuni. Nel corso del 2021, il Comitato per la **Responsabilità sociale**, è stato affidato alla guida del **Chief Sustainability Officer**.

La Governance della sostenibilità

La gestione efficace e il presidio attento degli aspetti di sostenibilità sono elementi di primaria importanza per ICAM. Tale gestione, orientata alla creazione di valore nel tempo per gli azionisti e per gli stakeholder di ICAM, è stata strutturata dal 2020 in un Comitato ad hoc.

> ***Nel corso del 2021, il Gruppo ha deciso di costituire la funzione specifica del Chief Sustainability Officer e di affidare tale ruolo di coordinamento delle tematiche di sostenibilità a Sara Agostoni - un membro della famiglia.***



Il **Chief Sustainability Officer**, in collaborazione con i responsabili delle diverse funzioni aziendali, definisce obiettivi, azioni e indirizzi per promuovere una strategia aziendale che integri la sostenibilità nelle decisioni e nei processi di business. Coordina il Comitato interdisciplinare, composto da figure appartenenti a diverse funzioni aziendali e ha il compito di sviluppare, attuare e monitorare le Politiche di Sostenibilità, Salute & Sicurezza e Ambiente promuovendo a tutti i livelli la cultura della sostenibilità e il dialogo con gli stakeholder, al fine di assicurare un'efficace integrazione della sostenibilità nelle strategie aziendali.

> ***Le attività e i progetti di sostenibilità vengono puntualmente rendicontati ai soci durante l'assemblea ordinaria di approvazione del bilancio e al Consiglio d'Amministrazione della Società in occasione delle relazioni semestrali di gennaio e luglio.***

Il presidio sulle singole attività è inoltre monitorato e oggetto di discussione durante gli incontri periodici del Comitato di Direzione.

SUSTAINABILITY AWARD - ICAM NELLA TOP 100

Il premio Sustainability Award, promosso da Credit Suisse e Kon Group, è un importante riconoscimento riservato alle aziende italiane che si sono contraddistinte nell'affrontare le sfide legate agli aspetti ESG, trasformandole in un'occasione per sviluppare innovazione ed attivare le energie migliori nel Paese. Nell'ambito di questa importante iniziativa, ICAM è stata premiata tra le 100 aziende più virtuose per il proprio impegno nell'affrontare le tematiche legate alla sostenibilità.

Anticorruzione

ICAM S.p.A., nel pieno rispetto di leggi e regolamenti, si impegna a prevenire e contrastare qualsiasi forma di criminalità d'impresa, ispirando i propri comportamenti ai valori di integrità morale, correttezza, onestà, lealtà e trasparenza rimarcati anche nell'ultimo aggiornamento del Codice Etico.

A un sistema culturale e valoriale già radicato all'interno di ICAM, il Gruppo ha applicato un sistema di principi, regole e strumenti di controllo finalizzato anche alla prevenzione e al contrasto della corruzione. Le azioni specifiche adottate da ICAM

nella regolazione di tali processi e del generale contesto societario in cui gli stessi si svolgono sono:

- adozione/aggiornamento del Codice Etico, lo strumento che guida l'operato del Gruppo e di tutte le persone che operano con ICAM;
- adozione/aggiornamento del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001 (Modello 231);
- la valutazione dei rischi ai fini del Modello 231, strumento che permette un'identificazione puntuale delle attività aziendali nel cui ambito possono essere commessi i reati previsti dal D. Lgs. 231/2001;
- la formazione delle risorse umane relativamente ai rischi individuati e alle misure di contrasto;
- formazione della rete di agenti di cui la Società si avvale per la propria attività di vendita sul territorio nazionale;
- l'Organismo di Vigilanza, il cui compito è di vigilare funzionamento, efficacia e osservanza del Modello 231 e degli strumenti applicativi;
- il Sistema Whistleblowing per segnalare possibili violazioni del Codice Etico e del Modello 231;
- le procedure aziendali, che disciplinano in modo chiaro responsabilità e modalità organizzative dei diversi processi aziendali;
- il processo di qualifica dei fornitori.

Inoltre, sin dal 2010, **ICAM ha adottato un proprio Modello 231**, definendo quindi adeguati strumenti organizzativi volti a prevenire fenomeni di criminalità d'impresa e favorire i comportamenti rispettosi della normativa vigente da parte di tutti coloro che operano in nome e per conto della Società, all'interno e all'esterno della stessa. Il Modello 231, sottoposto al controllo indipendente di un Organismo di Vigilanza opportunamente nominato e composto da tre professionisti esterni alla Società, viene costantemente aggiornato. L'ultimo adeguamento del Modello 231 è stato approvato dal CdA nella seduta del 22 dicembre 2020.

Tale strumento è di fondamentale importanza, in quanto permette di individuare le attività aziendali esposte al rischio di commissione di uno dei reati previsti dal D. Lgs. 231/01 e di mettere in atto tutti i presidi necessari per evitare che tali condotte possano realizzarsi.

Per quanto riguarda lo specifico reato di corruzione, l'analisi dei rischi condotta da ICAM ha identificato, per il 2018 e il 2019, 21 attività sensibili e, per il 2020, 22 attività. Dall'attività di Risk Assessment è emerso che ICAM è maggiormente esposta al rischio di commissione del reato di corruzione tra privati, potenzialmente finalizzato all'ampliamento delle attività commerciali.

> ***Il presidio e il costante aggiornamento del Modello 231 permettono il tempestivo allineamento con le modifiche normative, così come un'adeguata formazione del personale.***
>
> ***A riguardo, a seguito dell'approvazione della versione aggiornata del Modello 231 è stata sviluppata una specifica attività di formazione, avente ad oggetto l'aggiornamento del Modello 231 e del Codice Etico.***

Il Modello 231 prevede inoltre uno **specifico Sistema Whistleblowing** che offre la possibilità a tutti i destinatari dello stesso di segnalare e denunciare possibili condotte irregolari, al fine di prevenire e contrastare tempestivamente illeciti e comportamenti scorretti o comunque in violazione delle normative aziendali. A tal proposito si segnala che nel corso del 2021, come negli anni precedenti, **non sono stati segnalati casi di illeciti** commessi nell'interesse della Società.

I portatori d'interesse

ICAM è una realtà contraddistinta da un approccio dinamico e proattivo nei confronti della più ampia rete di portatori di interesse. La mappa degli stakeholder è stata definita attraverso la metodologia suggerita dal AA1000 Stakeholder Engagement Standard sviluppato da AccountAbility, approfondendo le diverse categorie di portatori di interesse che sono influenzati e che influenzano le attività del Gruppo.

ICAM è da sempre convinta che il dialogo partecipativo di scambio e arricchimento reciproco con i propri portatori d'interesse sia centrale nella creazione di rapporti collaborativi che generano fiducia e valore per tutti gli attori coinvolti.

> ***Dal 2019 il Gruppo ha integrato i canali di ascolto e dialogo con i propri portatori d'interesse, avviando un percorso di stakeholder engagement sulle tematiche di sostenibilità.***

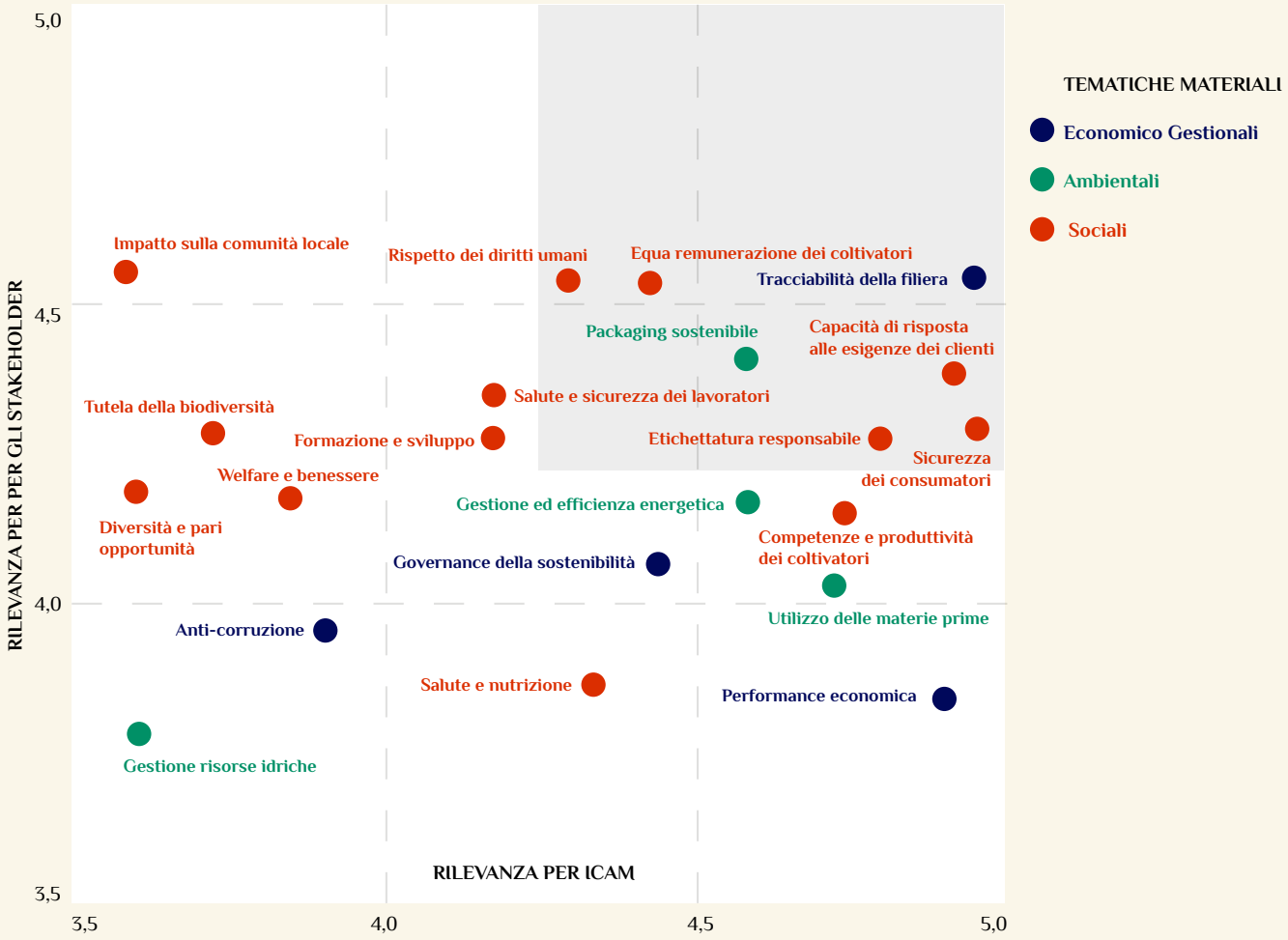
STAKEHOLDER	SOTTOCATEGORIE	STAKEHOLDER	SOTTOCATEGORIE
Risorse Umane	Consiglio di Amministrazione Management Staff Risorse umane "Uganda" e "Makabio" Agenti Sindacati Collaboratori esterni	Finanziatori	Finanziatori Banche Soci
		Società Civile e ONG	Associazioni di categoria Associazioni di settore ONG e gruppi di pressione
Fornitori	Intermediari di cacao Produttori di altre materie prime Fornitori di energia Terzisti Altri fornitori di beni e servizi	Organismi Regolatori e di Certificazione	Organismi di certificazione Enti regolati e organismi di controllo
Produttori di Cacao		Media	Media tradizionali Social media
Clienti	Clienti industriali Clienti Private label Clienti ICAM Professional GDO Distributori Partner commerciali	Comunità Locali	Enti e Istituzioni locali Scuole Associazioni locali Abitanti vicino allo stabilimento Comunità vicine alle zone di coltivazione
Consumatori Finali		Formazione e Ricerca	Centri ed istituti di ricerca Università Istituti superiori e di formazione
Istituzioni Pubbliche		Competitor	

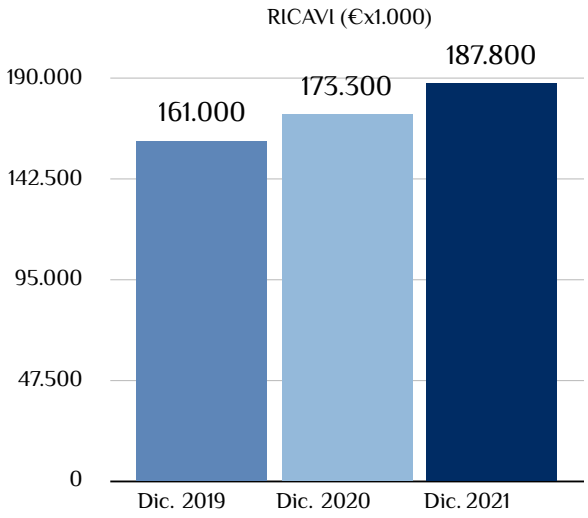
La Matrice di Materialità

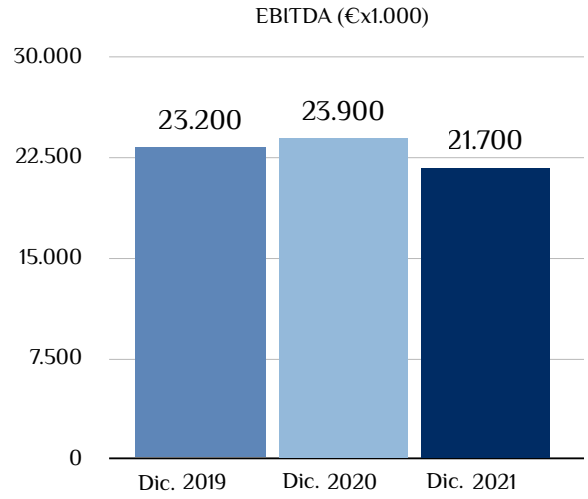
Al fine di consolidare l'approccio responsabile al business e strutturare una gestione strategica delle tematiche di sostenibilità, ICAM aggiorna annualmente la propria Matrice di Materialità. Il percorso per definire la Matrice di Materialità di ICAM è iniziato propriamente nel 2018 con l'identificazione delle tematiche di sostenibilità maggiormente rilevanti. Tale attività è stata integrata nel 2019 con un'analisi aggiornata del contesto in cui opera il Gruppo e, con l'attività di stakeholder engagement rivolta alle Risorse Umane, si è ottenuta la prima Matrice di Materialità. Successivamente, l'azienda ha coinvolto alcuni dei principali Clienti, nazionali ed internazionali. **Per la redazione della presente versione della Matrice, la Società ha coinvolto direttamente i principali Fornitori, nazionali ed internazionali**, attraverso la compilazione di un questionario di valutazione delle tematiche ambientali, sociali e di governance (ESG) rilevanti per la Società. Ciò ha consentito di identificare i temi e gli aspetti ESG su cui concentrarsi nella redazione del Bilancio di Sostenibilità, affinando così il processo di reporting.

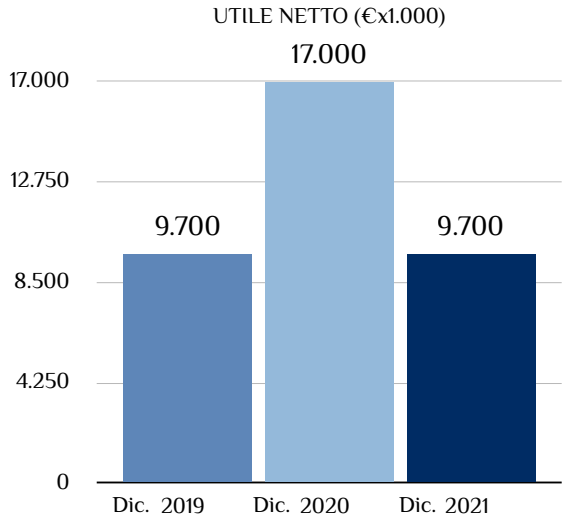
> ***Inoltre, questa attività ha permesso a ICAM di conoscere le aspettative dei propri stakeholder in termini di sostenibilità e di individuare nuove aree di miglioramento per le proprie iniziative in tale ambito.***

Qui si presenta la sintesi delle indicazioni raccolte dai 3 gruppi di stakeholder.
(risorse umane, clienti, fornitori).









La performance economica

La capacità di ICAM di essere sostenibile nel lungo periodo è intrinsecamente legata a una gestione economica e finanziaria attenta e responsabile. La ricerca costante della migliore performance economica, capace di influire sulla fiducia del mercato nella Società, è quindi un obiettivo che accomuna non solo ICAM, ma tutti i suoi stakeholder.

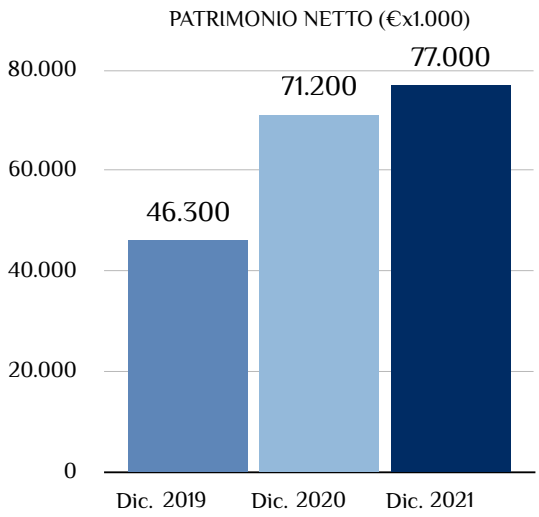
ICAM, nel corso dell'esercizio 2021, prosegue in un trend di crescita e consolidamento economico patrimoniale, nonostante negli ultimi quattro mesi dell'anno la crescita nei costi delle fonti energetiche abbia inciso parzialmente sui risultati di periodo.

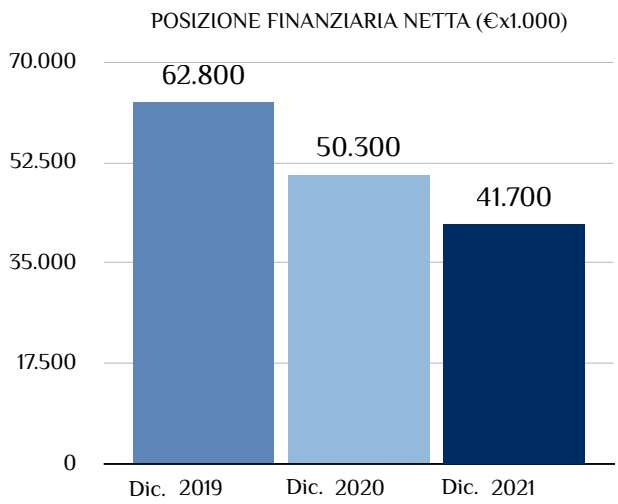
Il fatturato del Gruppo al 31 dicembre 2021 ha subito un incremento dell'8,4% rispetto al 2020, ammontando a 187,8 milioni di euro.

Nel 2021, per quanto riguarda i prodotti **Private Label**, si è registrato il consolidamento nel mercato estero grazie al nuovo Cliente negli Stati Uniti e alle vendite su Clienti consolidati in Germania, mentre il mercato domestico è sostanzialmente allineato alle vendite 2020. Nel settore **Industria** si è registrato un forte incremento sul mercato domestico e un leggero incremento sul mercato estero. Nel corso del 2021, sul settore a **marchio proprio**, ha inciso la ripresa delle vendite di prodotti dedicati alla linea Professionale (produttori artigiani e pasticceri), su cui nel corso del 2020 avevano inciso negativamente le misure di lockdown.

Da evidenziare infine che la crescita e l'acquisizione di nuovi clienti è avvenuta in particolare in settori di nicchia, a maggior valore aggiunto, valorizzando così il crescente impegno di ICAM ad operare come azienda produttrice di cioccolato sostenibile.

I parametri finanziari sono nettamente migliorativi rispetto a quanto previsto dal Contratto di Finanziamento ed evidenziano come ICAM stia costantemente consolidando la propria posizione reddituale e patrimoniale e abbia gettato le basi per essere in grado di perseguire un ulteriore sviluppo, nonostante nel breve periodo lo scenario congiunturale sia affetto da una certa instabilità strutturale. I risultati del periodo hanno favorito un irrobustimento della struttura patrimoniale del Gruppo, il cui **valore in termini di Patrimonio Netto sale dai 71,2 milioni di euro del dicembre 2020 ai 77 milioni di euro del dicembre 2021**. Inoltre, ICAM ha provveduto a consolidare la propria struttura finanziaria attraverso una ulteriore e significativa riduzione dell'indebitamento verso le banche: al 31 dicembre 2021 tale valore - espresso in termini di Posizione Finanziaria Netta - ammonta a 41,7 milioni di euro.





Pur in un contesto macroeconomico mondiale ancora incerto, soprattutto a causa dei fenomeni legati all'inflazione, vengono confermate le prospettive di un incremento del fatturato previste nell'ambito del piano industriale 2022-2025.

Nello specifico, si prevede un incremento delle vendite in tutti i settori in cui l'azienda opera. In particolare, i maggiori ricavi previsti sono dovuti all'aumento delle quantità vendute nella famiglia dei prodotti industriali (coperture liquide), dei prodotti a marchio (coperture solide e polvere) e delle famiglie legate al Private Label nel segmento premium (Bio e Bio Fairtrade).

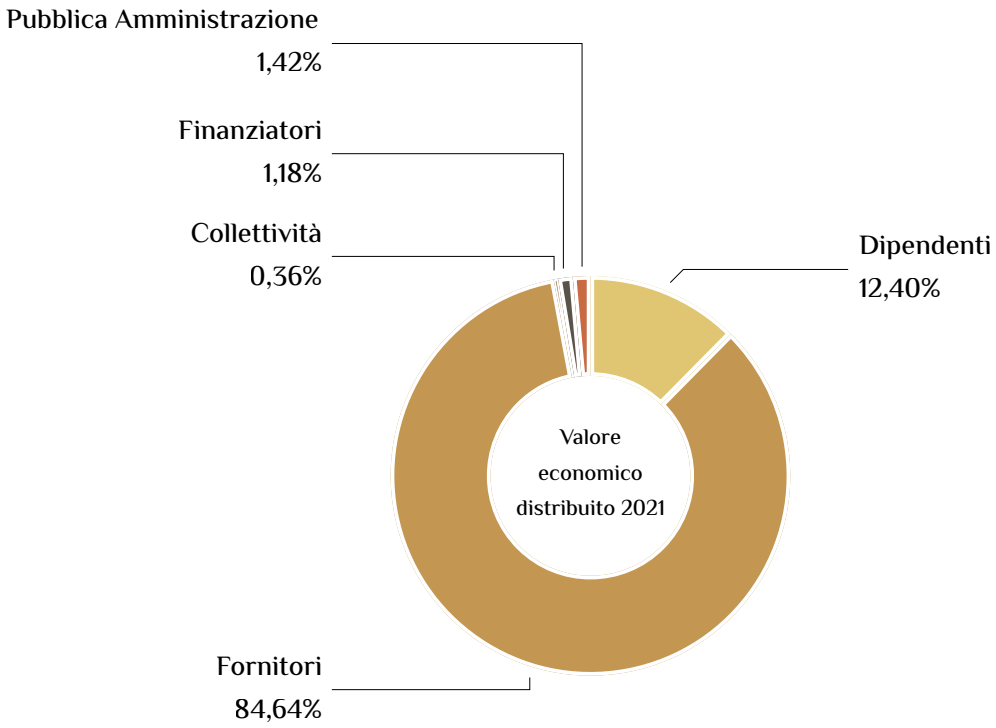
Il valore aggiunto generato e distribuito

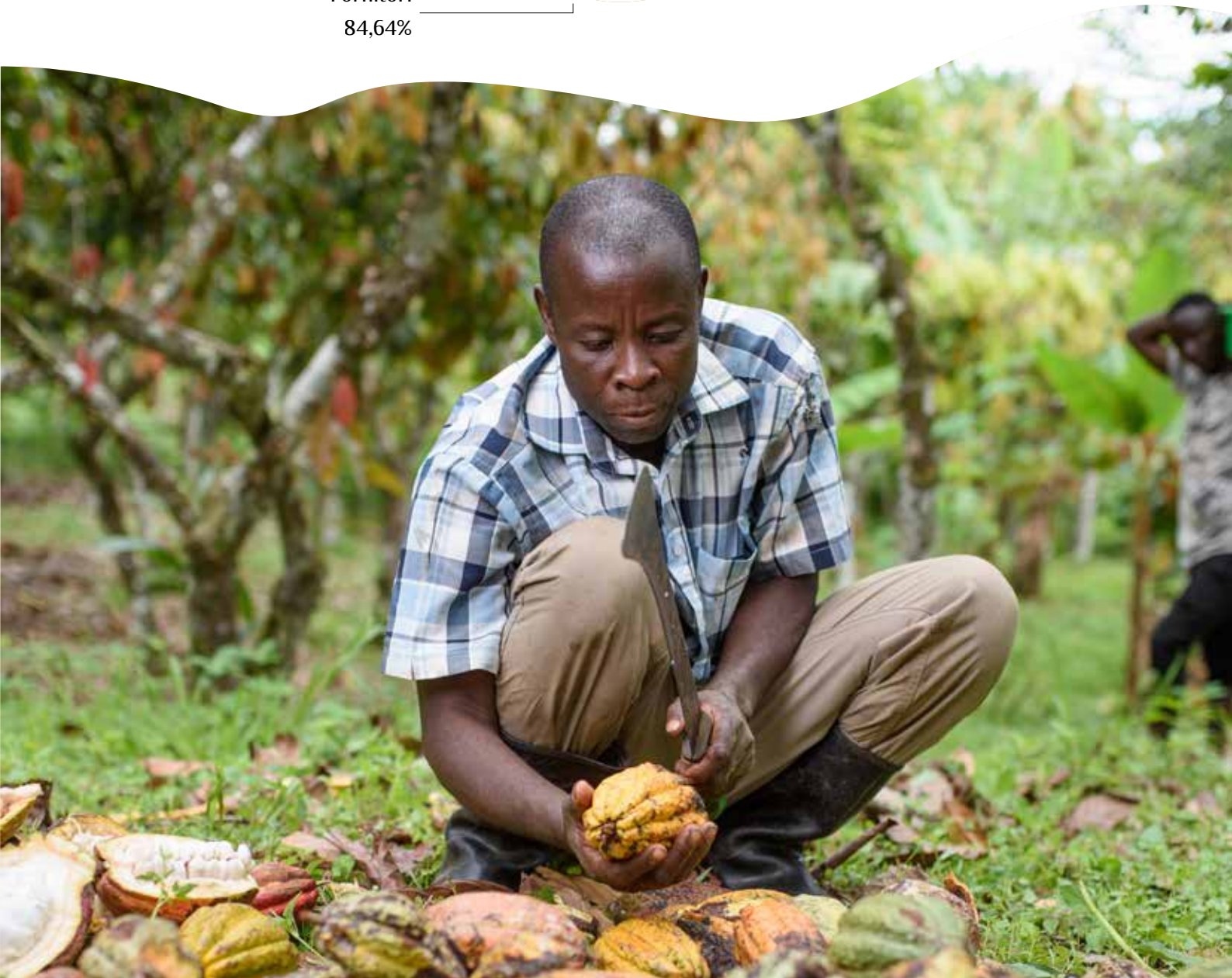
Il prospetto di determinazione e di riparto del valore economico direttamente generato, sotto riportato, rappresenta la ricchezza complessiva creata da ICAM, che viene successivamente ripartita tra i diversi stakeholder: fornitori, dipendenti (retribuzioni e benefit), finanziatori, azionisti, Pubblica Amministrazione e Collettività. La differenza fra il valore generato e distribuito rappresenta quanta parte della ricchezza prodotta è rimasta a ICAM per il reintegro dei fattori produttivi (ammortamenti) e il mantenimento di un adeguato livello patrimoniale (fondi e riserve), fondamentale per garantire la sostenibilità futura della Società.

Il prospetto è stato predisposto riclassificando il conto economico secondo quanto richiesto dai GRI Standard.

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO	2019	2020	2021
Valore economico direttamente generato	**161.602.503 €**	**173.721.851 €**	**188.283.463 €**
Ricavi netti	160.995.028 €	173.263.470 €	187.793.802 €
Ricavi da investimenti finanziari	52.557 €	48.965 €	50.845 €
Ricavi da vendita di attività materiali e immateriali	112.806 €	20.608 €	77.316 €
Ricavi da cessione titoli Efficienza Energetica (TEE)	442.112 €	388.808 €	361.500 €
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	**145.207.577 €**	**154.411.819 €**	**171.480.286 €**
FORNITORI	119.844.807 €	129.510.189 €	145.158.988 €
DIPENDENTI	18.302.176 €	19.858.665 €	21.256.793 €
Retribuzioni	*17.828.840 €*	*19.299.603 €*	*20.652.310 €*
Benefit	*473.335 €*	*559.062 €*	*604.483 €*
FINANZIATORI	3.054.438 €	2.348.428 €	2.017.120 €
AZIONISTI	-	4.480.188[1] €	-
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE[2]	3.469.232 €	-2.370.905[3] €	2.435.310 €
COLLETTIVITÀ	536.924 €	585.255 €	612.075 €
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	**16.394.926 €**	**19.310.032 €**	**16.803.177 €**
Accantonamenti	403.595 €	298.347 €	78.214 €
Ammortamenti	6.135.030 €	6.302.789 €	7.169.770 €
Riserve	9.856.301 €	12.708.896 €	9.555.193 €

1. Il valore è stato stornato da Riserve e inserito in AZIONISTI in seguito alla distribuzione degli utili (luglio 2021)
2. Comprende le imposte anticipate e differite
3. Il valore è determinato dalla contabilizzazione del beneficio fiscale derivante dall'applicazione del regime opzionale di tassazione "Patent Box"


Pubblica Amministrazione
1,42%
Finanziatori
1,18%
Collettività
0,36%
Dipendenti
12,40%
Valore economico distribuito 2021
Fornitori
84,64%



ICAM e il sostegno ai Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile definita dalle Nazioni Unite nel 2015 esprime il piano di azione globale per lo sviluppo sostenibile, attraverso il contrasto a problemi di rilevanza universale quali povertà, fame, mancanza di istruzione, cambiamenti climatici, disparità di genere, mancato accesso ad acqua ed energia pulite.

I 17 Obiettivi dell'Agenda (Sustainable Development Goals - SDGs) sono stati declinati in 169 target da raggiungere entro il 2030. ICAM supporta e promuove l'iniziativa delle Nazioni Unite, con la convinzione che il proprio approccio e la propria visione di business siano coerenti con i fini dichiarati all'interno dell'Agenda 2030.

ICAM ha deciso di sostenere l'iniziativa promossa dalle Nazioni Unite e contribuire, attraverso la propria attività e produzione di cioccolato etico sostenibile, all'Agenda 2030 e al raggiungimento degli SDGs.

Nel seguito sono identificati gli SDGs ai quali ICAM ha contribuito con la propria attività nel corso del 2021.

Inoltre, nel capitolo "Obiettivi futuri", sono presentati gli obiettivi strategici di medio-lungo periodo formulati da ICAM al fine di contribuire attivamente al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite.

Sustainable development goals su cui ICAM ha esercitato un impatto

TEMI MATERIALI	1	2	4	5	6	7	8	9	12	13	15	16	17
Anticorruzione												•	
La governance della sostenibilità													•
La perfermance economica							•						
Diversità e pari opportunità				•									
Welfare e benessere							•						
Formazione e sviluppo			•										
Salute e sicurezza sul lavoro							•						
Diritti umani							•						
Equa remunerazione dei coltivatori	•	•					•						
Competenze e produttività dei coltivatori		•	•				•				•		
La tutela della biodiversità e contrasto della deforestazione		•									•		
Utilizzo delle materie prime									•				
Tracciabilità della filiera													
Sicurezza dei consumatori													
Capacità di risposta alle esigenze dei clienti													
Etichettatura responsabile									•				
Salute e nutrizione		•											
Impatti sulla comunità locale		•							•				
Gestione ed efficienza energetica						•				•			
Qualità dell'aria ed emissioni								•		•			
Gestione delle risorse idriche					•			•					
Packaging sostenibile									•				

L'impegno verso le persone

Il riconoscimento del valore della persona in quanto tale e la ricerca di un coinvolgimento diretto e sincero dei diversi portatori d'interesse definiscono l'approccio di ICAM in tutti i rapporti con i propri stakeholder, a partire dalle proprie risorse umane fino alla più ampia comunità nella quale il Gruppo è inserito. ICAM è impegnata a costruire relazioni basate sulla fiducia, favorendo un dialogo partecipativo di scambio e arricchimento reciproco, finalizzato alla creazione di rapporti collaborativi che generano valore per tutti gli i soggetti con i quali interagisce.

La gestione delle risorse umane

La grande attenzione e vicinanza alle risorse umane rappresenta uno dei principali pilastri che caratterizzano l'identità di ICAM. La gestione del personale è fortemente legata all'approccio e alla presenza diretta della famiglia Agostoni-Vanini che, in piena coerenza con i valori espressi nel Codice, promuove con i propri dipendenti relazioni collaborative basate sulla fiducia e sul sostegno reciproco.

> ***Tutto questo si traduce in uno stretto legame tra il lavoratore e l'impresa e crea un forte senso di appartenenza che contribuisce in modo determinante al successo della Società.***

Proprio per l'importanza attribuita alle risorse umane, la Direzione Risorse Umane è affidata direttamente al Direttore Generale.

Al 31 dicembre 2021 sono 375 i dipendenti di ICAM, di cui il 98% con un contratto a tempo indeterminato, l'1% a tempo determinato e l'1% interinali stabilizzati.

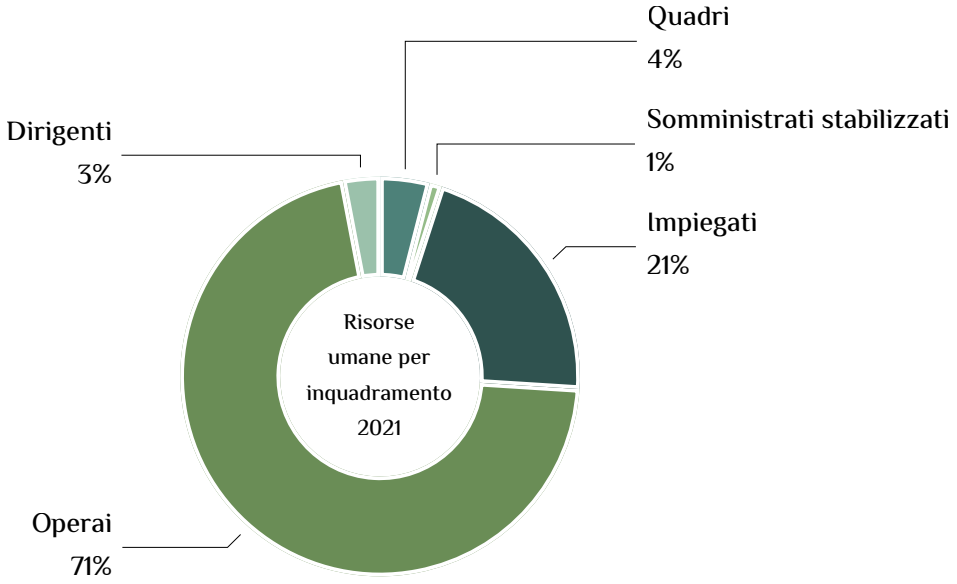
Nel 2021 ICAM ha assunto 44 dipendenti, 18 dei quali donne. Per quanto riguarda le uscite, sono 27 i dipendenti che hanno lasciato la società, 8 dei quali per pensionamento. Nel 2021 si è registrato un **indice di rotazione in uscita del 7,2%**.

ICAM si avvale di somministrati stabilizzati con la finalità di assumerli a tempo indeterminato al termine del contratto annuale e di lavoratori stagionali. L'attenzione rivolta verso tali categorie è dimostrata dalle ore di formazione dedicate, che nel 2021 sono state pari a 10.466 ore complessive (inclusi i lavoratori stagionali), ovvero circa 183,6 pro capite.

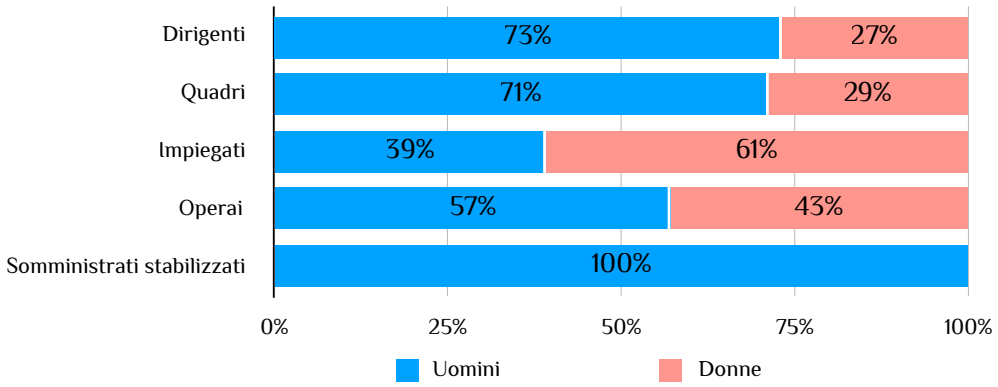
Nonostante la pandemia di Covid-19, ICAM ha consolidato e incrementato il personale dipendente di produzione ed uffici. Tali dati evidenziano la decisa volontà da parte dell'azienda di stabilizzare i propri lavoratori, con particolare attenzione al percorso di inserimento dei giovani, a fronte della costante crescita della domanda di mercato.

> ***Nel 2021 tutti i somministrati stabilizzati entrati in azienda nel corso del 2020 sono stati riconfermati, a riprova della volontà di ICAM di offrire loro un impiego stabile.***

Anche nel 2021 la Società è stata supportata da ulteriori categorie di collaboratori: gli agenti, pari a 67 persone, e i lavoratori con contratto stagionale, pari a 54 persone (24 uomini e 30 donne). A causa della situazione pandemica, molti tirocini sono stati sospesi, in quanto è risultato difficile garantire le distanze interpersonali presso il laboratorio e il ChocoCube. Ciononostante, si segnala che, nel 2021, ha lavorato presso ICAM una tirocinante.



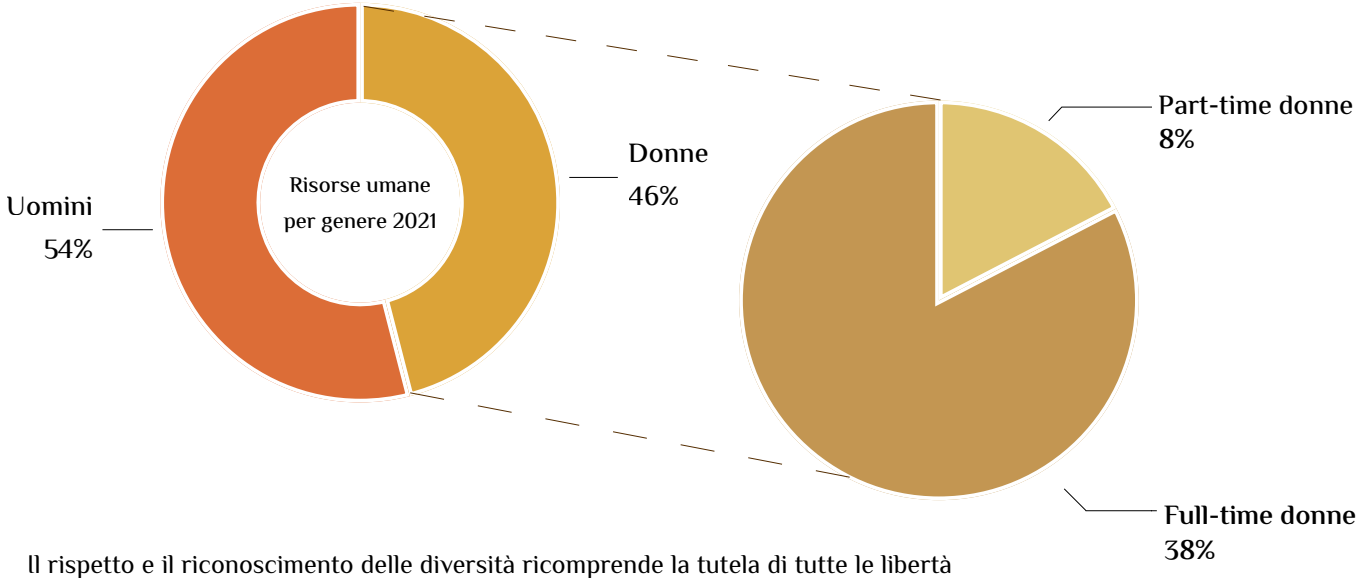
Risorse umane per inquadramento e genere, 2021



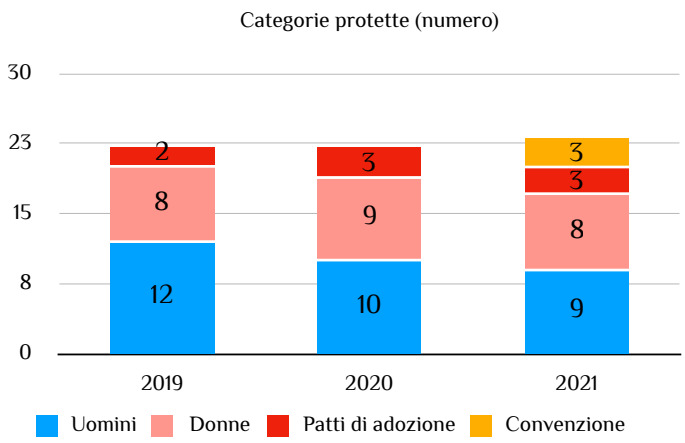
Diversità e pari opportunità

ICAM è una società caratterizzata da una significativa presenza femminile (il 46% dei dipendenti), non solo all'interno degli uffici ma anche nell'area produttiva. In coerenza con i propri valori etici di riferimento, ICAM si è sempre impegnata a concedere e a offrire strumenti per rispondere alle esigenze delle proprie lavoratrici, permettendo una conciliazione tra vita privata e lavorativa. Tra gli strumenti previsti vi sono contratti part time, orari di lavoro flessibili e una turnazione di lavoro, per il personale di produzione, che permetta loro di coniugare il lavoro e il tempo libero.

Proprio **nell'ottica di offrire la massima flessibilità per le persone che lavorano in produzione, la Società ha strutturato un meccanismo di turnazione a ciclo continuo sistematico**: 6 giorni di lavoro e 2 di riposo, oltre alla domenica che non è considerata un giorno lavorativo. Gli stessi sono remunerati per 40 ore settimanali pur avendo in realtà un monte ore lavorato di sole 36 ore settimanali.



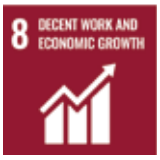
Il rispetto e il riconoscimento delle diversità ricomprende la tutela di tutte le libertà e i diritti delle persone. In tal senso, come previsto anche all'interno del Codice Etico della Società, ICAM si impegna a creare luoghi di lavoro accessibili e inclusivi, eliminando ogni forma di discriminazione o esclusione basata su età, sesso, disabilità, razza, religione, appartenenza politica e sindacale, lingua o stato di salute dei suoi interlocutori. A tal proposito, la Società integra nella propria attività produttiva 23 persone appartenenti alle categorie protette (L. 68/99): 17 dipendenti all'interno del proprio organico, 3 con la formula dei "patti di adozione" e 3 in convenzione.



Welfare e benessere

> ***La gestione attenta delle risorse umane rappresenta uno dei pilastri che caratterizzano la Società e la differenziano dai principali competitor.***

ICAM non si limita a rispettare le previsioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL), ma è concretamente **impegnata nell'offrire alle proprie persone condizioni di lavoro e politiche retributive migliorative rispetto al settore di riferimento**, rafforzando il senso di appartenenza e favorendo un clima aziendale positivo, presupposti fondamentali per conseguire gli obiettivi di sviluppo della Società.



> ***Per quanto riguarda la retribuzione di operai e impiegati, grazie all'accordo integrativo aziendale, ICAM offre ai propri dipendenti un premio di risultato legato al raggiungimento di obiettivi aziendali di Redditività e Performance operativa, che permette di ottenere due ulteriori mensilità (oltre alle 14 previste dal CCNL). Inoltre, la Società ha introdotto uno strumento integrativo della retribuzione per il personale di produzione denominato "professionalità".***

A fronte del raggiungimento da parte del lavoratore delle necessarie competenze richieste dalla mansione a lui assegnata, la "professionalità" permette di integrare la retribuzione mensile fino a 270€. Infine, per i lavoratori **addetti al lavoro notturno è previsto un elemento retributivo integrativo** a fronte del disagio collegato al particolare orario di lavoro.

Relativamente ai quadri e agli impiegati, è stato introdotto un sistema di Performance Management legato alla valutazione di alcuni parametri di Competenza, tra i quali Professionalità, Efficacia e Collaborazione.

Infine, per i dirigenti, il meccanismo di incentivazione è basato su una quota variabile legata a obiettivi definiti annualmente su tre specifici ambiti: comportamento, obiettivi generali (EBITDA) e specifici.

Oltre agli aspetti relativi alla retribuzione, ICAM offre a tutti i propri dipendenti un servizio mensa quasi gratuito (0,74€ a pasto) e, per dirigenti e quadri, è prevista l'assegnazione dell'auto aziendale.

Sul fronte del **welfare aziendale**, ICAM offre:

- una **piattaforma di welfare** per l'erogazione defiscalizzata del premio di produttività dell'anno precedente;
- **contributi economici** volti a incentivare i propri dipendenti nel compiere **attività socialmente utili** (Soccorso Alpino, Croce Rossa, donatori, ecc.), pari a 100€;
- **contributo economico per sostenere i costi della scuola** per i figli dei dipendenti fino all'università (esclusa), pari a 100€ per figlio;

Nel **2021** sono stati erogati contributi economici a **41** dipendenti per lo svolgimento di attività socialmente utili e a **96** dipendenti per sostenere i costi della scuola per i figli.

Inoltre, in occasione del **75° di fondazione** dell'azienda, nel mese di dicembre è stato erogato un **bonus straordinario di 500€** a tutti i dipendenti.

LA PIATTAFORMA DI WELFARE

Nel 2021 è stata attivata una piattaforma di welfare per l'erogazione defiscalizzata del premio di produttività del 2020. Tale piattaforma offre una serie di servizi appositamente individuati per migliorare il benessere dei collaboratori della Società.

Ciascun dipendente può scegliere l'importo del premio da convertire in welfare e utilizzarlo per usufruire di beni e servizi, per sé stesso e per i propri familiari, nel campo della salute, dello sport e del benessere, dell'istruzione, della cultura e dell'intrattenimento.

Ogni collaboratore costruisce liberamente il proprio pacchetto di benefit, scegliendo di volta in volta i servizi o i prodotti, a seconda delle proprie esigenze.

Il vantaggio consiste nell'abbattimento del cuneo fiscale: la somma erogata sottoforma di beni e servizi non è soggetta a trattenute contributive o fiscali e presenta quindi una maggiore capacità di acquisto. Inoltre, grazie alle convenzioni stipulate, il dipendente ha diritto a prodotti e servizi a tariffe agevolate.

L'erogazione può avvenire tramite rimborso parziale della spesa sostenuta, buoni acquisto oppure voucher spesa.

Formazione e sviluppo

L'attenzione di ICAM alla formazione e allo sviluppo delle proprie risorse umane rappresenta un ulteriore elemento di differenziazione.

> ***La Società crede fortemente che la valorizzazione del capitale umano contribuisca in modo decisivo alla costruzione di un vantaggio competitivo, ancor più nel contesto internazionale in cui opera.***

In questo senso, le capacità tecniche acquisite con la formazione, da sole, non sono sufficienti: è fondamentale trasmettere alle persone la passione per quello che si fa.

La Società è impegnata nel garantire percorsi di crescita professionale grazie a una continua attività di formazione, sia teorica, sia on the job. In fase di inserimento di una nuova risorsa viene individuato un tutor - al quale è riconosciuta un'indennità per lo svolgimento di tale ruolo - che ha il compito di **affiancare e formare i neoassunti**.

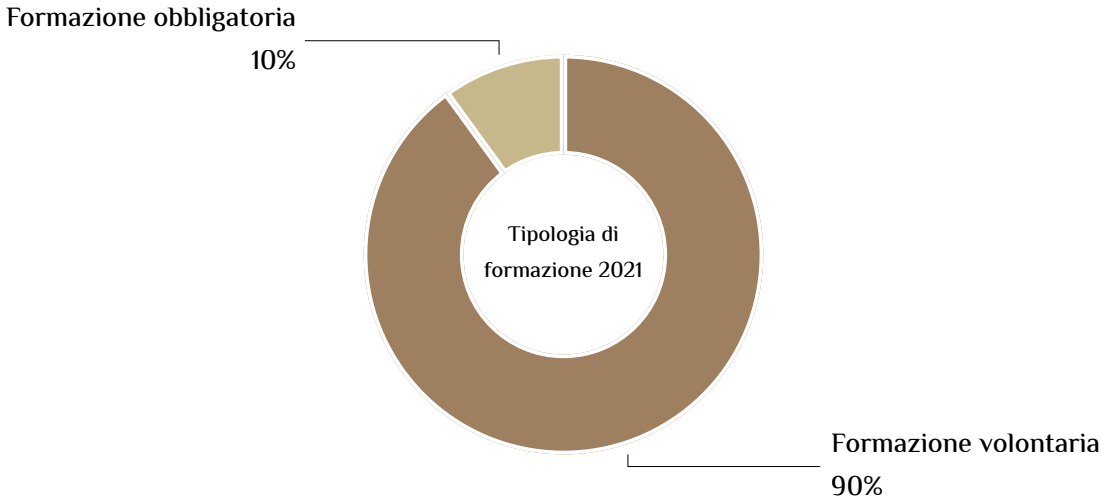
Il percorso prevede un'attribuzione di responsabilità crescente e, mensilmente, vengono condotti test volti a valutare il livello di apprendimento raggiunto. Il processo formativo si conclude con una verifica finale e, nel caso di esito positivo del processo di valutazione, alla persona viene conferito un riconoscimento economico, definito "elemento di professionalità", che consente di valorizzare le competenze acquisite. Per tutti i lavoratori, è stata introdotta una valutazione di performance annuale, all'interno della quale si procede anche alla mappatura delle esigenze formative dell'individuo, indirizzate a fornirgli ulteriori competenze e a garantirgli un miglioramento dal punto di vista professionale.

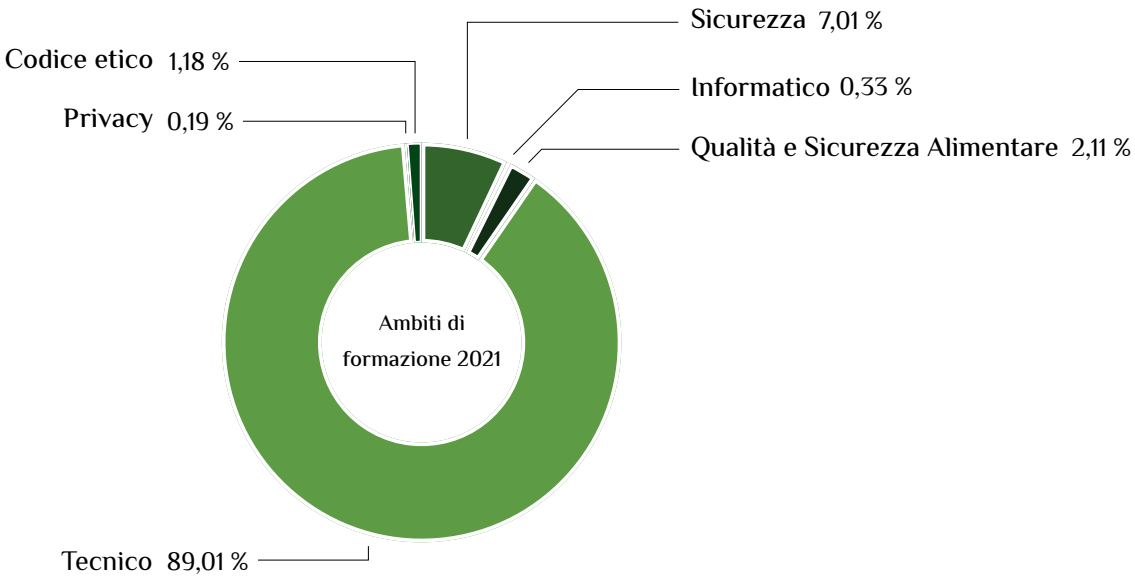
ICAM, oltre a fornire una formazione di carattere professionale, è attenta ad assicurare la partecipazione del proprio personale ai corsi previsti dagli adempimenti di legge (igiene, salute e sicurezza sul lavoro, compliance ex D.lgs. 231/2001, ecc.).

Nel corso del 2021, a dimostrazione dell'interesse per la crescita professionale delle risorse umane, sono state erogate **15.265 ore di formazione, con una media pro capite di 40,7 ore**. In seguito al calo delle ore di formazione registrato nel 2020, dato dall'impossibilità di portare a termine i programmi prestabiliti a causa della pandemia di Covid-19, nel 2021 la Società ha ripreso ad offrire numerosi corsi di formazione ai propri dipendenti.

La Società non si è limitata a erogare corsi di formazione obbligatori per legge, pari a circa il 34% e specifici su salute e sicurezza sul lavoro e i corsi HACCP, ma ha continuato il proprio impegno nell'accrescere le competenze dei propri dipendenti.

> ***Nel dettaglio, il 90% della formazione erogata nell'anno è stata di tipo volontario e composta prevalentemente da formazione di tipo tecnico on the job. Nel 2021, inoltre, 90 dipendenti hanno preso parte a 2 ore di formazione sul Codice Etico adottato dalla Società.***





Salute e sicurezza sul lavoro

ICAM, come formalizzato nella propria Politica per la Sicurezza, considera l'integrità fisica dei propri collaboratori un valore primario e garantisce ambienti di lavoro sicuri e salubri nel rispetto della normativa vigente. La Società ha implementato volontariamente sin dal 2010, ai sensi dell'art 30 comma 5 del D.lgs. 81/08, un Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro conforme alle linee guida UNI INAIL. Tale Sistema prevede un Processo di Valutazione della Conformità Normativa e una Valutazione dei Rischi, in cui si descrivono le responsabilità e i processi utilizzati per identificare, gestire e ridurre i rischi legati all'attività lavorativa. Inoltre, i lavoratori hanno la possibilità di effettuare segnalazioni, anche in forma "anonima" – in accordo con le procedure interne a tutela del Whistleblowing. Per ogni mansione è stata predisposta un'apposita Scheda di Valutazione dei Rischi che permette di identificare e valutare i rischi di ogni fase del processo, in considerazione della gravità dell'evento previsto, della frequenza di esposizione e della probabilità che questo si verifichi.

La gestione degli incidenti e degli infortuni viene monitorata e analizzata dal Datore di Lavoro, dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), dal Direttore di stabilimento, dal Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e da tutte le figure potenzialmente coinvolte, con l'obiettivo di risolvere l'eventuale criticità emersa.

Il Sistema prevede l'identificazione dei fattori di rischio, l'analisi all'interno del DVR e l'elaborazione di tutte le misure di prevenzione adatte a mantenere l'ambiente di lavoro in linea con i dettami della vigente normativa in materia.

> ***Oltre a ciò, gli stessi lavoratori vengono coinvolti nell'implementazione del Sistema: all'atto di assunzione tutti i lavoratori ricevono il manuale in cui sono individuati i principali rischi correlati alle proprie mansioni e le misure che sono state predisposte dalla Società per prevenirli.***

Inoltre, annualmente viene erogata un'attività formativa, effettuata in aula e/o in modalità e-learning, nel rispetto della normativa vigente. **Nel corso del 2021, ICAM ha erogato 1.070 ore di formazione ai propri dipendenti sui temi della Salute e Sicurezza sul Lavoro**. L'efficacia di apprendimento viene verificata tramite la compilazione di questionari di apprendimento.

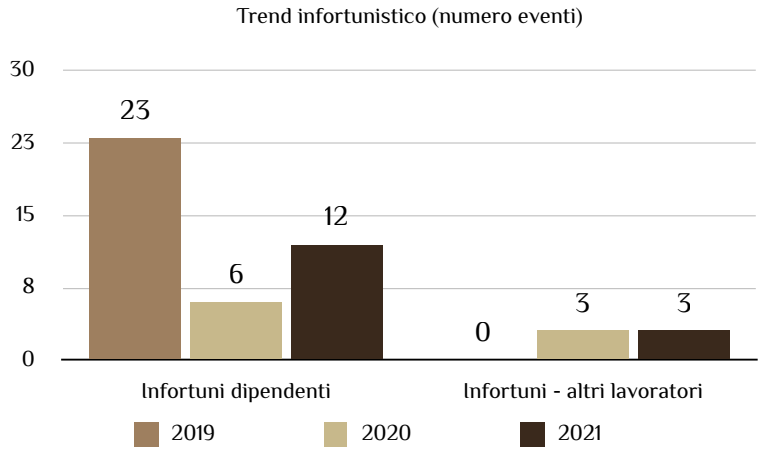
> ***Al fine di promuovere le buone prassi e sensibilizzare in merito ai rischi che possono derivare da disattenzione e dal mancato rispetto delle linee guida aziendali, nel gennaio del 2020, ICAM ha istituito un'apposita Riunione annuale sugli infortuni sul lavoro.***

Tale riunione è stata riproposta anche nel 2021 e ha coinvolto tutta la forza lavoro della Società, con l'obiettivo di ridurre tempestivamente l'incidenza degli infortuni.

Nel corso del 2021 è continuata in modo costante ed efficiente la gestione degli effetti della pandemia di Covid-19 da parte della Società.

Nella prima parte dell'anno, al fine di arginare gli effetti della terza ondata della pandemia, la Società ha proseguito nell'attuazione di tutte le procedure e linee guida a tutela della propria forza lavoro, fornendo dispositivi di protezione individuali, assicurando il distanziamento sociale, mettendo in atto operazioni di pulizia straordinaria e offrendo la possibilità di lavorare in smart working.

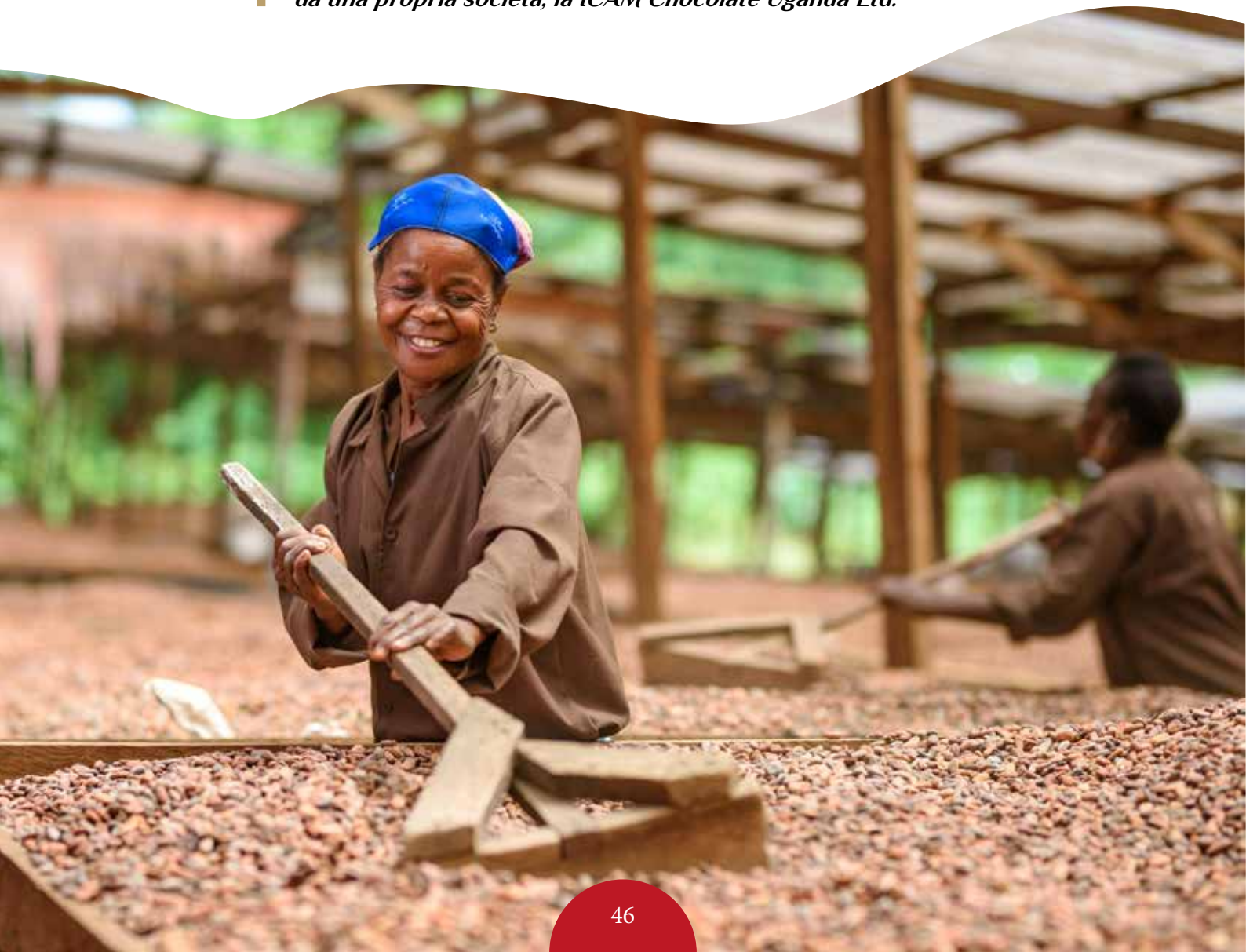
A partire dal secondo semestre 2021, con l'attenuarsi della diffusione della pandemia in seguito alle campagne vaccinali, la Società, nel rispetto delle normative vigenti, ha concentrato gli sforzi di prevenzione e tutela predisponendo procedure aziendali in tema di Green Pass. Da settembre 2021, infatti, l'accesso al locale mensa è stato consentito solo ai possessori di Certificazione Verde. Da ottobre 2021, in ottemperanza ai Decreti Legge emanati dalle Autorità, sono state definite le modalità operative di verifica del possesso del Green Pass per accedere ai luoghi di lavoro, sia per il personale interno, sia per quello esterno.



Le Risorse Umane in Uganda

In **Uganda la proprietà terriera è particolarmente frammentata**. I contadini hanno a disposizione piccoli appezzamenti e dopo aver raccolto le cabosse di cacao e separato le fave, procedono con la fase di fermentazione ed essicazione dei semi direttamente nelle loro abitazioni. Le condizioni di lavoro degli agricoltori li espongono ad un **alto rischio di perdita del raccolto**: furti e avverse condizioni climatiche durante le fasi di lavorazione possono danneggiare grandi quantità (anche il 30%) di cacao raccolto. Questo comporta considerevoli **disagi per la vita familiare e risultati negativi sulla qualità** del prodotto, con una riduzione del prezzo di vendita e di conseguenza sul reddito della famiglia.

> ***Nel 2010 ICAM, nell'ottica di esportare il proprio bagaglio di conoscenze ed esperienze nel cuore dell'Africa e realizzare un importante progetto di sviluppo sul territorio, decide di fondare in Uganda una propria società, la ICAM Chocolate Uganda Ltd.***

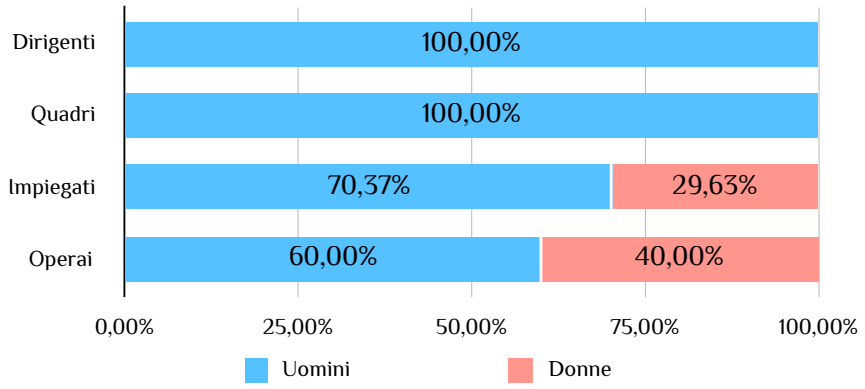


ICAM costruisce a Bundibugyo il suo primo centro (con 5 aree di fermentazione, 10 aree di essicazione e uffici) per la lavorazione del cacao fresco raccolto dai coltivatori locali e, da allora, le attività della filiale ugandese si sono ampliate, con la costruzione nel 2018 di due nuovi centri di fermentazione a Hoima e a Mukono.

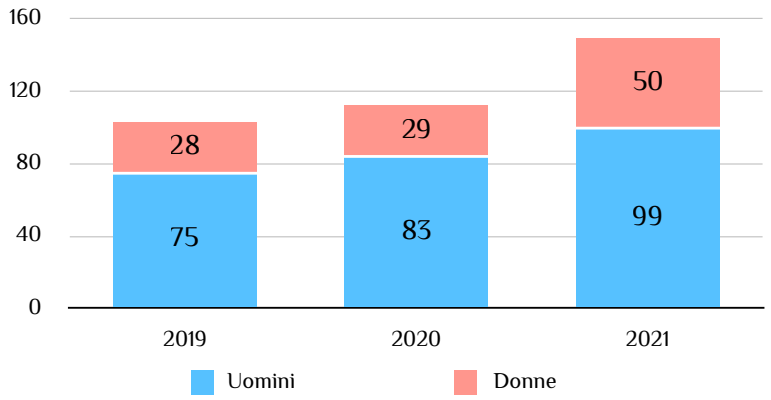
> ***Nonostante non esista una normativa ugandese sul rispetto dei diritti umani, ICAM porta avanti i propri valori, vietando all'interno del proprio centro qualsiasi tipo di lavoro minorile e promuovendo nelle famiglie dei propri dipendenti l'istruzione dei figli e il rispetto dei diritti umani.***

Nei tre siti, ICAM si è sempre impegnata ad assumere personale locale, premurandosi che non vi siano casi di discriminazione tribale o di religione, in linea con i valori del Gruppo. Nel 2021, ICAM ha impiegato 149 dipendenti, (di cui il 96,6% di età inferiore ai 50 anni) e il 32,4% donne, con un incremento del 33% rispetto al dato del 2020 (112 dipendenti).

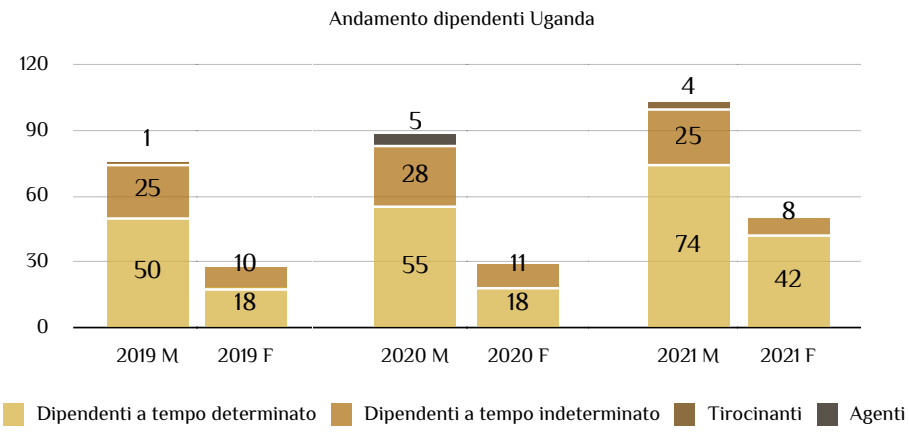
Risorse umane per inquadramento e genere 2021



Dipendenti ICAM Uganda (numero)



La continua crescita del numero di persone impiegate si sta confermando da alcuni anni, supportata anche da un basso indice di rotazione in uscita, pari all'1,4 % per il 2021.



Annualmente vengono impiegati lavoratori stagionali, che supportano la Società nell'attività di trasporto del cacao dagli appezzamenti degli agricoltori alle strutture di ICAM, dove avvengono le fasi di fermentazione ed essicazione, di lavorazione secondo le procedure e il know how di ICAM e, infine, di confezionamento del prodotto lavorato in sacche di juta da 60 kg, che verranno poi spedite nella sede di Orsenigo. Nel 2021 ICAM Chocolate Uganda si è avvalsa del supporto di 200 lavoratori stagionali.

> ***Nel 2021 è stata inserita una nuova figura di Responsabile delle Risorse Umane, a cui è stata erogata formazione specifica per il ruolo. La figura si è dimostrata essenziale per delineare i processi e le dinamiche del team ugandese.***

L'obiettivo per il 2022 è l'inserimento di un Responsabile con competenze tecniche specifiche a supporto delle Certificazioni ottenute.

> ***La presenza di ICAM Uganda nel territorio di Bundibugyo si rivela così fondamentale per lo sviluppo sia di competenze professionali trasversali che di competenze tecniche specifiche legate alla fermentazione del cacao.***

> ***Consapevole delle difficoltà economiche in cui può incorrere il proprio personale, ICAM si impegna ad agevolarne il più possibile la vita quotidiana: ai dipendenti della Società viene offerto quotidianamente un pasto completo e, mensilmente, una somma aggiuntiva, dai 50.000 UGX (14 $) ai 150.000 UGX (42$) in base alla posizione ricoperta.***

Questo benefit rappresenta circa il 15% dello stipendio per le posizioni manageriali, mentre può arrivare fino al doppio dello stipendio per i ruoli operativi, che hanno retribuzioni di base.

> ***Tale integrazione è volta a coprire esigenze di assistenza e previdenza, i cui costi non sono coperti dal welfare statale.***

I dipendenti ricevono il rimborso previsto dietro presentazione all'azienda delle ricevute delle spese. Nel contesto dell'integrazione del salario sono contemplati, ad esempio, il rimborso delle spese mediche e delle spese d'istruzione primaria. Inoltre, qualora insorgessero emergenze sanitarie, la Società offre ai dipendenti la possibilità di ottenere anticipi sullo stipendio.

Per quanto riguarda la gestione della salute e sicurezza sul lavoro, nel 2021 ICAM ha iniziato a tenere un registro degli infortuni. Nel corso dell'anno si sono registrati 3 infortuni lievi, legati a strappi muscolari e microfratture, e non vi sono stati casi di infortuni gravi. Per la gestione degli infortuni di lieve entità (tagli, contusioni, etc.), il sito di Bundibugyo possiede un'infermeria che, all'occorrenza, può essere supportata da un medico specialista. Inoltre, dal 2018 ICAM si è impegnata a erogare **annualmente ai propri dipendenti un corso di formazione di primo soccorso**.

Durante il 2021, con il proseguo della situazione pandemica, ICAM Chocolate Uganda ha continuato ad attenersi alle linee guida del Governo Ugandese, le quali hanno prescritto:

- la messa a disposizione di mascherine;
- la presenza di postazioni per il lavaggio mani all'interno delle aree di lavoro;
- il controllo della temperatura in entrata sul luogo di lavoro.

Anche grazie all'attenta applicazione delle prescrizioni, vi sono stati solo 2 casi di contagio tra il personale.

Centro fermentazione
presso ICAM Chocolate Uganda
di Bundibugyo - Bwamba

Il rapporto con la comunità e il territorio

A partire dagli anni '40, il legame di ICAM con la comunità locale e il territorio in cui opera si è consolidato attraverso la crescita della Società stessa, con l'assunzione di persone dal contesto locale e favorito dall'attenzione di ICAM verso i temi ambientali, educativi e sociali, diventando sempre più importante.

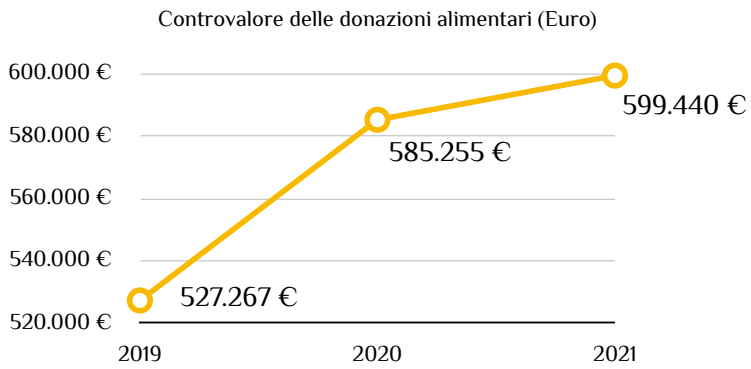
ICAM considera indispensabile la disponibilità al dialogo e al confronto con la comunità e con il territorio in cui è inserita. Negli anni, la Società ha perseguito l'obiettivo di essere una realtà produttiva affidabile, propositiva, collaborativa e trasparente.

La corretta e regolare gestione di tutti gli aspetti normativi relativi all'attività aziendale, insieme alle linee di indirizzo assunte nel tempo, hanno fatto sì che fosse possibile instaurare un confronto collaborativo con Enti, Istituzioni e Autorità locali.

> ***La Società è impegnata nell'offrire sostegno a iniziative culturali e educative, con particolare attenzione al rapporto con le scuole.***

ICAM ha la ferma volontà di dare il proprio contributo nel formare "uomini di elevata competenza ma anche di elevato spessore umano", per questo motivo fornisce il proprio sostegno economico alla libertà di educazione e offre la massima disponibilità **nell'accogliere studenti in stage** e nell'aderire a progetti di **alternanza scuola/lavoro**, con numerosi Istituti scolastici di diverso ordine e grado.

Inoltre, la Società offre il proprio sostegno alla comunità attraverso le **donazioni dei propri prodotti**. Questa particolare attività è rivolta a tutte quelle associazioni che per le loro iniziative richiedono a ICAM un contributo di prodotto, ma soprattutto è caratterizzata dall'**adesione della Società al Banco Alimentare**, di cui uno dei soci, Antonio Agostoni, è tra i fondatori. In tale ambito la Società ha stretto **accordi con i distributori** (es. Esselunga) 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**. Inoltre, in occasione della Pasqua, ICAM dona a tutti i bambini delle scuole materne elementari e degli oratori della zona un uovo di Pasqua. **Nel 2021, ICAM ha donato un controvalore in merce di € 599.440**[4].



FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE

La Fondazione Banco Alimentare ONLUS non ha scopo di lucro e si propone l'esclusivo perseguimento di finalità di solidarietà sociale nei settori dell'assistenza sociale e della beneficenza. La Fondazione provvede, in particolare, al recupero delle eccedenze di produzione agricola, dell'industria, specialmente alimentare, della Grande Distribuzione e della Ristorazione organizzata, delle istituzioni pubbliche e dei punti vendita alimentari. Si occupa inoltre della raccolta di generi alimentari presso i centri della Grande Distribuzione nel corso della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e di collette di cibo donato presso altre organizzazioni. Quanto recuperato e raccolto viene ridistribuito a titolo gratuito ad enti non profit che si occupano di assistenza e di aiuto ai poveri, agli emarginati e, in generale, a persone in stato di bisogno sul territorio italiano.

La Fondazione si occupa, inoltre, di promuovere tutte le iniziative utili per sensibilizzare l'opinione pubblica e le Autorità competenti ai problemi del diritto al cibo, dello spreco alimentare, della povertà, in particolare alimentare, dell'emarginazione e dell'inclusione sociale.

La sede della Fondazione è a Milano e ci sono 21 organizzazioni Banco Alimentare presenti a livello regionale.

Per maggiori informazioni: www.bancoalimentare.it

Impatti sulla comunità locale

Nel 2021, l'impegno di ICAM nei confronti della comunità locale si è concretizzato nella partecipazione ad alcune iniziative promosse da associazioni del territorio.

ICAM **ha partecipato ad un progetto con Ai.Bi. - Associazione Amici dei Bambini ONLUS** - costituita da un movimento di famiglie adottive e affidatarie. ICAM ha infatti donato le uova di Pasqua ai bambini delle strutture di accoglienza di Milano, Brescia e Cremona, tra le più colpite dagli effetti del Covid, e ai minori dislocati su tutto il territorio nazionale.

[4] Il dato in oggetto si riferisce alla totalità degli omaggi della Società tra i quali vi sono donazioni: al Banco Alimentare; uova di Pasqua ai bambini delle comunità locali che frequentano gli oratori e le scuole materne, elementari, medie; regali e donazioni Pasquali e Natalizie a dipendenti e soggetti terzi; cessioni gratuite a clienti.

Nel periodo natalizio, **ICAM ha supportato il nuovo progetto Poliambulatorio Zero-17 del Fatebenefratelli**, ringraziando con il proprio cioccolato i benefattori della struttura.

Anche nel 2021, con l'ausilio della tecnologia, ICAM ha continuato in versione digitale il **progetto ChocoCube**, il polo di alta formazione professionale di ICAM, lanciato nel 2019 e dedicato a pasticceri, cioccolatieri e gelatieri.

Nel 2021 sono stati infatti lanciati nuovi corsi, dedicati alla ripartenza delle attività dei clienti di pasticceria. Si tratta di un importante supporto ai professionisti del settore, che hanno potuto così continuare a usufruire dei corsi messi a disposizione anche a distanza.

Nel 2021 è continuata e si è **rafforzata la collaborazione con Noi Genitori ONLUS**, che da oltre 20 anni opera nel territorio di riferimento di ICAM. Noi Genitori è vicina alle persone con disabilità e alle loro famiglie e cerca di offrire loro un futuro migliore, riportando la dimensione della solidarietà al cuore dell'economia e facendo vivere ai propri ragazzi una vita intensa ed integrata nella comunità.

> ***Tra le occasioni di "vero lavoro" offerte ai ragazzi con disabilità, ICAM ha scelto di supportare il biscottificio, una concreta occasione di inclusione nel rispetto della diversità.***

È un percorso pienamente condiviso, poiché Noi Genitori opera prestando particolare attenzione alle tematiche di sostenibilità: nella fase di selezione dei propri fornitori, Noi Genitori valuta che anch'essi siano socialmente responsabili; mette al centro delle ricette l'artigianalità e le materie prime di qualità del territorio; utilizza energia da fonti rinnovabili per il funzionamento delle strutture.

Il contributo di ICAM all'iniziativa si concretizza nella fornitura gratuita del cacao e del cioccolato per le necessità produttive, nell'acquisto dei biscotti per i propri omaggi aziendali ai dipendenti e, in un momento di accoglienza in azienda, con un "mercatino aziendale".

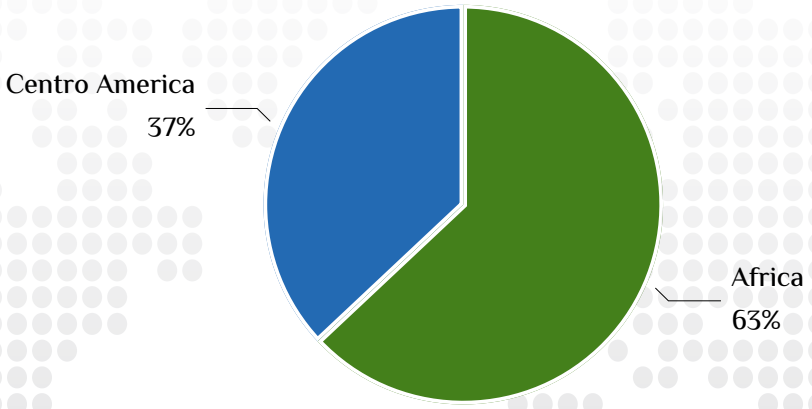
L'obiettivo futuro è quello di attivare forme di volontariato d'impresa a supporto di Noi Genitori.

Per informazioni circa il contributo di ICAM alle comunità locali nei Paesi di coltivazione del cacao si rimanda la capitolo "La responsabilità lungo la filiera".

La responsabilità lungo la filiera

L'impegno di ICAM è di operare come azienda produttrice di cioccolato sostenibile e di alta qualità. Per questo motivo, 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 il successo aziendale.

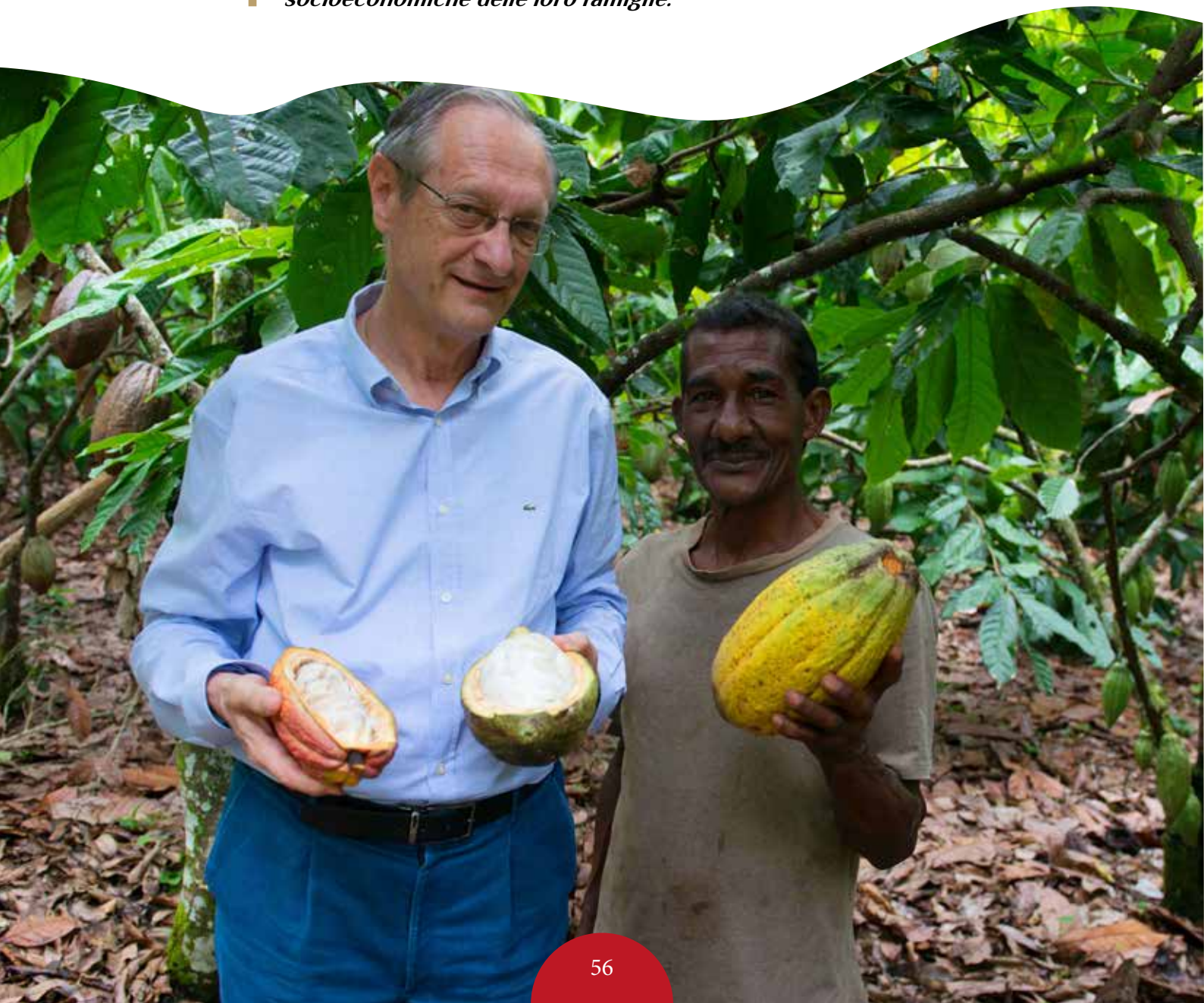
> ***L'eccellenza del prodotto è infatti intrinsecamente legata alla capacità di selezionare con cura la materia prima ideale, in particolare il cacao, la cui provenienza è concentrata principalmente in Africa, Sud America e America centrale.***



L'approccio di ICAM

ICAM, per ridurre gli aspetti di complessità legati alla catena di fornitura del cacao, ha adottato una **strategia di integrazione verticale** volta a privilegiare **l'approvvigionamento diretto del cacao.** Tale approccio è diventato con il passare del tempo una vera e propria filosofia: "produrre cioccolato di qualità controllando l'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito".

> ***La Società ha instaurato con alcune comunità di coltivatori – prevalentemente cooperative in Sud America - un solido e proficuo rapporto di collaborazione, in cui ICAM si impegna finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao, il reddito delle persone coinvolte e le condizioni socioeconomiche delle loro famiglie.***



Si tratta di collaborazioni basate sul Codice Etico aziendale che vede nel rispetto, nella crescita delle relazioni con tutti gli operatori della filiera, nella sostenibilità, nell'equità e nella trasparenza, i valori guida da seguire in tutte le fasi delle attività quotidiane.

> ***Questa gestione etica delle cooperative storiche comporta una equivalenza di ruoli tra Azienda e coltivatori: entrambi diventano partner commerciali che affrontano insieme le mutevoli condizioni dei mercati.***

Ad oggi, però, la Società non può rifornirsi esclusivamente da cooperative con le quali ha avviato una collaborazione diretta; infatti, per soddisfare le specifiche richieste della clientela Private Label, in termini di zone di provenienza e/o specifiche caratteristiche del cacao, deve necessariamente ricorrere al mercato internazionale. In questi casi e, più in generale, quando ICAM ricerca una specifica origine di cacao con proprietà qualitative non disponibili presso le cooperative con cui solitamente collabora, si è sempre impegnata a rifornirsi presso trader e commercianti locali con cui intrattiene un rapporto storico e che ne condividono la filosofia e l'approccio etico.

Tracciabilità della filiera

L'impegno di ICAM per la produzione e l'offerta di un cioccolato etico si basa sulla volontà di conoscere la storia di ognuno degli ingredienti utilizzati, dalla loro coltivazione e allevamento sino al prodotto finale. La valorizzazione della provenienza e qualità della materia prima e la possibilità **di avviare partnership e collaborazioni direttamente con i produttori** sono aspetti che ICAM da sempre valorizza in quanto pilastri della propria filosofia aziendale.

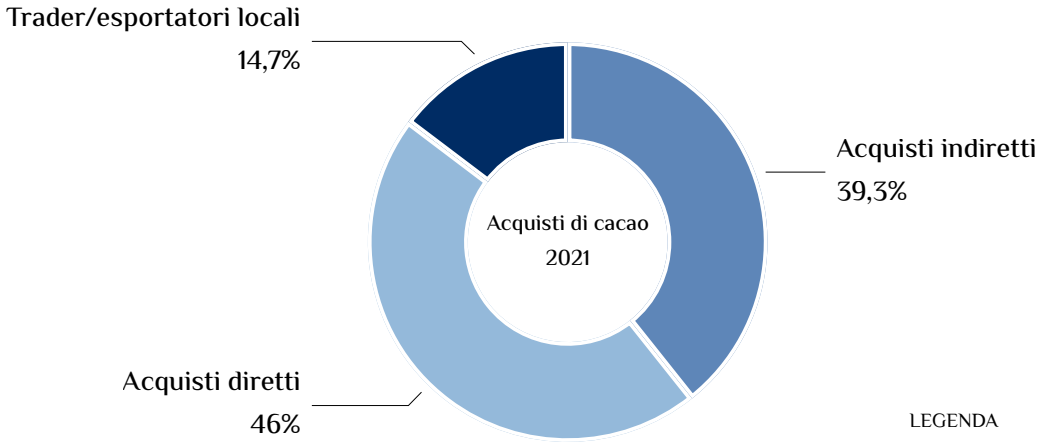
Per questa ragione, ICAM ha voluto avviare nel 2020 un progetto di mappatura dei rischi connessi alla propria catena di fornitura (per approfondimenti si rimanda alla sezione dedicata al Supply Chain Risk Assessment) partendo da una mappatura degli attori coinvolti nelle proprie filiere.

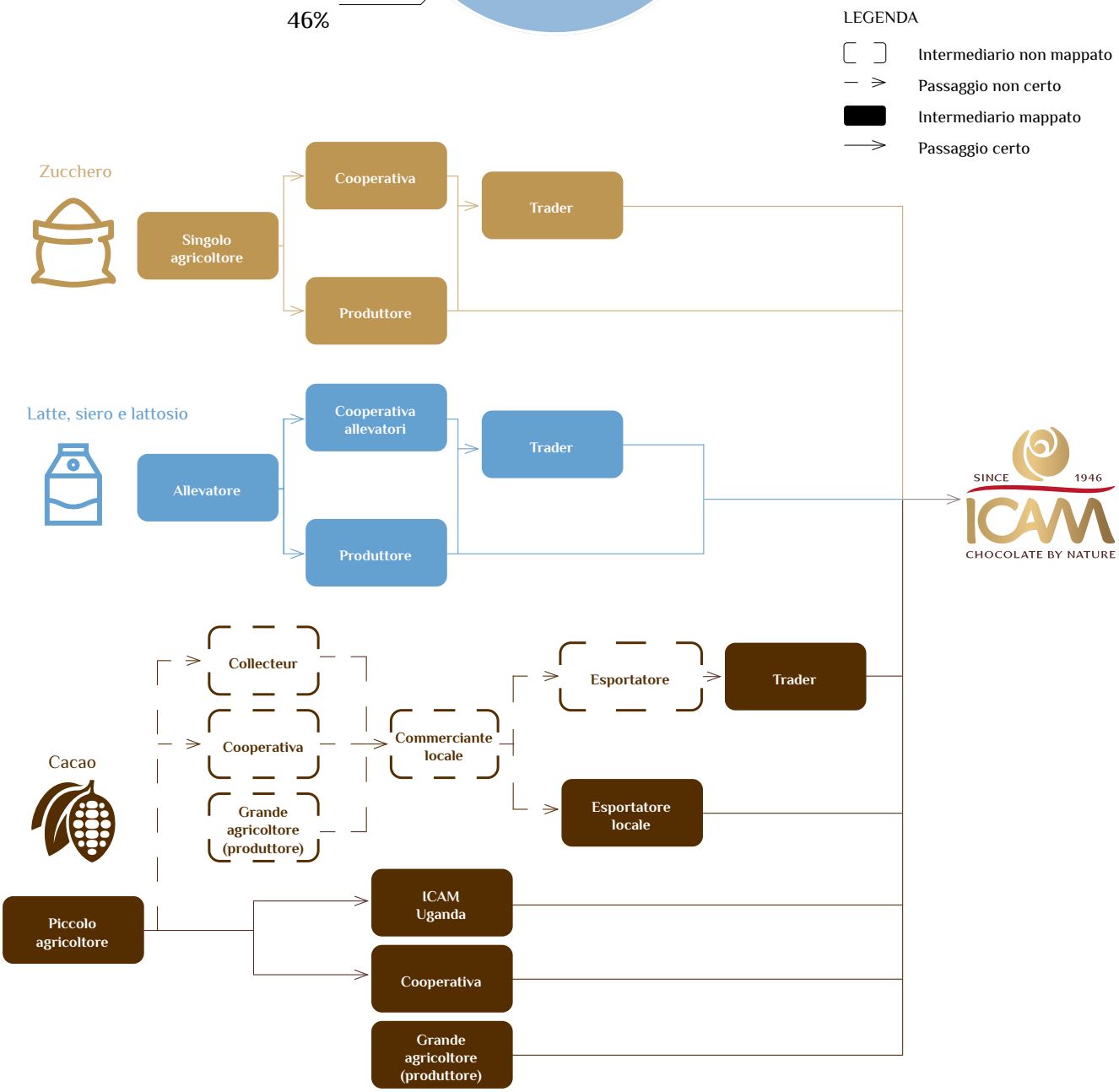
> ***Dalla mappatura è emerso che la conoscenza di ICAM della filiera del latte, latticini e siero è completa.***

Gli intermediari con cui si rapporta la società, trader e produttori di latte trasformato, hanno condiviso i nomi e dettagli dei produttori e delle cooperative da cui proviene il latte. Anche per quanto riguarda la filiera dello Zucchero (barbabietola, canna e cocco), ICAM conosce direttamente il produttore e/o la cooperativa da cui proviene lo **zucchero** utilizzato nei propri prodotti.

Per quanto riguarda la filiera del cacao, ad oggi la **piena visibilità** è limitata alla filiera dell'**acquisto diretto**, pari al 46% del cacao utilizzato. Tale categoria comprende il cacao proveniente dalla filiale ugandese di ICAM, dai produttori (altresì chiamati Gran-

di agricoltori) di cacao e dalle cooperative, la cui maggioranza è in America Latina. Inoltre, per tale quota di cacao è possibile risalire allo specifico gruppo di produttori e coltivatori. ICAM acquista poi una parte di cacao, pari al 14,7%, **da esportatori locali**, che conoscono la filiera da vicino e ne presidiano le pratiche adottate. Infine, il restante 39,3% del cacao acquistato proviene da acquisti da trader europei indiretti.





Supply Chain Risk Assessment

Nel quarto trimestre 2020, ICAM ha sviluppato un **progetto denominato "Supply Chain ESG Risk Assessment", finalizzato ad accrescere la conoscenza della struttura e dei rischi ESG** (ossia ambientali, sociali e di governance) **che caratterizzano le catene di fornitura** di tre delle materie prime più significative acquistate, ossia cacao, latte (siero e lattosio) e zucchero.

Il progetto si è articolato in quattro fasi, ciascuna propedeutica alla successiva.

1. **Mappatura preliminare delle filiere**

   In questa prima fase si è proceduto alla definizione dei livelli (tier) caratterizzanti le filiere oggetto di analisi e all'individuazione dei fornitori diretti di materia prima; per ogni fornitura, sono state raccolte e rielaborate le informazioni disponibili al fine di ricostruire i livelli a monte della filiera.

2. **Analisi dei rischi ESG**

   Dopo aver individuato i principali rischi di natura ambientale, sociale e di governance che caratterizzano le filiere oggetto di analisi, il cui accadimento potrebbe incidere in modo significativo su ICAM (impatto), per ogni rischio sono stati individuati opportuni indicatori, proposti da enti e organizzazioni internazionali indipendenti e accreditati, capaci di esprimere una valutazione circa la probabilità che un determinato rischio si manifesti, in base al Paese di provenienza delle materie prime.

   Le attività condotte hanno portato all'**identificazione di 8 rischi ESG rilevanti** (non tutti applicabili a ognuna delle materie prime oggetto di studio) **e all'analisi di 35 Paesi d'origine** delle materie prime. Il dettaglio dei rischi identificati e delle fonti utilizzate per l'analisi son riportate nella tabella precedente.

3. **Valutazione ESG dei fornitori**

   In questa fase, attraverso l'elaborazione e la condivisione di specifici questionari di valutazione ESG dei fornitori (diretti e indiretti) precedentemente mappati, sono stati individuati i loro impegni, le loro politiche e i presidi esistenti a mitigazione dei rischi individuati. Tra le informazioni valutate vi sono, per ogni rischio ESG:

   - Commitment specifico (Codice Etico, Codice di Condotta, Policy dedicate);
   - Iniziative specifiche di contrasto;
   - Presidi ad hoc di mitigazione quali, ad esempio: certificazioni, sistemi di segnalazione delle violazioni, verifiche di terza parte, strumenti di mappatura con GPS delle piantagioni o altri strumenti tecnologici.

4. Definizione del rischio residuo

Sulla base delle analisi condotte nelle fasi precedenti, per ciascuna filiera oggetto di studio, è in corso di aggiornamento la valutazione del rischio residuo delle fonti di approvvigionamento, prendendo in considerazione i rischi associati al Paese di provenienza e i presidi di mitigazione messi in atto dal fornitore.

Rischio	Materie prime applicabili	Fonte (indice/documento,istruzione,indicatore)	Rischio critico	Rischio trascurabile
Corruzione		Corruption perception Index (2019) Transparency International	≤ 19	≥ 80
Lavoro forzato		1. GMAP - International Finance Corporation Media "Use of" e "Laws related to forced labour"	≥ 92	≤ 15
		2. Global Slavery Index - Walk Free Foundation - Vulnerability to Modern Slavery	≥ 80	≤ 19
Lavoro minorile		1. GMAP -International Finance Corporation - Media "Use of" e "Laws related to child labour"	≥ 92	≤ 15
		2. Global Childhood Report- Save The Children - Children engaged in child labor	≥ 15	≤ 1
		3. Global Childhood Report- Save The Children - End of childhood	≤ 599	≥ 940
Animal Wlfare		Animal Protection Index -World Animal Protection - Protecting animals used in farming	A/1	≥ G/7
Prezzo Equo	*solo per paesi in via di sviluppo	In base a paese di provenienza	Paesi in via di sviluppo	
Deforestazione		Global Forest Watch - World Resource Institute - Tree cover loss	≥ 15	≤ 1
		Global Forest Watch -World Resource Institute - Tree cover loss by dominant driver	≥ 50	≤ 5
Biodiversità		Environmental Performance Index - Università di Yale - Biodiversity Habitat Index	≤ 29,9	≥ 80
Aree protette	*solo per paesi in via di sviluppo	World Database on Protected Areas - Nazioni Unite - Terrestrial protected areas	≥ 35	≤ 4,9

> ***Il progetto "Supply Chain ESG Risk Assessment" rappresenta un importante passo avanti per incrementare la tracciabilità e la trasparenza della filiera di ICAM e costituisce la base informativa per una successiva attività di sviluppo di un piano d'azione per la gestione strategica degli aspetti socio-ambientali delle filiere di cacao, zucchero e latte.***

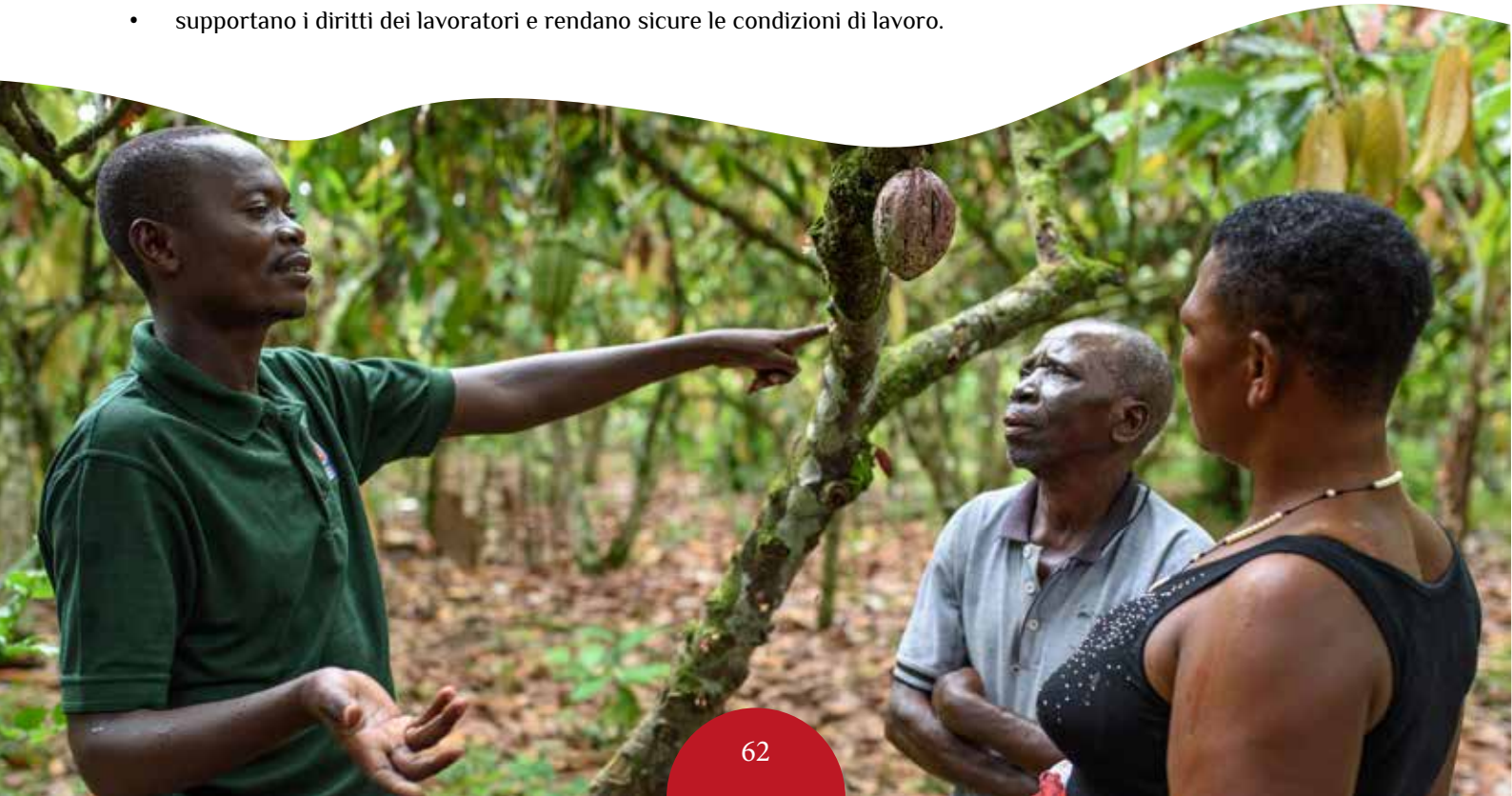
Diritti Umani

La catena di fornitura del cacao si compone di numerosi passaggi che coinvolgono una molteplicità di soggetti: coltivatori, intermediari e compratori, spedizionieri, industrie manifatturiere e artigiani, nonché distributori e commercianti. Inoltre, la coltivazione del cacao dipende molto dal lavoro manuale intensivo, con elevate criticità in termini di rispetto dei diritti umani e delle relative norme internazionali. Troppo spesso i coltivatori, anche minorenni, sono sottoposti a orari di lavoro sfiancanti e con livelli retributivi insufficienti rispetto ai propri bisogni fondamentali. Garantire il monitoraggio completo di tutta la filiera è dunque molto complesso e articolato.

> ***La profonda conoscenza delle cooperative storiche con cui ICAM collabora permette alla Società di verificare direttamente che le pratiche di coltivazione avvengano nel pieno rispetto dei diritti umani.***

Inoltre, oltre il **40% dell'approvvigionamento totale di cacao è certificato Fairtrade**, i cui standard – supportati da una certificazione e da controlli rigorosi – richiedono alle organizzazioni di produttori e alle aziende di sottostare a regole finalizzate al contrasto del lavoro minorile e forzato e che, tra le altre:

- garantiscono un prezzo equo per i contadini;
- assicurano un'organizzazione democratica;
- costruiscono pari opportunità per le donne;
- supportano i diritti dei lavoratori e rendano sicure le condizioni di lavoro.



Ulteriormente, oltre il **10% del cacao acquistato da ICAM è certificato Rainforest Alliance**. Tale certificazione richiede alle aziende agricole di istituire comitati per valutare, monitorare e mitigare i rischi e le violazioni dei diritti umani. Oltre a garantire il pagamento del salario minimo locale, Rainforest Alliance si impegna nell'aiutare le aziende agricole a progredire verso il pagamento di un salario di sussistenza, calcolato in base a parametri di riferimento specifici per ogni Paese, che permetta ai coltivatori di coprire tutte le spese necessarie per garantire una vita dignitosa per sé e per la propria famiglia. La certificazione Rainforest Alliance prevede anche il rispetto di criteri ambientali, sociali ed economici legati a temi come agricoltura resiliente ai cambiamente climatici, deforestazione, conservazione della biodiversità, responsabilità condivisa.

> ***ICAM, consapevole che ciò non è sufficiente, ha avviato un processo di progressivo approfondimento e monitoraggio di tutta la sua filiera del cacao.***

> ***ICAM richiede a tutti i propri fornitori di cacao (cooperative, produttori e trader) la sottoscrizione dell'impegno formale al rispetto del proprio Codice Etico.***

Al 31/12/2021, sono 37[5] i fornitori che hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM (20 cooperative/produttori su 21, 17 trader su 25), che corrisponde al **96% del cacao utilizzato**, includendo il 10,7% di cacao proveniente direttamente da ICAM Uganda.

Nel 2022 la Società mira a ricorrere esclusivamente a quei fornitori di cacao che hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM e/o che dimostrano di agire responsabilmente, in linea con gli stessi valori sociali e ambientali definiti dal Codice stesso.

Durante il 2020, considerata la situazione critica delle coltivazioni di cacao in Ghana e Costa d'Avorio circa il rispetto dei diritti umani e della salvaguardia delle foreste, ICAM ha deciso di interrompere definitivamente l'approvvigionamento da questi paesi.

> ***ICAM non richiede la sottoscrizione del proprio Codice Etico solo ai fornitori di cacao, ma a tutti i fornitori coinvolti nella propria filiera. Al 31 dicembre 2021, il 100% di fornitori di materia prima (latte, zucchero e nocciole) ha formalmente sottoscritto il documento.***

[5] Il dato comprende i fornitori che dispongono e hanno condiviso formalmente un proprio Codice Etico fondato sugli stessi valori e principi di ICAM.

L'equa remunerazione dei coltivatori

Il cacao è un'importante fonte di reddito e occupazione per le popolazioni rurali in America Latina e in Africa, occupando all'incirca 15 milioni di piccoli agricoltori che, con piantagioni inferiori ai 2.5 ettari, sono responsabili della produzione di oltre il 90% del cacao mondiale. Tuttavia, la maggior parte dei coltivatori vive in condizioni di povertà, con un guadagno che non supera il 6-8% del valore aggiunto calcolato sulla vendita del prodotto finale. Secondo le stime più accreditate, nella maggior parte dei casi, la famiglia di un coltivatore di cacao è costretta a vivere con meno di 2 dollari al giorno[6].

La determinazione del prezzo del cacao da parte delle Borse di Londra (LIFFE) e New York (CSCE) è tra i fattori che influiscono sulle condizioni di vita e sulla remunerazione degli agricoltori di questa filiera. Il prezzo, inoltre, prende in considerazioni diversi aspetti, tra cui la qualità, la varietà, i modi di lavorazione, la composizione fisica, nonché eventuali tasse o dazi applicati dai Paesi. Infine, possono influire anche le condizioni meteorologiche, la distribuzione sovvenzionata di fertilizzanti e insetticidi agli agricoltori e le attese di un raccolto abbondante e/o superiore alle aspettative, o viceversa scarso.

Tale volatilità dei prezzi, comune a tutte le commodity, comporta diverse problematiche per gli agricoltori, che sono i primi ad accusarne gli impatti negativi. Infatti, quest'incertezza non permette né una retribuzione soddisfacente per lo sforzo e il tempo dedicato alla coltivazione, né la possibilità di pianificare e investire nel miglioramento della produttività delle proprie piantagioni.

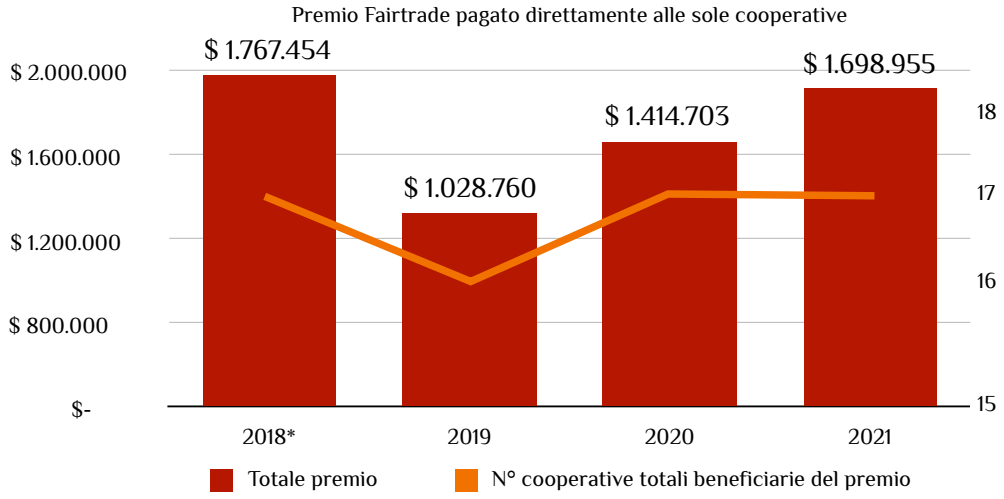
> ***ICAM si è sempre impegnata a offrire contratti annuali di acquisto a tutte le cooperative dalle quali si approvvigiona direttamente, consentendo così ai produttori - in virtù dell'impegno contrattuale - di ottenere più facilmente l'accesso al credito e, conseguentemente, di investire ulteriormente nella propria attività, con evidenti benefici per tutta la comunità locale.***

A tal proposito, **nel 2021 ICAM, attraverso contratti di acquisto annuali per un totale di 2.575 tonnellate, ha facilitato l'accesso al credito a 9 cooperative**. Tale meccanismo ha permesso alle cooperative di ottenere un **finanziamento bancario complessivo pari a oltre 8 milioni di dollari**.

Inoltre, come già anticipato, attraverso l'approvvigionamento di **cacao certificato Fairtrade (oltre il 40% dell'approvvigionamento totale)**, ICAM paga agli agricoltori un giusto prezzo, svincolato dalla quotazione di mercato, e mai al di sotto del **Fairtrade minimum price**[7]. Oltre al riconoscimento di prezzi equi, **la certificazione Fairtrade garantisce agli agricoltori un margine aggiuntivo, definito "Premium"**, da utilizzare in progetti sociali, sanitari e di sviluppo attraverso un programma partecipativo e democratico.

Dal **2018, ICAM ha erogato complessivamente $ 9.309.532 di Premio Fairtrade**, sia per l'acquisto di cacao direttamente da cooperative, sia da trader ed esportatori. In particolare, l'importo erogato nel 2021 è stato pari a $2.547.872.

Per il 2021, l'importo totale del Premio Fairtrade pagato direttamente da ICAM **alle sole cooperative** è stato pari a $ 1.698.955, con un incremento rispetto al 2020 di oltre il 20%.



*Nel 2018 è stato anticipato l'acquisto di volumi di competenza del 2019

Nello specifico, nel 2021, ICAM ha acquistato direttamente cacao certificato Fairtrade da 17 cooperative, di cui:

- 14 in Perù;
- 2 in Ecuador;
- 1 in Repubblica Dominicana.

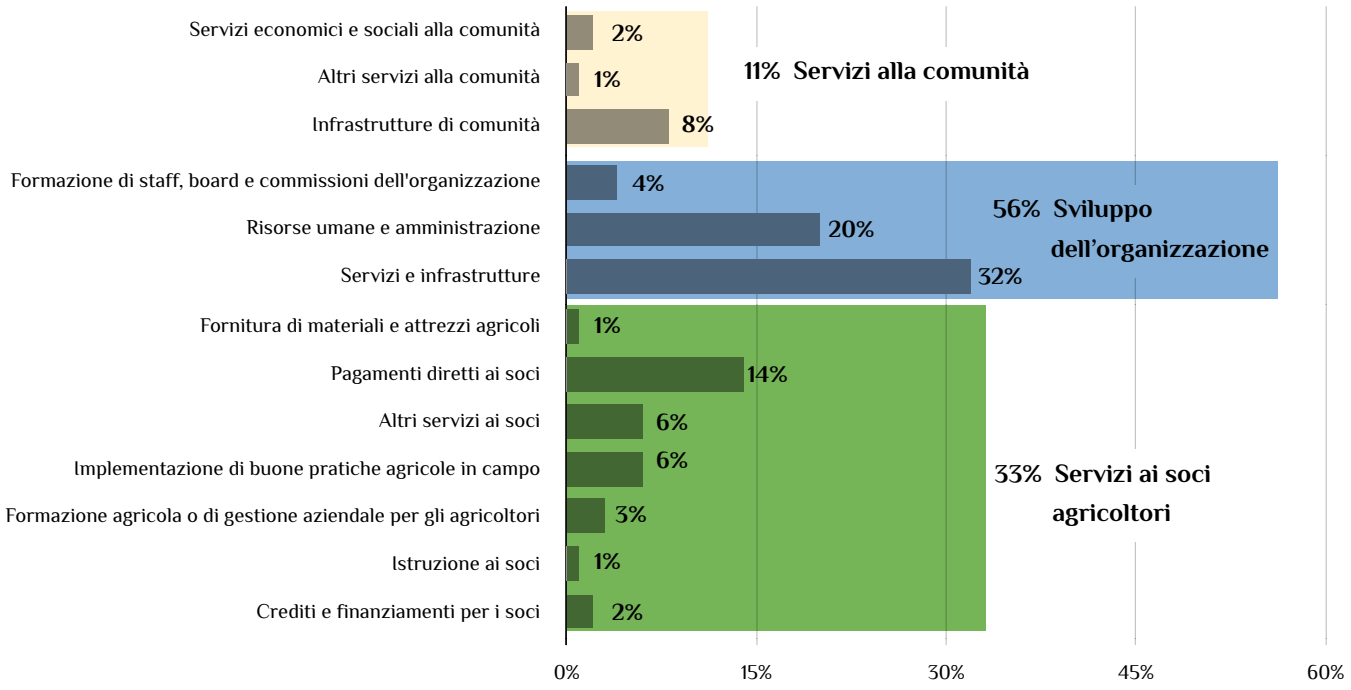
[6] UNCTAD, Cocoa industry: Integrating small farmers into the global value chain, 2015 https://unctad.org/en/PublicationsLibrary/suc2015d4_en.pdf

[7] Il prezzo minimo garantito è stabilito da Fairtrade assieme ai produttori per consentire un guadagno che copra i costi di produzione e che permetta di effettuare investimenti per lo sviluppo dell'impresa. Tale quotazione è indipendente dalle fluttuazioni di mercato.

Utilizzo del Premio Fairtrade (2014-2019)[8]

Nel corso del 2021 ICAM ha raccolto l'esito del progetto di monitoraggio delle filiere di cacao, vaniglia e zucchero realizzato da Fairtrade. **Il Report di Impatto** evidenzia come i produttori da cui ICAM acquista direttamente hanno investito il Premio Fairtrade nel periodo 2014-2019. La maggior parte del Premio (56%) è stata utilizzata per incentivare lo sviluppo delle organizzazioni, attraverso maggiori servizi, infrastrutture e personale. Il 33% del Premio è stato utilizzato per fornire servizi ai soci agricoltori, con un focus sulla formazione e sulle buone pratiche agricole, e il restante 11% per fornire servizi e infrastrutture alle comunità.

Utilizzo del Premio Fairtrade 2014 -2019 delle Cooperative da cui Icam si approvvigiona direttamente



[8] Fonte: dati Flotis 2017, Fairtrace 2017-2020. Fonte dati: Ecert; Codimpact 2014-2019

In particolare, tra il 2014 e il 2019, il Premio Fairtrade ha contribuito a realizzare **- tra gli altri - tre importanti progetti in Perù**:

- **la Cooperativa de Servicios Múltiples APROCAM** ha utilizzato gran parte del Premio Fairtrade ricevuto sia per migliorare le proprie infrastrutture ed attrezzature sia per assumere specialisti agronomi che forniscono assistenza tecnica in campo per migliorare la qualità e aumentare la produttività del cacao. Ha inoltre contribuito al **SDGs 2** ("**Sconfiggere la fame**"), tramite un progetto per l'applicazione di tecnologie di potatura e gestione delle siepi nel dipartimento di Amazonas, in collaborazione con FINCyT;

- **la Asociación de Productores Agropecuarios Cuencas del Huallaga** ha utilizzato il Premio Fairtrade per fornire servizi di assistenza tecnica, per l'acquisto e distribuzione di fertilizzanti, per supporto ai soci e compensazione di prezzi, nonché per organizzare workshop e corsi di formazione al di fuori dell'organizzazione per i soci e il personale amministrativo. Ha inoltre contribuito al **SDGs 1** ("**Sconfiggere la povertà**"), investendo il Premio nella distribuzione diretta ai soci al momento dell'acquisto, e al **SDGs 2** ("**Sconfiggere la fame**"), investendo il Premio nell'acquisto di una raffinatrice di cacao e di un terreno;

- **la Cooperativa Agroindustrial Cacao Alto Huallaga** ha investito parte del suo Premio Fairtrade in progetti di gestione ambientale (tra i quali riforestazione, riciclaggio di nutrienti, formazione in mitigazione ambientale, educazione ambientale non formale), oltre che in acquisizioni di terreni e attività di assistenza tecnica al fine di migliorare la propria qualità e produttività. Ha inoltre contribuito al **SDGs 2** ("**Sconfiggere la fame**"), investendo il Premio in acquisto e legalizzazione di terreni, e al **SDGs 11** ("**Città e comunità sostenibili**"), investendo il Premio in servizi sociali ed economici per la comunità.

Competenze e produttività dei coltivatori

Le principali problematiche che caratterizzano la coltivazione del cacao, come succede per altri prodotti agricoli provenienti dai Paesi in via di sviluppo, sono la bassa produttività delle piantagioni e la scarsa qualità del prodotto ottenuto. Inoltre, le pratiche agricole adottate, oltre ad essere inefficienti, risultano spesso dannose per l'ecosistema e contribuiscono ad acuire ulteriormente gli elementi di criticità socio-ambientale associati alla coltivazione del cacao: deforestazione, riduzione della biodiversità, deterioramento della qualità dell'acqua potabile e abuso di disinfestanti chimici, sono solo alcuni dei fenomeni legati in modo diretto alla mancanza, da parte dei coltivatori, di adeguate conoscenze sulle migliori tecniche di coltivazione.

La grande sfida è rappresentata quindi dalla capacità di **trasmettere ai coltivatori le necessarie competenze tecniche**, così da consentire loro, da un lato, di **incrementare la produttività** a parità di terra coltivata, dall'altro, di migliorare le pratiche agricole e ottenere **un prodotto di qualità e dal più alto valore di mercato**, il tutto nel pieno rispetto dell'ambiente.

Sin dagli anni '80, **ICAM è impegnata nell'erogazione di programmi di formazione ai coltivatori della propria filiera**, attraverso la collaborazione con diverse cooperative in America Latina.

> ***Tale impegno, oltre a permettere la produzione di un cacao qualitativamente superiore, ha portato i coltivatori locali ad accrescere il proprio reddito, sia aumentando la resa dei raccolti, sia fornendo soluzioni di diversificazione delle colture presenti nel proprio terreno.***

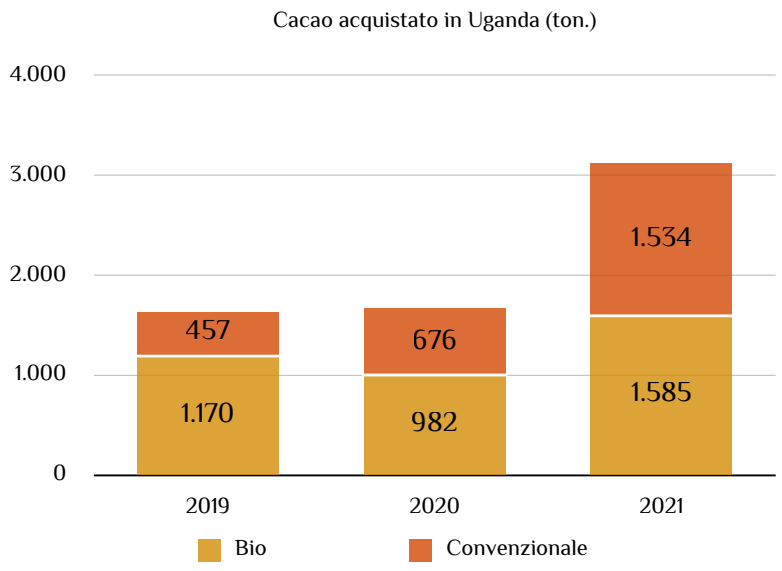
Con la costituzione di ICAM Chocolate Uganda, il Gruppo ha consolidato il proprio approccio al di fuori del continente americano, collaborando direttamente con le comunità e i coltivatori locali. ICAM è presente sul territorio ugandese con tre centri di fermentazione: a Bundibugyo, dove si trova la sede della società nonché il primo centro, e dal 2018 a Hoima e Mukono.

Tali centri, presso i quali gli agricoltori possono vendere le loro fave fresche, hanno portato notevoli benefici alle famiglie coinvolte nella coltivazione del cacao e alle comunità locali. Trasferendo le fasi di fermentazione ed essicazione nei centri di ICAM, gli agricoltori non rischiano di subire furti o di veder deteriorata parte del loro raccolto, riducendo anche il rischio che i bambini vengano coinvolti nelle attività di controllo delle fave.

> ***Tali condizioni hanno portato a un aumento della quantità e produttività delle piante di cacao coltivate, oltre ad un miglioramento della gestione del raccolto da parte degli agricoltori.***

Dal **2017**, i coltivatori fornitori di ICAM di Bundibugyo hanno ottenuto la **certificazione biologica**. Tale risultato è stato raggiunto grazie **all'intermediazione di ICAM con gli organismi di certificazione**: per promuovere tra gli agricoltori le pratiche virtuose connesse alla certificazione biologica, ICAM si è fatta carico sia dei costi connessi alle ispezioni, sia alle attività di controllo. Inoltre, il centro di fermentazione di Bundibugyo garantisce la tracciabilità delle fave certificate.

Nel 2021, il 51% del cacao acquistato da ICAM Chocolate Uganda è certificato biologico e proviene da 2.722 agricoltori certificati, per una superficie coltivata pari a 2.523 ettari.

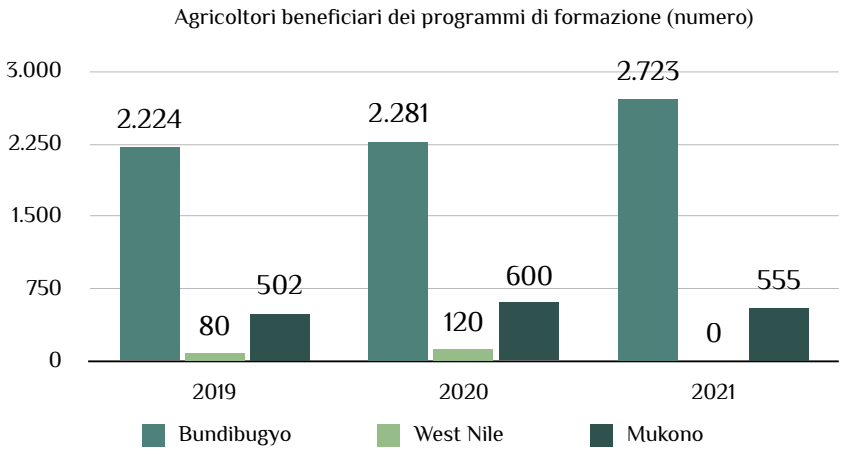


IL BIOLOGICO DI ICAM CHOCOLATE UGANDA	2019	2020	2021
Agricoltori con certificazione biologica	**2.221**	**2.276**	**2.722**
Ettari di piantagioni certificate biologico	1.259	1.632	2.523

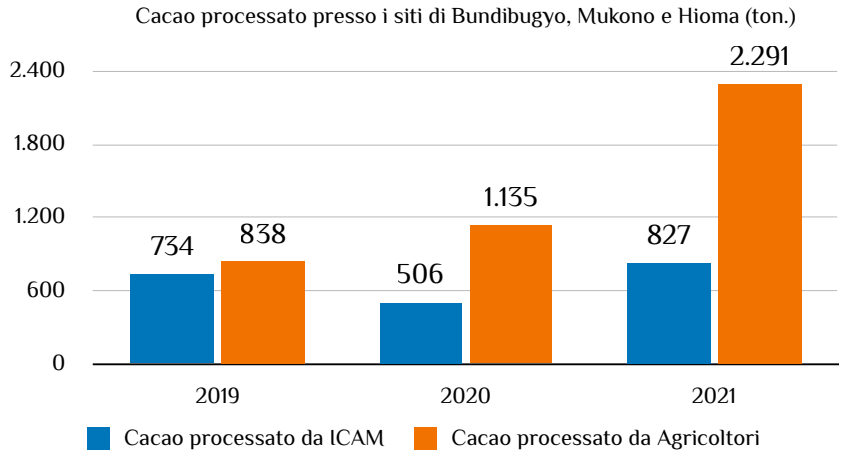
ICAM Chocolate Uganda è inoltre impegnata in altre attività volte all'accrescimento della produttività, e quindi del reddito, degli agricoltori da cui acquista il cacao.

> ***Da anni il personale di ICAM eroga corsi di formazione su pratiche agronomiche sostenibili agli agricoltori locali.***

Nell'ambito di questo progetto, **nel 2021 sono stati formati 3.278 agricoltori**. Tra gli obiettivi principali dei corsi erogati nel 2021 vi sono la diffusione della conoscenza delle pratiche agronomiche, l'aumento della piantumazione delle piante di cacao e la riduzione dell'incidenza di malattie e parassiti nelle coltivazioni.



Nell'ultimo triennio, nelle aree di Bundibugyo, Mukono e Hoima, è aumentata la quantità di cacao direttamente processato dagli agricoltori, a dimostrazione del continuo miglioramento delle competenze dei coltivatori di cacao[9]. Solo nel 2021, i coltivatori hanno processato circa 2.291 tonnellate di cacao.



[9] Le quantità di cacao acquistate divergono dalle quantità di cacao processate in quanto c'è un gap temporale di fermentazione ed essicazione o di stock dall'anno precedente

Il contributo di ICAM alle comunità degli agricoltori

Sin dagli anni '80, ICAM ha instaurato con alcune comunità di agricoltori un solido e proficuo rapporto di collaborazione, volto inizialmente alla creazione di partnership durature e proficue.

> ***Col passare del tempo, il maggior coinvolgimento di ICAM nelle dinamiche e nella realtà delle cooperative in Sud America, ha portato un cambiamento nella gestione di tali collaborazioni: da rapporti commerciali ad un vero e proprio supporto alle comunità.***

Difatti, gli iniziali interventi, quali la formazione sulle migliori pratiche agronomiche per aumentare la resa dei raccolti e l'erogazione del Premium Fairtrade, sono stati progressivamente integrati con iniziative specifiche destinate alle comunità degli agricoltori.

In particolare ICAM è da sempre attenta e sensibile nell'offrire il proprio sostengo nella gestione di problematiche emergenziali cercando, per quanto possibile, di dare il proprio contributo e generare impatti positivi per le comunità locali.

Nel corso del 2021, ICAM Uganda ha avviato **una collaborazione con The Omugo Development Foundation**, un'organizzazione di beneficenza fondata da Sua Altezza Reale la Regina di Omugo di Bunyoro Kitara, Margaret Karunga Adyeeri.

LE EMERGENZE DI APROCAM IN PERÙ

Nel 2020 ICAM ha offerto un supporto monetario di 10.000 dollari alla cooperativa Aprocam, localizzata in Perù (distretto di Bagua), per la gestione della pandemia da COVID-19. Nel 2021, parte di questi fondi è stata destinata all'emergenza causata dal terremoto di magnitudo 7.5 che ha colpito la regione Amazzonica a novembre, facendo registrare vittime e feriti e danneggiando gravemente non solo gli edifici pubblici e privati, ma anche le strade e le infrastrutture. Aprocam è intervenuta nella provincia di Bagua, sia a supporto delle famiglie associate, sia per il ripristino dei danni alle strutture centralizzate della cooperativa per lo stoccaggio e il controllo qualità del cacao. La cooperativa ha ancora a disposizione il 30% del fondo stanziato nel 2020 per eventuali necessità dei soci.

UGANDA: THE OMUGO DEVELOPMENT FOUNDATION

The Omugo Development Foundation promuove iniziative a difesa del popolo, con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita di donne, bambini e giovani, attraverso iniziative di green economy, tra cui programmi agro-forestali legati anche al cacao.

Tali progetti apportano molteplici vantaggi: creano occupazione per i giovani, contribuiscono al benessere della comunità, concorrono alla conservazione dell'ambiente e permettono la diffusione delle conoscenze relative alla coltivazione del cacao e al corretto utilizzo del suolo.

Nell'ambito di questo progetto, **ICAM ha donato piantine di cacao per 5 acri e organizzato la formazione, teorica e pratica, per il personale di Omugo Development Foundation e per le persone della comunità.**

La partnership si è ulteriormente consolidata con l'accordo per la creazione di 150 acri di piantagioni di cacao su terreni della Fondazione nella Riserva forestale del regno di Bunyoro Kitara, che prevede l'impegno di ICAM a finanziare e realizzare in 3 anni un vivaio di 250.000 piantine, fornendo inoltre conoscenze e supporto tecnico in merito ai vivai, alla gestione delle piantagioni e della catena di fornitura e alle attività di riqualificazione del suolo.

Ad oggi, la prima piantagione di 5 acri realizzata con le piantine donate da ICAM sta prosperando grazie alle cure della Fondazione e alla guida tecnica di ICAM. È in corso la preparazione di 50 acri di terreno per l'insediamento della piantagione, compresa la piantumazione di piante da ombra, che avverrà all'inizio della prossima stagione delle piogge (banani e alberi da legname pregiato come musizi e muvule).

Le prossime sfide di questo progetto sono legate alla risoluzione di problematiche quali le scarse condizioni della rete stradale locale, l'accesso all'acqua pulita, la mancanza di attrezzature, strumenti agricoli, la necessità di costruire strutture di stoccaggio.

La tutela della biodiversità e contrasto alla deforestazione

Il rispetto della biodiversità è da sempre un tema importante per ICAM, che si è sempre impegnata a offrire ai coltivatori soluzioni per aumentare la produttività del raccolto, mantenendone la fertilità del suolo, rispettando le specie forestali e i confini delle aree protette, contrastando il fenomeno della deforestazione, e promuovendo la coltura di varietà di cacao dalle alte qualità organolettiche. **Nel 2021, il 63,3% di cacao utilizzato da ICAM è certificato biologico o Rainforest Alliance**. Per quanto riguarda l'**acquisto diretto**, la percentuale di cacao biologico supera il **67%**.

> ***Negli ultimi anni, la tematica della tutela della biodiversità è stata supportata da studi specifici riguardanti i sistemi agroforestali i quali, secondo gli accademici, potrebbero rappresentare la soluzione per permettere una coltivazione nel pieno rispetto dei valori della biodiversità.***

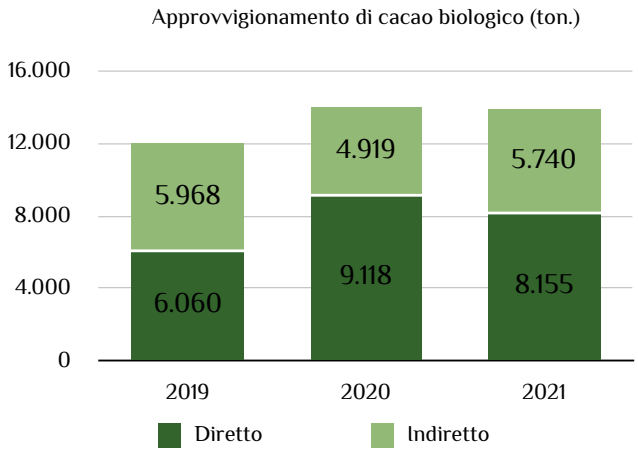
I sistemi agroforestali, difatti, prevedono la coltivazione sostenibile di diverse piante in un singolo appezzamento di terra.

> ***Questo sistema è particolarmente adatto alla coltivazione del cacao che, per sua natura, può essere coltivato assieme a banane, cocco e altre piante da frutto.***

> ***Un ulteriore aspetto vantaggioso dei sistemi agroforestali è la maggiore resilienza delle piante ai cambiamenti climatici, le quali contribuiscono anche all'assorbimento di un quantitativo maggiore di CO_2.***

ICAM è impegnata ad approfondire la questione dei sistemi agroforestali e del contrasto della deforestazione, collaborando assieme ai propri fornitori più qualificati per tener conto delle condizioni socio-ambientali di coltivazione dei paesi di origine. In particolare, **nel corso del 2021 sono stati avviati gli studi di fattibilità per lo sviluppo di due progetti di sistemi agroforestali in Uganda e Perù.**

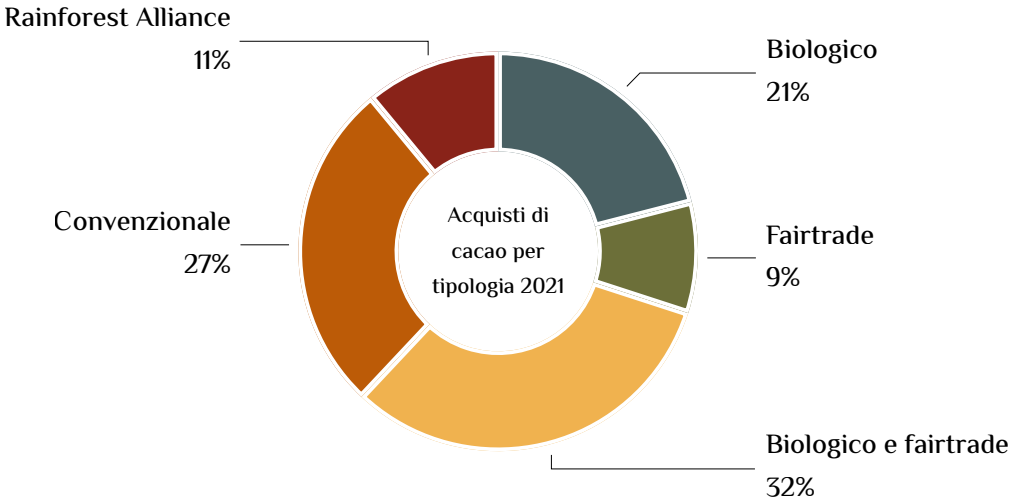
Per maggiori informazioni sul Biologico, si rimanda al box "Il biologico per ICAM", nel capitolo "L'impegno verso l'innovazione".



Utilizzo delle Materie prime

L'acquisto di cacao

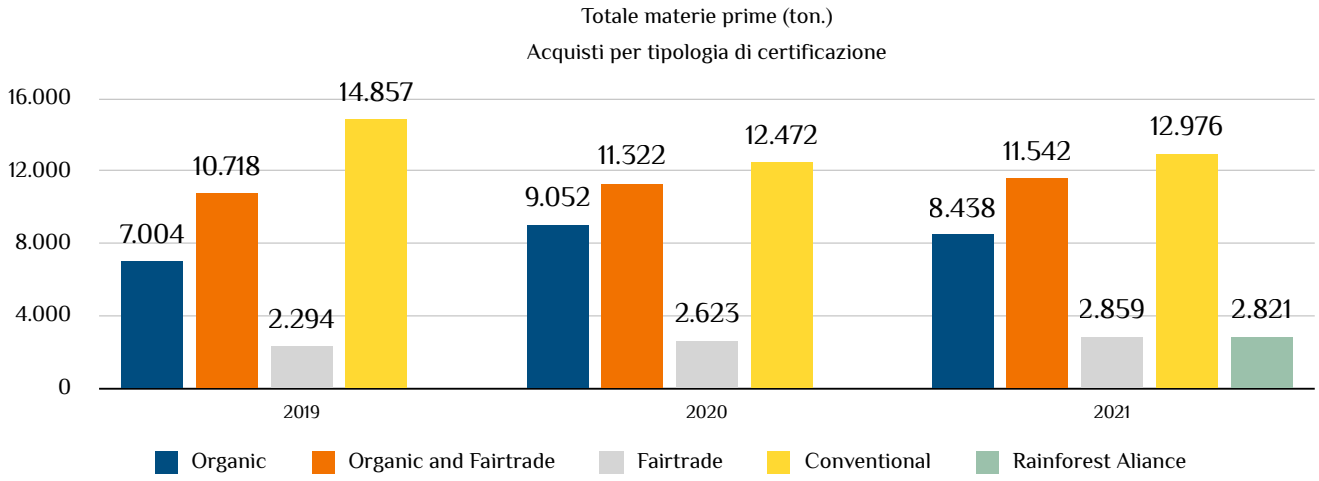
Con riferimento all'approvvigionamento di cacao, nel 2021 sono state acquistate **26.065 tonnellate di cacao**, di cui **oltre il 72% è certificato (biologico - Fairtrade - Rainforest Alliance) percentuale che supera l'80% per l'approvvigionamento diretto.**



La quantità di cacao biologico e/o Fairtrade acquistata è in linea con gli acquisti del 2020, mentre si è registrato un aumento del 22% degli acquisti totali di cacao convenzionale (il cacao con certificazione Rainforest Alliance rappresenta il 28,45% del totale del cacao convenzionale acquistato da ICAM nel 2021), passato dal 25% al 30% del totale delle vendite. Per un approfondimento sugli acquisti diretti, indiretti e da esportatori locali si rimanda alla sezione "Tracciabilità della filiera".

L'acquisto delle altre materie prime

L'attenzione di ICAM al rispetto dei coltivatori e dell'ambiente non si limita certamente all'acquisto di cacao, ma si estende all'approvvigionamento di tutte le materie prime. Sono quattro, oltre ovviamente al cacao, gli ingredienti principali che caratterizzano la produzione del cioccolato: **zucchero, latte, vaniglia e nocciole**.



A differenza del cacao, **molti di questi prodotti posso essere acquistati direttamente da fornitori italiani ed europei, con conseguenti maggiori garanzie, dettate dagli alti standard imposti dalle normative vigenti**, sia dal punto di vista del rispetto di corrette pratiche agricole e di allevamento, sia del rispetto dei diritti dei lavoratori. Come precedentemente illustrato, ICAM richiede a tutti i propri fornitori di materia la sottoscrizione del proprio Codice.

> ***ICAM è da sempre impegnata a valorizzare i prodotti italiani o a kilometro zero come arance, piante aromatiche e altri, laddove la proposta trovi riscontro positivo da parte dei clienti.***

A sottolineare l'attenzione verso il tessuto sociale in cui opera, va ricordato che negli ultimi anni la Società ha consentito ad alcuni fornitori di piccole dimensioni, che non dispongono di livelli di affidabilità tali da poter accedere a condizioni di credito favorevoli, **il ricorso al factoring reverse**, destinando loro una parte del proprio affidamento bancario, favorendo così l'accesso al sostegno finanziario a condizioni più competitive di quelle che offrirebbe il mercato del credito.

Anche in relazione agli approvvigionamenti di materie prime provenienti necessariamente da Paesi Extraeuropei (per ragioni climatiche, come per le vaniglie, o di insufficiente disponibilità sul territorio, come avviene per esempio nel caso delle nocciole o degli zuccheri biologici), ICAM ha nel tempo **selezionato partner commerciali che hanno dimostrato un approccio etico e sostenibile** nella gestione del business.

Con riferimento all'acquisto di **zuccheri**, anche speciali e innovativi (cocco, dolcificanti, ...), si segnala che nel 2021 **il 57% è certificato biologico e/o Fairtrade** ed è proveniente da altri Paesi, quali Paraguay, Brasile, India, Argentina e Mauritius. **Il restante 43%** è composto da zucchero convenzionale di **origine europea**.

> ***Nel 2021 ICAM ha avviato un progetto triennale con Italia Zuccheri per la valorizzazione della filiera italiana dello zucchero. Il progetto ad oggi copre il 14% del fabbisogno di zucchero convenzionale di origine Europea.***

Nell'approvvigionamento di **latte**, ICAM integra il grande rispetto dell'ambiente con **l'attenzione al benessere animale**. La materia prima, di provenienza interamente europea, **è per il 39% certificata biologica**. Tale percentuale d'acquisto rappresenta una garanzia importante riguardo le corrette pratiche di allevamento seguite dal produttore. Inoltre, la quota di latte convenzionale è acquistata da aziende selezionate e concretamente impegnate nel garantire la sostenibilità dei propri prodotti.

Anche per l'acquisto di **vaniglia** (provenienza 100% Madagascar), ICAM ricorre esclusivamente ad **aromatieri italiani ed europei caratterizzati da un impegno chiaro e formale** verso l'approvvigionamento responsabile e sostenibile. In particolare, uno dei maggiori fornitori, di nazionalità tedesca, è impegnato in programmi di aiuto e sostegno dei contadini, attraverso assistenza sanitaria e lo sviluppo di coltivazioni alternative e complementari alla vaniglia, quali cacao o riso.

Per quanto riguarda **l'acquisto di nocciole, pasta di nocciole e mandorle**, si segnala che circa **il 24% è di provenienza italiana**, mentre la parte restante è acquistata da Turchia, Georgia e Azerbaijan, in accordo con le specifiche qualitative definite con i clienti. Va ricordato che l'Italia non è autosufficiente nella produzione di nocciole, dato che il consumo interno è di gran lunga superiore alla disponibilità di quanto coltivato. **L'acquisto di nocciole e mandorle biologiche è pari a circa il 53% dell'acquisto totale.**

Infine, ICAM utilizza **olio di palma e derivati** solo nei prodotti in cui tali ingredienti non sono sostituibili per funzionalità, gusto, processo produttivo e livello di prezzo. La Società ha posto la questione dell'utilizzo di tali ingredienti al centro del confronto con i fornitori e ha **integrato gli standard minimi di RSPO Mass Balance nella propria policy di acquisto**, per assicurarsi che anche **tali ingredienti critici siano gestiti secondo principi di sostenibilità e tracciabilità.**

L'impegno verso l'innovazione

La profonda conoscenza della materia prima, delle tecnologie produttive, dei requisiti tecnico-normativi e della gestione lungo tutta la filiera rappresenta il tratto caratterizzante del know-how della Società.

Elevati standard qualitativi e di sicurezza

La fiducia del cliente/consumatore costituisce un asset determinante per il successo di chi opera nel mercato alimentare. Consapevole di questo, ICAM si propone come azienda responsabile, attenta alla qualità dei propri prodotti e capace di assicurare il rispetto dei più elevati livelli di sicurezza, non solo dal punto di vista igienico-sanitario, ma anche nei confronti delle frodi e delle contraffazioni alimentari intenzionali e non.

> ***Per proteggere la propria catena di approvvigionamento dalle potenziali frodi alimentari, ICAM ha adottato una Food Integrity Policy, che descrive il processo per la prevenzione e la mitigazione delle minacce e delle vulnerabilità e include:***

- **la valutazione del rischio di minacce e vulnerabilità** per rischi interni ed esterni lungo l'intera catena di approvvigionamento dei prodotti alimentari, se pertinenti e reali;
- lo sviluppo di un **sistema di gestione dell'integrità alimentare** per definire strategie di contrasto delle frodi, implementare misure di mitigazione e convalidare e verificare le misure preventive;
- **procedure di test** appropriati e/o sistemi di **tracciabilità** per garantire l'integrità del prodotto;
- **il riesame del sistema** di gestione dell'integrità alimentare con cadenza annuale o in caso di rischi imminenti.

> ***ICAM ha, inoltre, designato un Food Integrity Team quale responsabile dello sviluppo, dell'attuazione e del mantenimento di questa Politica.***

Qualità e sicurezza dei consumatori

ICAM ha sempre sostenuto l'importanza delle certificazioni di qualità come ulteriore strumento di conformità e di comunicazione rilevante per il settore di mercato nel quale opera. L'implementazione degli standard di certificazione rappresenta per ICAM un sostegno operativo importante, che integra e facilita l'attività di autocontrollo e prevenzione dei rischi legati alla qualità e alla sicurezza alimentare, secondo quanto richiesto da un articolato sistema di requisiti cogenti e volontari. Le due principali famiglie di certificazione adottate da ICAM sono:

- **ISO 9001** per i sistemi di gestione qualità;
- **BRC e IFS** per i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

Essi forniscono il miglior supporto possibile per identificare, attuare e monitorare le attività operative e gestionali e ampliare l'orizzonte ai portatori di interesse.

> ***In azienda è presente un reparto appositamente dedicato alla tutela della qualità e della sicurezza del prodotto, che assicura ai clienti l'allineamento alle migliori prescrizioni tecniche e igienico-sanitarie, a partire dalla selezione degli ingredienti fino al controllo del prodotto finito.***

L'intero ciclo di trasformazione del cacao è monitorato da sistemi di supervisione di tutte le unità di processo, in grado di gestire e memorizzare le diverse ricette e tutte le informazioni relative alla produzione e ai punti critici di processo per garantire la completa tracciabilità del prodotto.

ANALISI DI CONFORMITÀ (N.)	2019	2020	2021
Materie prime			
Patogeni	626	500	794
Micotossine	270	320	372
Pesticidi	232	570	360[10]
OGM	85	85	76
Totale test	**1.213**	**1.475**	**1.602**
Semilavorati e prodotti finiti			
Test microbiologici	14.523	16.900	10.325[11]
Patogeni	1.375	1.600	1.600
Cadmio	970	1.680	1.762
Allergeni (caseina)	141	250	1.624[12]
Filth test	32	50	35
Totale test	**17.041**	**20.480**	**15.346**

[10]Il dato non è raffrontabile con gli anni precedenti in quanto a partire dalla seconda metà del 2021 le analisi dei pesticidi vengono condotte con modalità multiresiduale, ovvero su un ampio spettro di residui (indicativamente 1 analisi multiresiduale è condotta su oltre 200 principi attivi).

[11]Il numero di analisi microbiologiche è stato ridotto a fronte dei risultati ampiamente conformi degli anni precedenti.

[12]L'incremento è stato trainato dal processo di validazione della nuova linea di coperture Dairy Free (senza lattosio e proteine del latte).

Tutti i passaggi chiave della produzione sono pensati per garantire il rispetto delle caratteristiche organolettiche della materia prima e per valorizzarne le particolarità di aroma e gusto, sempre nel rispetto delle più severe norme alimentari e di sicurezza.

> ***Il raggiungimento dell'obiettivo organolettico è attestato da un gruppo di degustatori esperti che conducono giornalmente dei test sensoriali finalizzati a garantire la regolarità di ciascun lotto di produzione.***

La verifica dei processi viene effettuata in autocontrollo, ovvero con il completo e costante monitoraggio delle produzioni con il metodo HACCP.

La politica di ICAM in tema di sicurezza alimentare è basata sui principi di prevenzione, responsabilizzazione e trasparenza e viene gestita attraverso un sistema di audit interni, che consentono di mantenere sotto verifica costante l'integrità e la sicurezza dei prodotti.

> ***Tali audit sono inseriti in un sistema di controlli "dal campo alla tavola" che prevede il monitoraggio di tutta la filiera produttiva e la verifica indipendente da parte di autorità di controllo, enti e organismi di certificazione.***

Nel 2021 sono state effettuate circa 17.000 analisi, sia sulle materie prime, sia sul prodotto finito, per assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti.

L'aumentata complessità della filiera produttiva e l'insorgere di frodi e allerte sanitarie hanno spinto sempre più clienti a richiedere maggiori garanzie e controlli stringenti sui prodotti acquistati. Al fine di accrescere la trasparenza del proprio sistema di controlli, ICAM persegue l'obiettivo di assoggettare l'intero pacchetto di analisi relative alla food security e alla sorveglianza normativa a verifica da parte di un organismo di certificazione accreditato.

Il continuo impegno nel garantire prodotti di qualità ha permesso a ICAM di ottenere **cinque importanti riconoscimenti nel 2021**:

- **Sustainability Award 2021** - ICAM nelle top 100 aziende sostenibili;
- **QUALITY AWARD 2021** per la pralina Vanini Blue Rose;
- **Italian Food Award** (sez. Sweets & Confectionery) premio speciale Sustainability per il prodotto "Vanini Uganda Organic Bars";
- INNOVATION GUIDE **Premio TOP 100** "Vanini Uganda Organic Bars";
- **DS-DolciSalati&Consumi Awards Premio** miglior prodotto per le Tavolette BIO Vanini Uganda.

ICAM ha inoltre deciso di spingersi oltre gli aspetti di cogenza della certificazione BRC, al fine di soddisfare le più ampie aspettative dei clienti e dei consumatori. In quest'ottica, il prossimo anno, lo schema classico di certificazione verrà integrato con dei moduli aggiuntivi che riguardano la Food Defense e gli standard di produzione vegana.

Capacità di risposta alle esigenze dei clienti

Per ICAM, la **ricerca continua della massima soddisfazione dei clienti** non rappresenta semplicemente un obiettivo verso il quale tendere, ma costituisce un **elemento caratterizzante della missione aziendale**. Per una realtà che opera in gran parte nel mercato B2B, infatti, la capacità di proporsi come partner affidabile, in grado di rispondere efficacemente alle necessità del cliente garantendo un prodotto di qualità, è un aspetto determinante per la costruzione di rapporti stabili e duraturi.

La capacità di soddisfare le richieste dei propri clienti, **realizzando vere e proprie ricette tailor made**, rappresenta l'elemento distintivo di ICAM sul mercato ed è assicurata dalle accurate competenze sviluppate negli anni grazie a una costante attività di ricerca e sviluppo. ICAM si impegna a soddisfare le richieste dei clienti anche più esigenti, rappresentando i fornitori di tutte le fasce di mercato, compresa quella premium.

Il know-how aziendale trova la propria sintesi nelle cosiddette "ricette" per la produzione dei differenti tipi di semilavorati e prodotti finiti di cioccolato: nelle ricette sono definiti gli ingredienti, i quantitativi, la sequenza di utilizzo, le temperature, i tempi e tutti i parametri tecnici dei macchinari utilizzati in ogni fase della produzione, dalla gestione del magazzino della materia prima sino alla gestione delle giacenze dei prodotti.

> ***L'elevata capacità di customizzazione del prodotto e il presidio integrato e totale della filiera produttiva, fanno di ICAM un fornitore di prodotti premium, con un contenuto etico e tecnico-qualitativo differenziale riconosciuto e apprezzato da parte di distributori e clienti internazionali.***

ATTIVITÀ DI RICERCA E SVILUPPO			
Ricette sviluppate nell'anno (numero)	**2019**	**2020**	**2021**
Sviluppate su richiesta del cliente	673	461	617
Sviluppate internamente	179	99	117
Totale	**852**	**560**	**734**
Capacità di risposta	**2019**	**2020**	**2021**
Ricette sviluppate / Richieste di ricette ricevute da clienti	94,39 %	89,58 %	97,01 %
Ricette sviluppate / Richieste di ricette ricevute internamente	89,50 %	77,78 %	84,78 %
Ricette sviluppate / Richieste di ricette ricevute totali	**93,33 %**	**88,88 %**	**94,83 %**

> ***ICAM è dotata di un proprio avanzato laboratorio di ricerca e sviluppo che, grazie alla capacità di analizzare le necessità del mercato e identificare le migliori ricette, è in grado di rispondere in modo efficace alle richieste dei propri clienti.***

I numeri lo testimoniano: nel 2021 sono state oltre **700 le ricette sviluppate**, su richieste interne e dei clienti, segnando **un progressivo ritorno ai livelli pre-pandemici**. La ricerca della soddisfazione del cliente è dimostrata anche dall'impegno costante nel ridurre le non conformità e il numero di reclami ricevuti annualmente. Nel 2021, nonostante il peggioramento di alcuni indicatori di qualità (es. scarti, puntualità delle consegne, ecc.), **ICAM ha registrato una sensibile riduzione dei reclami**, sia per quanto riguarda i difetti minori, sia per quanto riguarda gli aspetti critici. L'indice dei reclami (n° di reclami per milione di unità vendute) è sceso, passando da 0,98 nel 2020 a 0,6 nel 2021.

RECLAMI RICEVUTI			
Indicatore (numero)	**2019**	**2020**	**2021**
Reclami non critici	89	154	132
Reclami critici	48	49	36
Totale	**137**	**203**	**168**
Reclami per un milione di unità di consumo vendute	**1,0**	**0,98**	**0,60**

INDICATORI DI QUALITÀ			
Indicatore (numero)	**2019**	**2020**	**2021**
Servizio al cliente[1]	96,89%[3]	94,24%	90,66%
Non conformità[2]	0,09%	0,04%	0,07%

1. n° righe d'ordine evase in tempo / n° righe d'ordine richieste
2. costi per resi legati a non conformità per cause di non qualità / fatturato
3. il dato è stato aggiornato a seguito di un affinamento della metodologia di calcolo

Per il 2021, ICAM mira a perseguire il proprio impegno verso la soddisfazione del cliente, riportando, ove possibile, gli indici di performance ai livelli pre-pandemici e focalizzandosi maggiormente sulla creazione di prodotti che rispondano a specifici requisiti di sostenibilità.

> ***In questo preciso orizzonte si colloca l'accelerazione nello sviluppo di prodotti - in particolare per il mercato consumer e industrial del nord America - nella gamma biologica e Fairtrade, così come nella ricerca di ingredienti e materiali speciali che rispondano alla sensibilità verso i temi di sostenibilità e alle nuove tendenze alimentari, come lo zucchero di cocco, i prodotti "vegani/plant based", la clean label (no soia/no additivi), o l'imballo compostabile.***

Etichettatura responsabile

La costruzione di rapporti di fiducia con i consumatori non può prescindere da un'attività di marketing attenta e responsabile, sia nei claim utilizzati, sia nelle informazioni circa le caratteristiche dei prodotti comunicate attraverso le confezioni.

L'approccio di ICAM, ispirato a criteri di prudenza e trasparenza, e la nuova policy contro le frodi alimentari (Food Integrity Policy) si traducono in un impegno costante nel **rispetto del consumatore**, che va ben oltre il rispetto delle normative.

La Società pone **grandissima attenzione all'informativa contenuta nelle proprie etichette** e, più in generale, alle caratteristiche di prodotto trasmesse dalle confezioni. Nelle etichette sono riportate informazioni dettagliate sull'origine, sulla composizione, sulle certificazioni di prodotto e sulle caratteristiche nutrizionali e ambientali, per consentire al consumatore una scelta consapevole.

> ***Inoltre, in aggiunta a quanto previsto dalle singole leggi nazionali, ICAM s'impegna a fornire informazioni trasparenti, che aiutino e facilitino il consumatore finale nella scelta di un prodotto idoneo ai propri gusti e stili di vita.***

Lo stesso approccio responsabile può essere riscontrato in tutte le campagne pubblicitarie di ICAM e in tutti i canali di comunicazione utilizzati (TV, Web, Social, ecc.).

LE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

ICAM è da sempre attenta a offrire ai propri clienti cioccolato italiano di alta qualità, in linea con i più alti standard qualitativi internazionali. L'informazione che giunge al consumatore attraverso l'applicazione di appositi marchi o loghi di certificazione rappresenta una forma di garanzia riconosciuta e apprezzata dal mercato, la cui diffusione negli ultimi anni è aumentata considerevolmente.

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e dietetici, emerge la crescente domanda di **prodotti "free from"**. Tra di essi a pesare di più sono i claim "senza glutine", "senza latte", "senza lattosio" e "vegano". La presenza di tali marchi di certificazione sui prodotti ICAM rappresenta una forma di garanzia riconosciuta ed apprezzata dai consumatori. Inoltre, la Società offre prodotti senza zucchero al fine di soddisfare le esigenze di una platea sempre più ampia di consumatori.

Nel 2022, coerentemente con le nuove opportunità produttive e di segregazione degli impianti e dei processi, ICAM intende sviluppare una nuova linea di coperture "Dairy Free" (upgrade dell'attuale Lactose Free), opportunamente certificata da una parte terza, rispondendo così ad una esigenza particolarmente diffusa sul mercato industriale e professionale.

Certificazioni per stili di vita e regimi dietetici

Certificazioni di sostenibilità

Inoltre, nel 2021, ICAM ha adeguato il packaging dei propri prodotti al nuovo D. Lgs. 116/2020, riportando sulle etichette precise indicazioni sulla composizione e sulla corretta modalità di smaltimento delle confezioni.

Tra le altre certificazioni, il **"100% Made in Italy"**, asseverato da un ente esterno, garantisce che l'intero processo produttivo venga svolto nello stabilimento di Orsenigo.

Per trasparenza e completezza d'informativa si segnala che, nel 2021, nonostante la corretta gestione del declassamento del cacao, ICAM ha ricevuto una diffida da parte dell'Organismo di controllo del biologico, per non aver rispettato i dovuti termini temporali nell'informazione circa la riscontrata presenza di una sostanza non ammessa sulle fave di cacao biologiche importate da paesi terzi.

IL BIOLOGICO PER ICAM

ICAM ha creduto fin dall'inizio nella validità dell'approccio biologico ed è stata **la prima industria italiana produttrice di cioccolato a cogliere la sfida "bio"**.

Il biologico, per ICAM, è un modo di **concepire il prodotto nel rispetto della naturalità**, che non si limita all'assenza di trattamenti chimici e microbiologici: dalla coltivazione alle fasi di preparazione, immagazzinaggio e lavorazione, ogni passaggio avviene secondo tempi e metodi naturali.

I requisiti specifici della certificazione, che variano da Paese a Paese, comportano il rispetto di una serie di norme che regolamentano produzione, coltivazione, conservazione, trasformazione, confezionamento e spedizione e che comprendono:

- il non utilizzo di prodotti chimici di sintesi, di organismi geneticamente modificati e di irraggiamento lungo tutto il processo produttivo, attraverso la responsabilizzazione, la formazione, l'informazione e la collaborazione dei coltivatori;
- la coltivazione di terreni agricoli sui quali non siano state utilizzate sostanze chimiche di sintesi da un considerevole numero di anni;
- la completa tracciabilità degli ingredienti e l'adozione di un sistema documentato della produzione: di ogni prodotto ICAM certificato Bio è possibile disegnare una mappa documentata dell'intero percorso di lavorazione;
- la stretta separazione fisica degli ingredienti biologici da quelli convenzionali;
- periodiche ispezioni in loco.

Inoltre, la volontà di rispettare l'ambiente e i metodi di produzione biologica ha spinto la Società a promuovere progetti di **tracciabilità dei prodotti biologici**, finalizzati alla condivisione dei dati relativi alle diverse fasi produttive e all'informazione sulla sostenibilità ambientale, sulla salubrità del terreno, sulla lontananza da impianti inquinanti, sull'utilizzo di prodotti fitosanitari ecocompatibili, sulle tecniche di lavorazione e di imballaggio dei prodotti e sull'uso di metodi di conservazione, confezionamento e distribuzione rispettosi dell'ambiente.

ICAM
STOP

La responsabilità verso l'ambiente

Il percorso per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei prodotti inizia dall'individuazione delle migliori piantagioni di cacao per selezionare con estrema cura la materia prima. È la natura quindi la più grande risorsa e il segreto del successo di ICAM.

Il Gruppo crede pienamente nell'importanza di supportare le iniziative internazionali, quali quelle promosse dalle Nazioni Unite, che affrontano la necessità di uno sviluppo sostenibile e la protezione della biodiversità e delle foreste. In particolare, ICAM appoggia la Dichiarazione di Rio de Janeiro sull'Ambiente e sullo Sviluppo del 1992, in particolate, il principio precauzionale (n. 15)[13].

Gestione ed efficienza energetica

A dimostrazione della grande attenzione alla riduzione del proprio impatto ambientale, negli ultimi anni ICAM ha realizzato una serie di investimenti volti a migliorare sensibilmente la propria efficienza energetica. Il sito produttivo di Orsenigo coniuga infatti esigenze tecnologiche, legate a rigorose normative di settore, con necessità funzionali e logica costruttiva, il tutto nel rispetto dell'ambiente.

Nella progettazione del sito industriale, ICAM si è ispirata a tre elementi strategici nella produzione del cacao: funzionalità, tracciabilità e sostenibilità ambientale. Si è così realizzato un impianto di produzione completamente automatizzato, in grado di garantire la tracciabilità di ciascun processo e al tempo stesso capace di raddoppiare l'efficienza energetica rispetto al precedente.

[13] Al fine di proteggere l'ambiente, gli Stati applicheranno largamente, secondo le loro capacità, il metodo precauzionale. In caso di rischio di danno grave o irreversibile, l'assenza di certezza scientifica assoluta non deve servire da pretesto per differire l'adozione di misure adeguate ed effettive, anche in rapporto ai costi, dirette a prevenire il degrado ambientale.", Dichiarazione di Rio sull'ambiente e lo sviluppo, 1992

IL TRIGENERATORE

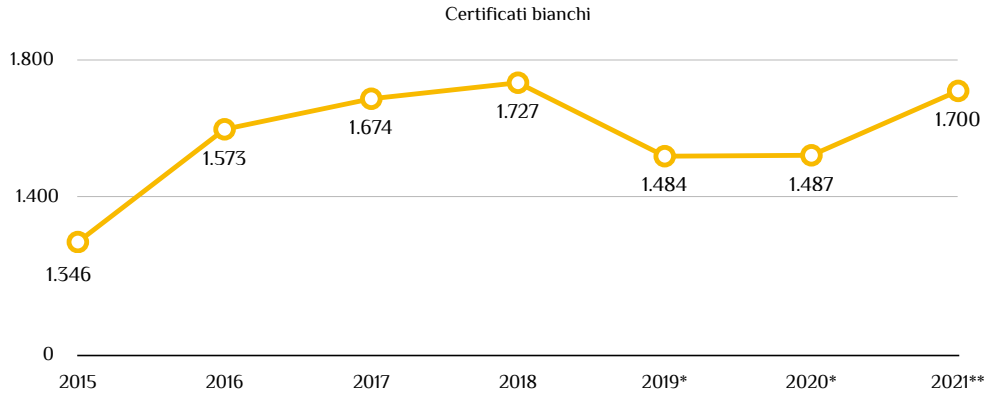
La principale innovazione introdotta è rappresentata dall'**impianto di trigenerazione** che, producendo contemporaneamente da una sola fonte energetica elettricità, vapore e acqua fredda, **consente di ottenere in modo autonomo e altamente efficiente l'energia necessaria a soddisfare quasi interamente (85% circa) le necessità del processo produttivo dello stabilimento di Orsenigo**. Il restante fabbisogno energetico è coperto acquistando energia elettrica dalla rete nazionale che, dal **2021, proviene esclusivamente da fonti rinnovabili**.

Il trigeneratore, alimentato a metano (considerato come il più pulito tra i combustibili fossili), ha subito negli ultimi anni alcune migliorie. In particolare, l'**intervento di revamping svolto nel 2019 sul macchinario ha consentito di aumentare il livello di utilizzo dell'impianto da circa l'85% al 95-100%** (riferita alla quantità massima di energia producibile da quell'impianto), **consentendo una riduzione del 3% dell'energia elettrica acquistata**.

Inoltre, sempre nel 2019 è stato installato un abbattitore di emissioni (a base di urea) che ha permesso un'ulteriore riduzione dell'impatto ambientale del sito, eliminando CO e Nox (gas serra) dagli scarichi.

Nel 2022 ICAM sostituirà la caldaia di produzione vapore, al fine di migliorare l'efficienza termica, e il generatore di elettricità, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza elettrica.

> ***L'approccio di ICAM, volto alla riduzione dell'impatto ambientale derivante dal consumo energetico, trova conferma nei 10.991 "Certificati Bianchi" (o anche Titoli di Efficienza Energetica) assegnati ad ICAM negli ultimi sette anni.***



*Il dato risente del fermo macchina del trigeneratore per le attività di revamping.

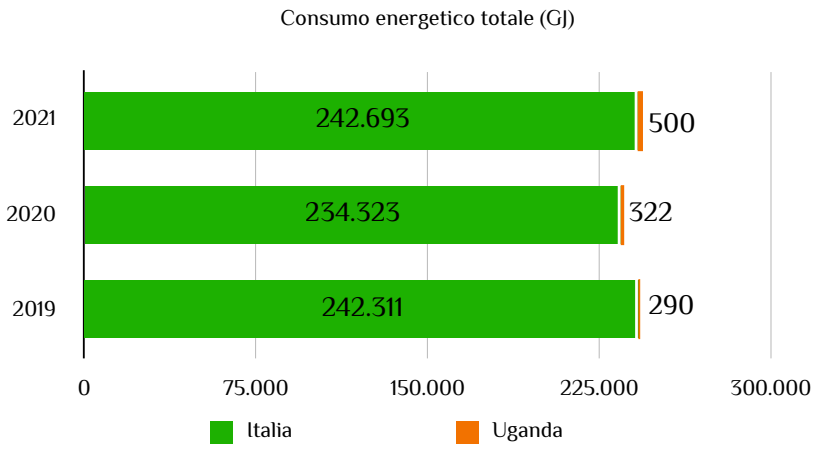
**Dato stimato.

Il meccanismo dei certificati bianchi, entrato in vigore nel 2005, è il principale strumento di promozione dell'efficienza energetica in Italia. I certificati bianchi sono titoli negoziabili che certificano il conseguimento di risparmi negli usi finali di energia attraverso interventi e progetti di incremento dell'efficienza energetica. Un certificato equivale al risparmio di una Tonnellata Equivalente di Petrolio (TEP).

Anche nelle proprie filiali in Uganda, ICAM presta attenzione al proprio impatto sull'ambiente.

> ***I centri di fermentazione ed essicazione sono stati pensati e costruiti con l'obiettivo di ridurre al minimo il consumo di energia elettrica e l'uso di generatori o essiccatori a legna, utilizzando pannelli in policarbonato trasparente nelle aree di essicazione, evitando così l'utilizzo di essiccatori artificiali.***

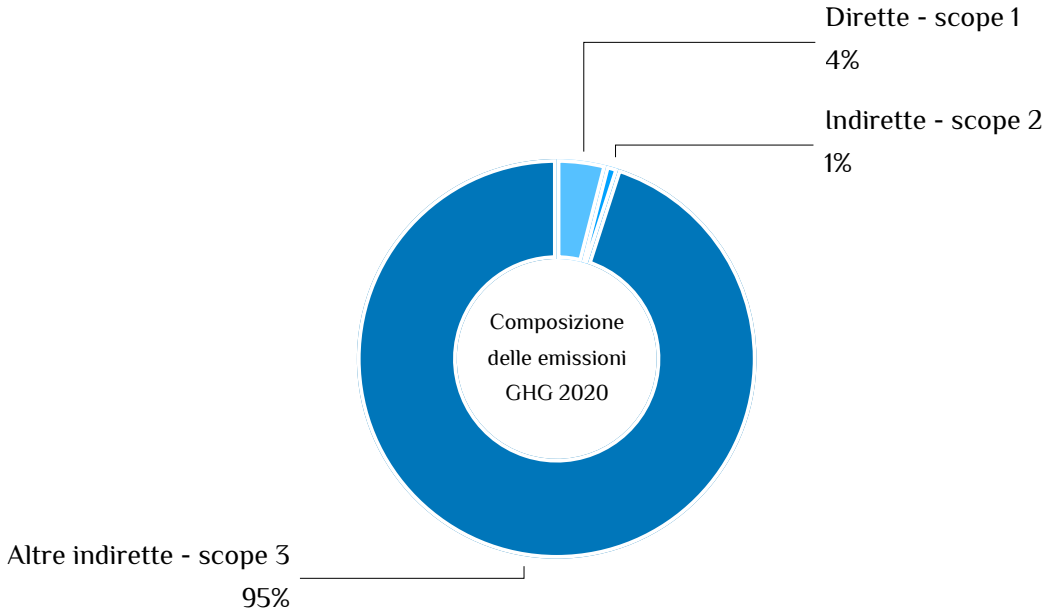
I centri di fermentazione sono connessi alla rete elettrica nazionale e da un generatore a benzina, nell'eventualità in cui vi sia un'interruzione dell'energia elettrica (blackout).



Emissioni e qualità dell'aria

Al fine di poter comprendere, gestire e ridurre i propri impatti sul clima e, al tempo stesso, dare concreta evidenza ai risultati ottenuti col proprio impegno, a fine 2020 **ICAM ha avviato un'attività di calcolo e monitoraggio della Carbon Footprint delle proprie attività**. Nello specifico "l'impronta di carbonio" è una misura che esprime in CO_2 equivalente il totale delle emissioni di gas a effetto serra associate direttamente o indirettamente ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio. Rappresenta quindi la "misura" dell'impatto ambientale generato rispetto al riscaldamento globale.

L'attività, condotta col supporto di una società esterna specializzata e in conformità allo standard UNI EN ISO 14064 e al Greenhouse Gas Protocol, ha consentito di calcolare le emissioni dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2 e Scope 3) di ICAM[14] relativamente al 2020.



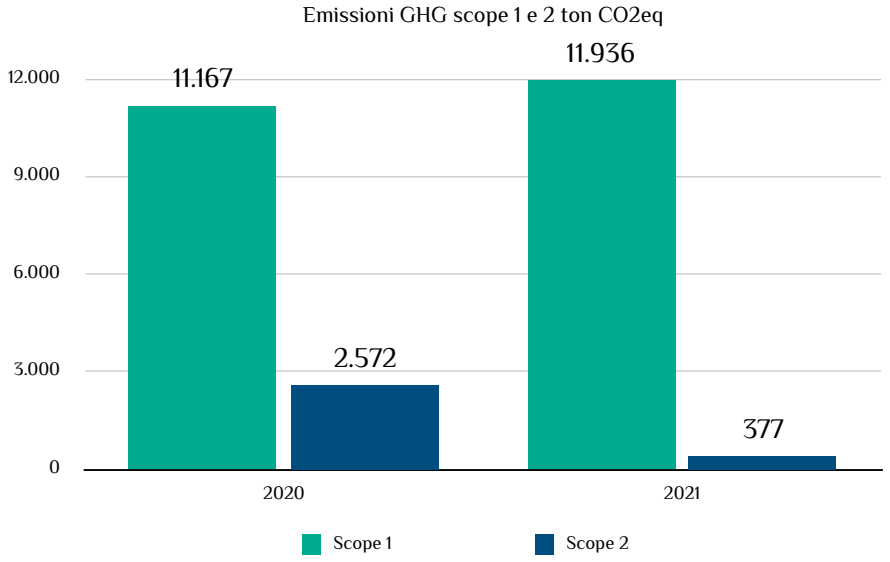
> ***Dall'analisi condotta è emerso che la voce più significativa della Carbon Footprint è relativa alla categoria Scope 3 (95%), di cui i prodotti acquistati risultano essere la fonte predominante di emissioni.***
>
> ***Tra questi, il cacao da solo contribuisce per oltre l'86% delle emissioni del Gruppo, seguito dai trasporti (4%) e dagli altri beni acquistati: latte (2%), dagli imballaggi (2%) e dallo zucchero (1%).***

[14] Le altre Società del Gruppo non sono state incluse nella valutazione per la determinazione dell'impronta di carbonio in quanto il loro impatto è stato valutato come trascurabile.

Occorre però tenere in considerazione che l'impatto del cacao varia notevolmente in base alla filiera di provenienza e, di conseguenza, al fattore di emissione utilizzato. In particolare, nella prima analisi condotta è stato utilizzato un fattore medio globale, che non tiene conto delle peculiarità "virtuose" di molte delle filiere di approvvigionamento di ICAM, soprattutto quelle del biologico.

> ***Consapevole di ciò, la Società ha avviato un secondo progetto finalizzato a calcolare, tramite Life Cycle Assessment, il fattore emissivo specifico del cacao per quelle filiere più significative, a partire dall'Uganda.***

Per maggiori approfondimenti sull'analisi condotta, si rimanda al box "Life Cycle Assessment della Filiera Uganda".



Con riferimento all'anno 2021, le **emissioni dirette** (Scope 1), relative principalmente al consumo di metano utilizzato da ICAM per l'approvvigionamento energetico del sito di Orsenigo, sono state pari a 11.936 ton CO_2eq (con un aumento del 7% a fronte di un aumento del 9% del cacao processato). Le **emissioni indirette** (Scope 2) invece, calcolate secondo la metodologia location based, grazie all'acquisto di energia elettrica 100% green per il sito di Orsenigo, si sono ridotte passando da 2.572 a 377 ton CO_2eq.

> ***Complessivamente, nel corso del 2021 ICAM ha ridotto le proprie emissioni Scope 1 e 2 di circa 10% rispetto al 2020.***

ICAM intende proseguire l'approfondimento dello studio: **nel 2022 si focalizzerà sul Perù**, per poi proseguire con altre origini. Inoltre, al fine di adottare un modello di business più ecologico anche negli spostamenti dei dipendenti, **la nuova Car Policy prevede l'introduzione nella car list di vetture a bassa emissione** (Plug-in Hybrid).

> ***Nell'ottica di introdurre un maggior numero di auto ibride nella flotta aziendale, ICAM ha già installato dei punti di ricarica veloce nei parcheggi aziendali, per consentire ai dipendenti la ricarica giornaliera delle vetture elettriche durante l'orario di lavoro.***

LIFE CYCLE ASSESSMENT DELLA FILIERA UGANDA

In virtù dell'elevato impatto della produzione di cacao sulla Carbon Footprint di ICAM e della volontà di comprendere ulteriormente l'impatto della filiera ICAM al fine di ridurre ulteriormente gli impatti e di verificare la "virtuosità" della propria filiera, nel 2021 è stato affidato a Carbonsink - società di consulenza specializzata nello sviluppo di strategie di mitigazione e di valutazione dei rischi legati al cambiamento climatico - **uno studio puntuale sulla filiera del cacao in Uganda** per comprenderne il reale impatto e dettagliare le differenze delle emissioni delle varie aree da cui la Società si approvvigiona.

Dallo studio realizzato è emerso che il **Fattore emissivo medio puntuale** (circa 3 kgCO_2eq/kg) **è di gran lunga inferiore rispetto al fattore emissivo medio globale del cacao** (pari a circa 11 kgCO_2eq/kg), **confermando così la virtuosità della filiera del cacao ICAM in Uganda.**

Fattore predominante nella differenziazione della filiera ugandese dalla media globale è **l'impatto del Land Use Change** - ovvero la trasformazione del terreno da un uso "naturale" (es: foreste e aree umide) ad un uso "semi-naturale" (es: coltivazioni). Infatti, sebbene risulti rilevante nella Filiera del Cacao Uganda, è al di sotto della media globale.

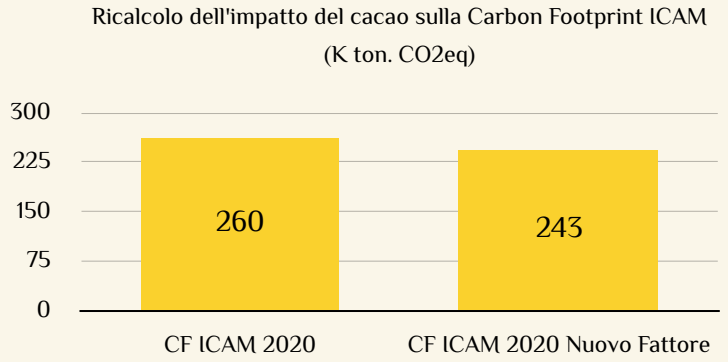
Applicando il nuovo Fattore al Cacao Uganda (circa il 10% del cacao acquistato nel 2020) emerge che la Carbon Footprint della coltivazione del cacao è pari a circa 243 mila ton. CO_2eq, valore inferiore del 7% rispetto a quanto definito nel 2020 (circa 260 mila ton. CO_2eq) e, di conseguenza, **l'impronta carbonica ICAM 2020 è significativamente inferiore rispetto a quella precedentemente stimata.**

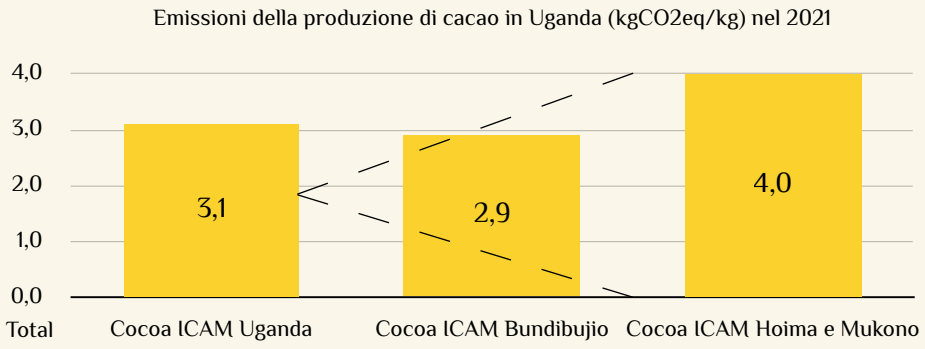
L'impegno di ICAM nei confronti dell'ambiente passa anche dall'acquisto di **cacao biologico** che, evitando l'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi, consente una forte riduzione delle emissioni. Dal confronto tra i centri ugandesi, risulta infatti che il fattore emissivo di Bundibugyo (2,9 kgCO_2eq/kg), presso cui buona parte del cacao coltivato è biologico, è inferiore rispetto a quello di Hoima e Mukonu (4 kgCO_2eq/kg), presso cui si coltiva cacao convenzionale.

Tramite lo studio, è stato inoltre possibile individuare gli "hotspot" emissivi, passaggio necessario per comprendere quali possano essere le leve di ulteriore abbattimento delle emissioni.

Con il completamento dello studio sulle altre filiere di approvvigionamento ci attendiamo di vedere questo indicatore migliorare ulteriormente e significativamente.

In conclusione, **dall'analisi è emerso che l'impatto della filiera del Cacao Uganda risulta inferiore rispetto alla media della produzione del cacao globale.**





La realizzazione del sito produttivo di Orsenigo, dove attualmente si svolge l'intera produzione di ICAM, non ha portato solo a una maggiore efficienza nella produzione e nei consumi, ma ha supportato la Società nel contenimento olistico delle proprie emissioni atmosferiche, compreso l'impatto olfattivo.

Per quanto riguarda questo specifico aspetto, per limitare al massimo il disturbo alla popolazione locale, è stato installato nell'impianto di tostatura cacao (ossia la fase più aromatica del processo) un post-combustore che neutralizza tutte le molecole aromatiche emesse.

> ***In seguito al potenziamento della capacità produttiva del 25% dell'impianto di tostatura del cacao, nel 2021 ICAM ha installato un nuovo impianto di abbattimento delle emissioni atmosferiche derivanti dal processo di macinazione.***

Il nuovo impianto, grazie alla tecnologia della coalescenza delle particelle di grasso trasportate dall'aria di raffreddamento, abbatte sia le polveri sottili, sia i Composti Organici Volatili (COV), a valori decisamente inferiori ai limiti di legge.

Gestione delle risorse idriche

Il cioccolato è uno dei prodotti alimentari con il più alto impatto in termini di consumi idrici, ma meno dello 0,01% è attribuibile alla lavorazione del cacao svolta presso gli stabilimenti produttivi. Consapevole dell'importanza dell'utilizzo responsabile delle risorse naturali, ICAM pone grande attenzione alla gestione dei consumi di acqua anche nello stabilimento, assicurando l'ottimizzazione dei cicli di produzione.

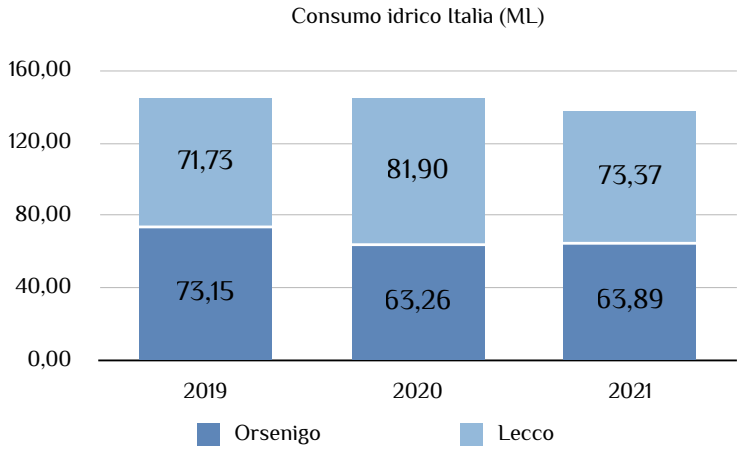
> ***Tra le numerose iniziative realizzate da ICAM durante gli anni, sono senz'altro da annoverare la trasformazione di tutti i circuiti di raffreddamento e riscaldamento ad acqua delle macchine di processo, a circuiti chiusi.***

Inoltre, tutte le macchine di condizionamento ambientale o produzione freddo, sono state sostituite con macchine raffreddate ad aria o con acqua a circuito chiuso.

Per l'approvvigionamento di acqua ICAM dispone di:

- tre pozzi di presa, due a Orsenigo e uno a Lecco;
- l'allacciamento alla rete di acqua potabile comunale.

L'acqua del pozzo viene utilizzata per i processi di trasformazione del cacao e i servizi ausiliari della fabbrica e, prima di essere scaricata nella rete fognaria, viene equalizzata e tenuta costantemente sotto controllo nel rispetto delle tabelle di legge italiane. L'acqua dell'acquedotto viene invece utilizzata esclusivamente per i servizi sanitari (bagni e docce) e per la cucina della mensa. Inoltre, tutta l'acqua piovana viene raccolta in un serbatoio di decantazione, in grado di separare gli eventuali oli provenienti dai parcheggi, dalle automobili e dai camion.



I consumi idrici per i due stabilimenti per l'anno 2021 sono stati di circa 137 ML, sostanzialmente in linea con gli anni precedenti[15].

Nel 2021 inoltre, è stato avviato un progetto, che si concluderà nel 2022, per la sostituzione dell'impianto di addolcimento acqua del pozzo a Orsenigo, con l'obiettivo di azzerare lo scarico di cloruri nelle acque reflue e di ridurre del 5% il consumo di acqua.

[15] I dati sui consumi idrici relativi agli anni 2019 e 2020 per lo stabilimento di Lecco sono stati aggiornati, rispetto i dati inseriti nel Bilancio di Sostenibilità 2020, a seguito di una revisione più puntuale dei dati.

Packaging sostenibile

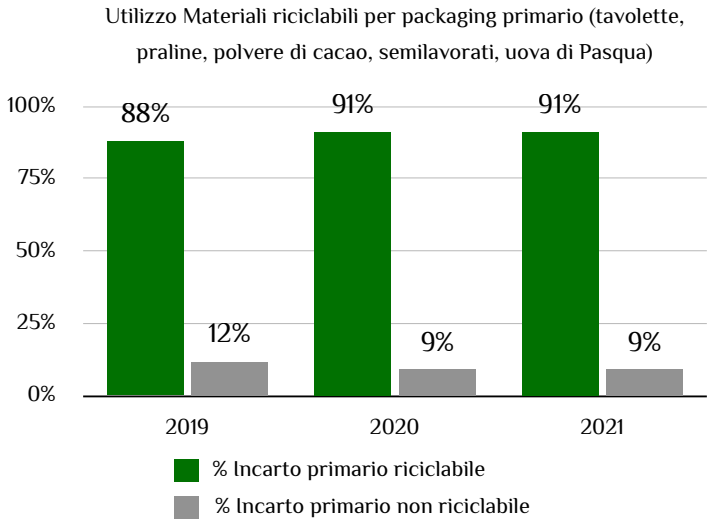
La selezione e la scelta del packaging più idoneo a vestire i propri prodotti rappresenta per ICAM un aspetto importante della propria strategia orientata alla qualità e alla sostenibilità, a diversi livelli. Un team tecnico dedicato al packaging, in collaborazione con l'Ufficio Acquisti, definisce le specifiche di ogni incarto, valutando, innanzitutto, la salvaguardia dell'integrità del prodotto, sia in termini di sicurezza alimentare, sia di freschezza e qualità organolettica. Successivamente, vengono considerati anche gli aspetti legati alla macchinabilità ed efficienza produttiva, alla funzione estetica e comunicativa del packaging stesso, alla "sostenibilità" del materiale anche in funzione della facilità di smaltimento e dell'impatto ambientale.

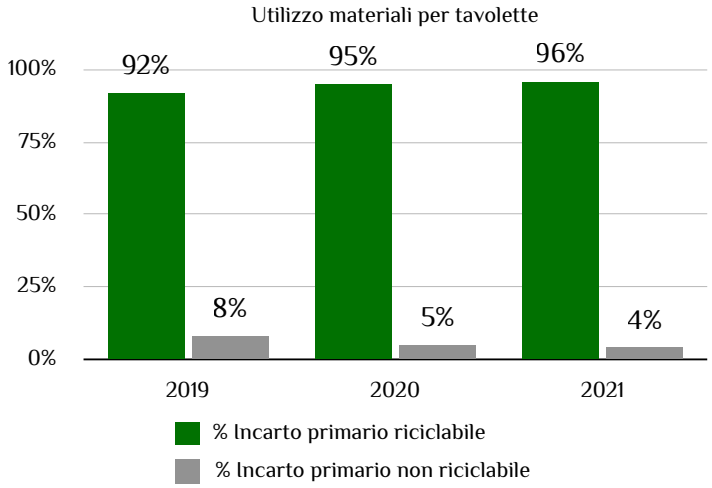
Nel 2021 sono state **utilizzate circa 992 tonnellate di materiale per l'imballaggio primario** dei prodotti (tavolette, praline, polvere di cacao, semilavorati per l'industria e Uova di Pasqua), a cui si aggiunge l'acquisto di cartoni, bancali ed espositori, questi ultimi in materiale 100% riciclabile. Con riferimento all'imballaggio primario, circa il **91% del packaging utilizzato è materiale completamente riciclabile** (carta, alluminio puro e plastica) mentre il 9% è materiale accoppiato e multistrato (plastica o alluminio) non riciclabile, principalmente utilizzato per il confezionamento dei prodotti destinati al mercato industriale (es. gocce, coperture, ecc.). E' in avvio un progetto per individuare soluzioni migliorative degli imballi dei prodotti di copertura destinati al canale pasticceria.

> ***Dal 2019, ICAM ha ridotto la quota di packaging non riciclabili - passando dal 12% al 9% - aumentando la percentuale di quelli riciclabili.***

Confrontando la performance del 2021 con quella del 2019, si può notare come gli investimenti degli ultimi anni verso l'utilizzo di materiali sostenibili e la riduzione del peso degli incarti abbiano contribuito alla **diminuzione dell'utilizzo di incarto non riciclabile e all'aumento conseguente di materiali riciclabili**.

Tali risultati sono stati raggiunti anche grazie ai nuovi investimenti nelle linee confezionatrici sviluppati nel 2020. Da gennaio, ICAM confeziona tutte le tavolette di cioccolato da 100 grammi a marchio proprio con packaging monomateriale, assicurando quindi la piena riciclabilità. Tale innovazione, associata alle migliorie apportate nel 2019 con la nuova incartatrice di alluminio per le tavolette 85-100 grammi - che ha sostituito il precedente incarto accoppiato - ha permesso di **produrre tavolette a marchio proprio con il 95% di packaging primario riciclabile**.





Inoltre, da **febbraio 2020**, ICAM ha avviato il progetto di **sgrammatura degli astucci.** Nel corso del 2021 ha ampliato il numero dei fornitori coinvolti e il raggio di azione del progetto, passando dal 34% delle tavolette prodotte nel 2020 sulle quali la Società è riuscita a ridurre la grammatura, all'86% sugli astucci in cartoncino e al 52% sugli incarti a portafoglio. Il nuovo packaging ha permesso, ad ora di **assicurare un risparmio di circa 64 tonnellate di incarti**.

Verso la fine dell'anno, purtroppo, la situazione generalizzata di carenza di materiali da imballo sul mercato ha costretto l'azienda ad accettare i materiali disponibili, non sempre in linea con il progetto. La situazione non è ancora migliorata nei primi mesi del 2022, ma l'azienda intende riprendere il progetto della sgrammatura non appena la situazione di mercato lo consentirà.

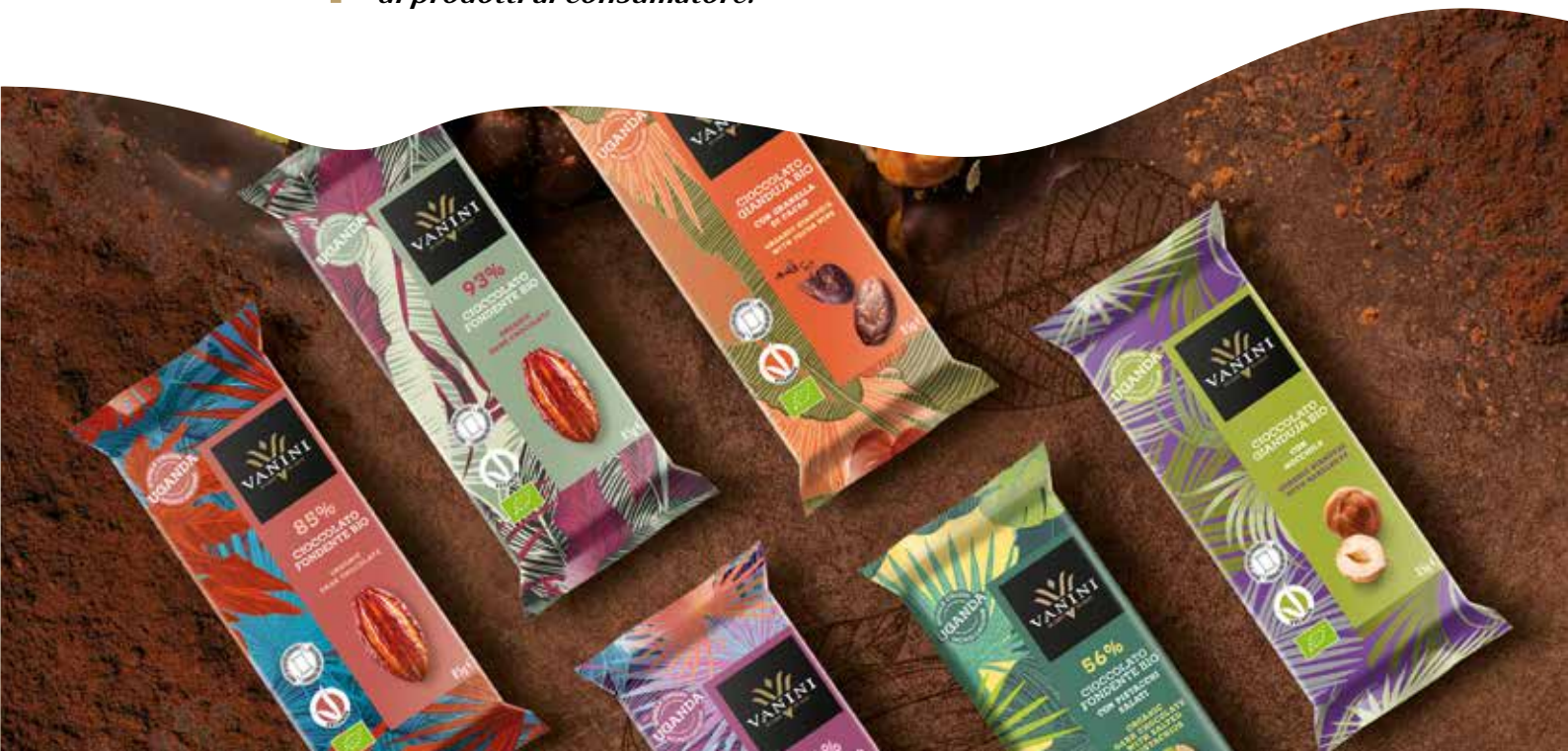
Il 2021 ha visto l'approdo sul mercato di un importante progetto che ICAM ha studiato per numerosi anni:

> ***l'introduzione di packaging biodegradabili/compostabili. La fase di sperimentazione e di studio, avviata nel 2019, in partnership con i nostri fornitori di materiali e di tecnologia, ha portato all'acquisto di una macchina confezionatrice dedicata, consegnata a giugno 2020.***
>
> ***Parallelamente la Società, con il supporto di primari partner specializzati, ha portato a termine la validazione di un incarto "flowpack" compostabile e certificato da proporre sia per il mercato Europeo che per il mercato Extra – Europeo.***

Il nuovo packaging, che coniuga caratteristiche uniche di alta barriera con ottime performance di efficienza produttiva, ha ricevuto un riscontro da parte del mercato, soprattutto estero, molto positivo.

A partire da marzo 2021, sono state avviate le produzioni di tavolette incartate con materiale compostabile per 3 dei clienti strategici. Ad ottobre, questa innovazione è stata introdotta anche su **una gamma del nostro marchio premium Vanini.**

> ***In complesso, nel 2021 ICAM ha acquistato 41.537 kg di materiale compostabile in sostituzione del film plastico, utilizzandone nell'anno 31 ton per progetti che hanno coinvolto in totale 1.160 ton di prodotti al consumatore.***

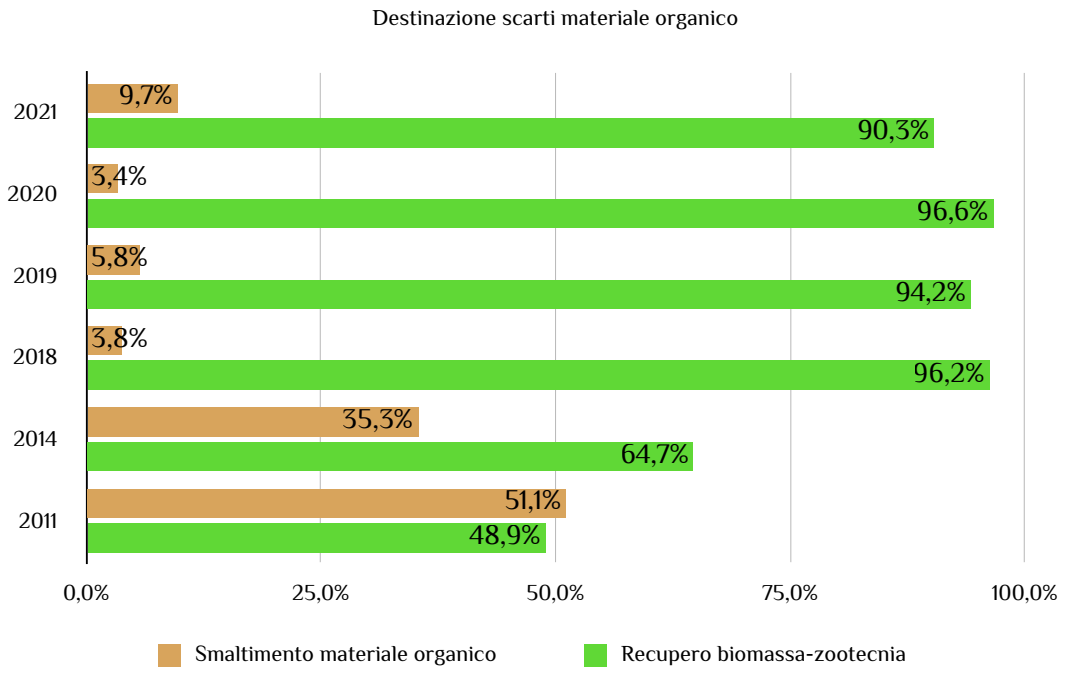


La gestione dei rifiuti

ICAM è da sempre attenta all'utilizzo virtuoso di tutti i materiali che impiega, dalle materie prime necessarie per la produzione alimentare ai materiali necessari per il confezionamento dei propri prodotti. Per evitare gli sprechi di materie prime, gli acquisti vengono pianificati assieme ai clienti per evitare la generazione di scarto alimentare.

> ***In ottica di economia circolare, ICAM da anni collabora con partner per dare una seconda vita ai propri rifiuti di produzione.***

Tra le iniziative più rilevanti vi è la destinazione dei residui di fave di cacao a mangimifici, per l'alimentazione degli animali da allevamento, e a impianti di biomassa, per la generazione di energia. Negli ultimi 10 anni, gli sforzi di ICAM hanno fatto sì che lo "scarto" di materiale organico destinato a smaltimento sia passato dal 51,1% del 2011 al 9,7%[16] nel 2021.



[16] Il dato non comprende le bucce di cacao, che non sono scarti, ma sottoprodotti di lavorazione destinati alla zootecnia.

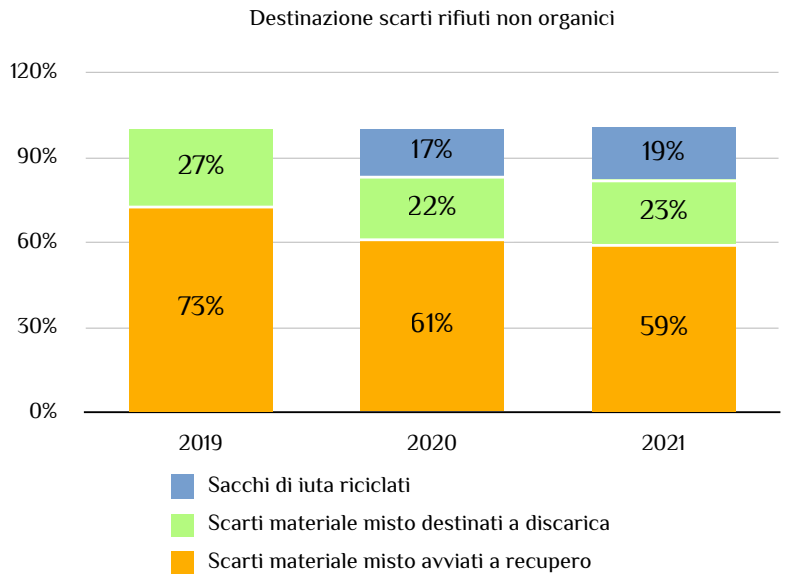
Per quanto riguarda, invece, i rifiuti non-organici:

- gli **imballi monomateriali** - carta/cartone, plastica, legno, materiale ferroso – vengono differenziati e recuperati al 100%;
- il 30% degli **imballi misti** è destinato a recupero.

IL RECUPERO DEI SACCHI DI JUTA

Da marzo 2020, ICAM ha avviato una collaborazione con un operatore specializzato per il recupero di sacchi di juta delle fave di cacao, i quali vengono recuperati e ricollocati utilizzati per la produzione di pannelli isolanti e fonoassorbenti utilizzati in bioedilizia, nell'auto-motive o nella coibentazione termica naturale, ridando così a materiali prima destinati allo smaltimento in discarica una seconda vita in ottica di economia circolare.

Nel 2021, ICAM ha recuperato **133.120 kg di juta.**



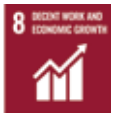
Per quanto riguarda la gestione degli scarti di produzione nelle sedi ugandesi del Gruppo, la maggior parte è rappresentata dalle cabosse di cacao, utilizzate dai produttori come fertilizzante organico.

Per i prossimi anni, ICAM mira a ridurre la produzione di rifiuti connessa alle proprie attività attraverso le seguenti azioni:

- recupero del 100% dei materiali di imballo del cacao;
- consolidamento del riciclo di sacchi di juta per la pacciamatura e la costruzione di pannelli coibentanti;
- riduzione del 20% dei "materiali misti" indifferenziati.

Obiettivi futuri

Nella seguente tabella sono illustrati gli obiettivi strategici di medio-lungo periodo formulati da ICAM al fine di contribuire attivamente al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite. Ad ogni obiettivo è associato il tema materiale su cui esercita un impatto e il target specifico dell'SDGs a cui si fa riferimento.

Capitolo	Tema materiale	Obiettivo	Timing	Target	SDG
Identità aziendale	Governance della Sostenibilità	**Rafforzare il sistema di Governance della Sostenibilità e sviluppare partnership nazionali e internazionali** finalizzate a condividere conoscenze, competenze, tecnologie e risorse, per sostenere il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.	2025	17.16	
L'impegno verso le persone	Welfare e benessere	**Contribuire alla creazione e diffusione di benessere e al miglioramento della qualità della vita dei collaboratori** e dei loro famigliari attraverso la definizione di uno **nuovo accordo integrativo** di revisione dell'elemento di professionalità e il potenziamento del **pacchetto di benefit** offerti ai dipendenti.	2022	8.5	
	Formazione e sviluppo	**Contribuire alla crescita professionale del capitale umano dell'impresa** attraverso l'investimento nella formazione e nel processo di miglioramento continuo.	2023	4.4	
	Salute e sicurezza sul lavoro	**Rafforzare la struttura organizzativa, in un'ottica di miglioramento continuo**, adottando tutte le cautele utili a prevenire i pericoli, garantendo il rispetto delle persone e delle regole.	2023	8.8	
	Impatti sulla comunità locale	**Supportare il percorso formativo dei talenti del territorio (>50 ragazzi)**, attraverso l'aumento del numero di allievi pasticceri in stage, l'attivazione di percorsi di alternanza scuola-lavoro e l'istituzione di borse di studio.	2025	4.5	
		Concretizzare l'impegno dell'azienda verso il sociale attraverso iniziative di volontariato d'impresa nelle quali coinvolgere tutti i dipendenti.	2025	8.5	

Capitolo	Tema materiale	Obiettivo	Timing	Target	SDG
La responsabilità lungo la filiera	Rispetto dei diritti umani	Sviluppare **un programma di contrasto al lavoro forzato e al lavoro minorile** finalizzato ad assicurare una **supply chain 100% slave free.**	2030	8.7	
	Competenze e produttività dei coltivatori Equa remunerazione dei coltivatori	**Aumentare la produttività e**, conseguentemente, **il reddito dei coltivatori di cacao**, sviluppando farmers field school in **Ecuador, Perù e Uganda** con l'obiettivo di **formare 5.000 piccoli produttori di cacao** riguardo alle buone pratiche agricole (GAPs) e alle coltivazioni biologiche.	2025	2.3	
	Tutela della biodiversità	**Sviluppare 3 progetti di sistemi agroforestali nei Paesi fornitori chiave** (Perù, Repubblica Domenicana e Uganda), individuando, col supporto di un ente di ricerca certificato, la forma più adeguata a coniugare la tutela della biodiversità e massimo beneficio per i piccoli produttori.	2030	15.2	
L'impegno verso l'ambiente	Qualità dell'aria ed emissioni	Raggiungere la **Neutralità Climatica**, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi italiani ed europei sul clima.	2050	13.2	
	Qualità dell'aria ed emissioni	Avvicinarsi il più possibile alla **neutralità dell'emissione atmosferica, anche odorigena, del sito di Orsenigo** (obiettivo: 0 mg/Nmc), abbattendo i fumi di macinazione del cacao e raddoppiando l'attuale capacità di ossidazione termica delle molecole organiche.	2025	9.4	
	Gestione ed efficienza energetica	**Migliorare l'efficienza energetica e ridurre l'impatto ambientale delle attività produttive** attraverso: • l'acquisto di **energia elettrica da sole fonti rinnovabili**; • a **riduzione del 4-5% dei consumi di energia elettrica**.	2023	7.2	
	Packaging sostenibile	**Migliorare la sostenibilità del packaging**, attraverso: • studio e promozione di **soluzioni alternative**; • **riduzione del 10% del peso** di tutti gli incarti primari in carta di tavolette; • **sostituzione di materiali non riciclabili** con materiali compostabili, riciclabili o riutilizzabili (>95% di packaging primario); • **riduzione del packaging secondario** impiegato nel trasporto di materie prime e prodotti, coinvolgendo la catena di fornitura.	2023	12.5	

Dati e informazioni di dettaglio

L'IMPEGNO VERSO LE PERSONE

Numero totale di dipendenti per contratto di lavoro e per genere, al 31 dicembre (102-8)

ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Tempo determinato	1	1	0	1	2	2
Tempo indeterminato	164	162	181	163	198	170
Somministrati non stagionali	14	4	8	5	3	0
Totale per genere	**179**	**167**	**189**	**169**	**203**	**172**
Totale	**346**		**358**		**375**	

UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Tempo determinato	22	24	55	28	74	42
Tempo indeterminato	29	6	28	11	25	8
Totale per genere	**51**	**30**	**83**	**29**	**99**	**50**
Totale	**81**		**112**		**149**	

Numero totale di dipendenti per tipologia di impiego (tempo pieno e part time) e per genere, al 31 dicembre (102-8)

ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Tempo pieno	178	130	188	135	201	141
Part time	1	37	1	34	2	31
Totale per genere	**179**	**167**	**189**	**169**	**203**	**172**
Totale	**346**		**358**		**375**	

UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Tempo pieno	35	20	28	11	59	24
Part time	16	10	55	18	40	26
Totale per genere	**51**	**30**	**83**	**29**	**99**	**50**
Totale	**69**		**112**		**149**	

Numero totale di altri lavoratori che operano nelle sedi o per conto di ICAM, al 31 dicembre (102-8)

ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Agenti	90	4	85	5	64	3
Stagisti - tirocinanti	11	9	5	3	0	1
Somministrati stagionali	17	18	15	31	24	30
Totale per genere	**118**	**31**	**105**	**39**	**88**	**34**
Totale	**149**		**144**		**122**	

UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Stagisti - tirocinanti	1	0	0	0	4	0
Agenti	0	0	5	0	0	0
Totale	**1**		**5**		**4**	

Numero totale di dipendenti per inquadramento, genere e fascia d'età, al 31 dicembre (405-1)

ITALIA - 2019	<30		30-50		>50	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	0	0	2	2	5	0
Quadri	0	0	8	1	2	3
Impiegati	4	7	18	34	6	3
Operai	17	5	74	74	29	34
Somministrati non stagionali	**6**	**2**	**8**	**2**	**0**	**0**
Totale per genere	**27**	**14**	**110**	**113**	**42**	**40**
Totale per fascia d'età	**41**		**223**		**82**	
Totale	**346**					

ITALIA - 2020	<30		30-50		>50	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	0	0	2	2	5	0
Quadri	0	0	8	1	2	3
Impiegati	4	7	17	32	7	5
Operai	24	9	84	70	28	35
Somministrati non stagionali	**5**	**3**	**3**	**2**	**0**	**0**
Totale per genere	**33**	**19**	**114**	**107**	**42**	**43**
Totale per fascia d'età	**52**		**221**		**85**	
Totale	**358**					

ITALIA - 2021	<30		30-50		>50	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	0	0	2	2	6	1
Quadri	0	0	9	1	1	3
Impiegati	4	4	21	36	6	9
Operai	22	5	93	80	36	31
Somministrati non stagionali	**2**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
Totale per genere	**28**	**9**	**126**	**119**	**49**	**44**
Totale per fascia d'età	**37**		**245**		**93**	
Totale	**375**					

UGANDA - 2019	<30		30-50		>50	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	0	0	1	0	0	0
Quadri	0	0	3	0	0	0
Impiegati	10	9	40	10	0	0
Operai	10	6	10	3	1	0
Totale per genere	**20**	**15**	**54**	**13**	**1**	**0**
Totale per fascia d'età	**35**		**67**		**1**	
Totale	**103**					

UGANDA - 2020	<30		30-50		>50	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	0	0	1	0	0	0
Quadri	0	0	2	0	0	0
Impiegati	11	11	46	9	0	0
Operai	10	6	12	3	1	0
Totale per genere	**21**	**17**	**61**	**12**	**1**	**0**
Totale per fascia d'età	**38**		**73**		**1**	
Totale	**112**					

UGANDA - 2021	<30		30-50		>50	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	0	0	1	0	0	0
Quadri	0	0	2	0	0	0
Impiegati	11	11	46	13	0	0
Operai	17	13	18	11	4	2
Totale per genere	**28**	**24**	**67**	**24**	**4**	**2**
Totale per fascia d'età	**52**		**91**		**6**	
Totale	**149**					

Composizione degli organi di governo (Consiglio di Amministrazione, Collegio Sindacale e Organismo di Vigilanza) per genere e fascia d'età (405-1)

ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	0	1	0	1	0	1
Più di 50 anni	10	0	10	0	10	0
Totale per genere	**10**	**1**	**10**	**1**	**10**	**1**
Totale	**11**		**11**		**11**	

Turnover dipendenti al 31 dicembre di ogni anno[17] (401-1)

ASSUNZIONI ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	17	8	7	4	9	4
Tra 30 e 50 anni	22	9	8	4	11	13
Più di 50 anni	0	2	1	1	6	1
Totale per genere	**39**	**19**	**16**	**9**	**26**	**18**
Totale dipendenti	**58**		**25**		**44**	

TASSO ASSUNZIONI ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	63%	57%	21%	21%	32%	44%
Tra 30 e 50 anni	20%	8%	7%	4%	10%	11%
Più di 50 anni	0%	5%	2%	2%	12%	2%
Totale per genere	**22%**	**11%**	**8%**	**5%**	**13%**	**10%**
Totale dipendenti	**17%**		**7%**		**12%**	

USCITE ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	0	0	1	0	5	0
Tra 30 e 50 anni	0	0	2	2	7	5
Più di 50 anni	7	3	3	5	4	6
si cui per pensionamento	5	3	3	4	4	4
Totale per genere	7	3	6	7	16	11
Totale dipendenti	**10**		**13**		**27**	

[17] Per fornire una rappresentazione più significativa, e in coerenza con l'approccio e la visione di ICAM, per il turnover è stato incluso anche il dato relativo all'assunzione e alle uscite del personale somministrato (non stagionale) che lavora presso le sedi di ICAM S.p.A.. A tal proposito, per evitare il doppio conteggio del personale somministrato (non stagionale) al momento dell'assunzione da parte di ICAM S.p.A., si è tenuto conto solo delle entrate e delle uscite (qualora il contratto non fosse stato rinnovato da ICAM) avvenute tramite agenzia per il lavoro.

TASSO TURNOVER ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	0%	0%	3%	0%	14%	0%
Tra 30 e 50 anni	0%	0%	2%	2%	3%	7%
Più di 50 anni	17%	8%	7%	12%	8%	16%
Totale per genere	**3%**	**2%**	**2%**	**2%**	**2%**	**2%**
Totale dipendenti	**3%**		**4%**		**7%**	

ASSUNZIONI UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	4	1	1	2	0	0
Tra 30 e 50 anni	2	1	9	0	17	22
Più di 50 anni	0	0	0	0	0	0
Totale per genere	**6**	**2**	**10**	**2**	**17**	**22**
Totale dipendenti	**8**		**12**		**39**	

TASSO ASSUNZIONI UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	20%	7%	5%	12%	0%	0%
Tra 30 e 50 anni	4%	8%	15%	0%	25%	92%
Più di 50 anni	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Totale per genere	**8%**	**7%**	**12%**	**7%**	**17%**	**44%**
Totale dipendenti	**8%**		**11%**		**26%**	

USCITE UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	0	0	2	1	1	1
Più di 50 anni	0	0	0	0	0	0
si cui per pensionamento	0	0	0	0	0	0
Totale per genere	0	0	2	1	1	1
Totale dipendenti	**0**		**3**		**2**	

TASSO TURNOVER UGANDA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Meno di 30 anni	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tra 30 e 50 anni	0%	0%	3%	8%	1%	4%
Più di 50 anni	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Totale per genere	**0%**	**0%**	**0%**	**0%**	**1%**	**2%**
Totale dipendenti	**0%**		**3%**		**1%**	

Ore medie di formazione erogate ai dipendenti per genere e inquadramento (404-1)[18]

ITALIA	2019		2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	18,00	54,50	0,00	0,00	32,75	24,33
Quadri	29,10	63,25	4,40	1,50	7,20	5,75
Impiegati	44,11	27,57	7,89	2,48	3,90	3,61
Operai	28,90	24,24	2,37	2,06	15,42	15,03
Somministrati non stagionali	522,86	1.230	295,25	274,00	304,70	74,63
Totale per genere	**69,50**	**55,29**	**15,60**	**10,18**	**55,73**	**24,74**
Totale	**62,64**		**13,04**		**41,52**	

Numero di infortuni e indicatori sulla salute e sicurezza dei dipendenti (403-9)

ITALIA	2019	2020	2021
Morti sul lavoro	0	0	0
Infortuni	**23**	**6**	**11**
Di cui infortuni gravi	0	0	0
Ore lavorate complessive	483.118	512.034	542.074
Tasso di decessi dovuti ad infortuni sul lavoro	**0**	**0**	**0**
Tasso di infortuni sul lavoro registrati	**9,52**	**2,34**	**4,05**
Tasso di infortuni gravi sul lavoro esclusi i decessi	**0**	**0**	**0**

Numero di infortuni e indicatori sulla salute e sicurezza dei lavoratori non dipendenti (403-9)

ITALIA	2019	2020	2021
Morti sul lavoro	0	0	0
Infortuni	**0**	**3**	**3**
Di cui infortuni gravi	0	0	0
Ore lavorate complessive	80.571	55.552	70.852
Tasso di decessi dovuti ad infortuni sul lavoro	**0**	**0**	**0**
Tasso di infortuni sul lavoro registrati	**0**	**10,80**	**8,46**
Tasso di infortuni gravi sul lavoro esclusi i decessi	**0**	**0**	**0**

[18] Per fornire una rappresentazione più significativa, e in coerenza con l'approccio e la visione di ICAM, il dato della formazione tiene conto della formazione erogata al personale somministrato che lavora presso le sedi di ICAM S.p.A.

LA RESPONSABILITÀ LUNGO LA FILIERA

I siti di ICAM, tutti di proprietà, sono stati mappati con l'ausilio del WDPA – the World Database on Protected Areas. Nessuno dei siti si trova all'interno di aree protette.

Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette (304-1)

SITO	TIPOLOGIA ATTIVITÀ	NOME AREA PROTETTA	DISTANZA	TIPO DI AREA PROTETTA	CATEGORIA DI GESTIONE IUCN
Orsenigo Italia	Produttiva	Riserva naturale Lago di Montorfano	2,5 km	Ecosistema Terrestre protetto – Riserva Naturale regionale/provinciale	IV
		Parco regionale Valle del Lambro (Alserio, CO)	2,16 km	Ecosistema Terrestre protetto – Parco naturale regionale/provinciale	V
Lecco Italia	Sede legale – Commerciale	Parco naturale dell'Adda Nord	200 mt	Ecosistema Terrestre protetto – Parco naturale regionale/provinciale	V
		Parco naturale del Monte Barro	850 mt	Ecosistema Terrestre protetto – Parco naturale regionale/provinciale	V
Bundibugyo Uganda	Produttiva	Rwenzori Mountains National Park	2,7 km	Ecosistema Terrestre protetto – Sito Patrimonio Mondiale (naturale o misto)	N/A
		Mataa Central forest reserve	2,7 km	Riserva forestale	N/R
		Semuliki	7 km	Ecosistema Terrestre protetto – Parco nazionale	II
Mukono Uganda	Produttiva	Nakasenyi	4,6 km	Ecosistema Terrestre protetto – Riserva forestale	N/R
Hoima Uganda	Produttiva	Mukihani	7 km	Ecosistema Terrestre protetto – Riserva forestale	N/R
		Kyamugongo	1 km	Ecosistema Terrestre protetto – Riserva forestale	N/R

Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile (408-1) e di lavoro forzato o obbligatorio (409-1)[19]

Rischio	Materie prime a rischio	Fonti di approvvigionamento a rischio potenziale critico	Regioni geografiche
Lavoro forzato	Cacao	10 fonti	Africa Occidentale Africa Centrale Africa Orientale
	Zucchero	3 fonti	Sud Est Asiatico
Lavoro minorile	Cacao	27 fonti	Africa Occidentale Africa Centrale Africa Orientale
	Zucchero	3 fonti	Sud Est Asiatico

Peso delle materie prime acquistate, suddivise per macro categoria (303-1)

ITALIA	2019	2020	2021
Tonnellate	**Peso (t)**	**Peso (t)**	**Peso (t)**
Cacao	23.677,00	24.046,70	26.064,72
Zucchero	8.472,00	8.703,00	9.303,00
Nocciole, pasta di nocciole, mandorle	505,00	550,00	691,00
Vaniglia	8,64	8,65	11,29
Latte	2.210,00	2.161,00	2.567,00
Totale	**34.872,64**	**35.469,35**	**38.637,01**

Peso e percentuale delle materie prime acquistate, suddivise per tipologia di certificazione (GRI G4 – FP2)

	2019		2020		2021	
Tonnellate	**Peso (t)**	**%**	**Peso (t)**	**%**	**Peso (t)**	**%**
Biologico	7.004,00	20%	9.052,07	26%	8.438,45	22%
Fairtrade	2.294,00	7%	2.622,62	7%	2.858,72	7%
Fairtrade e Bio	10.718,00	31%	11.322,31	32%	11.542,41	30%
Convenzionale	14.856,64	43%	12.472,35	35%	12.976,00	34%
Convenzionale – Rainforest Alliance	-	-	-	-	2.821,43	7%
Totale	**34.872,64**		**35.469,35**		**38.637,01**	

[19] Con rischio potenziale si intende il rischio associato all'approvvigionamento della materia prima da un determinato Paese

Totale acquisti di cacao, suddivisi per canale di acquisto e per tipologia di certificazione

	2019		2020		2021	
Tonnellate	**Acquisto Diretto**	**Acquisto Indiretto**	**Acquisto Diretto**	**Acquisto Indiretto**	**Acquisto Diretto**	**Acquisto Indiretto**
Biologico	2.096	2.198	2.479,78	3.489,29	2.430,09	3.101,36
Fairtrade	1.128	381	922,45	977,17	1.700,21	552,51
Fairtrade e Bio	3.964	3.770	6.637,73	1.429,58	5.725,12	2.638,29
Convenzionale	3.440	6.700	1.055,74	7.054,96	2.237,96	7.679,18
Totale per genere	**10.628**	**13.049**	**11.095,70**	**12.951,00**	**12.093,38**	**13.971,34**
Totale	**23.677**		**24.046,70**		**26.064,72**	

Totale acquisti di zucchero suddivisi per provenienza e per tipologia

	2019		2020		2021	
Tonnellate	**Europa**	**Altri paesi**	**Europa**	**Altri paesi**	**Europa**	**Altri paesi**
Biologico	0	1.415	0	1.648	0	1.551
Fairtrade	0	785	0	723	0	606
Fairtrade e Bio	0	2.984	0	3.255	0	3.179
Convenzionale	3.288	0	3.077	0	0	392
Totale per genere	**3.288**	**5.184**	**3.077**	**5.626**	**3.575**	**5.728**
Totale	**8.472**		**8.703**		**9.303**	

Totale acquisti di nocciole, pasta di nocciole e mandorle suddivisi per provenienza e per tipologia

	2019		2020		2021	
Tonnellate	**Europa Italia**	**Altri paesi**	**Europa Italia**	**Altri paesi**	**Europa Italia**	**Altri paesi**
Biologico	45	210	68	185	71	293
Convenzionale	75	175	54	243	93	234
Totale per genere	**120**	**385**	**122**	**428**	**164**	**527**
Totale	**560**		**550**		**691**	

Totale acquisti di Latte

Tonnellate	**2019**	**2020**	**2021**
Biologico	1.040	1.182	992
Convenzionale	1.170	979	1.575
Totale	**2.210**	**2.161**	**2.567**

LA RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE

Prelievo idrico annuale suddiviso per fonte e per sito (303-3)

ORSENIGO	2019		2020		2021	
ML	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte)
Falda acquifera	59,31	-	49,97	-	49,55	-
Risorse idriche di terze parti (municipale)	13,83	-	13,29	-	14,34	-
% acqua riutilizzata	30	-	-	-	-	-
Totale	**73,15**		**63,26**		**63,89**	

LECCO[20]	2019		2020		2021	
ML	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte)	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte)
Falda acquifera	71,73		77,70	-	82,00	-
Risorse idriche di terze parti (municipale)	-		4,20	-	1,35	-
% acqua riutilizzata	-	-	-	-	-	-
Totale	**71,73**		**81,90**		**83,35**	

Consumo totale di energia

ITALIA Tipologia di energia in GJ	2019	2020	2021
Elettricità (da fonti non rinnovabili)	25.935	25.758	4.187
Elettricità (da fonti rinnovabili)	-	-	15.622
Energia venduta	4.145	5.018	4.480
Metano	220.521	213.583	227.364
Totale	**242.311**	**234.323**	**242.693**

UGANDA Tipologia di energia in GJ	2019	2020	2021
Elettricità (da fonti non rinnovabili)	163	158	167
Benzina	127	164	333
Totale	**290**	**322**	**500**

[20] I dati relativi ai prelievi idrici del sito di Lecco per il 2019 e 2020 sono stati rivisti in seguito ad un ricalcolo interno

Emissioni dirette (scope 1), indirette (scope 2) e altre emissioni indirette (scope 3) di GHG generate (305-1, 305-2, 305-3)[21]

Ton CO_2 eq	2020	2021
Emissioni dirette (scope 1)	11.167	11.936
Emissioni indirette (scope 2)	2.572	377
Altre emissioni indirette (scope 3)	287.666	-[22]
Totale	**301.405**	-

Peso dei materiali utilizzati per il confezionamento primario dei principali prodotti, suddivisi per categoria e riciclabilità del materiale (301-1)

Tonnellate	2019		2020		2021	
	Riciclabile	Non riciclabile	Riciclabile	Non riciclabile	Riciclabile	Non riciclabile
Carta	633,59	-	717,32	-	708,39	-
Alluminio	108,00	-	148,89	-	139,39	-
Plastica	30,39	-	17,88	-	22,55	-
Compostabile	-	-	-	-	31,41	-
Altro (accoppiato, multistrato, etc)	-	107,53	-	91,74	-	90,80
Totale per categoria	**713,88**	**101,38**	**884,09**	**91,74**	**901,74**	**90,80**
Totale	**879,50**		**975,82**		**992,54**	

LA RESPONSABILITÀ VERSO L'INNOVAZIONE

EPISODI DI NON CONFORMITÀ IN MATERIA DI INFORMAZIONI ED ETICHETTATURA			
Indicatore	**2019**	**2020**	**2021**
Normative che hanno comportato ammende o sanzioni	0	1	0
Normative che hanno comportato una diffida	2	0	1
Verso codici di autoregolamentazione	0	0	0

[21] I dati relativi alle emissioni fanno riferimento solo ad ICAM SpA. Le altre Società del Gruppo non sono state incluse nella valutazione per la determinazione dell'impronta di carbonio in quanto il loro impatto è stato valutato come trascurabile.

[22] I dati relativi alle emissioni Scope 3 fanno riferimento solo al 2020, anno in cui è stata svolta una Carbon Footprint del Gruppo da una società esterna, e solo ad ICAM SpA.

GRI content index

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione
GRI 102 – INFORMATIVA GENERALE 2016			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	Nota metodologica	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	Profilo della Società	
102-3	Luogo della sede principale	Nota metodologica	
102-4	Luogo delle attività	Nota metodologica	
102-5	Proprietà e forma giuridica	Governance e organizzazione	
102-6	Mercati serviti	Governance e organizzazione	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	Profilo della Società; Governance e organizzazione; La performance economica;	
102-8	Informazioni sui dipendenti e sugli altri lavoratori	La gestione delle risorse umane	
102-9	Catena di fornitura	La gestione delle risorse umane; Dati e informazioni di dettaglio – L'impegno verso le persone	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	La responsabilità lungo la filiera	Non vi sono stati cambiamenti significativi durante il 2021
102-11	Principio di precauzione		
102-12	Iniziative esterne	La responsabilità verso l'ambiente	
102-13	Appartenenza alle associazioni	ICAM e il sostegno ai Sustainable Development Goals	Confindustria Lecco e Sondrio, AIDEPI, Unione Italiana Food, Agenzia ICE, Compagnia delle Opere.
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera del presidente	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	I Valori aziendali	
Governance			
102-18	Struttura della Governance	Governance e organizzazione	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	I portatori di interesse	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	Welfare e benessere	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholder	I portatori di interesse	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	I portatori di interesse	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	I portatori di interesse; La Matrice di Materialità	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	

102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Nota metodologica; La Matrice di Materialità	
102-47	Elenco dei temi materiali	La Matrice di Materialità	
102-48	Revisione delle informazioni	Qualità e sicurezza dei consumatori; Dati e informazioni di dettaglio – L'impegno verso le persone; La responsabilità verso l'ambiente	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	Nota metodologica	
102-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica	
102-51	Data del report più recente	Nota metodologica	
102-52	Periodicità della rendicontazione	Nota metodologica	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Nota metodologica	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota metodologica	
102-55	Indice dei contenuti GRI	GRI Content Index	
102-56	Assurance esterna		Bilancio non sottoposto a revisione esterna
Rendicontazione degli standard specifici			
Temi economico gestionali			
Performance economica			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La performance economica	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	La performance economica	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La performance economica	
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA 2016			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Il valore aggiunto generato e distribuito	
Anticorruzione			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Anticorruzione	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Anticorruzione	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Tracciabilità della filiera	
GRI 205: ANTICORRUZIONE 2016			
205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	Anticorruzione	
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Anticorruzione	
Tracciabilità della filiera			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Tracciabilità della filiera	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Tracciabilità della filiera	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Tracciabilità della filiera	
Governance della sostenibilità			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La Governance della sostenibilità	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	La Governance della sostenibilità	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La Governance della sostenibilità	
102-20	Responsabilità a livello esecutivo per temi economici, ambientali e sociali	La Governance della sostenibilità	

Temi ambientali			
Utilizzo delle materie prime			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Utilizzo delle materie prime	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Utilizzo delle materie prime	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Utilizzo delle materie prime	
GRI 301: MATERIALI 2016			
301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	Utilizzo delle materie prime; Dati e informazioni di dettaglio La responsabilità lungo la filiera	
Packaging sostenibile			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Packaging sostenibile	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Packaging sostenibile	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Packaging sostenibile	
GRI 301: MATERIALI 2016			
301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	Packaging sostenibile; Dati e informazioni di dettaglio La responsabilità verso l'ambiente	
Gestione ed efficienza energetica			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Gestione ed efficienza energetica	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Gestione ed efficienza energetica	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Gestione ed efficienza energetica	
GRI 302: ENERGIA 2016			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Gestione ed efficienza energetica; Dati e informazioni di dettaglio La responsabilità verso l'ambiente	
Gestione delle risorse idriche			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Gestione delle risorse idriche	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Gestione delle risorse idriche	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Gestione delle risorse idriche	
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI 2016			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Gestione delle risorse idriche	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Gestione delle risorse idriche	
303-3	Prelievo idrico	Gestione delle risorse idriche; Dati e informazioni di dettaglio La responsabilità verso l'ambiente	
Tutela della biodiversità			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La tutela della biodiversità e contrasto alla deforestazione	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	La tutela della biodiversità e contrasto alla deforestazione	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La tutela della biodiversità e contrasto alla deforestazione	

GRI 304: BIODIVERSITÀ 2016			
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Dati e informazioni di dettaglio La responsabilità lungo la filiera	
Qualità dell'aria ed emissioni			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Qualità dell'aria ed emissioni	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Qualità dell'aria ed emissioni	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Qualità dell'aria ed emissioni	
GRI 305: EMISSIONI 2016			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Qualità dell'aria ed emissioni	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Qualità dell'aria ed emissioni	
305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Qualità dell'aria ed emissioni; Dati e informazioni di dettaglio La responsabilità verso l'ambiente	
Temi Sociali			
Welfare e benessere			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La gestione delle risorse umane; Le Risorse Umane in Uganda	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	La gestione delle risorse umane; Le Risorse Umane in Uganda	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La gestione delle risorse umane; Le Risorse Umane in Uganda	
GRI 401: OCCUPAZIONE 2016			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	La gestione delle risorse umane; Le Risorse Umane in Uganda; Dati e informazioni di dettaglio L'impegno verso le persone	
Salute e sicurezza dei lavoratori			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Salute e sicurezza sul lavoro	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Salute e sicurezza sul lavoro	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Salute e sicurezza sul lavoro	
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro; Le Risorse Umane in Uganda	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Salute e sicurezza sul lavoro	
403-9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro; Dati e informazioni di dettaglio L'impegno verso le persone	

Formazione e sviluppo			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Formazione e sviluppo	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Formazione e sviluppo	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Formazione e sviluppo	
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Formazione e sviluppo; Dati e informazioni di dettaglio L'impegno verso le persone	
Diversità e pari opportunità			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Diversità e pari opportunità, Le Risorse Umane in Uganda	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Diversità e pari opportunità, Le Risorse Umane in Uganda	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Diversità e pari opportunità, Le Risorse Umane in Uganda	
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ 2016			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Diversità e pari opportunità; Le Risorse Umane in Uganda; Dati e informazioni di dettaglio L'impegno verso le persone	
Diritti umani			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Diritti umani	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Diritti umani	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Diritti umani	
GRI 412: VALUTAZIONE DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI 2016			
412-3	Accordi di investimento e contratti significativi che includono clausole relative ai diritti umani o che sono stati sottoposti a una valutazione in materia di diritti umani	Diritti umani	
Qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori	
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori	
Capacità di risposta alle esigenze dei clienti			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Capacità di risposta alle esigenze dei clienti	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Capacità di risposta alle esigenze dei clienti	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Capacità di risposta alle esigenze dei clienti	

Etichettatura responsabile			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Etichettatura responsabile	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Etichettatura responsabile	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Etichettatura responsabile	
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Etichettatura responsabile	
Salute e nutrizione			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Il rapporto con la comunità e il territorio	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Il rapporto con la comunità e il territorio	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Il rapporto con la comunità e il territorio	
G4 - FOOD PROCESSING SECTOR: Modalità di gestione			
G4 - DMA/FP4	Cibo sano e conveniente	Il rapporto con la comunità e il territorio	
Competenze e produttività dei coltivatori			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Competenze e produttività dei coltivatori	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Competenze e produttività dei coltivatori	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Competenze e produttività dei coltivatori	
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI 2016			
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Competenze e produttività dei coltivatori	
Impatti sulle comunità locali			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Impatti sulla comunità locale	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Impatti sulla comunità locale	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Impatti sulla comunità locale	
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI 2016			
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Impatti sulla comunità locale	
Equa remunerazione dei coltivatori			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'equa remunerazione dei coltivatori	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	L'equa remunerazione dei coltivatori	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'equa remunerazione dei coltivatori	
G4 - FOOD PROCESSING SECTOR: Modalità di gestione			
FP2	Percentuale del volume acquistato che è stato verificato come conforme agli standard di produzione responsabili riconosciuti a livello internazionale	L'equa remunerazione dei coltivatori	

GLOSSARIO

ALTRE EMISSIONI INDIRETTE (Scope 3): Emissioni di GHG indirette non comprese nelle emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2) che si verificano esternamente all'organizzazione, comprese le emissioni a monte e a valle.

B2B: acronimo di Business to Business, locuzione inglese (da venditore a venditore), nel linguaggio comune, si intende il complesso delle varie transazioni che avvengono tra un'azienda e i suoi fornitori o altre aziende del medesimo settore.

BENESSERE ANIMALE: si intende generalmente "la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale". Il benessere animale nel suo complesso non include solo la salute e il benessere fisico dell'animale ma anche il suo benessere psicologico e la capacità di esprimere i suoi comportamenti naturali. Il benessere può essere considerato rispettato se gli animali sono in buona salute, si sentono bene e sono liberi dal dolore.

BIODEGRADABILE: nel linguaggio chimico e commerciale, si riferisce ad una sostanza o a un prodotto che può subire la degradazione biologica (o biodegradazione).

BIODIVERSITÀ: in biologia, la coesistenza di varie specie animali e vegetali in un determinato ecosistema; è detta anche diversità biologica.

BIOLOGICO (BIO): i prodotti agroalimentari biologici sono ottenuti applicando tecniche agricole che non ammettono il ricorso a sostanze chimiche di sintesi e l'utilizzo di organismi geneticamente modificati. I prodotti biologici sono certificati da un Ente di controllo indipendente a garanzia della loro provenienza da aziende operanti in conformità ai regolamenti comunitari. Tutte le aziende che intendono produrre, trasformare, etichettare, commercializzare ed importare prodotti biologici devono obbligatoriamente assoggettarsi al sistema di controllo.

CERTIFICATI BIANCHI (Titoli di Efficienza Energetica): titoli negoziabili che certificano i risparmi energetici conseguiti negli usi finali di energia, realizzando interventi di incremento dell'efficienza energetica.

COMPOSTABILE: materiale che può essere sottoposto a compostaggio. Il compostaggio è un sistema di smaltimento dei rifiuti solidi urbani che, attraverso vari processi (macinazione, vagliatura, omogeneizzazione e fermentazione aerobica), vengono parzialmente trasformati in compost, cioè in fertilizzanti.

COMPOSTI ORGANICI VOLATILI (COV): composti chimici di vario genere caratterizzati dalla loro volatilità, cioè dalla capacità di evaporare facilmente nell'aria a temperatura ambiente.

CONVENZIONALE: si intende prodotto senza alcuna attribuzione di tipo biologico e/o Fairtrade.

EMISSIONI DIRETTE (Scope 1): Sono le emissioni dirette di GHG provenienti da fonti detenute o controllate dalla Società.

EMISSIONI INDIRETTE (Scope 2): Sono le emissioni di GHG risultanti dalla generazione di elettricità acquistata o acquisita, riscaldamento, raffreddamento e vapore consumato da un'organizzazione.

FAIRTRADE: relativo all'equo commercio. L'equo commercio è il complesso delle attività commerciali finalizzate a favorire la crescita economica dei paesi in via di sviluppo, esportatori dei vari prodotti, con un'equa remunerazione (anche, commercio equosolidale, o equo e solidale).

GAS EFFETTO SERRA: gas in grado di influenzare la capacità dell'atmosfera terrestre di assorbire e trattenere in il calore, dando quindi luogo a un aumento della temperatura sulla superficie terrestre.

GENOTIPO: complesso dei caratteri genetici di una pianta.

HACCP: in ambito agroalimentare, sigla di hazard analysis and critical control point, indica un sistema di indagini e di sorveglianza volto a garantire la salubrità degli alimenti, attraverso attività di prevenzione.

INFORTUNIO IN ITINERE: infortuni occorsi durante il normale percorso di andata e ritorno dal luogo di abitazione a quello di lavoro.

INNESTO: pratica consolidata che tende a favorire la propagazione della pianta, a controllarne e migliorarne la crescita, la qualità e la resistenza alle malattie e ai parassiti per ottenere una specie vegetale qualitativamente superiore.

PRIVATE LABEL: marchi privati posseduti dai distributori che contraddistinguono gamme sempre più ampie di prodotti, e che competono con i marchi pubblici ormai storici.

TRADER: si intendono società specializzate nel commercio di materie prime agricole.

WHITE-LABEL: Un prodotto o servizio white-label (alla lettera "etichetta bianca" o "senza etichetta") è un prodotto o servizio realizzato da una società (produttore) che permette il rebranding da parte di altre aziende.

ICAM S.p.A.
Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco (LC) - Italy
Via Caio Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO) - Italy - Tel. +39 031 634 6101
info@icamcioccolato.it - www.icamcioccolato.com
eshop.icamcioccolato.com