



A UN ANNO DAL SUO PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ, ICAM CIOCCOLATO COMUNICA I RISULTATI RAGGIUNTI E SI PONE NUOVI AMBIZIOSI OBIETTIVI PER GLI ANNI A VENIRE

- **Consumi idrici ridotti del 15%**
- **Il 92% dei materiali utilizzati per il confezionamento delle tavolette di cioccolato sono riciclabili,**
- **Il 35% dei fornitori di cacao hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM**

Orsenigo, 23 luglio 2020 – A un anno dall’annuncio del primo bilancio di sostenibilità, ICAM, azienda lecchese specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato e semilavorati del cacao, rende noti i risultati raggiunti nell’anno 2019 e si pone dei nuovi e sfidanti obiettivi.

Con un occhio sempre attento verso i **3 pilastri** che hanno guidato la stesura della prima edizione del bilancio – **responsabilità verso la filiera produttiva, verso la comunità e verso il pianeta** – ICAM annuncia quest’anno di aver raggiunto risultati soddisfacenti in ciascuna delle 3 aree. Dalla **riduzione dei consumi idrici del 15%** all’**incremento** della percentuale di **materiale riciclabile per le confezioni** delle tavolette di cioccolato per il consumatore finale, giunta al **92% sul totale**.

Da oltre 70 anni ICAM segue un approccio produttivo distintivo, capace di interpretare la filosofia che da generazioni anima l’attività della famiglia: produrre cioccolato sostenibile e di alta qualità, facendosi interpreti dell’autentica cultura del cioccolato Made in Italy.

Con un’offerta che si distingue in tre principali linee di prodotto (industria, private label e a marchio proprio), ICAM è oggi una realtà solida sul mercato italiano, e su quello estero che pesa ben il 58% sul fatturato 2019 (totale fatturato 2019: 163.5 Mil. €). Grazie al **controllo della filiera produttiva**, dalla piantagione fino al prodotto finito e uno stabilimento produttivo (a Orsenigo, Como) dotato delle più moderne **tecnologie 4.0**, ICAM si distingue da sempre per un’offerta altamente diversificata e per il suo approccio virtuoso al business. Due elementi che insieme permettono all’azienda di soddisfare l’ampio ventaglio di esigenze dei propri clienti con prodotti di eccellente qualità e la certezza della massima sicurezza alimentare, garantita dalla **completa tracciabilità delle materie prime** utilizzate.

Il Bilancio di Sostenibilità di ICAM, redatto dallo Studio Associato Fieldfisher, è uno strumento che integra la forte propensione dell’azienda verso un modus operandi virtuoso e sostenibile, attraverso il quale regole e obiettivi sempre nuovi e sfidanti vengono stabiliti per operare nel pieno rispetto di tutti i soggetti coinvolti nel processo produttivo, della società e dell’intero pianeta.

*“La centralità delle persone e il senso di responsabilità verso tutti gli stakeholder sono sempre stati i pilastri che hanno guidato e ispirato le nostre scelte, sin dalla nascita di questa storica azienda familiare, dichiara **Angelo Agostoni Presidente di ICAM Cioccolato**. Le attività di formazione con i contadini delle “nostre” cooperative, la garanzia di contratti annuali di acquisto e la ricerca di cacao e altre materie prime di qualità che rispettino i nostri valori, permettono ai coltivatori una crescita svincolata dai concetti di dipendenza e offre alle piccole realtà gli strumenti necessari per crescere e diventare artefici del proprio benessere. Un modello di business virtuoso che, non solo rende noi orgogliosi di quanto fatto fin qui, ma che ci contraddistingue permettendoci di ricevere l’apprezzamento da parte di clienti e consumatori che da oltre 70 anni scelgono i nostri prodotti e condividono con noi il nostro approccio.”*

RESPONSABILITÀ VERSO LA FILIERA

Negli anni ICAM ha instaurato un solido e proficuo rapporto di collaborazione con le comunità di coltivatori di alcuni dei principali paesi produttori di cacao, impegnandosi per migliorare i **metodi di lavoro**, la **qualità del cacao** e, conseguentemente, le **condizioni socio-economiche** delle persone coinvolte. Collaborazioni importanti, basate su precisi valori che vedono nel rispetto, nella crescita delle relazioni con tutti gli operatori



della filiera, nella sostenibilità, nell'equità e nella trasparenza, i principi guida da seguire in tutte le attività.

Questa **gestione etica del rapporto con le cooperative** ha portato a una equivalenza di ruoli tra azienda e coltivatori che permette a entrambi di essere, non solo partner commerciali che affrontano insieme le mutevoli condizioni dei mercati, ma anche di supportarsi nei momenti di crisi. A seguito dell'emergenza sanitaria legata alla pandemia Covid-19 che ha colpito il mondo intero, ICAM ha infatti effettuato una **donazione in denaro** a favore di una delle cooperative con cui è in essere una florida e duratura collaborazione il primo caso coinvolge APROCAM nella provincia di Bagua, Amazonas in Perù. Un gesto di solidarietà, fatto con il fine di sostenere non solo la cooperativa, ma anche gli abitanti della zona e per offrire loro un aiuto nell'acquisto di dispositivi di sicurezza e strumentazioni mediche atte a limitare la diffusione del contagio e/o curare eventuali contagiati.

Un secondo caso concreto in Perù, rappresentativo dello stretto legame di partnership con le cooperative nei paesi di origine, è stato portato avanti da ICAM nei mesi scorsi. L'azienda ha infatti agito da intermediario fra un importante cliente inglese e la cooperativa **CAT Tocache**, nella destinazione di alcuni fondi per la lotta contro il Covid-19. Il fondo è servito nell'acquisto di sistemi di protezione individuale e altri beni di prima necessità che hanno visto coinvolti non solo i 415 soci della cooperativa ma tutta la municipalità del distretto di Tocache ed ha coinvolto migliaia di persone.

Il **Perù**, così come l'**Uganda**, la **Repubblica Dominicana** e il **Madagascar** sono i principali paesi in cui l'azienda, avendo attivi degli accordi di collaborazione direttamente con le cooperative, opera per approvvigionamento diretto, in altri casi in cui sia necessario, per specifiche richieste dei clienti o nel caso in cui si ricerchi una specifica origine del cacao o determinate qualità, ICAM ricorre al mercato internazionale impegnandosi comunque a rifornirsi presso commercianti con cui intrattiene un rapporto storico e che ne condividono la filosofia e l'etica.

Nel 2019 l'azienda ha acquistato **23.677 tonnellate di cacao (Bio&Fairtrade 57%, Convenzionale 43%)** e, pur avendo una profonda conoscenza dei suoi partner, nella seconda metà del 2019, l'azienda ha richiesto loro, la **sottoscrizione formale** del proprio Codice Etico. A fine anno, la percentuale di cacao acquistato da **fornitori che hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM è stata pari al 35%**. A tal proposito l'azienda si è data l'obiettivo di aumentare quanto più possibile questa quota, fino ad un futuro prossimo, di ricorrere esclusivamente a quei fornitori che hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM.

In ognuna delle collaborazioni che ICAM porta avanti nei territori di origine del cacao, si impegna a garantire a tutti i coltivatori un **pagamento equo**, garantendo 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 i singoli coltivatori e per tutta la comunità locale**.

RESPONSABILITÀ VERSO IL PIANETA

Ridurre al minimo il proprio impatto ambientale è per ICAM di fondamentale importanza, non solo perché si tratta di un comportamento **etico e doveroso nei confronti delle generazioni future**, ma perché direttamente connesso alla **salvaguardia delle piantagioni**, sempre di più impattate dagli effetti dei cambiamenti climatici che coinvolgono il pianeta terra. Una necessità che si traduce per ICAM nell'impegno a ridurre in prima battuta, i propri **consumi idrici**, le **emissioni di CO₂** e la **produzione di incarti non riciclabili**.

Il consumo idrico è una delle voci che hanno un impatto maggiore nella produzione del cioccolato. Consapevole dell'importanza dell'utilizzo responsabile delle risorse naturali, ICAM pone grande attenzione alla gestione dei consumi di acqua, assicurando l'ottimizzazione dei cicli di produzione. Nell'anno 2019 presso gli stabilimenti di Orsenigo e Lecco il **consumo idrico** è stato **pari a 146 ML, registrando un calo del 15% rispetto all'anno precedente**, performance che sono state penalizzate da un guasto impiantistico



verificatosi presso l'impianto di Orsenigo che è stato però prontamente risolto e che fa prevedere un **incremento del risparmio complessivo del 20% entro la fine del 2020**.

Anche per quanto riguarda le scelte del **packaging**, i due aspetti più importanti presi in considerazione dall'azienda sono **qualità e sostenibilità**. Se da una parte gli incarti hanno il ruolo di preservare e proteggere l'integrità del prodotto in termini di **sicurezza alimentare, freschezza e qualità organolettica** e assolvere contemporaneamente una funzione estetica e comunicativa, dall'altra parte questi devono al contempo essere **facilmente smaltibili** e avere un **impatto ambientale ridotto**.

Nel 2019 ICAM ha acquistato circa **815 tonnellate di materiale per l'imballaggio primario** dei prodotti (tavolette, praline, polvere di cacao e coperture industriali), a cui si è aggiunto l'acquisto di **cartoni, bancali ed espositori, questi ultimi in materiale 100% riciclabile**. In tutti i casi in cui è possibile, ICAM è impegnata nell'utilizzare per i propri prodotti, solo materiale che assicuri la **piena differenziazione** e la conseguente possibilità di riciclo. A tale scopo nel 2019 l'azienda ha investito in una nuova linea di confezionamento primario delle tavolette che ha permesso di **sostituire il precedente incarto accoppiato**, composto da carta e alluminio, con alluminio puro (materiale riciclabile all'infinito). Grazie a questa nuova macchina, oggi circa il **92% del packaging impiegato nel confezionamento delle tavolette è 100% riciclabile**, aumentando del **5% della percentuale di riciclabilità del packaging del prodotto** entro la fine del 2020.

Infine, l'impegno di ICAM verso la sostenibilità ambientale si esplicita anche nella misurazione della propria **Carbon Footprint** attraverso cui misurare l'**impatto ambientale generato lungo tutto il ciclo di vita del cioccolato, dall'approvvigionamento della materia prima, fino all'efficientamento dei processi produttivi**, al fine di consentire la significativa riduzione dell'impatto ambientale dei propri prodotti. A questo scopo ICAM ha avviato uno studio, sviluppato col supporto di un ricercatore del Politecnico di Milano, che ha permesso di valutare le **performance ambientali della produzione di 1 kg di Cioccolato fondente 86% Vanini** (origine Bagua, Perù) comprensivo di *packaging*, in confezioni da 100g. L'analisi è stata condotta secondo la metodologia LCA (*Life Cycle Assessment*), prendendo in considerazione l'intera filiera a partire dalla coltivazione delle materie prime fino allo smaltimento dei rifiuti prodotti dal *packaging*. **Lo studio condotto ha calcolato una carbon e una water footprint** per chilo di cioccolato, rispettivamente del -28% e -27% rispetto ad altri prodotti di cioccolato comparabili.

RESPONSABILITÀ VERSO LE PERSONE E LA COMUNITÀ

Una gestione attenta delle risorse umane si sostanzia per ICAM in condizioni di lavoro e politiche retributive migliorative rispetto al settore di riferimento e nella ferma convinzione che la valorizzazione del capitale umano contribuisca in modo decisivo alla costruzione di un reale vantaggio competitivo.

Il 2019 ha visto l'**assunzione di 52 dipendenti** (16 dei quali donne), che hanno portato il **numero complessivo dei dipendenti a 345**, di questi il 94% con contratto a tempo indeterminato. Nel corso dell'anno passato sono inoltre state **dedicate 21.674 ore complessive alla formazione** e l'azienda si è avvalsa del supporto di ulteriori categorie di collaboratori come agenti, lavoratori con contratto stagionale e tirocinanti. In generale, le persone che lavorano in azienda sono caratterizzate da un **forte senso di appartenenza**, elemento che contribuisce quotidianamente a favorire un clima aziendale positivo.

Presso **ICAM Chocolate Uganda Ltd**, società di proprietà di ICAM, nata nel 2010 con l'obiettivo di esportare il proprio bagaglio di conoscenze ed esperienze nel cuore dell'Africa e realizzare un **importante progetto di sviluppo sul territorio**, a fine 2019 ha registrato un organico di **81 dipendenti** (37% donne), e 1 tirocinante. Da settembre ad ottobre vengono inoltre impiegati lavoratori stagionali che supportano la società nell'attività di **raccolta del cacao**, nel **trasporto delle fave presso le strutture di proprietà dove avviene la fase di fermentazione ed essiccazione**, nella lavorazione secondo le procedure e il *know how* di ICAM e, infine, nel



confezionamento del prodotto lavorato e spedizione nella sede di Orsenigo. Nel 2019 ICAM Chocolate Uganda si è avvalsa del supporto di **64 i lavoratori stagionali** e ha distribuito **2000 sementi di cacao** allo scopo di espandere ulteriormente le piantagioni.

Anche nei confronti della comunità locale in cui ICAM opera esiste un legame che si è consolidato negli anni attraverso le assunzioni e una grande attenzione per i **temi ambientali, educativi e sociali della zona**. Un impegno volto a offrire sostegno a iniziative culturali ed educative, con particolare attenzione al rapporto con le scuole, mettendosi a disposizione per accogliere studenti in *stage* e aderendo a progetti di alternanza scuola/lavoro di numerosi Istituti scolastici di diverso ordine e grado. ICAM supporta anche la comunità, donando i propri prodotti a tutte quelle associazioni che lo richiedono, oltre ad aderire al **Banco Alimentare**. In tale ambito l'azienda ha stretto accordi con alcuni distributori/retailer, finalizzati a favorire l'invio da parte degli stessi, dei prodotti ICAM ritirati dal mercato direttamente al Banco Alimentare, facendosi carico di tutti i costi. Nel 2019 sono state effettuate **donazioni di beni alimentari per un valore complessivo di oltre 500.000 Euro**.

Infine, durante il difficile periodo che l'Italia ha affrontato con il diffondersi della pandemia Covid-19, ICAM ha voluto mostrare la propria **gratitudine e riconoscenza** per l'enorme sforzo fatto da **ospedali, medici e infermieri** donando a oltre **15 strutture ospedaliere e di assistenza alle categorie più deboli** della zona di Lecco Como e di tutta Italia, oltre 15.000 uova di Pasqua in occasione delle festività Pasquali. Un'occasione per regalare un momento di dolcezza a tutto il personale medico-sanitario, ai ricoverati e ai loro familiari nel difficile momento di emergenza.

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