



ICAM RILASCIAMO IL QUINTO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Un impegno costante finalizzato a generare valore per gli individui, le comunità e l'ambiente

- + 5% di persone inserite in organico nel 2022 presso la sede italiana e +36 persone inserite anche nell'organico di Icam Chocolate Uganda Ltd.
- 6.428 gli agricoltori che, nelle tre sedi ugandesi di Bundibugyo, Hoima e Mukono, sono stati coinvolti nella formazione sulle pratiche agronomiche sostenibili
- 80% di fave di cacao con una o più certificazioni, in particolare biologico (23%), bio/Fairtrade (29%), Fairtrade (9%) e Rainforest Alliance (18%).
- 97% dei fornitori di cacao e il 100% dei fornitori delle altre materie prime hanno sottoscritto il Codice Etico di Icam.
- 88% dell'energia elettrica proveniente da auto-produzione
- 95% di materiali riciclabili per le confezioni di tavolette di cioccolato

Orsenigo, 27 luglio 2023 – Icam Cioccolato, azienda italiana specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato e semilavorati del cacao, ribadisce il proprio impegno verso un **approccio etico e sostenibile** e rilascia il suo **quinto bilancio di sostenibilità**. Un rendiconto preciso e puntuale che, partendo dalle peculiarità del business, definisce e valuta le modalità attraverso cui persegue effetti positivi per la società e riduce il più possibile quelli negativi.

Una realtà, quella di Icam, che da oltre 75 anni si prende cura di una meravigliosa materia prima – il cacao – seguendone ogni fase: dalla piantumazione e crescita delle piante, dalla raccolta ed essiccazione dei suoi frutti, fino ad arrivare alla sua lavorazione e trasformazione in cioccolato di alta qualità, destinato poi al **consumatore finale**, all'**industria** e ai **professionisti del settore**.

Persone, filiera, innovazione e ambiente sono i 4 pilastri su cui è costruita l'identità aziendale e le 4 macroaree a partire dalle quali Icam ha elaborato il proprio bilancio di sostenibilità, indicando per ciascuna, gli obiettivi raggiunti e i traguardi verso cui tendere negli anni a venire. Redatto in conformità ai **GRI Standard (Global Reporting Initiative Standards) del 2021**, il documento associa a ciascuna delle attività analizzate gli **SDG (Sustainable Development Goals)** dettati dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Nel corso del 2022, come per gli anni precedenti, Icam ha inoltre aggiornato la propria analisi di materialità, un percorso iniziato in occasione del primo bilancio di sostenibilità e che, grazie al coinvolgimento di stakeholder esterni (principali clienti e alcuni fornitori in ambito nazionale e internazionale), permette ogni anno ad Icam di individuare le tematiche ESG su cui concentrarsi nella redazione del bilancio, 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.

“L'impegno principale del 2022, che rendicontiamo in questa edizione del nostro bilancio di sostenibilità, è stato quello di consolidare il ruolo di Icam come soggetto responsabile, capace di generare valore condiviso”, dichiara **Sara Agostoni, Chief Sustainability Officer di Icam Cioccolato**.

“Concretamente, in continuità con la nostra storia di oltre 75 anni, ci siamo sforzati di ricercare nuove occasioni di sviluppo di relazioni e sinergie positive, in grado di produrre risultati soddisfacenti per tutti, base di ogni progetto realmente resiliente e globalmente sostenibile.

Da un punto di vista di metodo, il nostro sforzo è stato quello di identificare in modo sempre più puntuale gli impatti del nostro operare, per poterli misurare e governare efficacemente.”

L'IMPEGNO VERSO LE PERSONE

Il riconoscimento del valore delle singole persone e l'importanza di stabilire con loro una relazione di fiducia e rispetto reciproci, sono da sempre tra i valori fondanti dell'azienda, in Italia, a Orsenigo (CO), così come negli altri Paesi in cui opera e in particolare, presso la sede Ugandese, Icam Chocolate Uganda Ltd. Con **393 collaboratori** al 31 dicembre 2022, Icam ha



incrementato del 5% le persone inserite in organico presso la sede italiana, potendo contare oggi su un **94% di contratti a tempo indeterminato** sul totale degli assunti. Tutti i collaboratori assunti hanno inoltre accesso a un pacchetto di benefit e incentivi legati alle performance e ideati dall'azienda per offrire condizioni di lavoro migliorative rispetto al settore di riferimento. Tra questi: gli **incentivi legati alle performance individuali**, una piattaforma di **welfare aziendale** per l'erogazione defiscalizzata del premio di produttività.

In Uganda, dove nel 2010 ha creato un centro di raccolta ed essiccazione delle fave di cacao (seguito negli anni da altri 2 centri), Icam applica la stessa attenzione e gli stessi principi di sostenibilità verso i propri collaboratori e le loro esigenze. Con un incremento di **36 persone inserite in organico**, anche i collaboratori di Icam Chocolate Uganda Ltd possono beneficiare di una serie di benefit che vanno oltre quanto previsto dalla normativa locale. A questo si aggiunge l'accesso alla formazione legata all'ottenimento delle certificazioni Rainforest Alliance e Biologico, con contenuti prevalentemente tecnici ma che hanno riguardato anche il Codice Etico e di condotta di Icam a cui tutti i collaboratori devono attenersi. Un processo di **formazione continua** sulle pratiche agronomiche sostenibili agli agricoltori locali che conferiscono le fave di cacao presso i centri di raccolta, allo scopo di aumentare qualità e produttività del raccolto e la conseguente redditività dello stesso. Nel 2022 Icam ha formato **6.428 agricoltori** nelle tre sedi ugandesi di **Bundibugyo, Hoima e Mukono**.

L'IMPEGNO VERSO LA FILIERA

L'eccellenza dei prodotti ICAM è il risultato dell'accorta e **scrupolosa gestione della catena di fornitura** dell'azienda nella sua interezza. Partendo dalle filiere per l'**approvvigionamento del cacao**, oltre 20 i paesi tra **Africa, Sud America e America Centrale**, fino ad arrivare a quelle dello **zucchero, del latte e derivati, della frutta secca ecc.**, Icam coinvolge ogni fornitore a dare il proprio contributo nel raggiungimento dell'obiettivo di tracciare il percorso realizzato da ogni ingrediente che partecipa alla realizzazione del prodotto finale.

Partendo da una selezione scrupolosa delle materie prime, con l'obiettivo di riuscire nell'intento di tracciare l'intera filiera, Icam ha stilato ormai da oltre una decina di anni, un Codice Etico aziendale che vede nel rispetto, nella sostenibilità e nella trasparenza, i valori guida da seguire in tutte le fasi delle attività di produzione del cacao e di tutti gli ingredienti necessari alla realizzazione del cioccolato in ogni sua forma. Il Codice Etico di Icam è stato condiviso da molti dei fornitori dell'azienda e ad oggi è stato sottoscritto dal **97% dei fornitori di cacao** e dal **100% dei fornitori di altre materie prime**. Un modus operandi virtuoso che nel 2022 ha portato alla certificazione "organic" dell'**80% delle fave di cacao** utilizzate da Icam, **in particolare biologico (23%), bio/Fairtrade (29%), Fairtrade (9%) e Rainforest Alliance (18%)**.

Icam, inoltre, dal 2020 prosegue il suo impegno di tracciabilità nel progetto denominato "**Supply Chain ESG Risk Assessment**" il cui fine è conoscere sempre più dettagliatamente la struttura e i rischi ambientali, sociali e di governance delle **catene di fornitura di latte, zucchero e cacao**, le tre materie prime più rilevanti nel processo produttivo del cioccolato. Partendo da una prima mappatura delle singole filiere e dalla valutazione dei rischi ESG di ciascuna, che potrebbero impattare sull'attività dell'azienda, viene poi richiesto ai singoli fornitori un'analisi dei propri rischi ESG e delle strategie per prevenirli o mitigarli tramite policy specifiche, codici di condotta, etc. Il tutto permette ad Icam di stilare una valutazione del rischio residuo di imbattersi, anche in modo indiretto, in situazioni di **corruzione, di lavoro forzato o minorile** dei contadini, **mancato rispetto della biodiversità, deforestazione ecc.**, nonché di rendere più competitiva e resiliente l'intera catena produttiva, generando impatti e valori positivi e condivisi su tutte le comunità coinvolte. Un processo che è parte integrante delle pratiche dell'azienda di fondamentale importanza per affrontare le sfide più attuali sui tavoli della Comunità Europea: deforestazione e rispetto dei Diritti Umani.

L'IMPEGNO VERSO L'INNOVAZIONE

L'approccio di Icam alla produzione vede come punto cardine la ricerca continua della massima **soddisfazione dei clienti** che non si pone come semplice obiettivo da raggiungere, ma che rappresenta parte integrante della mission aziendale.

Partendo dalla qualità e sicurezza dei propri prodotti, Icam ha istituito negli anni **procedure aziendali**, periodicamente rinnovate sulla base del **processo tecnologico** e delle **evoluzioni normative**, che permettono di **prevenire in modo**



sistematico e continuativo l'insorgere di non conformità relative a qualità, sicurezza e legalità dei prodotti. Il compito di ridurre, e auspicabilmente, eliminare l'insorgenza di eventuali situazioni critiche è affidato al **Food Safety Team**, responsabile dello sviluppo, attuazione e mantenimento della politica di qualità e sicurezza. Nell'ambito di questi controlli, continuativi dalla materia prima al prodotto finito, nel 2022 sono state effettuate **23.079 analisi di conformità**.

Un'attenzione all'impatto sulla salute e sicurezza dei consumatori caratterizzata dall'implementazione, diversi anni fa, dei principali standard di qualità e sicurezza alimentare tra cui **ISO 9001, BRC e IFS**. A queste certificazioni principali, si affiancano quelle di prodotto in grado di offrire prodotti specifici a una platea più ampia possibile di consumatori. Dal 1998 al 2022 Icam, attraverso una scelta di responsabilità e trasparenza verso i consumatori, ha arricchito i propri prodotti con certificazioni alimentari specifiche, quali: **Fairtrade, Biologico, Kosher, Halal, Gluten Free, Vegan Quality, Lactose Free e dal 2022 DAIRY FREE**. Una scelta inclusiva nei confronti di ogni individuo e che porta come diretta conseguenza, l'incremento dei controlli lungo l'intera catena produttiva.

Questo costante slancio verso l'innovazione alimentare trova riscontro e terreno fertile nel **dipartimento di Ricerca e Sviluppo**, dove le necessità del mercato e del singolo cliente diventano realtà. Nonostante il contesto politico-economico particolarmente critico, **nel corso del 2022 sono state realizzate 422 nuove ricette**.

L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

Icam nel corso degli anni si è contraddistinta per la profonda attenzione alle tematiche ambientali e per l'impegno a minimizzare l'impatto del proprio operato sul pianeta. Con l'obiettivo di comprendere, gestire e ridurre i propri impatti sul clima e, al tempo stesso, per dare concreta evidenza ai risultati ottenuti col proprio impegno, a fine 2020 ICAM ha avviato un'attività di **calcolo e monitoraggio della propria Carbon Footprint**. L'attività, condotta col supporto di **Carbonsink** - 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 e indirette dell'azienda relativamente al 2020. Dall'analisi condotta è emerso che la voce più significativa della Carbon Footprint è relativa alle emissioni indirette (**95%**), di cui gli ingredienti 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%)**.

Questi calcoli hanno portato all'implementazione di misure atte ad ottenere una costante **riduzione delle emissioni di CO₂, portando l'azienda nel 2022 a ridurre le proprie emissioni di circa il 19% rispetto al 2020**. Inoltre, l'indice di intensità delle emissioni, in rapporto alle tonnellate di produzione, è in costante compressione, grazie anche agli interventi di riduzione e all'ottimizzazione produttiva che dal 2020 ha consentito una **riduzione del 27%, di cui 11% nell'ultimo anno**.

Parallelamente Icam, grazie all'elevato livello di innovazione tecnologica del proprio sito produttivo di Orsenigo, è stata in grado di **ridurre sempre di più il fabbisogno energetico necessario alla produzione**. Fiore all'occhiello dello stabilimento è infatti **l'impianto di trigenerazione** che, oggetto di costante manutenzione e di investimenti che ne migliorano anno dopo anno l'efficienza, è in grado di produrre da un'unica fonte di energia elettrica, contemporaneamente vapore e acqua fredda, permettendo di ottenere in modo autonomo ed efficiente **la quasi totalità (l'88% nel 2022) dell'energia consumata dal processo produttivo** dello stabilimento lecchese. La parte restante, invece, viene **acquistata da fonti di energia rinnovabili (12%)**.

Infine, tra le accortezze e provvedimenti messi in pratica dall'azienda è da annoverare anche l'impegno nella produzione di packaging sostenibili. Icam ha sviluppato un innovativo confezionamento biodegradabile e compostabile, a base di carta che, senza rinunciare all'estetica, garantisce l'ottimale protezione del prodotto e le performance di efficienza produttiva. Una tipologia di imballo che ha ricevuto l'apprezzamento da parte del mercato e che cresce velocemente: nell'anno 2022 si è registrato un **incremento nell'utilizzo dell'incarto biodegradabile del 55%** rispetto all'anno precedente. **Il 76% di incarti primari delle tavolette hanno inoltre subito un processo di sgrammatura**, equivalente a un risparmio di 104 tonnellate di carta in 3 anni. Il 95% dell'incarto primario per le tavolette di cioccolato prodotte nel 2022 è stato riciclabile.

È possibile visionare e scaricare il **Bilancio di Sostenibilità 2022 completo di ICAM Cioccolato** a [questo link](#).



ICAM CIOCCOLATO

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

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA ICAM

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