



L'IMPEGNO DI ICAM SULLE TEMATICHE DELLA SOSTENIBILITÀ CRESCE ANCORA

Numeri in costante crescita, un impegno che si estende a tutti gli ambiti in cui l'azienda opera e un nuovo Chief Sustainability Officer, parte della terza generazione della famiglia Agostoni, a garanzia di ogni processo

- **85% dell'energia elettrica necessaria al funzionamento dello stabilimento autoprodotta**
- **- 10% di emissioni di CO2 nell'atmosfera**
- **Il 96% dei materiali utilizzati per il confezionamento delle tavolette di cioccolato riciclabili**
- **17 nuovi ingressi in azienda nel corso dell'anno 2021**
- **Il 96% del cacao è acquistato da fornitori che hanno sottoscritto il codice etico di ICAM**
- **Codice Etico di ICAM condiviso e firmato dal 100% dei fornitori che collaborano con l'azienda**

Orsenigo, xx luglio 2022 – ICAM Cioccolato, azienda lecchese specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato e semilavorati del cacao, annuncia il suo **quarto bilancio di sostenibilità**, dopo un anno di **importanti cambiamenti** interni legati proprio all'approccio alla sostenibilità dell'azienda.

Nel 2021, in occasione del 75° anniversario dalla sua fondazione, l'azienda ha deciso di mettere nero su bianco alcune delle procedure già insite nel proprio modus operandi e sistematizzarle all'interno di una nuova **corporate identity** caratterizzata dal pay off "**Chocolate by Nature**". Un approccio che da più di 75 anni caratterizza la conoscenza da parte dell'azienda di questa meravigliosa materia prima, che contraddistingue il suo agire e che, a partire da oggi, viene declinato su quelli che sono **i pilastri fondanti dell'azienda stessa: filiera, ambiente, persone e innovazione.**

Quattro aree all'interno delle quali si declina l'essere sostenibile dell'azienda, oltre al suo bilancio di sostenibilità. Organizzato infatti in 4 macroaree, il documento attesta anche quest'anno i progressi fatti dall'azienda in termini di responsabilità sociale e ambientale.

IMPEGNO VERSO LE PERSONE

Che si tratti dei dipendenti di Orsenigo, della cittadinanza che abita il territorio locale o dei coltivatori delle cooperative nei paesi d'origine del cacao, le persone sono da sempre la colonna portante dell'azienda. Nel 2021 l'organico aziendale si è arricchito di **17 nuove unità**, entrate con differenti mansioni ed è proprio del 2021 l'introduzione del **nuovo elemento di professionalità**, un premio che viene **ricosciuto a tutti i dipendenti sulla base delle loro competenze** e che si somma a una **formazione costante (40 ore pro capite quest'anno)** e ad altri contributi economici per supportare tutti i dipendenti nelle **spese sostenute per l'istruzione dei figli (ricosciuto quest'anno a 96 dipendenti)** o per aver svolto **attività di volontariato (41)**. Allo stesso modo una grande attenzione viene data ai **coltivatori dei paesi di origine** che vengono costantemente **formati per accrescere le loro competenze tecnico-agricole**, al fine di migliorare e incrementare sempre di più la quantità e qualità del raccolto per ottenere un **pagamento più alto dalla vendita delle fave di cacao** e migliorare le condizioni socio-economiche delle loro famiglie.

RESPONSABILITÀ LUNGO LA FILIERA

Da molti anni ICAM rivolge una grande attenzione all'intero percorso che le fave di cacao effettuano, da quando sono ancora appese alle pianta fino a quando non diventano una delle **innumerevoli ricette (734 nel 2021)** prodotte nello stabilimento di Orsenigo. Attenzione che allo stesso modo viene rivolta anche a tutti i player (**produttori di zucchero, latte, vaniglia, frutta secca** e altri ingredienti che contribuiscono alla realizzazione di ogni ricetta) che possono entrare a far parte della **filiera di ICAM** solo dopo aver condiviso e firmato il **codice etico dell'azienda, che nel 2021 ha raccolto il 100% dei fornitori**. Lo stesso codice è stato firmato anche da molti dei **fornitori da cui ICAM acquista il cacao**, arrivando a chiusura d'anno al **96%**.

Inoltre, al fine di **incrementare la tracciabilità e la trasparenza della propria filiera**, tra la fine del 2020 e il 2021 ICAM ha sviluppato un progetto denominato "**Supply Chain ESG Risk Assessment**", con l'obiettivo di accrescere la conoscenza della struttura e dei rischi ESG (**ambientali, sociali e di governance**) che caratterizzano le catene di fornitura di tre delle materie



prime più significative nel flusso produttivo del cioccolato: **cacao, latte (siero e lattosio) e zucchero**. Un progetto molto ambizioso che si articola in **4 fasi**, ciascuna propedeutica alla successiva, che mira ad effettuare una prima **mappatura delle filiere che caratterizzano questi specifici ingredienti** per ottenere un'analisi dei rischi ESG di ognuna di queste filiere e valutare quale possa essere l'impatto di ognuno di questi rischi sulla filiera di ICAM, la richiesta ai fornitori stessi di fare delle **valutazioni sui propri rischi ESG** e del loro impegno ad evitarli attraverso codici di condotta, policy specifiche, certificazioni di enti terzi ecc., per giungere infine a una **valutazione di ICAM del rischio residuo che è una summa delle analisi condotte per ciascuna filiera oggetto di studio e che definisce il rischio di imbattersi, anche in maniera indiretta, in situazioni di corruzione, lavoro forzato o minorile dei contadini, deforestazione, mancato rispetto della biodiversità del terreno ecc.** Il progetto diventerà un utilissimo strumento per guidare la scelta di partner e fornitori d'ora in avanti.

IMPEGNO VERSO L'INNOVAZIONE

Innovazione di processo e di prodotto vanno per ICAM di pari passo e sono da sempre fondamentali per mantenere salda la propria posizione sul mercato come azienda in grado di **soddisfare ogni esigenza e richiesta di professionisti della pasticceria** sempre alla ricerca dell'ultima tendenza, **delle industrie dolciarie** a cui fornire cioccolato, polvere, burro, creme ecc e della **grande distribuzione italiana ed estera** che può contare su moltissime ricette di qualità proposte in private label. Tutti gli sforzi del **Dipartimento Ricerca e Sviluppo** per acquisire i macchinari, fare proprie le tecnologie e le innovazioni necessarie a rispondere ai bisogni di tutte queste categorie di clienti, così come quelli del consumatore finale, fanno parte dell'impegno di ICAM ad essere sempre un'azienda innovativa e al passo con le evoluzioni del mercato.

RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE

In ultimo, ma non per importanza, arriva l'attenzione nei confronti dell'ambiente e l'impegno di ICAM a operare mantenendo il più basso possibile il proprio impatto. Anche in questo caso si tratta di una propensione che ha sempre caratterizzato l'azienda lecchese e che oggi più che mai si esplicita nel pay off "Chocolate by Nature", cui il cioccolato (e il cacao ancor prima) è un prezioso dono della natura che necessita di essere trattato con la massima cura e attenzione. Un impegno che si traduce nell'incremento anno su anno della quantità di energia che ICAM autoproduce grazie al trigeneratore, da dove **nel 2021 è arrivato l'85% dell'energia necessaria al fabbisogno produttivo dello stabilimento**, della riduzione **del 10% di emissioni di CO2 nell'atmosfera** o agli **incarti delle confezioni delle tavolette di cioccolato** che nel 2021 sono state realizzate **per il 96% in materiale rinnovabile**.

Una sfida, quella dell'impatto ambientale che nel corso dello scorso anno ha visto il raggiungimento di un grande traguardo, fortemente voluto dai vertici aziendali e che ha segnato un nuovo modo di affrontare le sfide. si tratta del primo **flowpack compostabile**, realizzato utilizzando carta e un biopolimero brevettato, composto da biomassa a base di mais. Un particolare incarto costituito **per l'80% da materie prime rinnovabili e compostabili** in base alle regole dello smaltimento industriale. Un'innovazione che oggi è l'incarto della gamma di tavolette fiore all'occhiello del premium brand Vanini realizzate con **cioccolato biologico monorigine** proveniente dalla **subsidiary ugandese di ICAM (ICAM Uganda Ltd.)**. La massima espressione di un approccio sostenibile e rispettoso dell'ambiente sotto ogni aspetto.

Chocolate by Nature è per ICAM un approccio sostenibile a 360°, perfettamente in linea con il ruolo che tutte le imprese sono chiamate a ricoprire nella società moderna. Un approccio che in azienda sarà coordinato in ogni sua sfumatura dal nuovo Chief Sustainability Officer, Sara Agostoni. Rappresentante della terza generazione della famiglia fondatrice che lavorerà con l'obiettivo di guidare l'azienda nelle sfide future e di generare un **impatto positivo – non solo economico ma anche ambientale e sociale – nei molteplici contesti in cui l'azienda opera**.

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. Sara Agostoni, Chief Sustainability Officer di ICAM S.p.A.

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 completo di ICAM Cioccolato è scaricabile 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

Rita Genuini – 347 3444211 – rita.genuini@mslgroup.com