



*Cioccolatieri*  
1946



# Bilancio di Sostenibilità 2018

*Sustainability Report*



*Ciocolatieri*  
1946

*“Il cioccolato non deve essere solo tecnicamente perfetto  
ma straordinariamente buono.”*

*“The chocolate of ICAM must be both  
technically perfect and extraordinarily tasty”*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Agostoni Silvio', written in a cursive style.

Silvio Agostoni  
Founder of ICAM





Cioccolatieri

1946

## Indice

<b>Lettera del presidente</b>	5
<b>Nota metodologica</b>	7
<b>Identità aziendale</b>	II
Profilo della Società	II
ICAM, una storia di famiglia	15
I Valori aziendali	17
Missione	19
Strategia	20
Governance e organizzazione	20
I portatori d'interesse	23
<b>Responsabilità economica</b>	25
La performance economica	25
Il valore aggiunto generato e distribuito	27
<b>Responsabilità verso le persone</b>	29
Welfare e benessere	29
Formazione e sviluppo	31
<b>Responsabilità lungo tutta la filiera</b>	33
Le criticità nell'approvvigionamento del cacao	33
L'approccio di ICAM	35
L'approvvigionamento del cacao	40
L'acquisto delle altre materie prime	40
<b>Responsabilità verso i clienti e i consumatori</b>	55
Soddisfazione dei clienti	56
Marketing responsabile	58
Responsabilità verso la Comunità	60
<b>Responsabilità verso il Pianeta</b>	63
Efficienza energetica	63
Water Management	66
Packaging sostenibile	69
Carbon Footprint	71
<b>I principali obiettivi futuri</b>	73
<b>Dati e informazioni di dettaglio</b>	74
Risorse umane	74
Dati ambientali	78
Acquisti di materie prime	79
<b>Gri content index</b>	80
<b>Glossario</b>	82

## Index

<b>Letter from the Chairman</b>	5
<b>Methodology note</b>	7
<b>Company profile</b>	II
Company profile	II
ICAM, a family history	15
Corporate values	17
Mission	19
Strategy	20
Governance and organization	20
The Shareholders	23
<b>Economic responsibility</b>	25
Economic performance	25
Added value created and distributed	27
<b>Responsibility towards people</b>	29
Welfare and wellbeing	29
Training and development	31
<b>Responsibility throughout the supply chain</b>	33
Challenges related to the procurement of cocoa	33
ICAM's approach	35
Procurement of cocoa	40
Purchase of raw materials	40
<b>Responsibility towards clients and consumers</b>	55
Customer satisfaction	56
Responsible marketing	58
Responsibility towards the Community	60
<b>Responsibility towards the Planet</b>	63
Energy efficiency	63
Water Management	66
Sustainable packaging	69
Carbon Footprint	71
<b>Our primary future objectives</b>	73
<b>Figures and detailed information</b>	74
Human resources	74
Environmental data	78
Raw material purchase	79
<b>Gri content index</b>	80
<b>Glossary</b>	82





Cioccolatieri

1 9 4 6

Caro Lettore,

parlare di ICAM significa raccontare la storia, lunga più di 70 anni, della nostra famiglia e della passione per il cioccolato che portiamo avanti con impegno da tre generazioni, restando fedeli ai valori che hanno sempre ispirato la visione imprenditoriale dei miei genitori. Una cultura basata sulla cura estrema della qualità e sul profondo rispetto delle persone che, dal piccolo produttore di cacao fino al consumatore finale, partecipano al successo di ICAM. Tra tutti, in particolare, il personale aziendale che, con il proprio contributo e impegno giornaliero, permette alla nostra azienda di essere leader nella produzione di cacao biologico e fair trade.

Per noi il cioccolato per potersi dire buono e di qualità deve esserlo lungo tutta la filiera e il nostro compito è assicurare un collegamento credibile e sostenibile tra il produttore e il consumatore finale. Con questo primo Bilancio di Sostenibilità “di sintesi” desideriamo mettere nero su bianco il nostro impegno, i risultati raggiunti e gli obiettivi di miglioramento futuri. Siamo consapevoli che le sfide economiche, sociali e ambientali che dobbiamo affrontare sono importanti e richiedono e richiederanno sempre di più uno sforzo e un impegno costante e strutturato. Il riconoscimento di una remunerazione equa ai coltivatori, l'utilizzo di tecniche agricole rispettose dell'ambiente e dei diritti umani e la riduzione degli impatti ambientali sono solo alcuni dei principali elementi di complessità che caratterizzano la nostra attività e sui quali dobbiamo quindi porre la massima attenzione, facendone parte integrante della nostra strategia di business. A tutto questo si aggiunge la preoccupazione per un clima in continuo cambiamento e che rischia di compromettere gli equilibri naturali alla base della coltivazione della nostra materia prima fondamentale, il cacao. Anche in quest'ottica, riteniamo che il presente documento possa rappresentare uno strumento importante per gestire e comunicare in modo organico i nostri sforzi per il perseguimento di una crescita realmente sostenibile. Lo facciamo con la convinzione che la trasparenza rappresenti un elemento imprescindibile nella costruzione di rapporti di fiducia con tutti i nostri stakeholder e nella creazione di valore a lungo termine.

Pensiamo che i risultati presentati in questo Bilancio siano molto soddisfacenti: dal punto di vista economico sono stati raggiunti (e superati) gli obiettivi definiti nel Piano Industriale 2015-2019, nel quale la sostenibilità a 360° rappresenta un elemento di grande rilevanza strategica. Dal punto di vista sociale e ambientale, abbiamo continuato il nostro percorso verso una maggior integrazione della filiera e la riduzione degli impatti ambientali, sempre ponendo al centro della nostra attenzione il benessere delle risorse umane e la soddisfazione dei clienti.

Molto è stato fatto e molto è ancora da fare: d'ora in poi ci assumiamo l'impegno di renderne conto, pubblicamente e annualmente, attraverso il Bilancio di Sostenibilità.

Buona lettura

Dear Reader,

*When we talk about ICAM, we talk about a 70-year-old story, a story about our family and about a passion for chocolate that we have taken forward with dedication for three generations, all the while staying faithful to those values that inspired the entrepreneurial vision of my parents. We have a company heritage founded on extreme care for quality and on a profound respect for the people involved. We all participate in the success of ICAM; from the smallest cocoa producer right through to the final consumer, and especially our employees, who through their daily contribution and dedication, allow our company to be a leader in the production of organic and fair trade cocoa.*

*As far as we are concerned, chocolate may only be considered good and delicious if every step of the supply chain is equally so, and our task is to ensure a credible and sustainable connection between producer and consumer. With this first Sustainability Report “Summary,” our aim is to express our dedication, together with the results obtained and the objectives for future improvement. We are aware that the financial, social, and environmental challenges that we must face require constant and structured energy and dedication. Providing a fair remuneration to growers, using agricultural techniques that respect the environment as well as human rights, and reducing our environmental impact are only some of the key elements which characterize our activities and which demand our utmost attention by building them into our business strategy. In addition, we must keep in mind concern for our continually changing climate that puts the cultivation of our fundamental raw material, cocoa, at risk. To this end, we consider that this document represents an important tool to organically manage and communicate our efforts to pursue genuine, sustainable growth. We do this convinced that transparency is an essential element needed to forge relationships built on trust with our shareholders, and for the creation of long term value.*

*We believe that the results presented in this Summary are very pleasing: we reached (and exceeded) our financial objectives defined in the Industrial Plan 2015-2019, where 360° sustainability was identified as being of great strategic importance. From the social and environmental points of view, we have continued our journey towards greater supply chain integration, and a reduction of our environmental impact, while always placing the welfare of our human resources and customer satisfaction at the centre of everything we do.*

*We have achieved a lot, and we have a lot to achieve. From this moment onwards, we seek to be accountable, publically and annually, through the Sustainability Report.*

Happy reading

Angelo Agostoni  
Presidente / Chairman





Cioccolatieri

1946

# Nota metodologica

## *Notes on the methodology*

Il principale obiettivo del primo Bilancio di Sostenibilità di ICAM S.p.A. (nel seguito anche “ICAM”, “Società” o “Azienda”) è di dotare la Società di uno strumento di rendicontazione e comunicazione verso i propri stakeholder, che consenta di integrare la tradizionale informativa societaria e di rappresentare in modo trasparente il proprio operato e gli impegni assunti in tema di Corporate Social Responsibility (CSR).

È un primo passo importante, che permette a ICAM di condividere con i propri portatori di interesse le origini del successo dell’Azienda, insite non solo nelle capacità imprenditoriali, ma anche in valori quali il rispetto delle persone e dell’ambiente. Il Bilancio di Sostenibilità è, inoltre, uno strumento di supporto al percorso di crescita e sviluppo sostenibile che aiuta la Società nella gestione strategica degli aspetti di CSR.

Si tratta di un Bilancio di sintesi, i cui contenuti si estendono oltre l’ambito economico-finanziario, per evidenziare gli aspetti sociali ed ambientali che concorrono a delineare le responsabilità socio-ambientali di ICAM. Il documento è organizzato nei seguenti capitoli:

- **Identità**, in cui si presenta il profilo della Società: l’attività svolta, la storia, i valori, la strategia, il sistema di governance e organizzativo nonché i portatori di interesse;
- **Responsabilità economica**, in cui si presenta l’impegno di ICAM a un’attenta gestione economico-finanziaria, alcuni indicatori sintetici di performance e la distribuzione del valore economico generato;
- **Responsabilità verso le persone**, in cui si rende conto dell’attenzione della Società verso le proprie risorse umane;
- **Responsabilità lungo tutta la filiera**, in cui si illustra la politica aziendale di approvvigionamento responsabile e sostenibile delle materie prime, in particolare del cacao, lungo tutta la filiera;
- **Responsabilità verso i clienti e i consumatori**, in cui si presenta l’attenzione di ICAM nel creare relazioni di fiducia con i propri clienti e consumatori;

*The primary objective of ICAM S.p.A.’s first Sustainability Report (henceforth referred to as “ICAM”, “company” or “business”), is to provide a form of accountability and communication with the company’s stakeholders, which will allow for the integration of traditional corporate reporting and the transparent illustration of the company’s operations and commitments taken with regard to Corporate Social Responsibility (CSR).*

*This is a first step, which enables ICAM to share with its own stakeholders the origins of the company’s success, borne not only of entrepreneurial expertise, but also from core values such as respect for people and for the environment. Furthermore, the Sustainability Report is a tool to support a path of growth and sustainable development, which helps the company in the strategic management of all aspects relating to CSR.*

*This is a concentrated report, the contents of which extend beyond the economical-financial scope, in order to highlight the social and environmental aspects that combine to shape ICAM’s socio-environmental responsibility. The document is organised into the following chapters:*

- **Identity**, presenting the company’s profile: activities conducted, history, values, strategy, the system of governance and organization, as well as stakeholders;
- **Economic responsibility**, presenting ICAM’s commitment to careful economical-financial management, some summative indicators of performance, and the distribution of the economic value generated;
- **Responsibility to people**, where the company’s attention to its own human resources is detailed;
- **Responsibility throughout the supply chain**, illustrating the company’s policy of responsible procurement and sustainability of the prime resources, particularly cocoa, throughout the supply chain;
- **Responsibility to clients and consumers**, presenting ICAM’s attention to the creation of relationships based on trust with clients and consumers;

- **Responsabilità verso la comunità**, in cui si delinea l'impegno di ICAM verso il territorio e la comunità locale;
- **Responsabilità verso il pianeta**, in cui si descrivono gli impatti della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, quali: energia, acqua, packaging e carbon footprint;
- **Principali obiettivi futuri**, in cui sono indicati i principali impegni che ICAM si assume concretamente in un'ottica di miglioramento continuo nel breve e medio-lungo periodo.

Per la predisposizione del primo Bilancio di Sostenibilità, la Società si è ispirata ai Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (GRI Standard) definiti nel 2016 dal Global Reporting Initiative (GRI). Tali Standard, ad oggi, sono tra i più diffusi e riconosciuti a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria. Tutti i contenuti che fanno riferimento al GRI Standard sono indicati nel GRI Content Index, presentato alla pagina 46 del documento.

Il perimetro di rendicontazione dei dati si riferisce alle attività svolte da ICAM S.p.A. (sedi di Orsenigo e Lecco) relativamente all'anno 2018. Laddove possibile, si è cercato di consentire la comparazione dei dati, fornendo i valori relativi al 2017 e al 2016.

Per fornire una rappresentazione puntuale delle performance di ICAM, si è privilegiata l'inclusione di indicatori qualitativi e quantitativi direttamente rilevabili dalla base dati della Società o da fonti ufficiali, facendo solo marginalmente ricorso a stime, sempre segnalate nel testo.

L'impegno di ICAM è di affinare nel futuro la struttura del proprio Bilancio di Sostenibilità e i suoi contenuti, al fine di allinearsi agli standard di rendicontazione riconosciuti a livello internazionale, in un'ottica di crescente completezza e trasparenza delle informazioni e dei dati presentati.

La Società, in coerenza con quanto proposto dai GRI Standard, per la realizzazione di un documento capace di soddisfare realmente le necessità informative dei portatori di interesse, ha avviato un'attenta analisi delle tematiche rilevanti (analisi di materialità). Sono considerati "materiali" tutti gli aspetti di natura economica, ambientale o sociale che hanno un impatto significativo per la Società e/o per i suoi stakeholder. Trattandosi della fase di avvio di un percorso finalizzato a una rendicontazione extra-finanziaria sempre più sistemica e dettagliata, si è reso necessario porre in atto un processo di individuazione degli aspetti materiali semplificato rispetto a quanto previsto dai GRI Standard. In particolare, non è stato ancora possibi-

- **Responsibility to the community**, outlining ICAM's commitment to the territory and the local community;
- **Responsibility to the planet**, describing the impact of the company relative to the principle environmental themes, such as energy, water, packaging and carbon footprint;
- **Principle future objectives**, indicating ICAM's principle undertakings relating to its continual improvement both in the short term and in the medium-long term.

*In order to draft the first Sustainability Report, the company has drawn on the Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (GRI Standard) defined in 2016 by the Global Reporting Initiative (GRI). These standards are currently amongst the most common and recognised internationally as far as non-financial reporting is concerned.*

*All content referring to the GRI Standard are indicated in the GRI Content Index, to be found on page 46 of this document.*

*The scope of the report is in reference to those activities carried out by ICAM S.p.A (Orsenigo and Lecco sites) during 2018. Where possible, parameters for comparison have been provided in the form of 2017 and 2016 figures.*

*To provide an accurate representation of ICAM's performance, official sources or details directly from the company's own database have been favoured.*

*Estimates are used in small proportion and are indicated in the text each time.*

*ICAM is committed to refining the structure and content of its Sustainability Report over time, in order to come into line with the standards of reporting recognised internationally, with a view to growing comprehensiveness and transparency of the information and data presented.*

*In order to achieve a document able to satisfy the effective disclosure requirements of the stakeholders, the company, in keeping with the guidelines of the GRI Standard, undertook a careful analysis of the relevant topics (Material Analysis). In this case, the word "material" is intended to indicate any aspects of an economic, environmental, or social nature, which have a significant impact for the company and/or for its stakeholders. Since this is the launch of a path of action aimed at an ever increasing systematic and detailed extra-financial reporting structure, it has been necessary to simplify things in some cases, compared with the GRI Standard. In particular, it has not yet been possible to directly involve*



le coinvolgere direttamente i portatori d'interesse per comprendere quali aspetti sono per loro prioritari. In un'ottica di miglioramento, ICAM si assume dunque l'impegno di avviare un dialogo con i propri stakeholder, così da poterli coinvolgere direttamente nella stesura del prossimo Bilancio di Sostenibilità.

Il processo di Analisi di Materialità è stato suddiviso in due fasi: l'identificazione di tutti i possibili temi di interesse per ICAM e la valutazione degli stessi da parte dei vertici della Società. L'elenco iniziale dei potenziali aspetti materiali è stato definito attraverso l'analisi di documentazione aziendale, il confronto con il settore di riferimento, l'attività di ricerca sui media e su internet e l'utilizzo del Sustainability Topics for Sectors predisposto dal GRI, arrivando a identificare circa 60 temi. Questi sono stati quindi analizzati, valutandone la rilevanza interna (per la Società) ed esterna (per i suoi stakeholder). Il risultato di tale processo ha portato all'individuazione dei seguenti temi materiali:



*stakeholders in order to understand their key priorities. With a view to improving this, ICAM aims to engage in further dialogue with its stakeholders in order to involve them directly in the drafting of the next Sustainability Report.*

*The Material Analysis was divided into two phases: the identification of any themes that may be of interest to ICAM, and their assessment by the company's management team. The initial list of around 60 areas of potential material aspects*

*was defined through an analysis of company documentation, comparisons with the sector of reference, research of media and internet sources, and the use of Sustainability Topics for Sectors drawn up by the GRI. These were subsequently analysed by evaluating each one for internal (to the company) and external (to the stakeholders) significance. The results of this process enabled the identification of the following material themes:*

Capitolo	Temi materiali
Responsabilità economica	Performance economica
Responsabilità verso le persone	Welfare e benessere; formazione e sviluppo.
Responsabilità lungo tutta la filiera	Tracciabilità della filiera; utilizzo delle materie prime; anti-corrruzione; rispetto dei diritti umani; competenze e produttività dei coltivatori; equa remunerazione dei coltivatori; utilizzo della terra e biodiversità; climate change.
Responsabilità verso i clienti e i consumatori	Salute e nutrizione; qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori; etichettatura responsabile; ricerca e sviluppo; marketing responsabile; soddisfazione dei clienti.
Responsabilità verso la comunità	Sostegno della comunità.
Responsabilità verso il pianeta	Efficienza energetica; water management; packaging sostenibile; carbon footprint.

Chapter	Material Themes
<i>Economic responsibility</i>	<i>Economic performance</i>
<i>Responsibility towards people</i>	<i>Welfare and well-being; training and development.</i>
<i>Responsibility throughout the supply chain</i>	<i>Traceability of the supply chain; the use of raw materials; anti-corruption; respect for human rights; know-how and productivity of the cultivators; use of the earth and biodiversity. Climate change.</i>
<i>Responsibility towards clients and consumers</i>	<i>Health and nutrition; quality of the product and safety of the consumers; responsible labelling; research and development; responsible marketing; client satisfaction.</i>
<i>Responsibility towards the community</i>	<i>Supporting the community.</i>
<i>Responsibility towards the planet</i>	<i>Energy efficiency; water management; sustainable packaging; carbon footprint.</i>





Ciocolatieri

1946

# Identità aziendale

## Corporate Identity

### 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, fair trade, e convenzionale) e semilavorati del cacao, da oltre 70 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.**

Per ICAM il cioccolato è frutto di una grande passione che le Famiglie Agostoni e Vanini tramandano di generazione in generazione, facendosi interpreti dell’autentica cultura del cioccolato Made in Italy. Passione, creatività, tecnologie all’avanguardia e attenzione alle tendenze del mercato rappresentano l’anima di ICAM, 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 alcune produzioni di confezionamento secondario.

La Società è presente in tutta la filiera del settore e produce semilavorati per l’industria, prodotti per pasticceria, tavolette e praline. Grazie al controllo dell’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 commercializza i propri prodotti sia sul **mercato italiano**, sia sul **mercato estero** (Francia, Germania, Gran Bretagna, Polonia, Svizzera, Stati Uniti d’America, ecc.).

### Company Profile

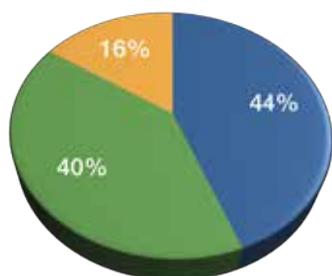
ICAM S.p.A., an acronym of “Industria Cioccolato e Affini, Morbegno” translated as “Chocolate and Related Industries, Morbegno”, is a company specialising in the production and commercialisation of chocolate (organic, fair trade, bio-fair trade and conventional) and in semi-finished cocoa products, and has been a foremost representative of Italian excellence in the art of chocolate for over 70 years.

Since the year of its foundation in 1946, the company has followed a distinctive approach to production, capable of interpreting the philosophy that has accompanied the family business from the start: **producing high quality, sustainable chocolate.**

For ICAM, chocolate is the result of a true passion that the Agostoni family and Vanini has passed from generation to generation, interpreting the authentic culture of chocolate Made in Italy. The soul of ICAM is represented by its passion, creativity, innovative technology and attention to market trends, while enjoying success with consumers and professionals alike throughout the world. The company is located on Italian soil with two plants located in **Orsenigo** (Como) and **Lecco**. The former currently represents the heart of company’s production, whilst the latter, ICAM’s headquarters, is a logistical hub and hosts some of the production of secondary manufacturing.

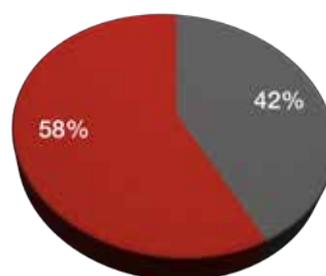
The company is present throughout the supply chain and produces semi-worked products for industry, confectionary, bars and pralines. Thanks to the control over the entire supply chain, from the plantation to the finished product, the company is able to put in place a system of highly diversified production, responding to the requirements of the market and of its commercial partners. ICAM markets its products both at home in the **Italian market**, as well as abroad in the **foreign market** (France, Germany, Great Britain, Poland, Switzerland, the United States of America, etc).

Fatturato per linea di prodotto 2018  
Turnover per product line 2018



● Industrial ● Private label ● Brand

Fatturato per area geografica 2018  
Turnover per geographical area 2018



● Italy ● Estero/ Abroad

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

• **PRODOTTI PER L'INDUSTRIA:**

la vasta gamma comprende prodotti convenzionali, biologici, fair trade e monorigine (quando è l'origine del prodotto a determinare la connotazione) ed è ulteriormente ampliata con lo sviluppo di ricette personalizzate, studiate appositamente per assicurare una risposta completa ed esauriente ad ogni esigenza produttiva.

• **PRIVATE LABEL:**

la grande esperienza produttiva e tecnologica permette ICAM di presidiare in modo altamente competitivo il comparto del private label. L'attività si articola principalmente nella produzione di tavolette e praline in molteplici varianti e nelle più diverse formulazioni, in grado di soddisfare i gusti più sofisticati della clientela. I prodotti sono realizzati con materie prime convenzionali, biologiche o equo-solidale. L'azienda può infatti fornire una personalizzazione completa che spazia dallo sviluppo di nuove ricette allo studio particolareggiato del packaging, in relazione al target di consumatori ed al canale di vendita specifici dei propri partner.

• **PRODOTTI CONFEZIONATI A MARCHIO PROPRIO:**

ICAM propone sul mercato un ampio assortimento di prodotti con marchio proprio, destinati a differenti tipologie di clientela:

- **Prodotti confezionati a marchio ICAM:** tavolette, praline, caramelle, uova e ovetti caratterizzati dall'italianità nell'utilizzo degli ingredienti e dal profilo organolettico di elevata qualità.
- **Ciocpasticceria:** linea di prodotti senza glutine rivolta ai consumatori finali per le loro creazioni in cucina. Tale linea comprende tavolette di cioccolato (fondente, al latte e bianco), gocce di cioccolato fondente e confezioni di cacao (amaro, zuccherato, magro e bio).
- **Brand Vanini:** la linea di cioccolato premium Vanini è realizzata con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate, in particolare, con il cacao amazzonico "Bagua", della zona di confine tra Ecuador e Perù in Sud America. La gamma di prodotti di alta qualità firmata Vanini comprende tavolette di cioccolato (fondente e al latte), praline, gianduiotti e uova di cioccolato.
- **Linea Gourmet (Professionale):** ICAM Linea Professionale propone ai cultori di pasticceria, gelateria e ristorazione un'ampia gamma di coperture di cioccolato, polveri di cacao, creme e materie prime altamente specializzata per resa tecnica e profilo di gusto. Nel 2010 la linea Gourmet è stata arricchita con l'introduzione di un nuovo brand che prende il nome dalla famiglia fondatrice di ICAM "Agostoni", per rimarcare come per ICAM il concetto di Famiglia è da sempre al centro dell'approccio al business. Inizialmente rivolto al solo mercato americano, nel 2018 l'utilizzo del marchio Agostoni è stato esteso a tutto il mercato mondiale per identificare i prodotti della linea premium.

ICAM's offer stands out thanks to three principle product lines:

• **PRODUCTS FOR INDUSTRY:**

*the vast assortment includes conventional, organic, fair trade and single origin products (where the origin of the product is its defining characteristic), and is further enhanced through the development of customised recipes, purposefully designed to ensure a complete and thorough solution for any production requirement.*

• **PRIVATE LABEL:**

*a wide experience in production and technology allows ICAM to oversee the private label division. Its principle activity consists of producing multiple variations of bars and pralines in many different formulations, able to satisfy even the most sophisticated client's taste. The products are created with conventional, organic, and fair trade raw materials. The company is able to supply a completely customisable solution, ranging from the development of new recipes to the elaborate study of the packaging, in relation to the target market and the specific sales channels of each partner.*

• **OWN-BRAND PRODUCTS:**

*ICAM offers the market a wide assortment of own-brand products, destined for different types of client:*

- **Products packaged under the ICAM brand:** bars, pralines, sweets, eggs and mini eggs, characterised by the "Italian" way of treating the ingredients, and by their high quality organoleptic profile.
- **Chocopasticceria:** a line of gluten-free products aimed at assisting the culinary creations of the final consumers. This line of products includes chocolate bars (dark, milk and white), dark chocolate drops and cocoa confectionary (bitter, sweet, low fat and organic).
- **The Vanini Brand:** Vanini's premium chocolate line is made only with the best cocoa originating from highly select plantations, in particular the Amazonian cocoa "Bagua" produced on the border between Ecuador and Peru. Vanini's line of high quality products include bars (dark and milk), pralines, gianduiotti (a creamy, ingot shaped chocolate), and chocolate eggs.
- **Gourmet (Professional) Line:** ICAM's Professional Line offers connoisseurs of pastry, ice cream and catering a wide range of chocolate coatings, cocoa powder, creams and raw materials, highly specialised for technical performance and taste profile. In 2010, the Gourmet line was enhanced by the introduction of a new brand. Taking its name "Agostoni" from ICAM's founding family, the objective was to underline how the concept of family has always been central to ICAM's approach to the business. Initially aimed at the American market, the use of the Agostoni brand was extended worldwide in 2018 as a way to identify the premium line.



*Linea Professionale*





Cioccolatieri

1946

## La nascita del marchio Agostoni

Dopo anni in cui ICAM operava nel mercato americano con prodotti a marchio terzi (Global Organics per i prodotti industriali biologici e white label per i vari retailer), nel 2008 la Società decide di lanciare un marchio proprio, capace di essere riconoscibile e di trasmettere valori e concetti inequivocabili.

Consapevole della complessità e peculiarità del mercato americano, ICAM decise di approcciare la nascita del nuovo brand in modo strutturato e con una strategia di comunicazione mirata a coinvolgere, sia il livello emozionale fatto di sogni e aspirazioni, sia il mercato con le sue regole e impostazioni.

Nell'affrontare questo progetto, ICAM si è rivolta a esperti di marketing che l'hanno supportata nella definizione, tutt'altro che banale, del naming "Agostoni". In questo lungo percorso, si sottolinea il supporto di Kimberly Fox che, con grande attenzione e pazienza, è riuscita nella sfida di conciliare l'incontro tra culture e mentalità diverse nonché da concetti di marketing lontani dalla tradizione italiana. Il lavoro ha richiesto diversi mesi di studio meticoloso della realtà aziendale al fine di cogliere e poter trasmettere al meglio l'essenza dell'azienda e dei prodotti semilavorati dedicati ai migliori professionisti del settore.

La scelta finale è stata il nome di famiglia "Agostoni", capace di trasmettere i concetti di "italianità", "azienda di famiglia" "tradizione" e, al tempo stesso, "innovazione".

Anche l'ideazione e creazione del logo è stata caratterizzata da un processo complesso, mirato a combinare coerenza cromatica, simbolica e grafica per dare il giusto valore al prodotto. Dopo diversi tentativi, è stato scelto un logo testuale, con un font unico e originale in grado di rispecchiare la personalità dello stesso prodotto.

## The birth of the Agostoni brand

*Following years of ICAM operating in the American market under third party brand names (Global Organics for the industrial organic products and white label for the various retailers), the company decided to launch its own brand in 2008, which was capable of being recognizable in its own right, and conveying unmistakable values.*

*Aware of the complexity and unique nature of the American market, ICAM decided to approach the birth of the new brand in a structured way, and with a communication strategy aimed at not only engaging on an emotional level, dealing with dreams and aspirations, but also engaging the market, with all its rules and constrictions.*

*In order to tackle this project, ICAM approached a team of marketing experts who assisted in the far from trivial task of defining the name "Agostoni." In this long journey, special mention must be made to Kimberly Fox, who, through patience and care, rose to the challenge, and reconcile the meeting of differing cultures and mentalities, as well as marketing concepts far removed from the more traditional Italian methods. The work developed over many months of meticulous study of the company's situation, in order to capture and communicate the essence of the company and of its products.*

*The final choice was made to dedicate the name to the family "Agostoni," a name able to transmit concepts of "Italy," "family business," "tradition" and at the same time "innovation."*

*The creation of the logo also involved a complex process, aimed at creating a chromatic, symbolic and graphical coherence able to assign the right values to the product. After many attempts, a textual logo was chosen, with a unique and original font that mirrors the personality of the product itself.*



L'evoluzione del marchio negli anni:  
The evolution of the brand over the years:

**Agostoni**  
Italian Chocolate Since 1946

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



## ICAM, una storia di famiglia

Da tre generazioni la famiglia Agostoni coltiva la propria passione per il cioccolato in ICAM, ed ha condotto l'impresa ad essere oggi l'azienda italiana di riferimento per la lavorazione del cacao sostenibile e di alta qualità.

Le radici di ICAM S.p.A. risalgono nel lontano 1942, quando il giovane **Silvio Agostoni**, ha avuto il coraggio, durante la seconda guerra mondiale, di **rilevare un laboratorio a Morbegno** in Valtellina. Al suo fianco, da subito, la moglie **Carolina Vanini**, seguita negli anni successivi dai fratelli, **Urbano e Giancarlo Vanini**, tornati miracolosamente dalla Russia. In questi anni, Silvio Agostoni consegue il suo primo successo, con la **Torta Montanina**. Nel 1946 Silvio Agostoni si trasferisce a Lecco, ove costituisce l'attuale Società e costruisce un piccolo impianto per l'estrazione dello zucchero dalle barbabietole essiccate. Grazie a questa operazione, accumula sufficienti risorse per acquistare le **prime macchine per la lavorazione del cacao** e inizia a produrre la crema "Dolcao". Avvia quindi la produzione di cioccolato. L'intenzione di Silvio Agostoni è di portare in tutte le famiglie cioccolato di qualità, considerato all'epoca un prodotto di lusso, ad un prezzo ragionevole. Ben presto, la Società **intraprende la strada dell'integrazione verticale** aiutando l'imprenditore lecchese Vitali nella sperimentazione di una pressa innovativa per l'estrazione del burro di cacao tramite la pressione delle fave, che sarà commercializzata, con grande successo, da "**Carle&Montanari**". Nel 1953 viene costruita una nuova fabbrica in Via Pescatori a Lecco con **nuovi impianti**, per aumentare la produzione di cioccolatini e barrette di cioccolato e **nel 1961 la Società viene trasformata in S.p.A.** Dopo la prematura e **improvvisa scomparsa di Silvio Agostoni**, le sue intuizioni vincenti vengono portate avanti dalla moglie Carolina, coadiuvata dai suoi due fratelli. Nel corso degli anni seguenti ICAM, consolida il proprio posizionamento sul mercato nazionale e incrementa le vendite su tutti i primari mercati internazionali.

Con l'**ingresso in azienda di Angelo Agostoni**, primogenito del fondatore, inizia una nuova fase. All'inizio degli anni '70 egli intraprende diversi viaggi in Africa e America Latina, nelle aree di coltivazione del cacao, per conoscere direttamente le varietà di cacao e apprendere le problematiche della coltivazione. È proprio sulla base della sua maturata esperienza che ICAM crea le condizioni per l'acquisto del cacao direttamente dai produttori con una marcata preferenza per le cooperative di contadini. Nel tempo s'è poi creata una vera e propria partnership con i produttori che hanno consentito di incrementare la produttività delle piantagioni e migliorare le procedure di preparazione del cacao, con particolare riferimento a alla fermentazione e all'essiccazione che sono fasi decisive per la qualità finale del cioccolato.

Gli **anni '80** sono caratterizzati dall'**ingresso della seconda generazione Agostoni**, che affianca il fratello Angelo e porta un contributo fondamentale allo sviluppo tecnologico e commerciale della Società. ICAM infatti, dal **1979 al 1996 ha sostenuto significativi investimenti** che hanno consentito di ampliare la capacità produttiva e introdurre nuovi impianti per migliorare

## ICAM, a family history

*For three generations, the Agostoni family has cultivated its passion for chocolate through ICAM, and has achieved the feat of becoming the benchmark in Italy for the manufacture of sustainable, high quality cocoa.*

*The roots of ICAM S.p.A date back to 1942, when the young **Silvio Agostoni**, in the midst of the Second World War, had the vision to take over a **laboratory in Morbegno**, Valtellina. Right from the start, his wife **Carolina Vanini**, and in the following years her brothers **Urbano and Giancarlo Vanini**, who had miraculously returned from Russia, were at his side. During these early years, Silvio Agostoni enjoyed his first success, in the form of the **Torta Montanina**. In 1946, Silvio Agostoni moved to Lecco, where he founded the current company, and built a small plant in order to extract sugar from dried beetroot. Thanks to this operation, he accumulated enough resources to be able to buy the first machines for processing cocoa and began producing "Dolcao" cream. From here, he began chocolate production. Silvio Agostoni's intention was to provide every family with quality chocolate, considered at the time to be a luxury item, at a reasonable cost. Before long, the **company embarked upon a program of vertical integration**, assisting Lecco businessman Vitali in experimenting with an **innovative press** used to squeeze the cocoa beans and extract cocoa butter, which would subsequently be marketed with great success by "**Carle&Montanari**". In 1953, a new plant with new machinery was built in Via Pescatori in Lecco in order to increase the production of chocolates and chocolate bars, and in 1961, the company was transformed into a joint-stock company. Following the **premature and sudden passing of Silvio Agostoni**, his successful intuitions were continued and overseen by his wife Carolina, assisted by her two brothers. Over the course of the following years, ICAM consolidated its position on the national market and expanded sales into all the primary international markets.*

*A new phase began following the entrance into the company of the founder's first-born son, **Angelo Agostoni**. At the beginning of the 70s, he embarked on a number of trips to Africa and Latin America, visiting the areas of cocoa cultivation, in order to get to know the different varieties of cocoa, and learn about the issues surrounding its cultivation first-hand. Thanks to this invaluable experience in the field, ICAM was able to lay the foundations for acquiring cocoa directly from source, favouring local cooperative groups of farmers. Over time, a true partnership with these producers was forged, which has allowed for an increase in the productivity of the plantations and an improvement in the procedures of cocoa preparation, with particular reference to the fermentation and the desiccation, which are crucial phases in establishing a quality product.*

*The 80s were characterised by the entrance of the **second generation of the Agostoni family**, who worked alongside Angelo to provide a fundamental contribution to the technological and commercial development of the company. In fact, **from 1979 to 1996, ICAM invested heavily**, allowing them to expand their production capacity, and introduce new machinery aimed*

ulteriormente il processo produttivo e la qualità dei prodotti: l'acquisto del **nuovo stabilimento ad Oggiono**, l'installazione di nuovi serbatoi in acciaio inox e di un sistema di tubazione modulare in grado di assicurare l'assoluta purezza, nel 1985 l'acquisto di un **impianto di tostatura "Barth"** a pressione costante e, nel 1996, di un **impianto "Bindler"** per la produzione di elevati volumi di cioccolato. ICAM è stata inoltre la prima industria produttrice di cioccolato a cogliere la sfida BIO, grazie alla collaborazione con alcuni coltivatori di cioccolato della Repubblica Dominicana riuniti in cooperativa: **nel 1997 la Società lancia sul mercato i primi prodotti di cioccolato da agricoltura biologica** e nel **2004** nasce la linea a marchio proprio **"ICAM Linea Professionale"**, formata da un'ampia gamma di prodotti per soddisfare tutte le esigenze di professionisti ed artigiani.

*at further enhancing the production process and the quality of the product. These include the acquisition of a **new plant in Oggiono**, the installation of new stainless steel tanks and of a modular pipe system, able to ensure the utmost purity, the purchase of a **"Barth"** constant pressure roasting machine in 1985, and the investment in a **"Bindler"** machine for the production of high volumes of chocolate in 1996. ICAM was also the first industrial producer of chocolate to accept the challenge of organic products, thanks to their collaboration with a cooperative of chocolate cultivators from the Dominican Republic. **In 1997, the company launched the first chocolate products sourced from organic agriculture**, and **2004** saw the launch of its own brand **"ICAM Linea Professionale"**, made up of a wide range of products able to satisfy the demands of professionals and artisans.*



**Nel 2010 entra in azienda la terza generazione di Agostoni e Vanini.** Sempre in quell'anno viene avviato il **nuovo polo produttivo di Orsenigo** in provincia di Como. Edificato su un'area complessiva di 50.000 mq, il nuovo sito ha consentito all'azienda di raddoppiare il quantitativo di fave di cacao lavorate e l'apertura di nuovi segmenti di mercato. La nuova fabbrica, è dotata delle più **moderne tecnologie proprie dell'industria 4.0**, ed è stata concepita e realizzata per offrire al mercato un'eccellente qualità, la massima sicurezza alimentare ed una completa tracciabilità delle materie prime utilizzate.

***2010 saw the arrival of the third generation of the Agostoni and Vanini families.** In the same year, construction began on the **new production plant in Orsenigo**, in the province of Como. Spanning an area of 50,000 square metres, the new site allowed the company to double the quantity of beans processed, and open up new market segments. The new plant is equipped with the most **up to date industry 4.0 technology**, and was designed and built to offer the market excellence in quality, highest alimentary safety, and total traceability for all raw materials used.*

In seguito ad un lungo e attento percorso di ricerca e un'accurata selezione delle materie prime viene lanciato **nel 2014 il brand premium Vanini**, con il cognome della moglie del fondatore Silvio Agostoni. **Nel 2016** in occasione del 70° anniversario di ICAM, viene presentata una **nuova proposta dedicata ai professionisti**, che prende il nome dalla famiglia fondatrice per onorarne l'impegno nella ricerca dell'eccellenza: **Agostoni**. Nel **2017** la Società, per aumentare ulteriormente la propria capacità produttiva, ha installato un **modellatore 4.0**, completando così il proprio upgrade industriale e il passaggio definitivo della produzione al nuovo stabilimento di Orsenigo. L'impianto, denominato Chocostar, è volto ad ampliare tipologie di prodotti realizzabili e migliorare la qualità e la resa estetica del prodotto.

*Following a long and careful process of research, and a thorough selection of raw materials, **2014 saw the launch of the premium brand "Vanini"**, in homage to the surname of Silvio Agostoni's wife. To mark the 70th anniversary of ICAM **in 2016**, a new proposal dedicated to professionals was presented. It was decided the name for this line would come from the founding family: **Agostoni**, to honour the commitment to their search for excellence. **In 2017**, in order to increase its production capacity further, the company installed a **moulder 4.0**, thus completing the industrial upgrade, and signalling the definitive transition of production to the new plant in Orsenigo. The plant, named Chocostar, is designed to expand the number of viable products, and improve the quality and the aesthetic rendering of the final product.*

## I Valori aziendali

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:**

### **QUALITÀ**

Cura e attenzione continua alla Qualità in ogni attività aziendale, in ogni prodotto e in ogni relazione rappresenta un valore fondante della cultura aziendale di ICAM.

### **COINVOLGIMENTO**

ICAM considera le relazioni con tutti i soggetti con cui si interfaccia un valore fondamentale, favorisce un dialogo partecipativo di scambio e di arricchimento reciproco, finalizzato alla creazione di rapporti collaborativi capaci di creare valore per tutti gli attori coinvolti.

### **CORRETTEZZA E TRASPARENZA**

Ogni operazione e transazione è correttamente registrata, autorizzata, verificabile, legittima, coerente e congrua, secondo le norme vigenti e le procedure interne. Sono proibite senza eccezioni pratiche di corruzione e comportamenti collusivi.

### **DIRITTI UMANI**

Nell'esercizio della propria attività, ICAM sostiene e rispetta i diritti umani e ne promuove l'implementazione nell'ambito della propria sfera di influenza. ICAM si impegna a non essere complice in alcun modo, neppure indirettamente, negli abusi dei diritti umani.

### **EFFICIENZA, EFFICACIA ED ECONOMICITA' DELLA GESTIONE**

ICAM crede fortemente che una gestione efficiente, efficace ed economica sia imprescindibile per accrescere costantemente i livelli di redditività e di competitività dell'impresa.

### **EQUITÀ**

ICAM si impegna ad eliminare nelle proprie condotte ogni forma di discriminazione basata su genere, età, razza, religione, appartenenza politica e sindacale, lingua o stato di salute dei suoi interlocutori.

### **LEGALITÀ**

ICAM ha come principio imprescindibile il rispetto di leggi e regolamenti vigenti in tutti i Paesi in cui opera.

### **PROTEZIONE DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE**

ICAM considera l'integrità fisica dei propri collaboratori un valore primario e garantisce ambienti di lavoro sicuri e salubri nel rispetto della normativa vigente.

### **SVILUPPO SOSTENIBILE**

ICAM imposta la propria strategia di crescita nel rispetto del principio di sviluppo sostenibile, tutela l'ambiente come bene primario e definisce la gestione aziendale in modo da garantire la compatibilità tra iniziative economiche ed esigenze ambientali, incoraggiando lo sviluppo di tecnologie che rispettino l'ambiente.

## Company Values

*The company, being fully aware of its role, and recognizing its responsibility and position in the economic and social community in which it operates, hereby formally undertakes the responsibility of guaranteeing the respect of the **following ethical principles:***

### **QUALITY**

*Constant care and attention towards quality in every activity, product and relationship represents a fundamental value at the heart of ICAM's company culture.*

### **INVOLVEMENT**

*ICAM considers relationships with all those with whom it has dealings to be of fundamental value. The company encourages participation, dialogue, and reciprocal enrichment, aimed at the creation of collaborative relationships that create value for all parties concerned.*

### **INTEGRITY AND TRANSPARENCY**

*Any operation and transaction is correctly registered, authorised, verifiable, legitimate, coherent and proportional, according to existing standards, regulations and internal procedures. Without exception, any practices of corrupting or collusive behaviour are strictly forbidden.*

### **HUMAN RIGHTS**

*Throughout its activities, ICAM supports and respects human rights, and promotes their implementation within the sphere of its influence. ICAM is committed to never being party in any way, directly or indirectly, to any abuse of human rights.*

### **EFFICIENCY, EFFECTIVENESS AND COST-EFFECTIVENESS OF MANAGEMENT**

*ICAM strongly believes that an efficient, effective and cost-effective management is vital in order to constantly grow the levels of profitability and competitiveness of the company.*

### **EQUALITY**

*ICAM is committed to eradicating any form of discrimination based on race, religion, political and union background, language, or state of health, from its dealings.*

### **LAWFULNESS**

*ICAM considers respecting the laws and regulations in force in any of the countries in which it operates to be imperative to its business operations.*

### **HEALTH AND SAFETY PROTECTION**

*ICAM considers the physical safety of its partners to be a primary objective, and guarantees a safe and healthy working environment, fully compliant with regulations in force.*

### **SUSTAINABLE DEVELOPMENT**

*ICAM pursues a strategy for growth that respects the principles of sustainable development, protects the environment as a primary resource, and ensures the coexistence of economic activity and environmental protection, encouraging the development of any technology that respects the environment.*



## VALORE DELLA PERSONA

Il valore della persona in quanto tale è un principio fondamentale che guida il modo di agire di ICAM. LA Società si impegna a utilizzare l'ascolto e il dialogo come leve di miglioramento continuo sia della proposta di soluzioni alla clientela, sia della valorizzazione delle professionalità e delle competenze dei propri collaboratori.

Nell'aprile del 2010 l'Assemblea dei soci ha approvato il Codice Etico di ICAM al fine di rappresentare con chiarezza l'insieme dei valori che la Società riconosce, accetta, condivide e ritiene fondamentali per il suo buon funzionamento e per essere percepita come partner ad accrescere quindi la propria reputazione. 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.



## VALUE OF PEOPLE

*The value of people is a fundamental principle that guides ICAM's decision making process. The company is committed to listening to and encouraging dialogue as a key to continually bettering both the solutions presented to its clients, and to enhancing the value, competence, and professionalism of its partners.*

*In April 2010, the General Assembly approved ICAM's Code of Ethics, intended to clearly represent the set of values recognized, accepted, shared and deemed to be fundamental for its operation, in order to be perceived as a partner and thus to raise the company's reputation. The Code of Ethics is the cornerstone tool used by the company to render a concredited approach to its business, and to guarantee a transparent management of human and commercial relations.*

## Impegno etico certificato SEDEX

Dal 2010 ICAM è membro di **SEDEX** (Supplier Ethical Data Exchange), un'organizzazione non profit impegnata nel fare crescere la diffusione dei principi etici lungo tutta la filiera e costituisce la più ampia piattaforma europea che raccoglie ed elabora 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 di 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.

## SEDEX certified ethical pledge

*ICAM has been a member of SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) since 2010. SEDEX is a non profit organization engaged in the growth of ethical principles across the whole the supply chain, and represents the most important European platform for the collection and processing of data on ethical behaviour of supply chains.*

*The company has chosen to voluntarily subject itself annually to a SMETA (Sedex Members' Ethical Trade Audit) since 2015, an auditing method created by SEDEX that represents a best practice model in ethical audit techniques.*

*The checks concentrate on four principle pillars: Labor standards, health and safety, business ethics, and the environment. The results of the audit are made public on the SEDEX platform, allowing companies to exchange contact and information.*

## Missione

Assicurare, con l'eccellenza, la qualità e la varietà dei propri prodotti, la massima soddisfazione della clientela, valorizzando la professionalità e la passione di tutte le persone che ogni giorno contribuiscono a rendere ICAM, una realtà unica nel settore.

## Mission

*Through excellence, ensure quality and variety of its own products and maximize customer satisfaction, making good use of the professionalism and passion of all the people who contribute every day to making ICAM a unique reality in the sector.*

## Strategia

ICAM persegue l'eccellenza e la sostenibilità nella produzione di cioccolato di alta qualità, in particolare nel settore dei prodotti biologici e fair trade. In quest'ottica ritiene strategico il presidio dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito (**integrazione verticale**). Tale approccio consente 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. Per garantire una filiera del cioccolato sostenibile ed etica inoltre, Icam limita il coinvolgimento di intermediari e riconosce ai produttori il pagamento equo per le loro produzioni di cacao. Un ulteriore fattore strategico vincente è il processo di internalizzazione della Società.

## Strategy

ICAM pursues excellence and sustainability in the production of high quality chocolate, in particular in the organic and fair trade sectors. To this end, ICAM deems the supervision of the entire supply chain a key part of their strategy, from the plantation to the finished product (**vertical integration**). This approach allows ICAM to select the finest raw materials, whilst at the same time reducing the dependence on the open market, which is becoming more open to leverage by speculators able to influence the performance of prices and production techniques in a negative way. Furthermore, in order to guarantee a sustainable and ethical supply chain, ICAM limits the involvement of intermediaries, and recognises an equitable payment for their cocoa production. Yet another successful strategy is the internalization process of the company.

## Governance e organizzazione

Le radici ICAM sono ancora oggi ben solide e visibili all'interno della compagine azionaria della Società: il 79% del capitale è detenuta da membri della Famiglia Agostoni-Vanini; 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 crescita che ha caratterizzato ICAM negli ultimi anni ha reso necessaria la costituzione di un gruppo societario in grado di rispondere adeguatamente alle più attuali esigenze organizzative necessarie per competere all'interno dei diversi mercati mondiali.

Sono state costituite Società controllate nei Paesi strategici (America, Africa e Regno Unito) per lo sviluppo della Società e la struttura del Gruppo ICAM è quindi attualmente composta dalle seguenti legal entity:

- **ICAM S.p.A.** - Capogruppo;
- **3 filiali estere**, di cui due svolgono attività di distribuzione commerciale (Agostoni Chocolate, North America e ICAM Chocolate UK) ed una specializzata nell'approvvigionamento di cacao (ICAM Chocolate Uganda);

Inoltre, a partire dal primo semestre del 2018 è stata creata una **Joint Venture** destinata alla produzione di cacao sostenibile di alta qualità nel territorio del Madagascar (Société Makabio).

## Governance and organization

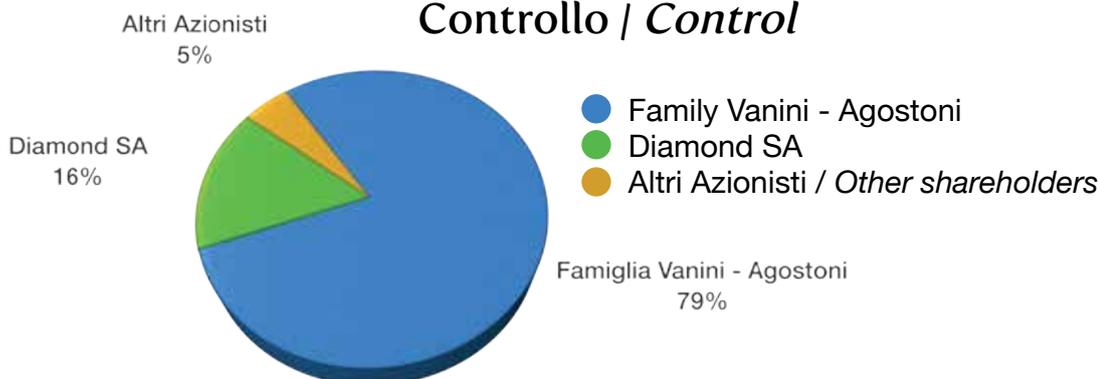
ICAM's roots are even more solid within the shareholding structure of the company. Members of the Agostoni and Vanini families hold 79% of the capital. These families, including the most recent generations, represent a significant proportion of the company management, in this way ensuring a link between tradition, of which family is a defining characteristic, and innovative management, viewing market challenges with interest and curiosity. The growth that has characterised ICAM over recent years has made it necessary to constitute a corporate group able to respond adequately to the most up to date organizational requirements necessary to be competitive throughout different world markets.

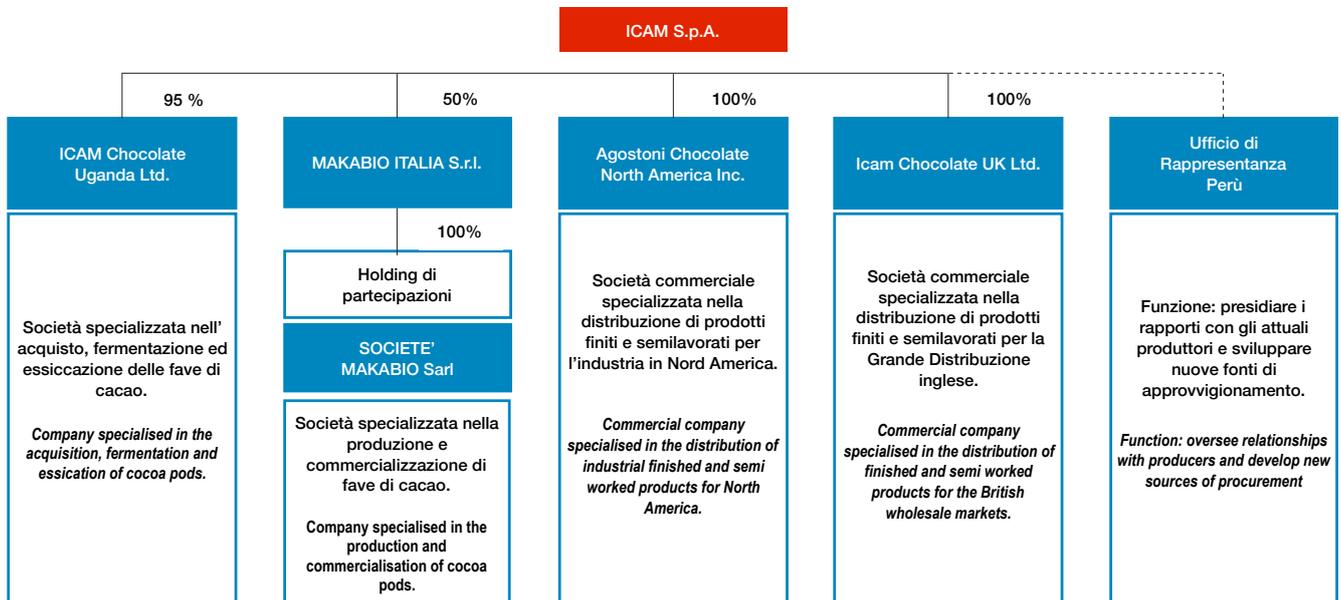
Controlled companies have been set up in key locations (America, Africa and United Kingdom), for the development of the company. The following legal entities currently make up the ICAM Group:

- **ICAM S.p.A.** – Parent company;
- **3 foreign subsidiaries**, including two which conduct activities of commercial distribution (Agostoni Chocolate, North America and ICAM Chocolate UK), and one specialised in procurement of cocoa (ICAM Chocolate Uganda);

Furthermore, the first half of 2018 saw the creation of a **Joint Venture** destined for the production of sustainable high quality cocoa in Madagasca (Société Makabio).

## Controllo / Control





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 amministrative e di un Collegio Sindacale con funzioni di controllo sull'amministrazione, entrambi di nomina assembleare. Per la composizione del Consiglio di Amministrazione, la Società si è ispirata al modello proposto da CONSOB, prevedendo la presenza di due consiglieri indipendenti:

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

ICAM, al fine di assicurare il pieno rispetto dei principi di Legalità, Correttezza e Trasparenza, **ha adottato sin dal 2012 un proprio "Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo" ai sensi del D. Lgs. 231/2001**, (il Modello 231) definendo quindi adeguati strumenti organizzativi volti a prevenire fenomeni di criminalità d'impresa e favorisce 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 è stato redatto sulla base delle Linee Guida emanate da Confindustria ed è sottoposto al controllo indipendente di un Organismo di Vigilanza opportunamente nominato e composto da tre professionisti esterni alla Società. Viene poi assicurato il costantemente aggiornamento del Modello 231 – l'ultimo risale al 2018 - al fine di permettere il tempestivo allineamento con le modifiche normative, così come un'adeguata formazione a tutto il personale.

*As far as governance is concerned, ICAM has adopted a traditional system, which includes the presence of a Board of Directors with administrative roles, and a Board of Auditors tasked with supervising the administration, both nominated by an assembly. For the makeup of the Board of Directors, the company uses the CONSOB model, including the presence of two independent advisors:*

- Agostoni Angelo - Chairman
- Agostoni Plinio – Vice Chairman
- Perrone Andrea Paolo – Independent Advisor
- Fumagalli Paolo - Independent Advisor
- Ottonello Bruno – Delegated Advisor

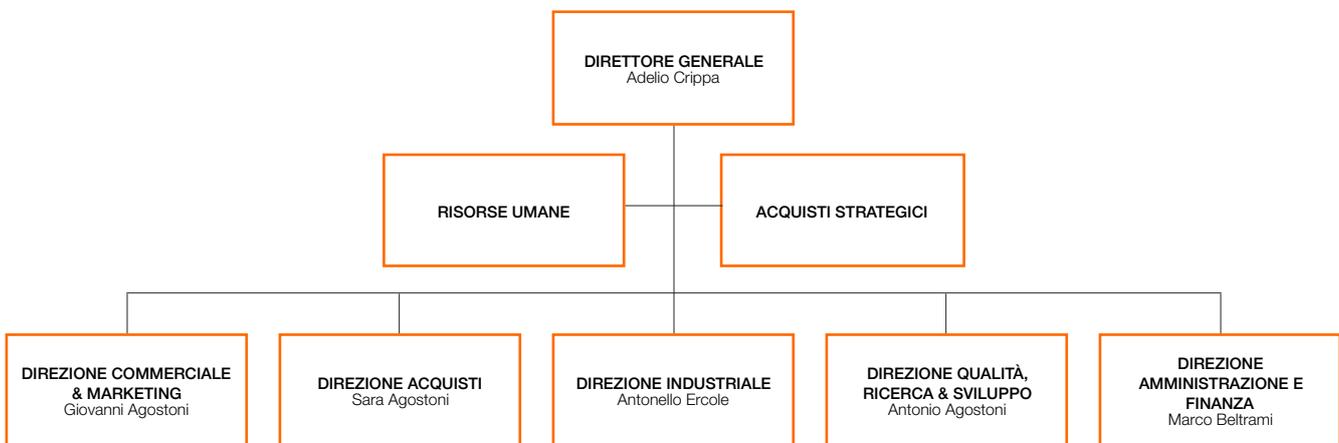
*In order to ensure the full respect of the principles of lawfulness, integrity and transparency, ICAM has used an "Organizational, Management, and Control Model" (Model 231, in accordance with law 231/2001) since 2012. In doing so, ICAM has put in place adequate organizational structures aimed at preventing industrial fraud, and encouraging behaviour from all those operating on behalf of the company, both internal and external, which respects the laws in force. Model 231 was drawn up on the basis of the guidelines laid down by Confindustria and is subject to independent control by a Supervisory Body, suitably nominated, and made up of three external professionals. Model 231 is constantly updated (2018 being the latest occasion) in order to fall into line with the latest regulatory modifications, as well as performing training to all employees.*

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 2018, non sono stati segnalati casi di illeciti commessi nell'interesse della Società.

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

*Model 231 also provides for a specific whistleblowing procedure, which offers the possibility to flag and report potential illicit behaviour, in order to prevent and tackle irregularities, improper practices, or breaches of company rules in a timely fashion. In that regard, there were no cases of irregularities carried out in the interests of the company reported during 2018.*

*ICAM S.p.A. has put in place a practical organizational structure, articulated across five offices and two key staff reporting directly to the Managing Director.*



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, sotto la responsabilità del Direttore Generale sono assegnate le funzioni **Risorse Umane**, che assicura la gestione delle attività di amministrazione del personale dell'azienda, e **Acquisti Strategici**, che si occupa dell'approvvigionamento di cacao per tutto il fabbisogno aziendale. Il Direttore Generale è inoltre un componente, insieme ai due Consiglieri indipendente, 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 di promuovere in Italia e nel mondo il posizionamento competitivo dei prodotti a marchio ICAM e del marchio stesso, dando attuazione al mandato strategico del CdA.

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

Il responsabile della **Direzione Industriale** ha il compito di assicurare il corretto funzionamento del processo di produzione dei prodotti ICAM, la progettazione, l'installazione, l'avvio, la gestione e la manutenzione degli impianti in modo da permettere l'esecuzione dei piani di produzione.

*The **Executive Board** ensures the execution of the company strategies defined by the Board of Directors, the fulfilment of the general company objectives, and the management of the company's operational activities. Furthermore, **Human Resources** (ensuring the management of the company's personnel) and **Strategic Acquisitions** (the procurement of cocoa to meet the company's requirements) are under the responsibility of the Managing Director. The Managing Director, together with the two independent advisors, is also on the remuneration panel.*

*The **Commercial and Marketing Director** is responsible for reaching the company's sales objectives in both domestic and foreign markets, as well as promoting the competitive positioning of ICAM brand products, and of the brand itself, by implementing the strategy laid down by the Board of Directors.*

*The **Acquisition Director** is in charge of reaching the company's objectives in terms of ingredients, packaging and services.*

*The **Industrial Division Director** is charged with ensuring the correct operation of the production process of ICAM's products; the planning, the initiation, the installation, the management, and the maintenance of the plants in order to enable the execution of the production plan.*

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 la gestione e sviluppo del sistema informativo aziendale.

**Tutte le tematiche afferenti al sistema di governance della Società sono armonizzate e condivise all'interno del Comitato di Direzione.**

*The **Quality, Research, and Development Director** is responsible for ensuring the quality of ICAM's products, and the definition of new recipes, methodologies and production technology.*

*The **Administrative and Finance Director** handles the coordination and optimization of the administrative and financial affairs of the company, as well as the development of its IT infrastructure.*

*All matters relating to the company's governance system are coordinated and shared within the **Direction Committee**.*

## 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, standard internazionale di riferimento per la progettazione, l'implementazione e la comunicazione del processo di stakeholder engagement.

## The Shareholders

ICAM is characterized by its dynamic and proactive approach with regard to a wide range of shareholders. The map of the shareholders has been defined by using the technique suggested by the AA1000 Shareholder Engagement Standard developed by AccountAbility, which is the international standard of reference for the planning, implementation, and communication of the shareholder engagement process.







Cioccolatieri

1946

# Responsabilità economica

## *Economic Responsibility*

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.

Questo concetto acquisisce ancora maggior significato se analizzato alla luce della storia recente di ICAM: negli anni 2009 e 2010 infatti la Società, a causa di una fase del mercato non favorevole, caratterizzata da una significativa speculazione sulle commodities e il conseguente aumento dei prezzi delle materie prime, nonché da una contrazione delle marginalità dovuta alla crisi economica mondiale, in quanto erano in corso significativi investimenti finanziari, per la realizzazione del nuovo stabilimento di Orsenigo, si è trovata in una situazione di tensione finanziaria. Questa situazione ha portato alla definizione di un accordo di risanamento sulla base di uno specifico Piano Industriale 2011-2015, successivamente ridiscusso all'inizio del 2016 (Piano Industriale 2015-2019) che, va sottolineato, non ha mai comportato alcun impatto in termini occupazionali, a dimostrazione della volontà di ICAM di tutelare le proprie risorse umane.

La definizione di questi Piani è stata possibile anche grazie alla disponibilità del mondo bancario a sostenere ICAM nel suo percorso di risanamento, segno evidente della fiducia riposta nelle potenzialità della Società, nella competenza del management e, soprattutto, nella serietà e affidabilità della proprietà.

ICAM si è quindi fortemente impegnata nel conseguimento di **performance economiche superiori al mercato**, così da permettere di recuperare velocemente i valori economico-patrimoniali pre-crisi e, contemporaneamente ripagare e consolidare i rapporti di fiducia con i finanziatori e, più in generale, con il mercato. Inoltre, per rafforzare la credibilità della Società e la fiducia dei propri stakeholder, ICAM garantisce un approccio trasparente alla gestione economico-finanziaria, sottoponendo il proprio bilancio a revisione contabile da parte di una primaria società di revisione, così da garantire la trasparenza e la correttezza delle informazioni sulla situazione patrimoniale, finanziaria e reddituale della Società.

## La performance economica

L'impegno dalla Società nel mettere in atto il Piano Industriale 2016 ha permesso una significativa crescita dei ricavi e, grazie anche a una riduzione del prezzo della materia prima, un consistente miglioramento del valore aggiunto. ICAM nel 2018 ha raggiunto un **fatturato pari a 155,4 milioni di euro**. Analizzando l'evoluzione dei ricavi per area geografica, nell'anno

*ICAM's capacity to be sustainable in the long term is intrinsically linked to a careful and responsible economical and financial management. The constant search for the best economic performance, which is able to influence the market trust in the company, is therefore an objective that ICAM and its shareholders.*

*This concept commands further importance when analyzed in the light of ICAM's recent history. In 2009 and 2010, the market was going through an unfavourable phase, characterized by commodities speculation and the subsequent price increases of the raw materials, along with a reduction in margins caused by the global economic crisis. In this period, ICAM had made significant financial investments for the construction of the new plant in Orsenigo, and found itself in a difficult financial situation. This situation prompted a consolidation agreement based on a specific Industrial Plan 2011-2015, subsequently renegotiated at the start of 2016 (Industrial Plan 2015-2019). It should be noted that this had no impact on the work force, demonstrating the will of ICAM to safeguard its human resources.*

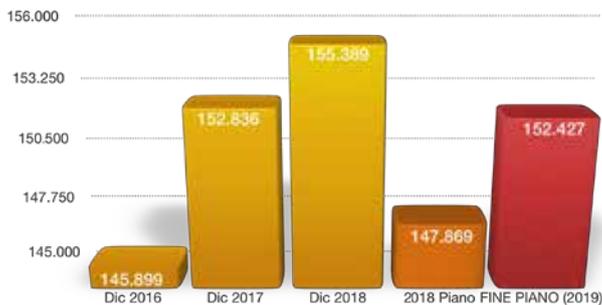
*The establishment of this plan was possible thanks to the availability of the banking sector to support ICAM in its period of consolidation: an evident signal of the trust placed in the company's potential, in the competence of the management, and, first and foremost, in the professionalism and reliability of the owners.*

*ICAM therefore is strongly committed to the attainment of **economic performance over and above the market**, in order to quickly recuperate its pre-crisis economic and capital value, and simultaneously reward and consolidate the relationship of trust with both its creditors and the market. To further reinforce the credibility of the company and the trust of its shareholders, ICAM guarantees a transparent approach in its economical-financial dealings, subjecting its budget to an audit from an independent accountancy firm, thus ensuring the transparency and integrity of the information pertaining to the company's assets, finance, and income position.*

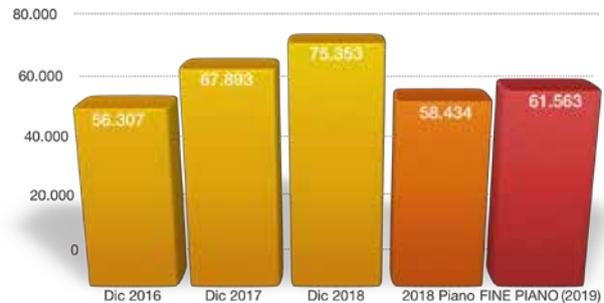
## Economic performance

*The company's commitment to implementing the Industrial Plan 2016 has allowed a significant growth in income, and, thanks to a reduction in the price of raw materials, a constant improvement in added value. In 2018, ICAM reached an income level of **155.4 million Euros**. Analyzing the evolution of the income streams by geographical*

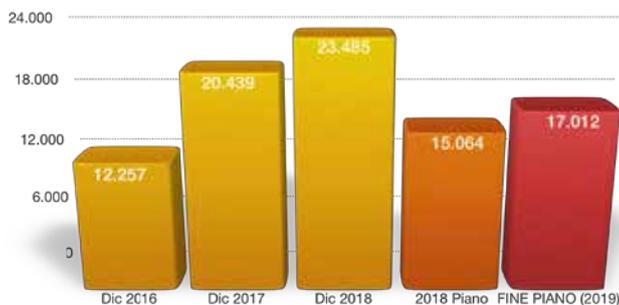
## RICAVI / INCOME



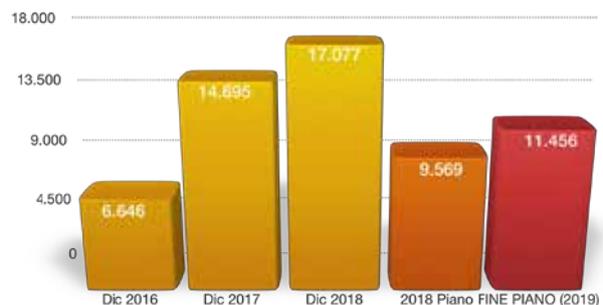
## VALORE AGGIUNTO / ADDED VALUE



## EBITDA



## EBIT



si evidenzia un consolidamento sul mercato estero (58% del fatturato). L'evoluzione nei ricavi per linea di prodotto evidenzia un incremento nel peso dei prodotti finiti – in particolare Private Label – rispetto ai prodotti per l'industria, peraltro caratterizzati da una minor contribuzione in termine di valore aggiunto.

Il dato più significativo emerge confrontando il fatturato ottenuto nel 2018 con le stime contenute nel Piano Industriale: **la Società ha infatti già ottenuto e superato le previsioni di fatturato per il 2019** (152,4 milioni di euro), a conferma dell'assoluta validità della strategia di crescita perseguita.

I risultati che si stanno generando dagli investimenti sostenuti da ICAM negli anni precedenti vedono un costante miglioramento dei valori di conto economico, già superiori rispetto a quanto previsto per l'ultimo anno del Piano Industriale e migliorativi in termini di marginalità, con valori di EBITDA e di utile netto già superiori alle previsioni 2019.

Per il 2019 la Società, in coerenza con il Piano Industriale, prevede la crescita del fatturato grazie ad un incremento delle vendite in tutti i tre settori di mercato in cui si declina l'attività commerciale. In particolare, ICAM intende sviluppare ulteriormente i prodotti a marchio proprio grazie al rinnovamento della gamma prodotti e al potenziamento della capacità distributiva e di comunicazione dell'azienda. Inoltre, al fine di rafforzare i valori economico-patrimoniali, proseguirà nel proprio impegno a una gestione attenta dei flussi finanziari e al controllo rigoroso di tutte le attività operative.

*area, it becomes evident that there was a rise in the weight of the end product, particularly in the case of Private Label, compared to products for industry, moreover characterized by a reduced contribution in terms of added value.*

*The most revealing figure emerges when comparing 2018 income with the estimates of the Industrial Plan: indeed, **the company has already reached and surpassed the 2019 income forecast** (152.4 million Euros), confirming the validity of the growth strategy put into action.*

*ICAM's investments in previous years are seeing constantly improving economical results; results already superior to those anticipated for the last year of the Industrial Plan, and superior in terms of profitability, with EBITDA values and net profits already well over the 2019 forecasts.*

*In keeping with the Industrial Plan, the company predicts a growth in income during 2019, thanks to an increase in sales in all three sectors of the market in which ICAM operates. In particular, ICAM intends to develop its own brand products further, due to the renewal of the product lines and to the strengthening of the distribution and communication capacity of the company. Furthermore, in order to reinforce its economic and capital values, ICAM will continue its commitment to a careful management of financial streams and to a rigorous control of all operations.*

### Valore economico distribuito anno 2018 *Distributed economic value 2018*



## 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.

## Generated and distributed added value

The overview of established and allotted economic value directly generated reported in the table below, represents the overall wealth created by ICAM; growth that is consequently distributed between the various stakeholders: suppliers, employees (salaries and benefits), creditors, shareholders, public administration and the general public. The difference between the value generated and distributed represents that part of value kept within ICAM for the replenishment of productive assets (amortisation), and the maintenance of an adequate patrimonial level (funds and reserves), fundamental in order to guarantee the sustainable future of the company. The prospectus has been drawn up by reclassifying the income statement according to the GRI Standard guidelines.

Valore economico generato e distribuito/ <i>Generated and distributed economic value</i>	2018	2017
<b>Valore economico direttamente generato / <i>Directly generated economic value</i></b>	<b>153.927.058 €</b>	<b>151.712.930 €</b>
Ricavi netti / <i>Net income</i>	153.257.791 €	150.917.435 €
Ricavi da investimenti finanziari / <i>Income from financial investment</i>	63.318 €	64.870 €
Ricavi da vendita di attività materiali e immateriali / <i>Income from sale of material and immaterial activities</i>	194.145 €	272.882 €
Ricavi da cessione titoli Efficienza Energetica (TEE) / <i>Income from sale of Energy Efficient Certificates (TEE)</i>	411.804 €	457.743 €
<b>Valore economico distribuito / <i>Distributed economic value</i></b>	<b>113.210.657 €</b>	<b>114.838.455 €</b>
<b>Fornitori / <i>Suppliers</i></b>	<b>114.409.361 €</b>	<b>115.635.887 €</b>
<b>Dipendenti / <i>Employees</i></b>	<b>16.988.521 €</b>	<b>16.229.336 €</b>
Retribuzioni / <i>Salaries</i>	16.571.083 €	15.893.786 €
Benefit / <i>Benefits</i>	417.438 €	335.550 €
<b>Finanziatori / <i>Creditors</i></b>	<b>1.952.383 €</b>	<b>2.330.478 €</b>
<b>Azionisti / <i>Shareholders</i></b>	<b>- €</b>	<b>- €</b>
<b>Pubblica amministrazione<sup>1</sup> / <i>Public administration<sup>1</sup></i></b>	<b>3.706.542 €</b>	<b>3.571.950 €</b>
<b>Collettività / <i>General Public</i></b>	<b>644.610 €</b>	<b>567.989 €</b>
<b>Valore economico trattenuto / <i>Retained economic value</i></b>	<b>17.424.345 €</b>	<b>14.174.722 €</b>
Accantonamenti / <i>Provisions</i>	622.990 €	200.890 €
Ammortamenti / <i>Amortization</i>	5.734.315 €	5.599.623 €
Riserve / <i>Reserves</i>	11.067.040 €	8.374.210 €

1. comprende le imposte anticipate e differite / *includes advances and deferred duties*





Cioccolatieri

1946

# Responsabilità verso le persone

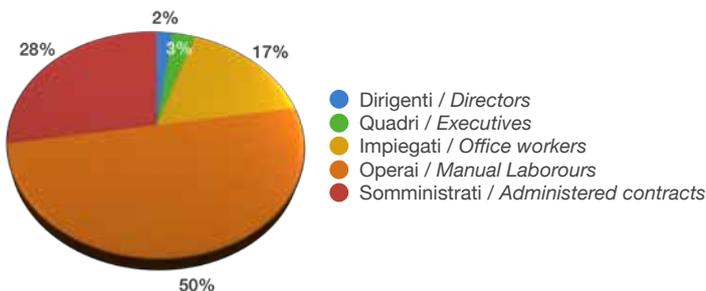
## Responsibility to people

La grande attenzione e vicinanza alle risorse umane rappresenta uno dei principali elementi di caratterizzazione strategica di ICAM. La gestione delle risorse umane è fortemente legata all'approccio e alla presenza diretta della famiglia Agostoni-Vanini che, riconoscendo la "centralità" delle persone che lavorano per ICAM, promuove con i propri dipendenti relazioni collaborative basate sulla fiducia e sul sostegno reciproco. Tutto questo si traduce in un forte legame tra il lavoratore e l'impresa e crea un forte senso di appartenenza che contribuisce in modo determinante al raggiungimento degli obiettivi di business. Proprio per l'importanza attribuita alle risorse umane, la gestione di questi aspetti è affidata direttamente al Direttore Generale della Società.

*The emphasis that ICAM puts on human resources represents one of the primary, characterizing elements of its strategy. The management of human resources is strongly linked to the hands-on approach taken by the Agostoni and Vanini families, who recognise that putting the people who work for ICAM at the centre of operations is conducive to relationships based on collaboration, trust, and mutual support. All of this translates into a strong connection between worker and company, creating a strong sense of belonging, which, in turn, is a determining factor for the achievement of business objectives. This is precisely why the management of these aspects is under the direct control of the company's Managing Director.*

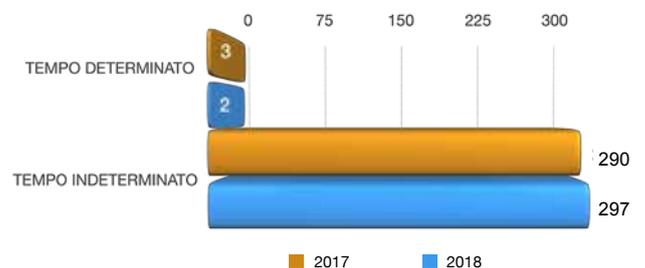
### Risorse umane per inquadramento anno 2018

#### Human resources by grade 2018



### Dipendenti per contratto 2018

#### Employees by contract type 2018



**Al 31 dicembre 2018 sono 416 le persone che lavorano per ICAM:** di questi il 28% con contratto di somministrazione mentre il 71% con contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato. Rispetto all'anno precedente, l'organico è aumentato del 16% e ha visto l'assunzione di 19 dipendenti. Va precisato che la scelta di ICAM è inserire le nuove risorse tramite contratti di somministrazione per poi, al termine del periodo di prova e a fronte di una valutazione positiva, procedere all'assunzione delle stesse. Nel 2018 la Società si è avvalsa inoltre della collaborazione di 97 agenti.

*As of the 31st December 2018, 416 people work for ICAM: of these, 28% have a contract of administration whilst 71% have a permanent employee contract. Compared with the previous year, the workforce increased by 16% and saw the recruiting of 19 new employees. It should be noted that ICAM's choice is to insert new resources under administrative contracts before subsequently proceeding with their permanent employment once the trial period has been successfully completed. In 2018, the company has availed itself of the services of 97 agents.*

## 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 seriamente 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.

## Welfare and well-being

*A careful management of human resources represents one of the pillars that characterizes the company and differentiates it from its principle competitors. ICAM does not merely limit itself to respecting the National Collective Contract of Work (CCNL), but is earnestly committed to offering its personnel working conditions and remuneration packages superior to those generally offered in the sector, reinforcing the sense of belonging, and favouring a positive corporate environment, prerequisites for achieving the objectives the company has set itself.*

ICAM è caratterizzata da una maggioranza di lavoratori donne pari al 51% del totale e, per tale ragione, ha previsto una serie di strumenti di flessibilità, come ad esempio la concessione di contratti part time o orari di lavoro flessibili. Con riferimento agli orari di lavoro, sempre 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.



*ICAM is characterized by a 51% majority of female employees, and for this reason has taken a series of measures designed to promote flexibility, such as part time or flexi-hour contracts. As far as the working hours are concerned, in the spirit of offering the maximum possible flexibility to people who work in production, the company has structured a **systematic rostering mechanism: 6 days on and 2 days off, not counting Sunday, which is not counted as a working day.** These are remunerated for 40 hours per week, despite having effectively worked only 36 hours.*

*As far as the remuneration of the blue collar and white-collar employees is concerned, the **supplementary company***

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 basati sull'andamento aziendale che permette di ottenere due ulteriori mensilità (oltre alle 14 previste dal CCNL), a cui si aggiunge per i quadri una componente di stipendio variabile. Inoltre, la Società ha trasformato l'indennità di disagio in un concetto di "professionalità" che, a fronte del raggiungimento da parte del lavoratore delle necessarie competenze richieste dalla mansione a lui assegnata, permette di **integrare la retribuzione mensile fino a 200€**. Come incentivo al disagio è previsto un **premio notte per chi lavora nei turni notturni**.

***agreement** allows ICAM to offer its workers a results-based bonus, linked to the achievement of company performance objectives, which allows employees to secure two further monthly wages, (above the 14 prescribed by the CCNL contract). Executives receive an additional variable salary. Furthermore, the company has transformed the malaise allowance into a concept of "professionalism," and once the employee has achieved the necessary competencies required of their specific role, allows the **integration of a monthly remuneration of €200.** As an inconvenience incentive, a **night shift bonus is established** for those employees required to work night shifts.*

Relativamente ai dirigenti, il meccanismo di retribuzione è basato su una componente fissa, più una variabile legata ad obiettivi definiti annualmente su tre specifici ambiti: comportamento, obiettivi generale (EBITDA) e specifici. Oltre agli aspetti relativi alla retribuzione, ICAM offre a tutti propri dipendenti un servizio mensa quasi gratuito (0,76€ a pasto) e, per dirigenti e quadri, è prevista l'assegnazione dell'auto aziendale.

*As far as the Directors are concerned, the remuneration mechanism is based on a fixed component, in addition to a variable component, depending on objectives defined on a yearly basis and based on performance in three specific areas: behaviour, general objectives (EBITDA) and specific objectives. Aside from aspects relative to remuneration, ICAM offers all of its employees a canteen service at a minimal cost (€0.76 per meal), and a company car for directors and executives.*

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

*As far as **company welfare** is concerned, ICAM offers:*

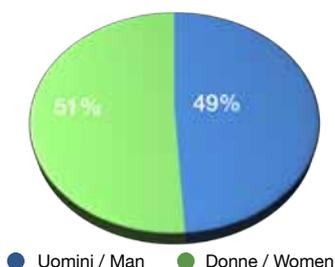
- **contributi economici** volti a incentivare i propri dipendenti nel compiere **attività socialmente** utili (Soccorso Alpino, Croce Rossa, donatori, ecc.), pari a 100€;
- **contributo economico per sostenere i costi della scuola** per i figli dei dipendenti fino all'università (esclusa), pari a 100€ per figlio;
- **borse di studio** per i figli dei dipendenti più meritevoli.

- **Financial contributions** intended to incentivise its employees to perform **socially useful activities** (Alpine Rescue, Red Cross, Donors, etc), amounting to €100;
- **A financial contribution towards costs of schools** for children of employees up to university (excluded), amounting to €100 per child;
- **Scholarships** for the children of employees.

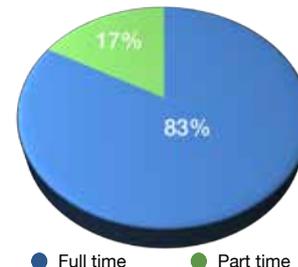
L'impegno di ICAM verso il personale si traduce in un elevato livello di fidelizzazione, con un **indice di rotazione in uscita nell'ultimo biennio vicino al 5%**, di cui circa un terzo per pensionamento.

*ICAM's commitment to its personnel is translated into a high level of loyalty, with an **index of outbound turnover equal to 5% during the last two year period**, of which roughly one third being retirees.*

Dipendenti e somministrati per genere anno 2018  
Employees and administered contracts by sex 2018



Dipendenti e somministrati donne full time e part time anno 2018  
Employees and administered contracts of females, full and part time 2018



## 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 vantaggio competitivo, ancor più nel contesto internazionale in cui ICAM opera. In questo senso, le capacità tecniche acquisite con la formazione da sole però non sono sufficienti; è fondamentale trasmettere alle persone la passione per quello che si fa.

La Società è impegnata nel garantire dei percorsi di crescita professionale grazie a una continua attività di formazione sia teorica che 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 neo-assunti. Il percorso prevede un'attribuzione di responsabilità crescenti e mensilmente vengono condotti dei test volti a valutare il livello di apprendimento. Il processo formativo si conclude con una verifica finale e, nel caso di esito positivo del processo di valutazione, alla persona viene conferito un "premio di professionalità" che consente di valorizzare le competenze acquisite.

La Società non si limita a fornire una formazione di carattere professionale ma è attenta a svolgere i corsi, previsti dagli adempimenti di legge, sulle principali tematiche come ad esempio igiene, salute e sicurezza sul lavoro e compliance ex D.Lgs. 231/2001.

Nel corso del 2018, a dimostrazione dell'interesse che ICAM ha per la crescita professionale delle sue risorse, sono state erogate oltre **18.000 ore di formazione, con una media pro-capite di 44 ore<sup>1</sup>**.

<sup>1</sup> dati sulla formazione sono calcolati considerando sia i dipendenti sia i somministrati.

## Training and development

*ICAM's attention to training and the development of its human resources represents yet another differentiating characteristic. The company strongly believes that the development of its human capital is a decisive factor in the construction of its competitive advantage, more so considering the international context in which ICAM operates. In that respect, the technical skills acquired in training are not in themselves enough; it is vital to convey and transmit the passion for one's work.*

*The company is committed to guaranteeing a path for professional growth through continual training, both theoretical and on the job. During the initial period of any new employee, a tutor, to whom a compensation is rendered, is selected and assigned to them. This tutor has the task of working alongside and training the new recruit. The path includes a growing assignment of responsibility to the trainee, and tests aimed at evaluating the level of learning accomplished are conducted each month. The training process ends with a final assessment, and, assuming a positive result, the new employee receives a "competence bonus", which attributes a value to the skills they acquired.*

*The company does not limit itself to the provision of professional training, but is mindful to conduct courses, prescribed by legal requirements, on the most important themes such as hygiene, health and safety in the workplace, and compliance with executive legislative decree 231/2001.*

*As an indication of the interest that ICAM has in the professional growth of its employees, in the course of 2018 over **18,000 hours of training were carried out, with an average of 44 hours per capita.***

<sup>1</sup> The data on training takes into consideration both permanent employees and administrative contracts.

## L'attenzione alla persona: il passaggio da Lecco a Orsenigo

Un esempio concreto di quanto ICAM sia attenta ai propri lavoratori è rappresentato dall'approccio seguito dalla Società in occasione della scelta strategica dell'ubicazione del nuovo stabilimento.

ICAM infatti, preoccupata delle possibili conseguenze per i propri dipendenti di un trasferimento in altre zone geografiche d'Italia, ha deciso fin da subito di escludere la possibilità di spostare la produzione all'interno del distretto del cioccolato italiano o in prossimità di aree depresse, rinunciando così sia all'opportunità di sfruttare le sinergie derivanti dalla nuova posizione strategica, sia all'ottenimento di importanti incentivi economici. Non avendo trovato possibilità concrete nel territorio lecchese ha quindi individuato nell'area di Orsenigo (circa 20 chilometri da Lecco) il luogo ideale dove realizzare il nuovo stabilimento così da non condizionare negativamente la vita dei propri dipendenti. Questo sforzo è stato ampiamente apprezzato e ha permesso a tutti i lavoratori di seguire la Società in questa nuova grande sfida.

## Regard for personnel: transfer from Lecco to Orsenigo

*A concrete example of ICAM's attention to its own workforce can be seen by the approach taken by the company regarding the strategic choice of the location of the new plant.*

*Indeed, ICAM, concerned about the consequences of a relocation to another geographical area of Italy, decided from the offset to exclude the possibility of moving production to the area of Italian chocolate, or to the vicinity of recession-hit areas. This required the company to forgoing both the potential synergies resulting from a strategic location, and also the possibility of obtaining important financial incentives. Not having been able to source a concrete solution in the area around Lecco, the company instead identified the area of Orsenigo (roughly 20 km away from Lecco) the ideal location for the new plant, in order to avoiding any negative effects on the lives of its employees. This effort was widely appreciated, and allowed all of the employees to follow the company in this new endeavour.*





Cioccolatieri

1946

# Responsabilità lungo tutta la filiera

## *Responsibility throughout the entire supply chain*

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.

### Le criticità legate all'approvvigionamento del cacao

La catena di approvvigionamento 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. Garantire il monitoraggio completo di tutta la filiera è dunque molto complesso e articolato.

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, sottoposti a orari di lavoro sfiancanti e, con livelli retributivi insufficienti rispetto ai **propri bisogni fondamentali**. Vivono in condizioni di grande povertà e malnutrizione.

La maggior parte dei piccoli produttori di cacao infatti, come succede per altri prodotti agricoli provenienti dai Paesi in via di sviluppo, non hanno le conoscenze necessarie per chiedere e ottenere dalle loro controparti un corretto prezzo di mercato. Le principali problematiche che caratterizzano la coltivazione

*ICAM is committed to operating as a supplier of sustainable and high quality chocolate. For this reason, **the responsible management of the entire supply chain, being vigilant over people and the environment, and able to ensure the highest levels of quality and food hygiene** represents crucial elements necessary for the success of the company. The excellence of the product is, indeed, intrinsically dependent on the ability to carefully select the raw materials, particularly the cocoa, predominantly originating in Africa, South, and Central America.*

### Critical issues related to the procurement of cocoa

*The chain of procurement for cocoa is made up of numerous stages that involve many different contributors: farmers, intermediaries and buyers, freight companies, manufacturers and artisans, as well as distributors and retailers. Safeguarding the complete supervision along the entire supply chain is therefore complex and multifaceted.*

*The cultivation of cocoa is highly dependent on intensive manual labour, with many **challenges relating to human rights** and relative international regulations. All too often, the farmers, including minors, are subjected to exhausting hours and a level of remuneration insufficient to meeting **their basic needs**.*

*They live in conditions of poverty and malnutrition. Indeed, just as with other agricultural products originating from the developing world, the majority of small cocoa producers lack the necessary knowledge or means to ask for and obtain a correct and fair market price from their contractor. The principle problems endemic to the cultivation of cocoa are the*



del cacao sono la bassa produttività delle piantagioni e la scarsa qualità del prodotto ottenuto.

Il cacao è infatti una materia prima negoziata sulle Borse di Londra e New York e il prezzo di acquisto è dettato dal mercato. **In assenza di adeguate tecniche agricole, la produttività delle coltivazioni di cacao è di circa 400 Kg per ettaro, meno del 20% di quanto si potrebbe ottenere in condizioni ottimali.**

Con questi livelli di produttività, anche riconoscendo il pieno valore di mercato al coltivatore, il risultato economico conseguito risulta essere congruo non sufficiente a consentire un livello di vita accettabile. Tali **pratiche agricole**, inoltre, 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 altro valore di mercato, il tutto nel pieno rispetto dell'ambiente.

Infine, alcune zone di produzione Africane, sono **condizionate frequentemente da fenomeni di illegalità** (es. corruzione).

*low productivity of the plantations and the poor quality of the resulting product.*

*Cocoa is, in fact, a raw material traded on the stock exchanges of London and New York, and the going rate is dictated by the market. **In the absence of adequate agricultural techniques, the productivity of the cocoa cultivation is roughly 400 kg per acre, less than 20% of the potential yield from optimal conditions.** With these levels of productivity, even when the full market value is given to the farmer, the results are not sufficient to enable an acceptable standard of living.*

*Furthermore, these agricultural practices are not only inefficient, but they are **frequently damaging to the ecosystem** and contribute to exacerbating the critical socio-environmental issues associated with the cultivation of cocoa. Deforestation, biodiversity reduction, deterioration of drinking water quality, and the abuse of chemical pesticides are only some of the problems that are directly correlated to the farmer's lack of adequate knowledge of the necessary technical skills.*

*The challenge here is thus found in the capacity to pass on the necessary technical knowledge, in order to allow them, on one hand, to increase the productivity with the same amount of cultivated land, and on the other hand, to better the agricultural techniques used in order to obtain a better quality product and a higher market value, all the while respecting the environment.*

*Finally, some zones of production in Africa are **frequently affected by illegal activity** (eg corruption).*





## 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 all'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 i coltivatori delle piantagioni un solido e proficuo rapporto di collaborazione, impegnandosi finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao e conseguentemente le condizioni socio-economiche delle persone coinvolte.

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 fasi delle attività quotidiane. Questa gestione etica di ogni singolo rapporto comporta una equivalenza di ruoli tra azienda e coltivatori: entrambi diventano partner commerciali che affrontano insieme le mutevoli condizioni dei mercati.

ICAM, infatti oltre a riconoscere ai coltivatori il corretto prezzo di mercato, è attenta nello sviluppare rapporti di partnership di lungo periodo, **trasmettendo il know how necessario per**

## ICAM's approach

*In order to reduce the complexity of certain aspects of the cocoa supply chain, ICAM has adopted a **strategy of vertical integration aimed at directly procuring the cocoa from source**.*

*This approach has become a philosophy in its own right over time: "to produce quality chocolate, monitoring the entire supply chain from the plantation to the end product." The company has established a solid and beneficial collaboration with the cultivators, committing itself financially and technologically to the improvement of the working methods, the quality of the cocoa, and hence the socio-economical conditions of the people involved.*

*Important collaborations, based on precise values that place respect, relationships throughout the supply chain, sustainability, equality, and transparency as key tenets to be followed in each and every phase of everyday activity. This ethical management of every individual relationship leads to an equivalence of role between company and cultivator: both become commercial partners, tackling the ever-changing market conditions together.*

*ICAM, as well as paying the correct market price to the cultivators, is mindful to develop partnerships which last over time, **passing on the know-how necessary to***



Ciocolatieri

1946

## Integrazione della filiera: un percorso che parte da lontano

L'approccio strategico nella gestione della filiera trova le proprie radici nella storia di ICAM e prende avvio dall'idea avuta negli anni '50 di integrare verticalmente la produzione di burro di cacao. In quegli anni questo ingrediente fondamentale per la produzione di cioccolato veniva acquistato principalmente dall'Olanda. ICAM, con grande lungimiranza, intuisce l'opportunità di sviluppare una tecnologia che ne permettesse l'estrazione dalle fave di cacao.

Viene avviata quindi una collaborazione con l'imprenditore lecchese Vitali che ha permesso l'ideazione, la sperimentazione e l'installazione di una pressa innovativa per l'estrazione del burro di cacao. La pressa Carle&Montanari, sviluppata in collaborazione con ICAM, riesce talmente bene da comparire su un francobollo della Costa D'Avorio, il più grande paese produttore di cacao del mondo. ICAM diventa così fornitore di importanti aziende svizzere produttrici di cioccolato.

Successivamente, negli anni '70, Angelo Agostoni inizia a viaggiare per il mondo, al fine di approfondire la propria conoscenza della materia prima e della relativa filiera. Attraverso questi viaggi si acquisisce presto una grande consapevolezza delle criticità che caratterizzano la coltivazione del cacao nelle zone di produzione: da un lato l'arretratezza delle tecniche di coltivazione e lavorazione con conseguenze negative sulla qualità del cacao; dall'altro le pratiche commerciali scorrette da parte degli intermediari.

ICAM, in coerenza con la propria cultura aziendale incentrata sui valori di qualità e coinvolgimento, intuisce la potenzialità derivanti dall'acquisto diretto di cacao, stringendo stretti legami di collaborazione con i coltivatori locali.

## Integration of the supply chain: a historical path

*The strategic approach to the management of the supply chain is rooted in ICAM's history. It comes from the idea to vertically integrate cocoa butter production first devised in the 50s. At that time, this ingredient, fundamental for the production of chocolate, came principally from Holland. ICAM's foresight lead it to take advantage of the opportunity to develop technology to extract this cocoa butter from the cocoa pods.*

*A collaboration was thus undertaken with an entrepreneur by the name of Vitali, which permitted the conception, experimentation, and installation of an innovative press, used for the extraction of cocoa butter. The Carle&Montanari press, developed together with ICAM, succeeded so well that it was featured on a stamp in the Ivory Coast, the world's largest cocoa producing nation.*

*Subsequently, during the 70s, Angelo Agostoni began to travel the world in order to investigate the raw material and related supply chain. Through these travels, he soon acquired a deep understanding of the issues that marked the cultivation of cocoa in the production zones: on one hand the ineffectiveness of the cultivation and processing techniques, with consequent impact on the quality of the cocoa; on the other hand the improper commercial dealings of the intermediaries.*

*ICAM, in keeping with its values based on quality and engagement, sensed the potential offered by acquiring the cocoa directly from its source, and making close bonds of collaboration with the local farmers.*



**migliorare sia la qualità, sia la produttività** delle proprie piantagioni che, ad oggi, è **quasi il 30% superiore** rispetto alla produttività media delle altre coltivazioni.

Tutto ciò si traduce in una maggiore qualità del prodotto acquistato dalla Società e nello stesso tempo in un contributo fondamentale al miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori e delle loro famiglie. Inoltre, a tutte le cooperative dalle quali si approvvigiona direttamente, **la Società garantisce contratti annuali di acquisto**, consentendo così ai produttori, in virtù dell'impegno contrattuale di ICAM, di ottenere più facilmente l'accesso al credito e, conseguentemente, di investire ulteriormente nella propria attività, con evidenti benefici per tutta la comunità locale. Infine la Società, va sottolineato che, anche il limitato **coinvolgimento di intermediari**, consente ai coltivatori il **pagamento equo per le loro produzioni di cacao**.



Testimonianza concreta dell'impegno di ICAM al rispetto dei coltivatori e dell'ambiente sono i **progetti avviati in Repubblica Dominicana, Uganda e Perù**.

La **conoscenza puntuale delle cooperative produttrici di cacao** permette ad ICAM di verificare direttamente che le pratiche di coltivazione avvengano nel pieno rispetto dei diritti umani, senza quindi il ricorso al lavoro minorile e forzato, e attraverso pratiche agricole sostenibili attente a preservare le risorse naturali e la biodiversità. Inoltre la Società, allo scopo di presidiare attentamente tutto l'approvvigionamento delle materie prime e minimizzare conseguentemente i rischi di pratiche scorrette e corruttive, ha previsto che tutti i contratti di acquisto siano soggetti a un meccanismo di doppia firma che coinvolge sempre il Direttore Generale di ICAM.

Non è un caso quindi che la grande attenzione al rispetto dei coltivatori e dell'ambiente abbia portato ICAM ad essere **leader tra i produttori di cioccolato non convenzionale, ovvero: cioccolato biologico e fair trade**.

Ad oggi, la Società non può però rifornirsi esclusivamente da cooperative con le quali ha avviato una collaborazione diretta in quanto, per soddisfare le specifiche richieste provenienti dalla clientela Private Label in termini di zone di provenienza e/o specifiche caratteristiche organolettiche del cacao e deve necessariamente

*improve both the quality and the productivity of its own plantations, which, as things stand, is almost 30% more than the average levels.*

*All of this translates into a greater quality of product acquired by the company, whilst at the same time making a fundamental contribution to bettering the standard of living of the cultivators and their families. Furthermore, to all of the cooperatives from which there is a direct procurement, the company guarantees annual contracts of acquisition, thus allowing the producers easier access to credit and, consequently, to invest further in their own activities, with evident benefits for the entire local community. Finally, it should be stressed that by limiting the involvement of intermediaries, the company enables the cultivators to receive an equitable payment for their cocoa production.*

*The projects set up in the Dominican Republic, Uganda and Peru are a concreted testament to ICAM's commitment.*

*The first-hand knowledge of the cocoa production cooperatives allows ICAM to directly monitor the agricultural methods employed, and make sure that they are carried out with complete respect for human rights, which means without the use of underage or coerced workers, and through the use of sustainable agricultural practices, which carefully preserve natural resources and bio-diversity. Furthermore, with the objective of vigilantly overseeing the procurement of the raw materials and consequently minimizing the risk of improper and corrupt practices, the company requires that all acquisition contracts be subject to a double signature, which always ensures the involvement of ICAM's Managing Director.*

*It is no coincidence, therefore that this high level of attention to respecting cultivators and the environment has meant that ICAM has become a leader amongst non-conventional chocolate producers, that is to say organic and fair trade chocolate.*

*To date however, the company is unable to rely exclusively on supplies sourced from cooperatives with whom it has set up a*

ricorrere al mercato internazionale, approvvigionandosi da trader conosciuti, con i quali collabora da tempo. In questi casi, viene richiesta la sottoscrizione per accettazione da parte degli stessi di una dichiarazione, con la quale s'impegnano al **rispetto di quanto previsto nel Codice Etico di ICAM**, così da contrastare eventuali comportamenti in conflitto con i valori aziendali e assicurando la trasparenza, in termini di legalità, dei rapporti stipulati con le controparti.

La responsabilità di ICAM verso i propri fornitori non si limita però ai soli produttori di cacao. **A tutti i fornitori sensibili a condizioni di pagamento puntuali**, generalmente di breve termine, ma che non dispongono di livelli di affidabilità tali da poter accedere a condizioni di credito favorevoli (es. fornitori di piccole dimensioni), **la Società consente il ricorso al factoring reverse**, destinando loro una parte del proprio affidamento bancario in modo da consentire agli stessi di ottenere il sostegno finanziario a condizioni più competitive di quelle che offrirebbe il mercato del credito.

*direct association, insofar as it must fall back on international market traders in order to satisfy the specific requests of the Private Label clients in terms of provenance and/or specific taste characteristics. In these cases, the traders are required to underwrite a declaration, where they commit to **respect ICAM's Ethical Code**, and in so doing, counteracts any potential conflicts with the company values, and ensure the transparency, in terms of legality, of the contracts entered into by the counterparties.*

*ICAM's accountability to its suppliers is not limited solely to cocoa producers. **To all suppliers requiring timely payments**, generally in the short term, except who are not equipped to have easy access to favourable credit terms (eg small suppliers), **the company allows reverse factoring**, allowing them to obtain financial support at more competitive conditions than the credit market would otherwise offer.*

## Le certificazioni equo-solidali

ICAM ha sempre ritenuto importante il ruolo di garanzia svolto da organismi di controllo indipendenti, dando la propria adesione convinta alle certificazioni di terze parti.

Gli schemi di certificazione equo-solidali combinano un ridotto impatto ambientale con migliori condizioni di lavoro, istruzione e supporto per metodi di coltivazione migliori, permettendo così ai coltivatori di ottenere un più alto profitto, grazie a maggiori volumi di vendita, una migliore qualità del cacao e all'ottenimento di prezzi più alti.

Le certificazioni equo-solidali utilizzate da ICAM nel 2018 sono:

Protocollo che sottopone a verifica produttori, importatori e aziende trasformatrici, garantendo che i prodotti certificati siano conformi agli standard del commercio equo e quindi, contribuiscano allo **sviluppo dei produttori**. È diffuso a livello internazionale.



UTZ è il più grande programma per l'agricoltura sostenibile di caffè e cacao del mondo.

È simile al protocollo Fairtrade, ma con minor numero di requisiti in quanto incentrato prevalentemente sulla **sostenibilità e trasparenza della catena di fornitura**.

La certificazione UTZ rappresenta un punto di riferimento nel mercato americano.



Rainforest Alliance è una organizzazione non governativa con lo scopo di lavorare per **conservare la biodiversità e garantire condizioni di vita sostenibili**, trasformando le pratiche d'uso del suolo e pratiche commerciali.

Rainforest Alliance ha avviato un progetto di fusione con UTZ.



## The fair-trade certifications

*ICAM has always deemed the guarantees provided by independent monitoring organizations to be important, and adheres with enthusiasm to third-party certifications.*

*The blueprints of the fair-trade certifications combine a reduced environmental impact with better working conditions, education, and support for better farming methods, thus allowing the cultivators to obtain a higher profit through larger sales volumes, a better cocoa quality and hence a higher price.*

*The fair-trade certifications used by ICAM in 2018 are:*

*A protocol that subjects producers, importers, and processors to controls, guaranteeing that the certified products conform to the fair trade standards, and thus contribute to the **development of the producers**. Its recognition is worldwide.*

*UTZ is the largest program for sustainable coffee and cocoa agriculture in the world. It is similar to the Fairtrade protocol, but has a reduced number of requirements, in that it is prevalently concentrated on the **sustainability and transparency of the supply chain**. The UTZ certification is a significant point of reference in the American market.*

*Rainforest Alliance is a non-governmental body who works to **conserve biodiversity and guarantee sustainable living conditions**, transforming the use of the earth and commercial practices.*

*Rainforest Alliance has begun a merger with UTZ.*



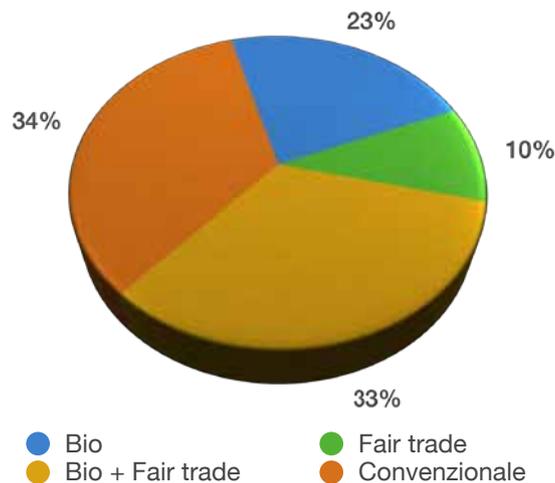
## L'approvvigionamento del cacao

Con riferimento all'approvvigionamento di cacao relativamente all'anno 2018, ICAM ha acquistato direttamente dalle cooperative produttrici più della metà del suo fabbisogno. In particolare il 54% del cacao è stato acquistato direttamente, questa percentuale acquisisce ancora più significato se calcolate sugli **acquisti di cacao per le linee ICAM a marchio proprio più innovative** (Vanini e Agostoni). In questi casi **la percentuale di cacao da approvvigionamento diretto è intorno all'80%**. La Società è da anni impegnata nell'incrementare la percentuale di approvvigionamento diretto di cacao.

## The supply of cocoa

*With reference to 2018's cocoa supply, ICAM purchased more than half of its requirements directly from cooperatives. Specifically, 54% of the cocoa was purchased directly, these percentage gain further significance when calculated for the **purchases of cocoa for ICAM's innovative own-brand products** (Vanini and Agostoni). In this case, **the percentage of directly procured cocoa is around 80%**. The company has been committed for many years to increasing the percentage of directly procured cocoa.*

Acquisto di cacao per tipologia 2018  
Purchase of cocoa by type



Con riferimento all'acquisto di cacao non convenzionale, nel 2018 **oltre il 66% del cacao acquistato è certificato biologico e/o fair trade**; percentuale che sale oltre l'83% percento nel caso di approvvigionamento diretto.

*With reference to the purchase of non-conventional cocoa, in 2018 **more than 66% of the total cocoa acquired was certified organic and/or fair trade**; a percentage which rising to over 83% when examining directly procured cocoa.*

## 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
- nocciole e mandorle

## The purchase of raw materials

*ICAM's care and attention in respecting cultivators and the environment is not limited to the purchase of cocoa, but stretches across the procurement of all raw materials. Apart from cocoa, four other principle ingredients encompass the production of chocolate:*

- sugar
- milk
- vanilla
- hazelnuts and almonds



Cioccolatieri

1946

## Il cioccolato biologico

ICAM ha creduto fin dal 1997 nella validità della proposta biologica ed è stata tra le prime industria italiana a produrre cioccolato con queste caratteristiche.

L'approccio biologico di ICAM è un modo di concepire il prodotto nel rispetto della naturalità: all'assenza di trattamenti chimici e microbiologici si aggiunge il rispetto dei tempi e dei metodi naturali per ogni fase di trasformazione, dalla coltivazione alle fasi di preparazione, dall'immagazzinaggio alla lavorazione. I requisiti specifici, 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 e di sintesi, di organismi geneticamente modificati e di irraggiamento lungo tutto il processo produttivo;
- la coltivazione di terreni agricoli sui quali non siano state utilizzate sostanze chimiche da un considerevole numero di anni;
- La tracciabilità e l'adozione di un sistema documentato della produzione;
- la stretta separazione fisica degli ingredienti biologici da quelli convenzionali;
- periodiche ispezioni in loco.

ICAM è in grado di garantire con la massima certezza la provenienza del cacao e offrire prodotti in conformità agli standard nazionali ed internazionali per l'agricoltura biologica.

## Organic chocolate

*ICAM has believed in the soundness of its organic proposal since 1997, and was one of the first Italian industrial producers to manufacture chocolate with these attributes.*



*ICAM's organic approach is a way of conceiving the product through a respect for nature. The process features absence of chemical and microbiological treatment, combined with a respect for nature's own timeframe and natural methods throughout production from cultivation to preparation: from imagination to production. The specific requirements, which vary from country to country, imply respect for a series of standards that regulate production, cultivation, conservation, processing, and shipping, which include:*

- *No usage of chemical and synthesised chemical products, genetically modified organisms or radiation throughout the entire production process;*
- *The cultivation of agricultural terrain upon which no chemicals have been used for a considerable number of years;*
- *Traceability and the adoption of a system to document the production;*
- *A strict physical separation of organic ingredients from conventional ones;*
- *Periodical on-site inspections.*

*ICAM is able to guarantee the provenance of the cocoa with the maximum level of certainty, and is able to offer products which conform with national and international standards for organic agriculture.*

A differenza del cacao, molti di questi prodotti possono essere acquistati direttamente da fornitori italiani ed europei, con una conseguente maggior garanzia, dettata dagli alti standard imposti dalle normative vigenti, sia del rispetto di corrette pratiche agricole e di allevamento, sia del rispetto dei diritti dei lavoratori. Ad ogni modo ICAM, pur non avendo il controllo diretto della filiera, ha nel tempo **selezionato partner commerciali che hanno dimostrato un approccio etico e sostenibile** alla gestione del business. ICAM è inoltre impegnata attenta a valorizzare i prodotti italiani (arance, nocciole, olio extravergine di oliva, piante aromatiche, ecc.) e sta analizzando la possibilità di sviluppare progetti finalizzati ad aumentare la percentuale di acquisti di materia prima italiana e a chilometro zero.

Con riferimento all'acquisto di **zucchero**, il 42% è di origine europea, di cui una quota di acquisto di prodotto italiano pari al 29%. Con riferimento all'acquisto di **zucchero al di fuori dell'Unione Europea** (principalmente Paraguay, Brasile, India e Mauritius), il **100% del prodotto è certificato biologico e/o fair trade**. Lo zucchero biologico rappresenta il 47% del totale dello zucchero acquistato; di questo, circa il 73% è certificato fair trade. Con riferimento all'approvvigionamento di zucchero biologico la Società, attraverso il proprio partner commerciale americano Global Organics, ha nel tempo consolidato un duraturo rapporto commerciale con la società brasiliana Native con cui ICAM condivide l'approccio fortemente attento alla difesa della biodiversità e al sostegno delle comunità locali. ICAM nell'approvvigionamento del **latte** integra il grande rispetto dell'ambiente con **l'attenzione al benessere animale**. Tutta la materia prima utilizzata è di provenienza europea e **per il 50% è certificata biologica**. Questo rappresenta una garanzia importante circa le corrette pratiche di allevamento seguite dal produttore.

La quota di latte convenzionale è invece acquistata esclusivamente 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**

*Contrary to cocoa, many of these products may be purchased directly from Italian and European suppliers, and the standards imposed by the regulations in force in these countries provides significantly improved assurances, both in terms of correct agricultural practices and in terms of workers' rights. In any case, despite not having a direct control over the supply chain, ICAM has, over time, **selected commercial partners who have demonstrated an ethical and sustainable approach** to the management of their business. Furthermore, ICAM is committed to promoting the use of Italian products (oranges, hazelnuts, olive oil, aromatic herbs, etc) and is looking into the possibility of developing projects to increase the percentage of raw materials purchased locally in Italy further.*



*As far as the purchase of **sugar** is concerned, 42% originates in Europe, of which 29% is from Italy. **The sugar purchased outside the European Union** (principally Paraguay, Brazil, India and Mauritius **is 100% organic and/or fair trade certified**.*

*Organic sugar represents 47% of the total amount of sugar purchased, and of this 73% is fair trade certified. In regards to the procurement of organic sugar, the company, through its American commercial partner Global Organics, has consolidated a lasting relationship over time with the Brazilian company Native, with whom ICAM shares an approach that is extremely mindful of the defence of biodiversity and the support of local communities. ICAM's*

*procurement of **milk** combines respect for the environment with care for the **wellbeing of the livestock**. All of the raw materials used originate from Europe, and **50% of it is organically certified**. This represents an important guarantee as far as the rearing practices of the producer are concerned. The quota of conventional milk on the other hand is purchased exclusively from carefully selected companies who are actively engaged in guaranteeing the sustainability of their produce.*

*Also in the case of **vanilla** procurement (originating 100% in Madagascar), ICAM makes exclusive use of **Italian (14%) and European growers, marked by a clear and formal commitment** to sustainable and*

**italiani (14%) ed europei caratterizzati da un impegno chiaro e formale** verso l'approvvigionamento responsabile e sostenibile. In particolare, più della metà della vaniglia acquistata da ICAM è fornita da un'azienda tedesca, il cui approccio sostenibile è verificato da importanti riconoscimenti ottenuti a livello internazionale.

Infine, per quanto riguarda **l'acquisto di nocciole e mandorle**, si segnala che circa il **28% è di provenienza italiana** mentre la parte restante è acquistata dalla Turchia, principale produttore mondiale di queste materie prime. L'acquisto di nocciole e mandorle biologiche è pari a circa il 36%.

*responsible procurement.*

*In particular, more than half of the vanilla purchased by ICAM is provided by a German company, whose sustainable approach is confirmed by important recognitions obtained at an international level.*

*Finally, as far as the purchase of hazelnuts and almonds is concerned, it should be noted that around 28% originates in Italy whilst the remaining amount is purchased in the world's largest producer of these raw materials, Turkey. The proportion of organic hazelnuts and almonds purchased is around 36%.*

## La scelta di partner sostenibili: l'esempio di NATIVE

ICAM persegue i propri obiettivi di sostenibilità anche attraverso l'attenta selezione dei fornitori di materie prime, individuando partner commerciali che condividono con la Società l'impegno al rispetto delle persone e dell'ambiente. Tra i vari fornitori di ICAM si sottolinea l'esempio di Native, azienda brasiliana leader nella produzione di zucchero di canna biologico.

Native a partire dal 1987 ha sviluppato e implementato il "Green Cane Project", un sistema di produzione "biologico" volto a eliminare fattori dannosi per l'ambiente, come la pratica di combustione spesso praticata durante la raccolta manuale, responsabile di elevata immissione di CO<sub>2</sub> in atmosfera, sostituita da macchine agricole innovative, o i pesticidi, sostituiti da antagonisti naturali selezionati ed allevati in laboratorio specializzato. Native ha inoltre sostituito i fertilizzanti chimici con quelli naturali, ricavati in parte dalle stesse foglie e residui organici, macinati in fase di raccolta e depositati direttamente sul suolo. I risultati sorprendenti del progetto sono stati l'incremento della fertilità del suolo e la conseguente maggiore produttività, un minore utilizzo di acqua, il contenimento delle emissioni di gas serra, ed una vera e propria rivitalizzazione del suolo che ha favorito la difesa della biodiversità animale e vegetale. Il suolo coltivato in base al Green Cane Project è assimilabile a quello della foresta vergine per contenuto di materia organica, ospitando più di 300 mammiferi, rettili, uccelli e circa 45 specie in via di estinzione.

Il progetto agricolo è inoltre integrato da un consistente impegno sociale che va dall'assistenza medica gratuita, alla formazione professionale continua ed al sostegno scolastico. Inoltre, gli scarti di lavorazione della canna da zucchero vengono utilizzati, oltre che come concime, anche per la produzione di energia elettrica o nella produzione di bioplastica.

## The choice of sustainable partners: the NATIVE case study

*ICAM pursues its sustainability objectives by also searching for suppliers of raw materials, and identifying commercial partners that share their same commitment to respecting people and the environment. Here we highlight the example of Native, a Brazilian company, and leader in the production of organic cane sugar.*

*Native has been developing and implementing the "Green Cane Project" since 1987. This is a system of organic production aimed at eliminating any factors damaging to the environment. One such factor includes the practice of slash and burn, often used during the manual harvesting, responsible for elevated emissions of CO<sub>2</sub> into the atmosphere, where Native substituted this process with innovative agricultural machinery. Another factor includes the use of pesticides, substituted by Native with natural alternatives, selected and bred in specialised laboratories. Native has furthermore substituted chemical fertilisers with natural ones, derived in part from the leaves and organic residual materials from the plants themselves, ground during the harvest and deposited directly back onto the soil. The project's surprising results have seen an improvement in the soil's fertility, and subsequent productivity, a reduced use of water, the containment of greenhouse gasses, and a real revitalisation of the soil, which has favoured the defence of animal and plant biodiversity. The earth cultivated under the Green Cane Project is comparable to that of virgin forest in terms of organic material, hosting more than 300 mammals, reptiles, birds and around 45 endangered species.*

*The agricultural project has furthermore been integrated with a constant social commitment, ranging from free medical assistance to professional training and scholastic support. In addition, the residues left behind from the sugar cane processing are not only used as fertiliser, but also in the production of electrical energy or bioplastic.*





## Repubblica Dominicana - le origini del cacao sostenibile

La Repubblica Dominicana è uno dei primi dieci paesi esportatori di cacao al mondo e detiene il primato per la produzione di cacao da agricoltura biologica.

## Domenican Republic – the origins of sustainable cocoa

*The Dominican Republic is one of the top ten exporters of cocoa in the world, and holds the record for the production of organic agriculture.*



Verso la fine degli anni '80 Angelo Agostoni, in uno dei suoi tanti viaggi alla scoperta dei paesi produttori di cacao, si rese conto che in **Repubblica Dominicana la qualità del cacao era molto bassa** rispetto alle potenzialità che il paese poteva esprimere. In particolare notò la **piccola cooperativa Conacado** che produceva circa 200-300 tonnellate di cacao di scarsa qualità a causa di tecniche di lavorazione inadeguate. Intuì così le potenzialità **dell'avvio di una collaborazione coi coltivatori**. Inizialmente, Conacado fu aiutata anche da diverse organizzazioni internazionali nel migliorare la qualità del suo cacao. ICAM assunse inoltre **l'impegno di acquistare la totalità del cacao** prodotto dalla cooperativa, nel rispetto delle quotazioni dei prezzi di mercato, con la conseguente possibilità per i coltivatori di fare investimenti. La Società affiancò la cooperativa locale e **trasferì negli anni successivi il know-how** necessario per migliorare la qualità dei propri prodotti attraverso l'implementazione e la messa a punto la fermentazione dei semi presso i centri di raccolta del cacao.

**Tutto ciò contribuì rapidamente al miglioramento della resa e della qualità del cacao nonché delle condizioni di vita dei piccoli produttori della cooperativa.**

Anche grazie all'intervento di ICAM, le piantagioni in Repubblica Dominicana sono sensibilmente migliorate dal punto di vista qualitativo in tutte le fasi di coltivazione e raccolta del cacao biologico, nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica. **La qualità delle fave di cacao Dominicano è incrementata a tal punto da essere annoverata fra i cacao "Fine of Flavour" da parte dell'International Cocoa Organization**

*Towards the end of the 80s, During one of his many trips dedicated to researching chocolate producing nations, Angelo Agostoni realized that the **quality of cocoa in the Dominican Republic was very poor** in comparison to the country's potential. In particular, he noticed the **small Conacado cooperative**, which produced around 200-300 tonnes of poor quality cocoa, due to their inadequate production techniques. He sensed the potential of collaborating with these cultivators. Initially, Conacado was also assisted in improving the quality of its cocoa by a number of different international organizations. ICAM took on the commitment of **buying the entire crop of cocoa** produced by the cooperative, respecting the market price, thus allowing the cultivators to invest. The company worked side by side with the cooperative, and, **over the years, transferred the necessary know-how** in order to improve the quality of its products through the implementation and development of the fermentation of seeds in the cocoa collection centers.*

***All this rapidly contributed to improving the yield and quality of the cocoa, as well as the standard of living for the small producers of the cooperative.***

*It was thanks to ICAM's involvement, that the plantations in the Dominican Republic improved in quality considerably throughout each phase of the cultivation and harvesting of organic cocoa, with respect to environmental, social and financial sustainability. **The quality of the Dominican cocoa pods has improved to the point where they are ranked as one of the International Cocoa Organization (I.C.C.O.)'s "Fine of Flavour" cocoas.** ICAM's know-how, combined*

(I.C.C.O.). Il know-how di ICAM, unito alla passione e alla crescita della cultura produttiva delle cooperative locali, è stato poi trasferito nella coltivazione del cacao biologico. In pochi anni la **Repubblica Dominicana è diventata leader** nella produzione ed esportazione di cacao bio e ICAM è parte integrante di questo importante risultato.

La cooperativa **Conacado**, ad oggi certificata FLO-Cert, **conta più di 10.000 contadini** associati ed Conacado è diventata il **maggior produttore di cacao biologico al mondo**, passando da 240 a 12/14.000 t di cacao bio di qualità. La cooperativa **ha voluto riconoscere a ICAM i meriti di questa crescita** il 27 ottobre del 2008: davanti a diecimila contadini la cooperativa ha voluto consegnare ad Angelo Agostoni una targa in cui si sottolinea “L’eterna gratitudine per aver aiutato Conacado in qualità di primo partner commerciale e per l’appoggio determinante per il posizionamento del cacao Dominicano nel mercato mondiale”.

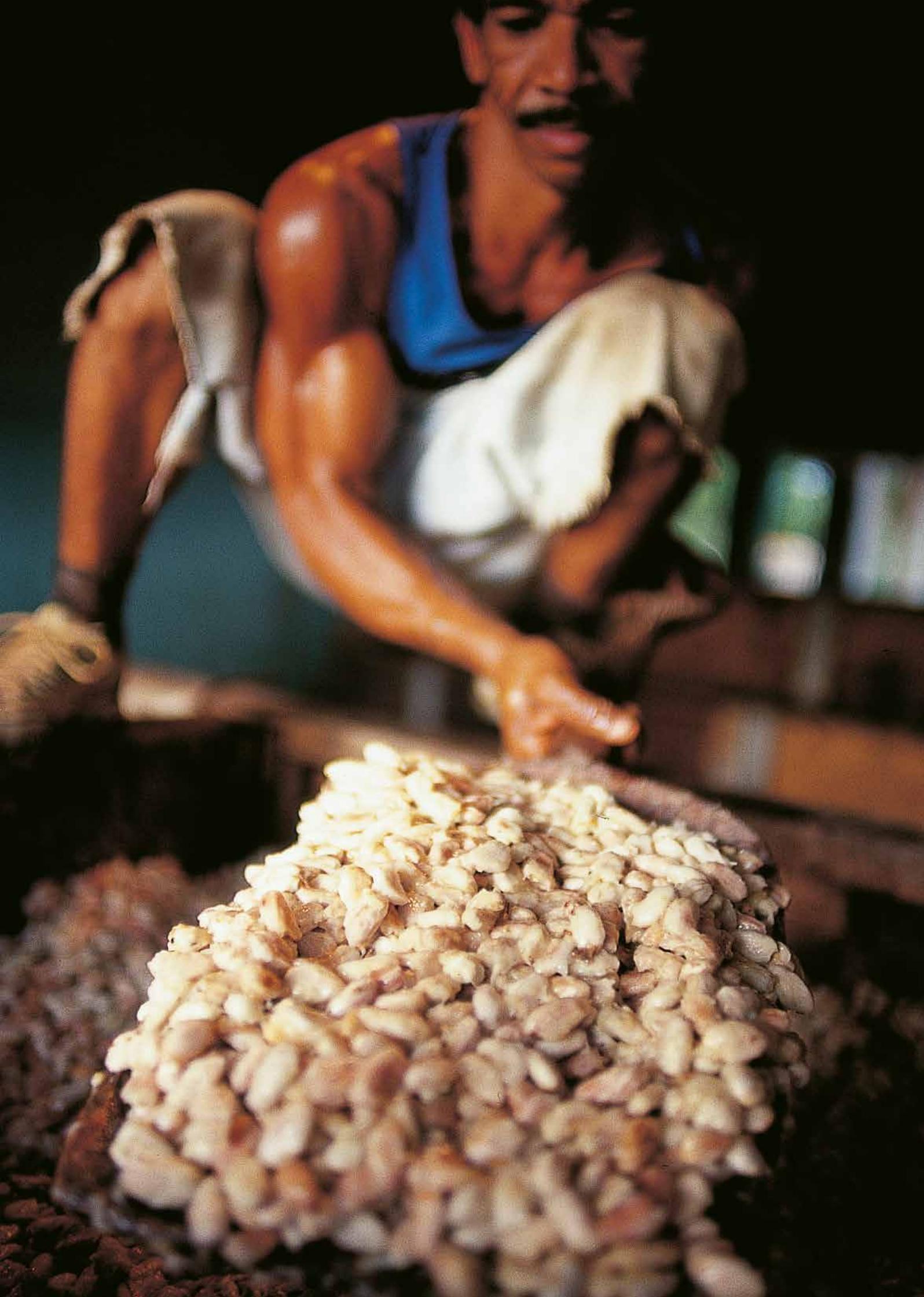
L’esperienza in Repubblica Dominicana dimostra come **l’essere sostenibili e produrre cioccolato biologico**, possa rappresentare una possibilità concreta di dare un **contributo reale alla crescita sociale ed economica dei coltivatori** locali e, allo stesso tempo, favorire la **tutela delle biodiversità e salvaguardare l’ambiente**.

*with the passion and the growth of the production culture of the local cultivators, was applied to the cultivation of organic cocoa. Within a few years, the **Dominican Republic became a leader** in the production and exportation of organic cocoa, and ICAM played an integral role in this shift.*

*The **Conacado** cooperative, today FLO-Cert certified, **can count more than 10,000 farmers** among its members, and Conacado has become the **largest producer of organic cocoa in the world**, passing from 240 to 12/14,000 tonnes of quality organic cocoa. The cooperative **was eager to acknowledge ICAM’s contribution to this growth**, and on the 27th October 2008, in front of 10,000 of the cooperative’s farmers, they presented Angelo Agostoni with a plaque inscribed “Eternal gratitude for having assisted Conacado as its primary commercial partner, and for the support, instrumental in positioning Dominican cocoa on the world market”.*

*The experience of the Dominican Republic shows how **being sustainable in organic chocolate production**, can represent a concrete opportunity for giving a **real contribution to the social and economic growth of the local cultivators**, and at the same time aid the **conservation of the biodiversity and the environment**.*





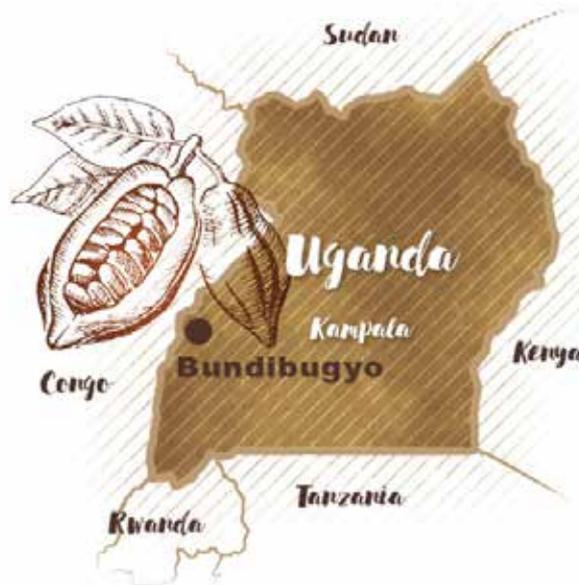


## Uganda – la qualità che cambia

In Uganda la proprietà terriera era particolarmente frammentata. I contadini avevano a disposizione piccoli appezzamenti e dopo aver raccolto il cacao ed estratto i semi procedevano con la fase di fermentazione ed essiccazione direttamente nelle loro abitazioni. Erano così esposti a un **alto rischio di perdita del raccolto**: furti e avverse condizioni climatiche durante le fasi di lavorazione potevano danneggiare grandi quantità (anche il 30%) di cacao raccolto. Questo comportava 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.

## Uganda – changing quality

*In Uganda, the land-owners were particularly fragmented. The farmers had small allotments to work with, and, having harvested the cocoa and extracted the seeds, proceeded with the fermentation and desiccation phases directly in their own homes. They were therefore subject to **high risk of losing their harvest**: theft and adverse climatic conditions during the processing phases frequently damaged a large portion (even as high as 30%) of the harvested cocoa. This resulted in considerable **hardship for family life, and negative impact on the quality of the product, with a reduction in the sale price and consequent effect on the family earnings.***



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 un **centro con 5 aree di fermentazione, 10 aree di essiccazione e uffici, per la lavorazione del cacao fresco** raccolto dai coltivatori secondo moderne metodologie di lavorazione. La Società offre subito supporto agli agricoltori locali mediante **la formazione su tecniche agronomiche moderne** che consentissero la valorizzazione dei raccolti e, quindi, un miglioramento della redditività delle piantagioni. I tecnici agricoli di ICAM Chocolate Uganda ed i contadini ugandesi sono stati guidati nelle prime prove di fermentazione da specialisti provenienti dall'Italia e dalla Repubblica Dominicana, altro progetto di sviluppo avviato da ICAM nel lontano 1989, che hanno messo a disposizione il know-how e le migliori tecniche di lavorazione del cacao.

*In 2010, ICAM, with the aim of exporting its wealth of knowledge and experience into the heart of Africa, and successfully realize an **important development project in the area**, decided to found its own company in Uganda, the **ICAM Chocolate Uganda Ltd.** ICAM built a centre equipped with **five areas for the manufacturing of fresh cocoa according to modern methodologies, ten areas for its desiccation, and offices in Bundibugyo.** Right from the offset, the company offered support to the local farmers by means of **training in modern agricultural techniques** that allowed them to maximize the harvest, and therefore, better the profitability of their plantations. The technicians of ICAM Chocolate Uganda and the Ugandan farmers were guided in their first attempts at fermentation by specialists from Italy and the Dominican Republic, courtesy of another development project ICAM launched in 1989, who made their know-how of the best cocoa processing techniques available.*

I **risultati** ottenuti dai contadini sono stati tangibili, rilevanti e durevoli:

- **3.800 piccoli agricoltori** hanno venduto cacao fresco a ICAM e circa la metà lo vende in maniera continuativa (con pagamento alla consegna del cacao);
- gli agricoltori non sono più gravati del lavoro di fermentazione ed essiccazione, con un notevole **risparmio di tempo**;
- le fasi di lavorazione del cacao sono caratterizzate da un **minor rischio di perdita** del raccolto;
- i coltivatori acquisiscono **maggiori competenze** circa le corrette pratiche agricole, ottenendo così un prodotto di qualità superiore, vendibile al **miglior prezzo** vigente in loco.

Alla luce di quanto detto, si può constatare che questi miglioramenti hanno avuto una **ricaduta positiva sulla comunità locale**. I risultati ottenuti hanno infatti permesso ai contadini e alle loro famiglie di migliorare il tenore e la qualità della vita, anche grazie alla costruzione di nuove scuole e infrastrutture.

Nel **2017** inoltre, il cacao prodotto a Bundibugyo ha ricevuto la **certificazione biologica**.

*The results obtained by the farmers were tangible, significant and long-lasting:*

- **3,800 small farmers** sold fresh cocoa to ICAM, and around half have an ongoing relationship (receiving payment on delivery);
- The farmers are no longer burdened with the work of fermentation and desiccation, thus **saving a significant amount of time**;
- The processing phase now has a much **lower risk of loss** of the harvest;
- The farmers acquire **greater skills** as far as improved agricultural practices are concerned, and in this way obtain a superior quality product, marketable at the **best local price** available.

*In the face of all of this, we can note that these improvements have had a **positive cumulative effect on the local community**. The results have in fact allowed farmers and their families to achieve a better standard of living, thanks also to the construction of new schools and infrastructure.*

*Furthermore, in **2017**, the cocoa produced at Bundibugyo received an **organic certification**.*





## 3P Program: People, Planet And Palate

Nell'ultimo periodo, il Perù sta sperimentando un notevole interesse verso il suo cacao, grazie sia al **potenziale qualitativo, sia alla domanda che arriva dal mercato nazionale e internazionale**. Per la maggior parte, il cacao è lavorato da piccoli produttori locali, ciascuno dei quali coltiva un appezzamento di circa 2 ettari **con rendimenti che spesso non consentono la sostenibilità economica**.

In Perù ICAM ha sviluppato rapporti diretti con diverse cooperative locali: APROCAM, ACOPAGRO, Cacao Alto Huallaga, Cacao Vrae e Cat Tocache. In particolare **APROCAM**, associazione cooperativa nata del 2003, ha l'obiettivo di raccogliere i piccoli coltivatori di cacao e caffè della provincia di **Bagua e Condorcanqui** (nella regione peruviana di Amazonas). La cooperativa raggruppa circa **460 soci** e il suo principale obiettivo è **migliorare la qualità della vita degli associati e di incrementare i loro profitti** attraverso la diffusione e standardizzazione della qualità del cacao.

Tutte le attività della cooperativa sono guidate da **criteri di sostenibilità ambientale** che garantiscono la conservazione dell'ecosistema esistente, da **criteri di sostenibilità sociale** che contribuiscono alla creazione del benessere dei soci e di **sostenibilità economica** per l'equa ripartizione dei profitti.

**APROCAM** nello svolgimento della sua attività ha evidenziato **un'alta variabilità nel rendimento** delle piantagioni di cacao Criollo appartenenti ai suoi associati (da 0,3 Kg a 2,5 Kg di grani per pianta). Questa situazione è legata al fatto che **non esiste una selezione dei migliori cloni di cacao Criollo** in grado di offrire contemporaneamente ottime caratteristiche organolettiche e resistenza a eventuali batteri o epidemie.

I diversi rendimenti delle piantagioni, l'assenza di processi di selezione per l'innalzamento degli standard qualitativi, il non impiego di tecniche specializzate, vanno a discapito dei raccolti e **si ripercuotono sui prezzi finali di vendita del cacao**. Alla luce della crescente **domanda di cacao**, destinato tanto al mercato domestico quanto a quello internazionale, è di fondamentale interesse per **APROCAM sviluppare una tecnologia che consenta il miglioramento della produzione delle piantagioni e la qualità dei grani di cacao**.

## 3P Program: People, Planet And Palate

*Recently, Peru has been showing a considerable interest towards its cocoa, thanks both to the **qualitative potential, and to the demand arriving from the domestic and international markets**. For the most part, small local producers process the cocoa, each one cultivating an allotment of around two acres, **with yields that often are not adequate for economic sustainability**.*

*In Peru, ICAM has developed direct relationships with numerous local cooperatives: APROCAM, ACOPAGRO, Cacao Alto Huallaga, Cacao Vrae and Cat Tocache. In particular, **APROCAM**, a cooperative association set up in 2003, aims to develop direct relationships with small cocoa and coffee cultivators in the provinces of **Bagua and Condorcanqui** (in the Peruvian regions of Amazonas). The cooperative groups count around **460 members** and its primary goal is to create a **better standard of living for its members and to increase their profits** through the dissemination and standardization of cocoa quality. All of the cooperative's activities are guided by **criteria of environmental sustainability**, which contribute to the well-being for its members and of economic sustainability for an equitable division of profits.*

*During the course of its activities, **APROCAM** highlighted a high level of variability in yield of the Criollo plantations belonging to its members (from 0.3 Kg to 2.5 Kg of grains per plant). This situation is linked to the fact that **there is no selectivity of the best Criollo cocoa genotype** able to simultaneously offer the best taste profile whilst being resistant to bacteria and disease. This difference in yield from plantation to plantation, the absence of qualitative standards, and the lack of specialized techniques are harmful to the harvest and have a **negative effect on the final price of the cocoa**. In the face of a rising demand for cocoa, both at home and abroad, it is fundamental for APROCAM to **develop technology that allows an improvement in the productivity of the plantations and the quality of the cocoa seeds**.*

*For this reason, ICAM decided to initiate an impor-*



Per questo motivo ICAM ha deciso di avviare una significativa collaborazione con APROCAM finalizzata all'individuazione dei migliori genotipi di cacao Criollo e al conseguente incremento della resa delle piantagioni.

Nello svolgimento della sua attività e della relazione commerciale con APROCAM, ICAM riconosce un prezzo di acquisto del cacao pari ai più alti livelli di mercato, maggiorato oltre che di un premio per la certificazione FLO (200 \$/Ton), **anche di un ulteriore contributo economico al progetto di ricerca e selezione dei cloni di cacao Criollo.**

ICAM crede fortemente in questo progetto e quindi nella possibilità concreta di **generare impatti positivi sulle comunità locali (People), sull'ambiente (Planet) e sulle qualità organolettiche del cacao (Palate)**, garantendo inoltre **un'equa remunerazione ai coltivatori.**

*tant collaboration with APROCAM, aimed at determining the best Criollo cocoa genotypes and to thus improve the yield of the plantations.*

*During the course of its commercial relationship with APROCAM, ICAM offered a cocoa purchase price higher than the market value, adding not only a premium for the FLO certification (\$200 per tonne), but also a **further economic contribution to the project for the selection of Criollo cocoa genotype.***

*ICAM strongly believes in this project, and thus in the very likely possibility of **generating a positive impact on the local community (People), on the environment (Planet) and on the quality of the taste (Palate)**, guaranteeing all the while an **equitable remuneration for the cultivators.***







Cioccolatieri

1946

# Responsabilità verso i clienti e i consumatori

## *Responsibility towards the clients and the consumers*

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.

Questi standard sono raggiungibili grazie al rigoroso monitoraggio e controllo dei processi produttivi, a partire dalle materie prime, previsto dal sistema di gestione integrato adottato, certificato secondo gli standard più evoluti in materia:

- **Certificazione ISO 9001** del Sistema di Gestione della Qualità;
- **Certificazione BRC** (livello AA+), standard globale per la sicurezza dei prodotti agroalimentari;
- **Certificazione IFS Food** ("Higher Level"), standard relativo alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative.

Un sistema di garanzie solido, affidabile e continuamente aggiornato che attesta il concreto impegno di ICAM.

In azienda è presente un reparto appositamente dedicato al Controllo Qualità che assicura ai clienti un cioccolato sempre allineato agli alti standard qualitativi che caratterizzano ICAM, a partire dalla selezione dei migliori ingredienti fino al controllo del prodotto finito. L'intero ciclo di trasformazione del cacao viene scrupolosamente seguito secondo procedure collaudate, testate e continuamente monitorate con l'ausilio di moderni macchinari automatizzati. 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.

La politica di ICAM, in tema di sicurezza alimentare, è basata sui principi di prevenzione, responsabilizzazione e trasparenza, e viene gestita attraverso misure di autocontrollo che consentono di mantenere sotto verifica costante l'autenticità, l'integrità e i requisiti igienico-sanitari dei prodotti.

La pratica attuazione di tale Politica si basa su due principi fondamentali:

- prevenzione sistematica e continuativa dell'insorgere di non conformità;

*The trust of the client/consumer constitutes an instrumental asset for the success of whomever operates in the food industry. Mindful of this, ICAM strives to show itself to be a responsible company, attentive of the quality of its products and able to ensure the highest levels of safety.*

*These standards are obtainable thanks to the rigorous monitoring and control of the production process, starting with the raw materials, laid down by the adopted system of integrated management certified by the most developed standards in this area:*

- **ISO 9001 Certification** of the System of Management of Quality;
- **BRC Certification** (level AA+), global standard for the security of agro-food products;
- **IFS Food Certification** ("Higher Level"), standard relative to food safety, recognised by the Global Food Safety Initiative.

*This is a system of solid, trustworthy and continually updated guarantees, that testifies to ICAM's tangible commitment.*

*The company has a specifically tasked division dedicated to Quality Control, which makes sure that clients are assured of a chocolate of those ever higher standards of quality that define ICAM, from the first moment the finest ingredients are selected, right up to the examination of the finished product. The entire cycle of cocoa transformation is painstakingly tracked by tried-and-tested procedures, proven and continuously monitored with the aid of modern automated machinery. All key stages of production are planned in order to guarantee quality with respect to the taste characteristics of the raw materials, and in order to bring out the distinctiveness of aroma and flavour, always with due regard for the most stringent safety and food hygiene regulations.*

*ICAM's policy in terms of food safety, is based upon principles of prevention, accountability, and transparency, and is managed through self-imposed controls that allow the company to keep the authenticity, integrity, and food hygiene requirements under constant control.*

*The practical implementation of this policy is based on two principle fundamentals:*

- *Systematic and continual prevention of the onset of non-conformity;*



- riduzione (e possibilmente eliminazione) dei rischi conseguenti, mediante una gestione attenta e rigorosa dei reclami e di altre eventuali segnalazioni.

La strategia della ICAM per il controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti si articola su 3 differenti livelli:

- Campionamenti e analisi dei prodotti;
- Controllo dei processi produttivi, incluso HACCP;
- Monitoraggi ambientali.

- *Reduction (and preferably elimination) of consequent risks, by means of an attentive and rigorous management of grievances and notifications.*

*ICAM's strategy for the control of the safety of its products is enacted across three different levels:*

- *Sampling and product analysis;*
- *Control of the production processes, including HACCP;*
- *Environmental monitoring.*

#### Analisi di Conformità (n.) Anno 2018 / Conformity Analysis (n.) 2018

##### Materie prime / Raw materials

Patogeni / Pathogens	872
Micotossine / Mycotoxins	476
Pesticidi / Pesticides	280
OGM	100

##### Semilavorati e prodotti finiti / Semi worked and finished products

Test microbiologici / Microorganic Tests	16.810
Patogeni / Pathogens	4.740
Cadmio / Cadmium	2.060
Allergeni (caseina) / Allergens (casein)	200
Filth test / Filth test	32

Inoltre, per garantire l'elevata qualità del prodotto, ICAM ha istituito un gruppo di **40 degustatori esperti**, ai quali impone severi corsi d'aggiornamento, presso il più autorevole e prestigioso istituto europeo in materia, il CIRAD – “Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Developpement”, che conducono giornalmente controlli organolettici finalizzati a garantire regolarità ai lotti di produzione segnalando eventuali scostamenti dagli standard attesi.

**Annualmente vengono effettuate circa 10.000 analisi per assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti.**

L'impegno di ICAM volto alla qualità e sicurezza del prodotto è inoltre periodicamente verificato, mediante specifici interventi di audit, sia dai propri clienti, sia dagli Enti di certificazione.

## Soddisfazione dei clienti

Per ICAM, la **ricerca continua della massima soddisfazione dei propri 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

*To further guarantee the high quality of the product, ICAM has set up a group of **40 expert tasters**, who undergo stringent training courses at the most authoritative and prestigious European institute, the CIRAD – “Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Developpement.” These tasters carry out daily taste tests aimed at guaranteeing the consistency of the batches of production, and reporting any eventual deviations from the expected standards.*

***Around 10,000 tests are carried out each year, to ensure the safety of the products.***

*ICAM's commitment to product quality and safety is periodically verified, by means of specific audits, both by clients and by certifying bodies.*

## Client satisfaction

For ICAM, **the continual search for the maximum client satisfaction** is not simply an objective to strive towards. It is a **defining element of the company mission**. For a company working for a large part with the “B2B” markets, the ability to be seen as a trustworthy partner, able to respond to the necessities of the client efficiently, as well as guaranteeing a quality product, is a decisive aspect in the construction of stable and long-lasting relationships.

*The capacity to satisfy the requests of its clients, **achieving veritable tailor made recipes**, sets ICAM apart in*

l'elemento distintivo di ICAM sul mercato ed è assicurata dalle accurate competenze sviluppate negli anni grazie ad una costante attività di ricerca e sviluppo.

**La profonda conoscenza della materia prima**, del suo approvvigionamento, delle tecniche produttive e della gestione della qualità lungo tutta la filiera, rappresentano **il tratto caratterizzante del know-how aziendale**, che trova la propria sintesi nelle così dette "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.

*the market, and is ensured by the thorough competence developed over the years, thanks to a constant activity of research and development.*

*A profound knowledge of the raw materials, of its procurement and of the management of the quality throughout the supply chain, represents a defining trait of the company's expertise, which finds its basis in the so-called "recipes" for the production of different type of semi worked and finished chocolate products. These recipes contain the ingredients, the quantities, the sequences, the temperatures, the timings and all the technical parameters of the machines used in each phase of production, from the management of the raw material in the warehouse to the management of the stock of finished product.*

## Un know how dalle radici profonde

Il forte legame tra la soddisfazione del cliente e la continua attività di ricerca e sviluppo trova le sue radici nella storia di ICAM. Tutto ha inizio all'incirca 20 anni fa, quando la Società avvia una collaborazione con una piccola realtà estera che, con grande lungimiranza, aveva intuito la potenzialità del mercato del cioccolato biologico di qualità. Le richieste del cliente erano chiare: sviluppare ricette biologiche capaci di soddisfare in termini di gusto il consumatore. ICAM, grazie al proprio know-how e a un'approfondita attività di ricerca, ha raggiunto questo obiettivo, sviluppando ricette specifiche che hanno ottenuto un grande successo, consentendo al proprio cliente di accrescere la propria fetta di mercato passando da 6 a 6.000 tonnellate di cioccolato venduto, in pochi anni.

Questa esperienza ha dato avvio ad un percorso di continua crescita che ha portato ICAM ad affermarsi sul mercato come partner ideale per la realizzazione di prodotti tailor made per il Private Label.

## A know-how with deep-seated roots

*The strong link between customer satisfaction and the continuous activity of research and development originates in ICAM's history. It all started around 20 years ago, when the company launches a collaboration with a small company abroad, who, with great foresight, had foreseen the potential of the quality organic chocolate market. The customer requests were clear: develop organic recipes able to satisfy the consumer's taste. ICAM, thanks to its know-how and thorough research, reached this objective, developing specific recipes that achieved resounding success, allowing the client to increase its market share, passing from 6 to 6,000 tonnes of chocolate sold in just a few years.*

*This experience launched a path to continual growth, which brought ICAM to establish itself on the market as an ideal partner for the realization of tailor made Private Label products.*

ICAM è dotata di un **proprio avanzato laboratorio di Ricerca & 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: sono state **623 le ricette sviluppate nel 2018** su esplicita richiesta del cliente, con una **capacità di risposta di oltre il 95%**.

L'attività del laboratorio rappresenta inoltre un elemento determinante per assicurare il continuo aggiornamento e affinamento dei processi produttivi nonché il costante allineamento del portafoglio prodotti della Società ai trend di mercato e ai cambiamenti normativi, permettendo così a ICAM di soddisfare i palati di consumatori sempre più esigenti.

Sono **oltre 400 le ricette utilizzate** da ICAM partendo da cioccolati diversi che, considerando le inclusioni (nocciole, mandorle, frutta, ecc.) **si traducono in oltre 3.000 articoli realizzati**.

*ICAM is equipped with its own advanced Research and Development laboratory, which, thanks to its ability to examine market requirements and identify the best recipes, is able to address its clients' requirements efficiently. This is backed up by numbers: 623 recipes were developed in 2018 on the explicit request of the client, with a responsiveness of over 95%.*

*The operation of the laboratory is a key factor in order to ensure the continual updating and refinement of the production process, as well as the continual adjustment of the company's portfolio with respect to market trends and regulatory changes, allowing ICAM to satisfy the palates of even the most discerning consumer.*

*ICAM uses over 400 recipes for many different types of chocolate, and considering the additions (hazelnuts, almonds, fruit, etc), this translates into over 3,000 items.*

<b>Attività di Ricerca e Sviluppo</b> <i>Research and Development</i>			
<b>Ricette sviluppate nell'anno</b> <i>Recipes developed</i>	2016	2017	2018
Sviluppate su richiesta del cliente <i>Developed on client request</i>	458	485	623
Sviluppate internamente <i>Developed internally</i>	177	245	139
<b>Totale / Total</b>	<b>635</b>	<b>730</b>	<b>762</b>

<b>Capacità di risposta</b> <i>Responsiveness</i>			
Ricette sviluppate - Richieste di ricette ricevute da clienti <i>Recipes developed / requests for recipes from clients</i>	95.41%	93.81%	95.69%
Ricette sviluppate - Richieste di ricette ricevute internamente <i>Recipes developed / requests for recipes internally</i>	88.05%	88.13%	77.22%
<b>Ricette sviluppate - Richieste di ricette ricevute totali</b> <i>Recipes developed / total requests for recipes</i>	<b>83.24%</b>	<b>91.82%</b>	<b>91.70%</b>

Oltre all'attività di sviluppo delle ricette, ICAM offre ai propri clienti un **servizio di grande affidabilità**, sia in termini di qualità, sia in termini di rispetto delle tempistiche concordate. L'analisi degli indicatori relativi alla qualità del servizio mostra la capacità della Società di **garantire il puntuale rispetto delle tempistiche** concordate con il cliente, **con livelli di non conformità legati a cause di non qualità prossimi allo zero** (media degli ultimi 3 anni <0,01%).

*In addition to recipe development, ICAM offers its clients a **service of outstanding reliability**, both in terms of quality and in terms of respecting the agreed timescale. The analysis of the quality indicators of the service show company's aptitude in **guaranteeing the punctual observance of the timescale** agreed upon with the client, **with almost zero levels of non-conformity linked to causes unrelated to quality** (an average of less than 0.01% over the course of the past three years).*

<b>Indicatori di Qualità / Quality Indicators</b>			
<b>Indicatore / Indicator</b>	2016	2017	2018
Servizio al cliente <sup>1</sup> / <i>Client service</i> <sup>1</sup>	94,92%	92,08%	95,98%
Non conformità da clienti <sup>2</sup> / <i>Non conformity to the client</i> <sup>2</sup>	0,07%	0,08%	0,14%

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

1. n° rows of orders processed in time / n° rows of orders requested  
2. costs for returns linked to non-conformity for reasons not linked to quality / revenue

## Marketing 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, si traduce in un impegno costante al **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 dei prodotti ICAM sono riportate informazioni dettagliate sull'origine, sulle caratteristiche, sulle

## Responsible Marketing

*Constructing relationships based on trust with the consumers cannot be done without careful and responsible marketing activity, both in terms of claims made, and in terms of the information about the products communicated on the packaging. ICAM's approach is inspired by criteria of prudence and transparency, and translates into a commitment to **respecting the consumer** that goes far beyond simply respecting the rules. The company pays **enormous attention to the information contained on its labels**, and more generally to the characteristics of the product placed on the packaging. On the label of any ICAM product can be found detailed information on the origin, the qualities, the*



informazioni nutrizionale e sulle certificazioni del prodotto, un'informativa completa e trasparente per consentire al consumatore una scelta consapevole.

Infine, in aggiunta a quanto previsto dalle singole leggi nazionali, ICAM s'impegna a fornire informazioni nutrizionali addizionali sul fronte pacco, al fine di facilitare una migliore comprensione delle etichette.

*nutritional values, and the certifications of the product, along with a complete and transparent list of information to allow the consumer to make an informed choice.*

*Finally, in addition to the requirements of any single nation regulations, ICAM works to provide additional nutritional information on the front of the packaging, in order to simplify the comprehension of the labels.*

## Certificazioni di prodotto

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. ICAM è da sempre attenta a offrire ai propri clienti cioccolato italiano di alta qualità, in linea con i più alti standard qualitativi internazionali.

I bisogni di garanzia del consumatore nascono sia da stili di vita e di consumo orientati a un'alimentazione particolare, legata a motivi di salute o morali, sia dall'esigenza di rassicurazioni dovuta ai numerosi scandali alimentari.

L'offerta di una così ampia gamma di prodotti certificati necessita il mantenimento di diversi e complessi schemi di certificazione. Alcuni di essi si applicano alle singole tipologie di prodotti (Spiga Barrata) o sono focalizzati su requisiti particolari (Qualità Vegana, GMO free), mentre altri coprono differenti prodotti e di requisiti (Kosher, Halal, ecc.)

## Product certifications

*The information that reaches the consumer through the certifying brands or logos on the labels are a recognized and appreciated form of guarantee, and the ubiquity of the use of these logos has increased considerably. ICAM has always been careful to offer its clients Italian chocolate of the highest quality, in line with the highest international standards.*

*The need for guarantees for the consumer has grown out of life-style choices, consumption based on a particular nutritional diet, health or moral reasons, and from the need for reassurances following numerous food related scandals.*

*The vast range of certified products offered means that different and complex schemes of certification need to be maintained. Some of these are applied to single types of products (Spiga Barrata), or are focused on specific requirements (Qualità Vegana, GMO free), whilst others cover different products and requirements (Kosher, Halal, etc).*



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.).

## Responsabilità verso la Comunità

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 del territorio e favorito dall'attenzione posta da ICAM ai 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, 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 inoltre un collaborativo confronto con Enti, Istituzioni e Autorità locali.

ICAM è impegnata nell'offrire **sostegno a iniziative culturali**

*The same responsible approach may be found throughout all of the publicity campaigns run by ICAM, and in all the channels of communication used (TV, Web, Social, etc).*

## Responsibility to the Community

*Ever since the 1940s, the link between ICAM, the local community, and the territory in which it has grown, has grown in strength alongside the company, through the employment of local people and the positive consequences of ICAM's attention to environmental, educational and social development.*

*ICAM considers the opportunity for dialogue and discussion with the local community to be indispensable. Over the years, the company has sought to create a trustworthy, proactive, cooperative, and transparent reality. The correct and proper management of all aspects relative to the company dealings, together with the lines taken over the years, have made sure that it has been possible to achieve constructive collaborations with organizations, institutions, and local authorities.*

ICAM is committed to offering its support to **cultural and edu-**

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. Con particolare riferimento al 2018, si segnala che **ICAM è co-fondatrice dell'Istituto Agroalimentare di Sondrio** che propone un corso biennale post diploma.

## 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](http://www.bancoalimentare.it)

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 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, la ICAM dona a tutti i bambini delle scuole materne elementari e degli oratori della zona un uovo di Pasqua.

**Nel corso degli anni 2017/2018 l'azienda ha donato un controvalore in merce di € 1.186.255.**

**ational initiatives**, with particular reference to schools. ICAM has the firm resolve to give its contribution to training “people of heightened skills, but also of elevated humanity.” For this reason, ICAM provides its financial support to the freedom of education and offers the maximum availability to **welcome students on work experience**, and to adhere to projects of **alternating school/work**, collaborating with numerous scholastic institutes of different order and grade. With reference to 2018, it should be noted that **ICAM became the co-founder of Sondrio's Istituto Agroalimentare**, which offers a two-year post diploma course.

## The Banco Alimentare Foundation

The Banco Alimentare Foundation ONLUS is a non-profit organization that exclusively seeks to pursue social solidarity programs in social assistance and charity sectors. The Foundation focuses, in particular, on the recovery of the surpluses from agriculture, industry, wholesale retailers, organized catering, public institution, and food retailers. Furthermore, it handles the collection of food products at the wholesale centers during the course of the National Food Collection Day, and any other collections of food donated to other organizations. Anything recovered and collected is redistributed freely to non-profit organizations who assist the poor and disadvantaged, and in general any needy individuals or groups in Italian territory.

The Foundation also looks out for the promotion of any initiatives that may be useful for raising the public opinion and awareness of the appropriate authorities regarding the problems relating to food, food waste, poverty (particularly food poverty), marginalization, and social inclusion.

The headquarters of the Foundation is in Milan, and there are 21 Banco Alimentare organizations present at a regional level.

For further information: [www.bancoalimentare.it](http://www.bancoalimentare.it)

Furthermore, the company offers its support to the community through the donation of **its own produce**. This unique activity is aimed at those associations that ask ICAM for a contribution on their own initiative, but is especially identified by the support of the Banco Alimentare association, of which Antonio Agostoni is a founding member. In this sense, the company has drawn up **agreements with distributors** (eg Esselunga) aimed at promoting the dispatch of ICAM products collected from the market directly from the Banco Alimentare, **taking on any resulting costs**. Additionally, ICAM donates chocolate eggs to all the children of the elementary schools and Oratory Schools of the area at Easter time.

**In the course of 2017/2018, the company donated product to the sum of € 1,186,255.**





Cioccolatieri

1946

# Responsabilità verso il Pianeta

## *Responsibility to the Planet*

Il percorso per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei prodotti inizia da molto lontano: 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 cacao viene coltivato in condizioni climatiche (temperatura, umidità, piovosità e vento) che si riscontrano in specifiche aree del Pianeta, localizzate principalmente in Africa, Sud America e America centrale. I cambiamenti in atto a livello climatico rischiano di alterare seriamente le caratteristiche di queste zone geografiche, riducendone sensibilmente la terra adatta alla produzione di cacao, con conseguenze negative per milioni di piccoli agricoltori, per le economie nazionali dei Paesi produttori e per l'industria globale del cioccolato. Già negli ultimi anni infatti, si stanno osservando forti oscillazioni di prezzo legate a problematiche climatiche (uragani, stagioni particolarmente secche, ecc.). Inoltre, l'analisi del ciclo di vita dei prodotti a base di cacao evidenzia chiaramente che la lavorazione industriale è la fase che comporta gli impatti più significativi sul riscaldamento globale, mentre la fase di approvvigionamento (coltivazione e trasporto) contribuisce all'acidificazione, eutrofizzazione e sfruttamento delle risorse naturali.

In tale contesto diventa quindi cruciale non solo l'adozione da parte dei coltivatori di cacao di pratiche di agricoltura sostenibile, ma anche un impegno diretto e preciso da parte di ICAM verso la riduzione del proprio impatto ambientale. Per questo motivo la Società, da un lato sostiene con grande convinzione la coltivazione biologica delle materie prime (cacao, zucchero, vaniglia, nocciole, ecc.) per preservare la fertilità delle terre, dall'altro pone grande attenzione alla scelta di soluzioni tecnologiche all'avanguardia per assicurare il contenimento dei consumi sia in termini economici, sia ambientali.

### **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 migliorarne sensibilmente l'efficienza energetica. Il nuovo impianto produttivo di Orsenigo coniuga infatti esigenze tecnologiche,

*the path for reaching excellence in product quality begins from the roots: from the identification of the best cocoa plantations, in order to carefully select the raw materials. It all comes down to nature, and this is our biggest resource and the secret of ICAM's success.*

*Cocoa is cultivated in climatic conditions (temperature, humidity, rainfall and wind) that only occur in specific areas of the planet, localized principally in Africa, South and Central America. The process of climate change that is currently underway, risks seriously altering the characteristics of these geographical areas, drastically reducing the land suitable for cocoa production, with subsequent negative effects for millions of small farmers, and the national economies of those countries involved in the global chocolate industry. We have already seen strong fluctuations in price linked directly to climatic problems over the past few years (hurricanes, dry seasons, etc). Furthermore, the analysis of the lifecycle of cocoa-based products clearly highlights that the manufacturing is the phase carrying the largest impact on global warming, while the procurement phase (cultivation and transport) contributes to the acidifying, eutrophication and exploitation of natural resources.*

*In this context, it becomes crucial not only for the farmers to adopt sustainable agricultural practices, but also for ICAM to make a precise commitment towards reducing its own environmental impact. For this reason, the company, on the one hand, strongly supports the organic cultivation of raw materials (cocoa, sugar, vanilla, hazelnuts, etc) in order to preserve the fertility of the earth, and, on the other, places strong emphasis on the choice of cutting-edge technologies that ensure the containment of consumption both in economic and environmental terms.*

### **Energy efficiency**

*The demonstration of the great deal of attention that ICAM puts into its environmental impact can be seen in the amount of investment that it has made to substantially improve its energy efficiency over the course of recent years. The new Orsenigo plant brings together technological*

legate a rigorose normative di settore, con necessità funzionali e logica costruttiva, il tutto nel rispetto dell'ambiente.

Nella progettazione del nuovo 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.

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 (80% circa) le necessità del processo produttivo**. Il restante fabbisogno energetico è coperto acquistando energia elettrica dalla rete nazionale. Il trigeneratore, alimentato a metano (considerato come il più pulito tra i combustibili fossili), raggiunge infatti un livello di efficienza di circa l'**82%**, consentendo dunque un risparmio energetico e una riduzione di costi davvero significativa. Tale risparmio trova conferma nei **6.320 "Certificati Bianchi"** (o anche Titoli di Efficienza Energetica) assegnati ad ICAM negli ultimi quattro anni, che certificano i risparmi energetici conseguiti realizzando interventi di miglioramento dell'efficienza energetica.

Nel dettaglio, il **consumo di energia elettrica per il 2018 è stato pari a 19.316 MWh** di cui il 76% ottenuta tramite il trigeneratore.

*requirements of the rigorous sector regulations, with the functional and logistical needs of the company, all the while respecting the environment.*

*During the planning of the new industrial site, ICAM was inspired by three strategic elements from cocoa production: functionality, traceability and environmental sustainability. In this way, ICAM built a completely automated production plant, able to trace every single*

*process whilst at the same time doubling the energy efficiency when compared to the previous plant.*

*The most important innovation is embodied in the **trigeneration plant** that simultaneously generates electricity, vapour, and cold water, achieving the energy necessary for satisfying the needs of almost all (around 80%) of the production process all by itself.*

*The remaining energy requirements are covered by purchasing electricity*

*from the national grid. The trigenerator, powered by methane (considered to be the most clean of the fossil fuels), achieves an efficiency level of around **82%**, thereby enabling the saving of energy and a significant reduction of costs. This saving is confirmed in the **6,320 "White Certificates"** (also called Energy Efficiency Certificates) awarded to ICAM over the last four years. These certify the energy savings attained through improvements in energy efficiency.*

*Specifically speaking, the **consumption of electrical energy during 2018 was equal to 19,316 MWh**, of which 76% was obtained through the trigenerator.*

N. Certificati Bianchi N. White Certificates	
Anno / Year 2015	1.346
Anno / Year 2016	1.573
Anno / Year 2017	1.674
Anno / Year 2018	1.727

Consumi energetici per fonte <i>Energy consumption per source</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	2017	2018
Gas metano / <i>Methane Gas</i>	Smc	5.839.000	5.700.000
Orsenigo		5.537.000	5.480.000
Lecco		301.500	220.000
Energia elettrica acquistata / <i>Electrical energy purchased</i>	MWh	5.256	6.372
Orsenigo		2.838	4.700
Lecco		2.418	1.672



## La tecnologia del Trigeneratore

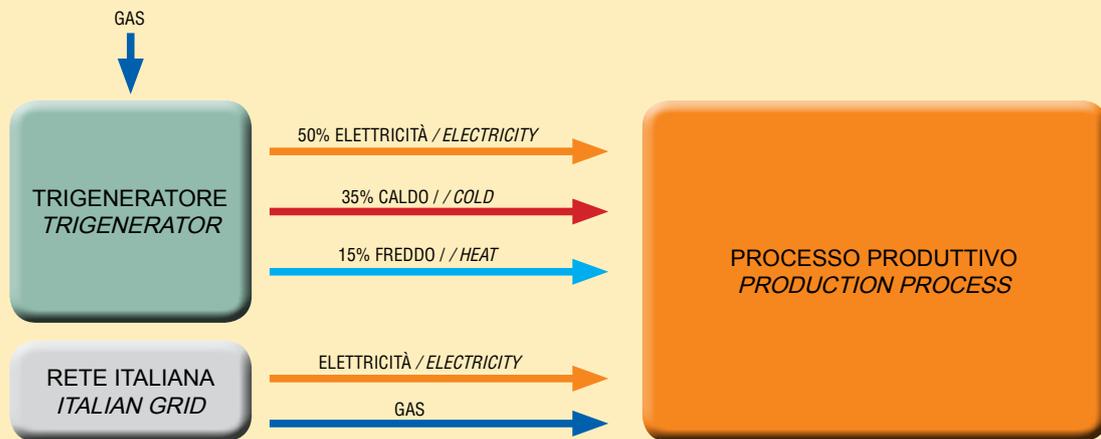
Le tradizionali centrali termoelettriche convertono solamente 1/3 dell'energia del combustibile utilizzato in elettricità. La trigenerazione è un particolare campo dei sistemi di cogenerazione che, oltre a produrre energia elettrica, consente di utilizzare l'energia termica recuperata dalla trasformazione termodinamica anche per produrre energia frigorifera, ovvero acqua refrigerata per il condizionamento o per i processi industriali.

In sostanza quindi gli impianti di trigenerazione integrano i sistemi di cogenerazione con la produzione di energia frigorifera. Alle macchine a combustione si aggiungono refrigeratori ad assorbimento in grado di convertire l'energia termica in frigorifera, ottenendo così la produzione contemporanea di energia elettrica, termica e frigorifera, migliorando ulteriormente l'efficienza di produzione rispetto ai sistemi tradizionali.

## Trigeneration technology

*Traditional thermoelectric energy plants convert a mere one third of the combustible energy used into electricity. Trigeneration is a unique field of cogeneration that, as well as producing electrical energy, allows the use of the thermal energy recouped from the thermal-dynamic transformation to produce energy for cooling, namely refrigerated water for cooling and for industrial processes.*

*In short, the trigeneration energy plants integrate systems of cogeneration with the production of cooling energy. Energy-absorbition coolers abling to convert thermal energy into cooling energy are added to the combustion machines, thereby obtaining the simultaneous production of electrical, thermal and cooling energy, further improving production efficiency compared with traditional systems.*



## Water Management

Il cioccolato è uno dei prodotti alimentari con il più alto impatto in termini di consumi idrici. Secondo il Water Footprint Network il consumo medio di acqua (diretto e indiretto), che dipende in modo significativo dalla zona geografica di coltivazione, è di 24.000 litri per 1 kg di cioccolato. Di questi, meno dello 0,2% è attribuibile alla lavorazione industriale svolta da ICAM.

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.

Con la realizzazione del nuovo stabilimento, caratterizzato da un sistema idrico a circuito chiuso per il sistema di raffreddamento, la Società è riuscita a **ridurre di oltre il 90% i consumi idrici annui** rispetto al precedente impianto, passando da circa 700.000 litri a "soli" 70.000 litri, raddoppiando contemporaneamente la capacità produttiva.

## Water Management

*Chocolate is one of the foodstuffs with the highest impact in terms of water-related consumption. According to the Water Footprint Network, the average water consumption (direct and indirect), which depends on the geographical area where cultivation takes place, is around 24,000 litres per 1 kg of chocolate. Less than 0.2% of this can be attributed to ICAM.*

*Mindful of the importance of a responsible use of natural resources, ICAM places great care in the management of its water consumption, ensuring the optimisation of the production cycles.*

*With the completion of the new plant, characterised by a closed-system water system for cooling, the company has managed to **reduce its yearly water consumption by over 90%** when compared to the previous plant, passing from 700,000 litres to "only" 70,000 litres, and simultaneously doubling its production capacity.*

Per l'approvvigionamento di acqua ICAM dispone di:

- due pozzi di presa, uno 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 olii provenienti dai parcheggi, dalle automobili e dai camion.

**I consumi idrici per i due stabilimenti per l'anno 2018 sono stati di circa 159 Km<sup>3</sup>, in calo del 5% rispetto all'anno precedente: l'utilizzo di acqua nello stabilimento di Orsenigo è rimasto sostanzialmente invariato, mentre si è ridotto il consumo del sito di Lecco. L'obiettivo di ICAM è di ridurre i consumi idrici del 50% entro il 2020.**

*The sources of ICAM's water includes:*

- *Two wells, one in Orsenigo and one in Lecco;*
- *Connection to the local water supply.*

*The water drawn from the well is continually checked as conforming to Italian laws and is used in the process of cocoa transformation, as well as the ancillary services of the factory, before being equalised and drained into the sewer network. The water from the local water supply on the other hand is used exclusively for sanitation (bathrooms and showers) and for the kitchen in the canteen. Furthermore, all the rainwater is collected in a decantation tank, able to separate out oils originating from parking lots, cars, and trucks.*

*The water consumption for the two plants in the course of 2018 was around 159 Km<sup>3</sup>, down by around 5% compared to the previous year: the use of water in the Orsenigo plant has remained largely unchanged, whilst the consumption has gone down in the Lecco plant. ICAM's objective is to reduce its water consumption by 50% before 2020.*





## 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 ed alla sostenibilità, a diversi livelli. Un team tecnico dedicato al packaging, in collaborazione con l'Ufficio Acquisti, definisce le specifiche di ogni incarto, con l'obiettivo primario di proteggere e salvaguardare l'integrità del prodotto, sia in termini di sicurezza alimentare, sia di freschezza e qualità organolettica. Nel processo di selezione vengono considerati anche gli aspetti legati alla macchinabilità ed efficienza produttiva, nonché la funzione estetica e comunicativa del packaging stesso. La creazione è affidata a professionisti e questo ha permesso a ICAM di ottenere il premio "miglior pack dell'anno", per tre anni consecutivi, dal 2016 al 2018. Soprattutto, la società considera determinante valutare la "sostenibilità" del materiale, che viene di conseguenza selezionato anche in funzione della sua facilità di smaltimento ed al suo ridotto impatto ambientale.

Nel 2018, sono state **acquistate circa 860 tonnellate di materiale per l'imballaggio primario** dei prodotti (tavolette, praline, polvere di cacao e coperture industriali), a cui si aggiunge l'acquisto di cartoni, bancali ed espositori, tutti in materiale 100% riciclabile. Di questi, **circa l'85% è rappresentato da materiale completamente riciclabile** (carta, alluminio puro e plastica) mentre il 15% è in materiale accoppiato (plastica o alluminio) non riciclabile, principalmente utilizzato per il confezionamento dei prodotti destinati al mercato industriale (es. gocce, coperture, ecc.). Va precisato che l'elemento critico nella scelta delle soluzioni di packaging è rappresentato dalla salvaguardia della qualità e soprattutto delle caratteristiche di sicurezza alimentare del prodotto. Inoltre, per quanto riguarda il confezionamento dei prodotti per la linea industriale, il materiale utilizzato deve anche essere in grado di resistere al peso del contenuto ed essere sufficientemente robusto per assicurarne la movimentazione senza il rischio di rotture.

In tutti i casi in cui è possibile, ICAM è impegnata nell'utilizzare per i propri prodotti solo materiale che assicuri la piena riciclabilità. Oggi infatti, **circa il 90% del packaging impiegato nel confezionamento delle tavolette è 100% riciclabile**, meno del 10% circa è incartato in materiali multistrato. A riguardo, la Società sta investendo in attività di ricerca per valutarne la possibile sostituzione.

Il tema della eco-sostenibilità del packaging rappresenta oggi un tema molto dibattuto e controverso, sia a livello di legislatori, sia di produttori e utilizzatori. ICAM, facendo proprie le direttive in materia di gestione rifiuti indicate dall'Unione Europea (Direttiva 94/62 CEE), e in risposta alle sempre crescenti sollecitazioni provenienti dai clienti, ha avviato, in partnership con alcuni fornitori e consulenti specializzati del settore, un'importante attività di studio su più fronti che si articola in 3 direzioni principali: la riduzione del volume di imballi, l'impegno, dove tecnologicamente possibile, ad utilizzare confezioni **100% riciclabili** e lo sviluppo di soluzioni e di packaging biodegradabili/compostabili. Diversi i progetti in fase di sviluppo:

## Sustainable packaging

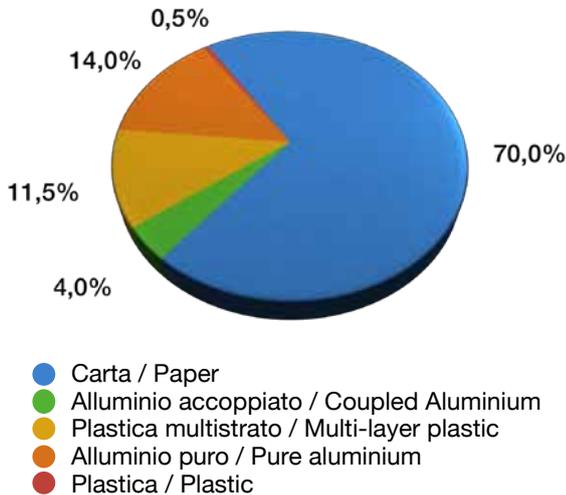
*The selection and choice of the most appropriate packaging for its products is important at many levels of ICAM's strategy aimed at quality and sustainability. A technical team, together with the Purchasing Department, defines the specification of each wrapper, with the primary objective of protecting and safeguarding the integrity of the product, both in terms of food safety and in terms of freshness and taste quality. During the selection process, factors such as machinability and productive efficiency are taken into account, as well as the cosmetic and communicative functions of the packaging itself. Its creation is entrusted to professionals, and this allowed ICAM to obtain an award for "best pack of the year" for three consecutive years, from 2016 to 2018. Above all, the company considers the "sustainability" of the materials to be fundamental, which are therefore selected on the basis of its ease of disposal and reduced environmental impact.*

*In 2018, around 860 tonnes of material for primary packaging were bought for its products (bars, pralines, cocoa powder and industrial coatings), to which are added the purchase of boxes, pallets and display stands, all rigorously 100% recyclable. Of these, around 85% is represented by completely recyclable materials (paper, aluminium or plastic), whilst around 15% is bonded, non-recyclable materials (plastic or aluminium), primarily used for the wrapping of products destined for the industrial markets (eg drops, coatings, etc). It should be noted that the safeguarding of the quality, and above all the characteristics of the food safety of the product, represent the critical element in the choice of packaging solutions. Furthermore, as far as the packaging of the industrial line products are concerned, the materials used must also be able to resist the weight of its contents and be sufficiently robust to insure its transport without the risk of breakages.*

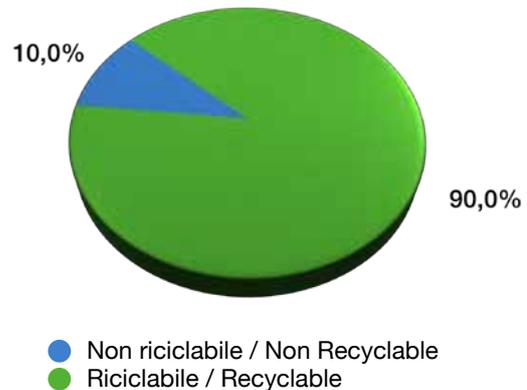
*Wherever possible, ICAM is committed to using materials that may be completely recycled. As things stand, around 90% of the packaging used in the wrapping of bars is 100% recyclable, less than around 10% is wrapped in multilayer packaging. In this respect, the company is investing in research activities to identify possible substitutes.*

*The eco-sustainability theme of the packaging represents a much discussed and controversial issue, for legislators, producers, and users. ICAM, taking ownership of the regulations concerning the management of waste indicated by the European Union (Directive 94/62 CEE), and as a response to the ever-growing demands from clients, in partnership with other suppliers and specialized consultants, launched an important study on many fronts. This study deals with three principle objectives: the reduction of packaging volume, the commitment, where technically possible, to using 100% recyclable packaging, and the development of biodegradable/compostable packaging. There are different projects in the development phase:*

**Materiale per confezionamento principali prodotti (tavolette, praline e coperture) 2018**  
*Material used for wrappers of principle products (bars, pralines and coatings) 2018*



**Materiale riciclabile per confezionamento tavolette di cioccolato 2018**  
*Recyclable materials for wrapping chocolate bars 2018*



- **Sgrammatura degli astucci:** sono in corso test sulla riduzione della grammatura della carta utilizzata per gli incarti che consentirebbe una **riduzione di circa l'11% del peso**, con un risparmio pari a circa 70 tonnellate all'anno di carta;
- **Ottimizzazione delle confezioni:** un gruppo di lavoro interno multidisciplinare sta analizzando l'attuale confezionamento al fine di diminuire il volume complessivo di packaging: per esempio riducendo i fogli di plastica inseriti nei bancali, riducendo la grammatura dei cartoni utilizzati per l'imballaggio ed ottimizzando il numero di pezzi per cartone e di scatole per bancale, senza rinunciare alla protezione e stabilità del confezionamento;
- **Packaging biodegradabile/compostabile:** ICAM, in collaborazione con fornitori tecnici specializzati, ha recentemente intrapreso uno studio su nuove confezioni compostabili/biodegradabili che potrebbero sostituire i materiali plastici multistrato, che rappresentano rifiuti inquinanti in quanto non riciclabili; in particolare si sta valutando la shelf life del prodotto (adeguata barriera/protezione) e la sua macchinabilità.

- **Weight reduction of the cartons:** tests are currently in progress to reduce the weight of the paper used for the wrappers, which would allow **its reduction of around 11%**, with a saving margin of around 70 tonnes of paper per year;
- **Optimization of the packets:** an internal cross-department working group is analysing the current packaging, in order to reduce its overall volume: for example, by reducing the sheets of plastic inserted in the pallets, reducing the weight of the boxes used, and optimising the number of pieces of cardboard and boxes per pallet, without compromising on the protection and stability of the packaging;
- **Biodegradable/compostable packaging:** ICAM, together with specialist technicians, has recently undertaken a study on new biodegradable/compostable packaging that may be able to substitute multilayer plastic materials, of which polluting, non-recyclable waste consists. In particular, the shelf life of the product (adequate barrier/protection) and the machinability of the packaging are currently being examined.



## Packaging dei prodotti ICAM

- **TAVOLETTE:** le tavolette di cioccolato sono contenute singolarmente in fogli di alluminio e ricoperte da un involucri di carta certificata FSC (acronimo di Forest Stewardship Council) che garantisce che il prodotto è stato realizzato con materie prime derivanti da foreste gestite in modo sostenibile.
- **PRALINE E GIANDUIOTTI:** le praline di cioccolato e i gianduiotti, ad oggi incartati in parte con un materiale non riciclabile, sono contenute in confezioni di carta certificata FSC oppure di plastica.
- **PRODOTTI DELLA LINEA PROFESSIONALE:** i prodotti della linea professionale (ICAM – Agostoni) sono confezionati in film accoppiati (plastica/carta o plastica/metallo). I film accoppiati, non riciclabili, rappresentano ad oggi la soluzione in grado di garantire un'alta protezione del prodotto, conservando le caratteristiche organolettiche e migliorando la qualità del cioccolato. ICAM sta lavorando attivamente per individuare soluzioni di packaging alternative.

## Packaging of ICAM'S products

- **BARS:** the bars of chocolate are contained one-by-one in foil and wrapped in FSE (Forest Stewardship) certified paper, which guarantees that the product has been made with raw materials derived from sustainably managed forests.
- **PRALINES AND GIANDUIOTTI:** the chocolate pralines and gianduiotti, currently wrapped in partly non-recyclable materials, are contained in packages made from FSC certified paper or plastic.
- **PRODUCTS FROM THE PROFESSIONAL LINE:** the professional line products (ICAM – Agostoni) are wrapped in a non-recyclable coupled film (plastic/paper or plastic/metal). The coupled films (non-recyclable) represent a solution able to guarantee a high level of protection to the product, conserving the taste characteristics and improving the quality of the chocolate. ICAM is actively working to identify alternative packaging solutions.

## Carbon Footprint

L'attenzione alla sostenibilità ambientale lungo tutto il ciclo di vita del cioccolato, dall'approvvigionamento della materia prima fino all'efficientamento dei processi produttivi, consente a ICAM di ridurre in modo significativo l'impatto ambientale dei propri prodotti.

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, la Società ha avviato un'attività di calcolo e monitoraggio della propria Carbon Footprint.

Nello specifico "l'impronta di carbonio" è una misura che esprime in CO<sub>2</sub> equivalente il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate direttamente o indirettamente ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio. Rappresenta quindi la "misura" dell'impatto ambientale che un prodotto genera rispetto al riscaldamento globale.

Lo studio di ICAM, sviluppato col supporto di un ricercatore del Politecnico di Milano, ha permesso di valutare le performance ambientali della produzione di 1 kg di Cioccolato fondente **86%** Vanini (origine Bagua, Perù) comprensivo di packaging, in confezioni da 100g. L'analisi è stata condotta secondo la metodologia LCA (Life Cycle Assessment), prendendo in considerazione l'intera filiera a partire dalla coltivazione delle materie prime fino allo smaltimento dei rifiuti prodotti dal packaging.

Lo studio condotto ha **calcolato una carbon footprint di prodotto di 1,11 kg di CO<sub>2</sub> equivalente per chilo** di cioccolato, un dato inferiore di quasi il **30%** rispetto ad altri prodotti comparabili.

## Carbon Footprint

The attention to environmental sustainability along the entire life-cycle of the chocolate, from the procurement of the raw materials right up to the efficiency of the production process, allows ICAM to reduce the environmental impact of the products significantly.

In order to be able to understand, manage, and reduce its impact on the climate and, at the same time, bring the results of its commitment to the forefront, the company has launched a program of calculation and monitoring of its Carbon Footprint.

The Carbon Footprint is a measure of the total amount of CO<sub>2</sub> and greenhouse gas emissions associated directly or indirectly with a product.

ICAM's study, developed with the support of a researcher from Milan Polytechnic, has allowed the evaluation of the environmental performance of the production of 1 kg of **86%** Vanini dark chocolate (Bagua, Peruvian origin), inclusive of the packaging, divided into 100g portions. The analysis was carried out according to the LCA (Life Cycle Assessment) methodology, taking into consideration the entire supply chain, from the cultivation of the raw materials, right up to the disposal of the waste packaging.

The study calculated a product carbon footprint of **1.11 kg of CO<sub>2</sub> equivalent per kilo** of chocolate, almost **30%** lower than other comparable products.







*Cioccolatieri*

1946

# Principali obiettivi futuri

## *Principle future objectives*

<b>Obiettivi futuri</b>	<b>Aspetto di riferimento</b>
Affinare la struttura e i contenuti del Bilancio di Sostenibilità	Struttura del documento
Estendere il perimetro di rendicontazione alle altre società del Gruppo ICAM	Perimetro di rendicontazione
Procedere alla formalizzazione della Matrice di Materialità così come prevista dai GRI Standard	Metodologia di reporting
Avviare un dialogo continuo e sistematico con i portatori di interesse	Coinvolgimento degli stakeholder
Avviare l'impostazione di un processo organizzativo per la raccolta delle informazioni da inserire nel Bilancio di Sostenibilità	Processo di reporting
Incrementare il fatturato, con particolare riferimento alla quota relativa ai prodotti a marchio proprio	Responsabilità economica
Integrare il questionario di valutazione fornitori con l'analisi delle certificazioni etiche possedute dagli stessi, nonché da una generale valutazione dell'impegno etico	Responsabilità lungo tutta la filiera
Incrementare ulteriormente la quota di cacao da approvvigionamento diretto	Responsabilità lungo tutta la filiera
Ridurre i consumi idrici del 50% entro il 2020	Responsabilità verso il pianeta
Ridurre la percentuale di materiale non riciclato per il confezionamento delle tavolette di cioccolato	Responsabilità verso il pianeta

<b><i>Future objectives</i></b>	<b><i>Aspect of reference</i></b>
<i>Refine the structure and content of the Sustainability Report</i>	<i>Structure of the document</i>
<i>Extend the scope of accountability to other companies of the ICAM Group</i>	<i>Scope of accountability</i>
<i>Proceed with the formalization of the Matrix of Materiality, as laid down in the GRI Standard</i>	<i>Reporting methodology</i>
<i>Initiate a continuous and systematic dialogue with stakeholders</i>	<i>Involvement of stakeholders</i>
<i>Initiate the approach of an organizational process for the collection of information to insert into the Sustainability Report</i>	<i>Reporting process</i>
<i>Increase turnover, with particular reference to the share produced by own-brand products</i>	<i>Financial responsibility</i>
<i>Integrate the supplier evaluation questionnaire with the analysis of the ethical certifications they hold, as well as a general evaluation of their ethical pledges</i>	<i>Responsibility throughout the supply chain</i>
<i>Further improve the quota of cocoa sources by direct procurement</i>	<i>Responsibility throughout the supply chain</i>
<i>Reduce water consumption by 50% before the start of 2020</i>	<i>Responsibility to the planet</i>
<i>Reduce the percentage of non-recyclable materials used in the packaging of chocolate</i>	<i>Responsibility to the planet</i>



Cioccolatieri

1946

# Dati e informazioni di dettaglio

## Data and detailed information

### Risorse umane / Human resources

Totale risorse umane per genere e inquadramento al 31 dicembre di ogni anno.  
Total human resources by type and grade as of the 31st December each year

Genere Grade	2017		2018	
	Uomini / Man	Donne / Woman	Uomini / Man	Donne / Woman
Dirigenti / Directors	6	3	6	3
Quadri / Executives	10	3	8	3
Impiegati / Office workers	26	36	31	39
Operai / Labourers	102	107	103	106
Somministrati / Administered contracts	37	28	56	61
Agenti / Agents	97	3	93	4
<b>Totale per genere / Total per grade</b>	<b>181</b>	<b>177</b>	<b>204</b>	<b>212</b>
<b>Totale / Total</b>	<b>358</b>		<b>416</b>	

Dipendenti per genere e tipologia di contratto al 31 dicembre di ogni anno  
Employees per grade and type of contract as of the 31st December each year

Tipologia di contratto Type of contract	2017		2018	
	Uomini / Man	Donne / Woman	Uomini / Man	Donne / Woman
Dip. tempo indeterminato full time Full time, permanent employees	142	113	147	115
Dip. tempo indeterminato part time Part time, permanent employees	0	35	0	35
Dip. tempo determinato full time Full time, temporary employees	2	1	1	1
Dip. tempo determinato part time Part time, permanent employees	0	0	0	0
<b>Totale per genere / Total per grade</b>	<b>144</b>	<b>149</b>	<b>148</b>	<b>151</b>
<b>Totale / Total</b>	<b>293</b>		<b>299</b>	

**Dipendenti e Somministrati per titolo di studio al 31 dicembre di ogni anno**  
*Employees and Administered contracts by level of education as of the 31st December each year*

Titolo di studio <i>Qualification</i>	2017					2018				
	Dirigenti <i>Directors</i>	Impiegati <i>Off. workers</i>	Somministrati <i>Administrated</i>	Operai <i>Laborours</i>	Quadri <i>Executives</i>	Dirigenti <i>Directors</i>	Impiegati <i>Off. workers</i>	Somministrati <i>Administrated</i>	Operai <i>Laborours</i>	Quadri <i>Executives</i>
Nessuno / <i>None</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Elementare / <i>Elementary</i>	0	0	1	4	0	0	0	1	3	0
Licenza media / <i>Middle School</i>	0	8	28	132	1	0	7	49	134	0
Diploma / <i>Diploma</i>	2	35	31	71	2	2	39	57	70	2
Laurea / <i>Degree</i>	6	20	5	2	10	7	24	10	2	9
<b>Totale / <i>Total</i></b>	<b>8</b>	<b>63</b>	<b>65</b>	<b>209</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>70</b>	<b>117</b>	<b>209</b>	<b>11</b>

**Turnover dipendenti al 31 dicembre di ogni anno**  
*Turnover of employees as of the 31st December each year*

Nuovi assunti <i>New hires</i>	2017		2018	
	Uomini / <i>Man</i>	Donne / <i>Woman</i>	Uomini / <i>Man</i>	Donne / <i>Woman</i>
Meno di 35 anni / <i>Under 35</i>	5	2	4	3
Tra 35 e 50 anni / <i>35 and 50 years</i>	2	0	8	1
Più di 50 anni / <i>50 and over</i>	1	1	2	1
<b>Totale / <i>Total</i></b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>5</b>

Licenziamenti e risoluzioni consensuali <i>Layoffs and consensual resolutions</i>	2017		2018	
	Uomini / <i>Man</i>	Donne / <i>Woman</i>	Uomini / <i>Man</i>	Donne / <i>Woman</i>
Meno di 35 anni / <i>Under 35</i>	0	0	2	2
Tra 35 e 50 anni / <i>35 and 50 years</i>	3	0	1	0
Più di 50 anni / <i>50 and over</i>	4	3	7	1
<b>Totale / <i>Total</i></b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>3</b>

Pensionamenti <i>Retired</i>	2017		2018	
	Uomini / <i>Man</i>	Donne / <i>Woman</i>	Uomini / <i>Man</i>	Donne / <i>Woman</i>
Più di 50 anni / <i>50 and over</i>	3	1	4	0
<b>Totale / <i>Total</i></b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

Dipendenti <i>Employees</i>	2017				2018			
	Entrati / <i>Inbound</i>	%*	Usciti / <i>Outbound</i>	%°	Entrati / <i>Inbound</i>	%*	Usciti / <i>Outbound</i>	%°
Uomini / <i>Man</i>	8	5,5	10	6,9	14	9,5	14	9,5
Donne / <i>Woman</i>	3	2	4	2,7	5	3,3	3	2
<b>Totale / <i>Total</i></b>	<b>12</b>	<b>4,1</b>	<b>14</b>	<b>4,8</b>	<b>19</b>	<b>6,3</b>	<b>17</b>	<b>5,7</b>

\* Il tasso di turn over positivo è calcolato dividendo il numero di dipendenti entrati per il numero di dipendenti a fine anno  
*The rate of positive turnover is calculated by dividing the number of inbound employees by the number of employees at the end of the year*

° Il tasso di turn over negativo è calcolato dividendo il numero di dipendenti usciti per il numero di dipendenti a fine anno  
*The rate of negative turnover is calculated by dividing the number of outbound employees by the number of employees at the end of the year*

**Attività di formazione a dipendenti e Somministrati al 31 dicembre 2018**  
*Training to employees and administered contracts carried out up to the 31st December 2018*

<b>Titolo Corso</b> <i>Course Title</i>	<b>Ore / Hours</b>	<b>Tot. part.</b>
Sitran - training for industry pcs7 batch <i>Sitran - training for industry pcs7 batch</i>	40	1
Corso formazione base per energy manager <i>Corso formazione base per energy manager</i>	8	2
Auditor interno qualita' nel settore agroalimentare <i>Internal quality auditor in agroindustrial sector</i>	24	1
La fatturazione elettronica <i>Electronic invoicing</i>	2	1
Corso formazione materie prime e tecniche di produzione <i>Raw material and production techniques training course</i>	8	3
Le mansioni del personale di servizio <i>The duties of service personnel</i>	1	18
Controllo statistico del peso <i>Checking weight statistic</i>	1	34
Addetti ad attivita' in spazi confinati o ambienti sospetti di inquinamento <i>Persons employed in confined spaces or potentially polluted areas</i>	8	4
Guida pratica per produrre contenuti creativi e informativi per l'azienda <i>Practical guide for the production of creative and i.t. contents for the company</i>	8	1
Workshop apl/il <i>Apl/il workshop</i>	8	1
Formazione e addestramento sulle attrezzature, i lavori in altezza e utilizzo dpi 3° categoria <i>Training and instruction on tools, working at heights and the use of 3rd category dpi</i>	8	5
Novità controlli pcf28 <i>Updates in pcf28 checks</i>	0,5	37
Aggiornamento rls <i>Rls update</i>	8	3
Disability manager <i>Disability manager</i>	16	2
Formazione per utilizzo dpi di 3° categoria destinati a salvaguardare le cadute dall'alto <i>Training for the use of 3rd category dpi destined to safeguarding against falls from height</i>	8	4
Corso aggiornamento sicurezza <i>Safety refresher training</i>	6	71
Corso aggiornamento gmp <i>Gmp refresher training</i>	1	6
Aggiornamento primo soccorso <i>First aid refresher training</i>	4	12

<b>Titolo corso</b> <i>Course title</i>	<b>Ore / Hours</b>	<b>Tot. part.</b>
Primo soccorso <i>First aid</i>	12	1
Monitoraggio ambientale patogeni <i>Monitoring for environmental pathogens</i>	1	1
Formazione e addestramento lavoratori addetti alla conduzione piattaforme di lavoro mobili elevabili <i>Training and instruction to workers involved with the operation of mobile work platforms</i>	4	3
Formazione per lavoratori addetti alla conduzione carrelli elevatori semoventi con coconduttore a bordo <i>Training for workers involved with the operation of moveable elevators with driver on board</i>	8	4
Sitrain - training for industry controllo di processo con pcs7 <i>Sitrain - training for industry process controll with pcs7</i>	40	1
La compliance del d.Lgs 231/2001: i presidi adottati da Icam spa <i>Compliance with legislative decree 231/2001: principals adopted by Icam spa</i>	1,5	22
Pulizie di cambio lavorazione <i>Clenliness of processing change</i>	1	65
Buone prassi igieniche – haccp <i>Hygiene best practices – haccp</i>	1	244
Formazione responsabile conduzione impianto di spremitura e polverizzazione (presse) <i>Training officer responsible for the operation of the pressing and powdering press (presse)</i>	464	1
Formazione responsabile conduzione impianto di spremitura e polverizzazione (presse) <i>Training officer responsible for the operation of the pressing and powdering press (presse)</i>	374	1
Formazione responsabile conduzione impianto di tostatura cacao (barth) <i>Training officer responsible for the operation of the cocoa toasting plant (barth)</i>	538,5	1
Formazione responsabile conduzione impianto di tostatura cacao (barth) <i>Training officer responsible for the operation of the cocoa toasting plant (barth)</i>	945	1
Formazione responsabile conduzione impianto di tostatura cacao (barth) <i>Training officer responsible for the operation of the cocoa toasting plant (barth)</i>	181,5	1
Formazione responsabile modellaggio cioccolato <i>Training officer responsible for the operation of the chocolate moulds</i>	529,5	11
Formazione responsabile incarto in linea <i>Training officer responsible for in-line wrapping</i>	540	11
Formazione addetto al servizio <i>Training service operator</i>	613	3
Formazione addetto controllo materiali <i>Training material control officer</i>	750	1

## Dati ambientali / Environmental data

**Totale dei consumi idrici annuali suddivisi per fonte e per sito**  
*Total water consumption divided by source and site*

Fonte di prelievo / Source		2017	2018
Acque sotterranee / Underground water supply		Km <sup>3</sup>	
Orsenigo		45,10	46,20
Lecco		122,05	112,60
Acquedotto comunale / Local water supply		Km <sup>3</sup>	
Orsenigo		9,65	12,15
Lecco		0	0

**Totale di materiali acquistati nel 2018 per il confezionamento primario dei principali prodotti, suddivisi per utilizzo finale, con indicazione della riciclabilità del materiale**

*Total materials purchased in 2018 for the wrapping of principle products, divided by final use, with indications of how recyclable the materials used are*

Materiale / Material <sup>1</sup>	Utilizzo / Use	Riciclabilità / Recyclable	Peso / Weight (Ton)
Carta / Paper	Tavolette e sacchi / Bars and bags	•	610
	di cui per tavolette (astucci e etichette) <i>For bars (cartons and labels)</i>		570
	di cui per sacchi (coperture/cacao in polvere) <i>For bags (coatings/cocoa powder)</i>		40
Alluminio puro <i>Pure aluminium</i>	Tavolette e praline <i>Bars and pralines</i>	•	120
Alluminio accoppiato <i>Coupled aluminium</i>	Tavolette e praline <i>Bars and pralines</i>		35
Plastica (PP) <i>Plastic (PP)</i>	Big bag per cacao in polvere <i>Big bag for powdered cocoa</i>	•	2
Plastica multistrato <i>Multi layered plastic</i>	Tavolette e sacchi <i>Bars and bags</i>		100
	di cui per tavolette <i>for bars</i>		40
	di cui per sacchi per gocce - coperture <i>for bars for drops - coatings</i>		60
<b>Totale / Total</b>			<b>867</b>

1. Sono esclusi dalla presente tabella gli acquisti per cartoni, bancali ed espositori, tutti in materiale 100% riciclabile  
Not included purchases of paper, pallets and stands, all made from 100% recyclable materials

## Acquisti di materie prime / Purchases of raw materials

Totale acquisti di cacao, suddivisi per canale e per tipologia, anno 2018  
Total cocoa purchases, divided by channel and by type, during 2018

Approvvigionamento di cacao / Procurement of cocoa	Peso / Weight (Ton)
<b>Approvvigionamento diretto / Direct procurement</b>	<b>15.518</b>
bio + fair trade	12.805
convenzionale / conventional	2.713
<b>Acquisto tramite Trader</b>	<b>11.975</b>
bio + fair trade	4.776
convenzionale / conventional	7.199
<b>Acquisto da fornitore indicato direttamente dal cliente finale</b>	<b>1.277</b>
bio + fair trade	1.277
convenzionale / conventional	0
<b>Totale / Total</b>	<b>28.770</b>

Totale acquisti di latte suddivisi per tipologia, anno 2018 / Total purchase of milk divided by type, 2018

Tipologia / Type	Peso / Weight (Ton)
Latte Biologico / Organic milk	1.050
Latte convenzionale / Conventional milk	1.060
<b>Totale / Total</b>	<b>2.110</b>

Totale acquisti di zucchero suddivisi per provenienza e per tipologia, anno 2018  
Total acquisition of sugar divided by origin and type during 2018

Approvvigionamento di zucchero / Procurement of sugar	Peso / Weight (Ton)
<b>Provenienza Europa / European origin</b>	<b>3.450</b>
Italia	1.000
<b>Provenienza Extra – UE / Extra – EU origin</b>	<b>4.800</b>
Brasile (bio)	1.050
Paraguay (bio + fair trade)	1.000
India (bio + fair trade)	1.850
Mauritius (fair trade)	900
<b>Totale / Total</b>	<b>8.250</b>

Totale acquisti di nocciole, pasta di nocciole e mandorle suddivisi per provenienza e per tipologia, anno 2018  
Total acquisition of hazelnuts, hazelnut paste and almonds, divided by origin and by type during 2018

Provenienza / Origin	Peso / Weight (Ton)	% Bio
Italia	150	33%
Turchia	410	37%
<b>Totale / Total</b>	<b>560</b>	<b>36%</b>

Totale acquisti di vaniglia, anno 2018  
Total purchase of vanilla, 2018

Approvvigionamento di vaniglia / Procurement of vanilla	Peso / Weight (Kg)
<b>Totale / Total</b>	<b>8.655</b>



*Cioccolatieri*

1946

# Gri content index

Standard	Indicatore / <i>Indicator</i>	Anno / <i>Year</i>	Informazione / <i>Information</i>
<b>Identità / <i>Identity</i></b>			
<b>Profilo della Società / <i>Profile of the Company</i></b>			
GRI Standard	102.1	2016	Nome dell'organizzazione <i>Name of the organization</i>
GRI Standard	102.2	2016	Attività, marchio, prodotti e servizi <i>Activity, brand, product and services</i>
GRI Standard	102.3	2016	Sede del quartiere generale <i>Headquarters</i>
GRI Standard	102.4	2016	Sede operativa <i>Operational offices</i>
GRI Standard	102.5	2016	Proprietà e forma giuridica <i>Ownership and legal form</i>
GRI Standard	102.6	2016	Mercati serviti <i>Markets served</i>
GRI Standard	102.7	2016	Scala dell'organizzazione <i>Scale of the organization</i>
GRI Standard	102.9	2016	Catena di fornitura <i>Chain of supply</i>
<b>I valori aziendali / <i>Company values</i></b>			
GRI Standard	102.16	2016	Valori, principi, standard e norme di comportamento <i>Values, principles, standards and behavioural norms</i>
GRI Standard	102.12	2016	Iniziative esterne <i>External initiatives</i>
<b>Governance e organizzazione / <i>Governance and organization</i></b>			
GRI Standard	102.18	2016	Struttura del Governo <i>Governing Structure</i>
<b>I portatori d'interesse / <i>Stakeholders</i></b>			
GRI Standard	102.40	2016	Lista dei gruppi di stakeholder <i>List of the stakeholder groups</i>
GRI Standard	102.42	2016	Identificazione e selezione degli stakeholder <i>Identification and selection of stakeholders</i>
<b>Responsabilità economica / <i>Economic responsibility</i></b>			
GRI Standard	201.1	2016	Valore economico diretto generato e distribuito <i>Name of the organization</i>

**Responsabilità verso le persone / Responsibility towards people**

GRI Standard	102.8	2016	Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori <i>Information of employees and other workers</i>
GRI Standard	401.1	2016	Nuovi dipendenti assunti e turnover dei dipendenti <i>New hires and workforce turnover</i>
GRI Standard	405.1	2016	Diversità degli organismi di governo e dei dipendenti <i>Diversity of the governance and employees</i>
GRI Standard	404.1	2016	Media ore di formazione per anno per dipendente <i>Average hours of training per year per employee</i>
GRI Standard	404.2	2016	Programmi per l'aggiornamento delle competenze dei dipendenti <i>Programmes for refreshing employees skills</i>

**Responsabilità lungo tutta la filiera / Responsibility along the entire supply chain**

GRI Standard	408.1	2016	Lavoro minorile <i>Child labour</i>
GRI Standard	409.1	2016	Lavoro forzato o obbligatorio <i>Forced or compulsory labour</i>
GRI G4	FP2	2014	Acquisti in accordo a standard di produzione responsabile riconosciuti <i>Purchases in accordance with recognised responsible production standards</i>

**Responsabilità verso il pianeta / Responsibility to the planet**

GRI Standard	303.3	2018	Prelievo di acqua <i>Drawing of water</i>
GRI Standard	301.1	2016	Materiali utilizzati per peso (packaging) <i>Materials used by weight (packaging)</i>





Cioccolatieri

1946

# Glossario

## Glossary

**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.

**CONVENZIONALE:** si intende prodotto senza alcuna attribuzione di tipo biologico e/o fair trade.

**B2B:** *abbreviation for Business to Business, in common language it is meant to include the sum of the various transactions that occur between one company and its suppliers or other companies in the same sector.*

**ANIMAL WELLBEING:** *is generally meant as a general "the quality of life of an animal as perceived by the individual animal." Animal wellbeing does not only include the health and physical wellbeing of the animal, but also its psychological wellbeing and the ability to express its natural behaviours. This wellbeing may be considered as being respected if the animals are in good health, they feel well and are free from pain.*

**BIODEGRADABLE:** *in the language of chemistry and commerce, this refers to a substance or product that may undergo organic decay (biodegradation).*

**BIODIVERSITY:** *in biology, the coexistence of multiple animal and plant species in a specific ecosystem; this is also called organic diversity.*

**ORGANIC (BIO):** *organic foodstuffs are obtained by applying agricultural techniques that do not rely on chemical substances or the use of genetically modified organisms. Organic products are certified by an independent organization in order to guarantee their origins from companies operating in accordance with community rules. Any company that intends to produce, transform, label, market and import organic products must necessarily subject themselves to a control system.*

**WHITE CERTIFICATES** (*Certificates of Energy Efficiency*): *negotiable titles that certify the energy savings obtained through the use of energy, implementing improvements in energy efficiency.*

**COMPOSTABLE:** *material that can be subject to transformation into compost. Composting is a system of disposal of solid urban waste, which, through various processes (milling, homogenisation, aerobic fermentation), are partially transformed into compost.*

**CONVENTIONAL:** *products with no organic and/or fair-trade attributions.*

**FAIR TRADE:** 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).

**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 critical control point, che indica un sistema di indagini e di sorveglianza volto a individuare e prevenire la diffusione di malattie di natura alimentare.

**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.

**FAIR TRADE:** *the combination of commercial activities aimed at favouring the economic growth of developing nations, exporting these products, with an equitable remuneration.*

**GREENHOUSE GAS:** *gas able to influence the capacity of the Earth's atmosphere to absorb and hold heat, giving rise to an increase in the temperature of the Earth's surface.*

**GENOTYPE:** *the genetic characteristics of a plant.*

**HACCP:** *in an agro-food framework, it is the acronym of hazard analysis critical control point, which indicates a system of enquiries and surveillance aimed at identifying and preventing the diffusion of food related disease.*

**PRIVATE LABEL:** *private brands owned by distributors that differentiate ever wider product ranges, which compete with more well-known and established brands.*

**TRADER:** *companies that are specialized in the commerce of agricultural raw materials.*

**WHITE-LABEL:** *A product or service realized by one company that allows its rebranding by another company.*





*Ciocolatieri*

1946

*“Un giorno ci chiederanno come abbiamo fatto  
a realizzare un prodotto così.”*

*“One day they will ask us how we managed  
to create a product like this.”*

Silvio Agostoni  
Founder of ICAM



*Ciocolatieri*  
1946

**ICAM S.p.A.**  
Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco - Italy  
Via Caio Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO) - Italy  
[www.icamcioccolato.com](http://www.icamcioccolato.com)