



Cioccolatieri
1946



Bilancio di Sostenibilità 2019

Sustainability Report



Cioccolatieri

1946

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

*“ICAM’s chocolate must be technically perfect
and extraordinarily tasty”*

Silvio Agostoni
Founder of ICAM



Cioccolatieri

1946

Indice

Lettera del presidente	5
Highlights 2019	6
Nota metodologica	9
Identità aziendale	II
Profilo della Società	II
ICAM, una storia di famiglia	15
I Valori aziendali	17
Missione	20
Strategia	20
Governance e organizzazione	20
La Governance della sostenibilità	23
I portatori d'interesse	24
La Matrice di Materialità	26
ICAM e il sostegno ai SDG delle Nazioni Unite	28
Responsabilità economica	31
La performance economica	31
Il valore aggiunto generato e distribuito	33
Responsabilità verso le persone	35
Diversità e pari opportunità	36
Welfare e benessere	37
Formazione e sviluppo	38
Salute e sicurezza sul lavoro	39
Le risorse umane in Uganda	40
Responsabilità lungo tutta la filiera	43
Il Cacao	43
L'approccio di ICAM	44
Diritti umani	45
L'equa remunerazione dei coltivatori	47
Competenze e produttività dei coltivatori	50
L'acquisto di cacao	51
L'acquisto delle altre materie prime	53
Responsabilità verso i clienti e i consumatori	69
Capacità di risposta alle esigenze dei clienti	71
Marketing responsabile	73
Responsabilità verso la Comunità	75
Responsabilità verso il Pianeta	79
Efficienza energetica	80
Water Management	80
Packaging sostenibile	83
Carbon Footprint	85
I principali obiettivi futuri	86
Dati e informazioni di dettaglio	88
Risorse umane	88
Dati ambientali	93
Acquisti di materie prime	95
GRI Content Index	96
Glossario	102

Index

Letter from the Chairman	5
Highlights 2019	6
Methodological note	9
Company profile	II
Company profile	II
<i>ICAM, a family history</i>	15
Company values	17
<i>Mission</i>	20
<i>Strategy</i>	20
<i>Governance and organization</i>	20
<i>Sustainability Governance</i>	23
<i>The Stakeholders</i>	24
<i>The Materiality Matrix</i>	26
<i>ICAM and its support to the UN's SDG</i>	28
Economic responsibility	31
<i>Economic performance</i>	31
<i>Economic value generated and distributed</i>	33
Responsibility towards Human Resources	35
<i>Diversity and equal opportunities</i>	36
<i>Welfare and wellness</i>	37
<i>Training and development</i>	38
<i>Workers' health and safety</i>	39
<i>Human resources in Uganda</i>	40
Responsibility throughout the supply chain	43
Cocoa	43
<i>ICAM's approach</i>	44
<i>Human rights</i>	45
<i>Fair income for farmers</i>	47
<i>Farmers' skills and productivity</i>	50
<i>The purchase of cocoa</i>	51
<i>The purchase of raw materials</i>	53
Responsibility towards clients and consumers	69
<i>Ability to respond to customer needs</i>	71
<i>Responsible marketing</i>	73
Responsibility towards the Community	75
Responsibility towards the Planet	79
<i>Energy efficiency</i>	80
<i>Water Management</i>	80
<i>Sustainable packaging</i>	83
<i>Carbon Footprint</i>	85
Main goals for the future	86
Detailed data	88
<i>Human resources</i>	88
<i>Environmental data</i>	93
<i>Raw material purchase</i>	95
GRI Content Index	96
Glossary	102





Cioccolatieri

1946

Caro Lettore,

In un momento difficile come quello che sta vivendo il nostro Paese e il mondo intero, ci ritroviamo ad essere ancora più convinti della nostra scelta come imprenditori e come azienda: non siamo isole ma facciamo parte di una comunità che, solo tramite la coesione e la collaborazione, può uscire da questa crisi più forte e consapevole, sia dei propri limiti, sia delle grandi opportunità di cambiamento che l'emergenza ci offre.

Per noi di ICAM, infatti, la centralità della persona e il senso di responsabilità verso tutti gli stakeholder sono sempre stati i pilastri che hanno guidato e ispirato le nostre scelte, sin dalla nascita di questa storica azienda familiare. Le attività di formazione con i contadini delle "nostre" cooperative, la garanzia di contratti annuali di acquisto e la ricerca di cacao e altre materie prime di qualità che rispettino i nostri valori, permettono ai coltivatori una crescita svincolata dai concetti di dipendenza e offre alle piccole realtà gli strumenti necessari per crescere e diventare artefici del proprio benessere.

A tal proposito, nel 2019 è partito il progetto Makabio, la joint venture fondata a maggio 2018 in Madagascar con l'obiettivo di creare una "piantagione modello". Siamo riusciti a rigenerare un terreno di 96 ettari e a piantare le prime 40.000 piantine di cacao. Questo progetto rappresenta l'opportunità, per una comunità, di uscire dalla trappola della povertà, imparando un mestiere che permetta ai coltivatori e alle loro famiglie una vita dignitosa.

Parlando di dignità e di etica, per ICAM è sempre stata essenziale la condivisione dei medesimi valori all'interno della nostra complessa catena di fornitura, con particolare attenzione verso il rispetto e la tutela dell'essere umano. È per questa ragione che, nella seconda metà dell'anno, abbiamo richiesto ai nostri fornitori di cacao la sottoscrizione al Codice Etico di ICAM, con l'impegno esplicito al rispetto dei diritti umani e al rifiuto di ogni forma di sfruttamento del lavoro, anche e soprattutto di minori.

Inoltre, il 2019 è stato contraddistinto dall'uscita anticipata dall'accordo di risanamento e dalla conseguente adozione del nuovo Piano Industriale e di Sviluppo per il triennio 2019-2021, frutto di una performance economica positiva e del significativo trend in crescita che ha caratterizzato gli ultimi anni.

Pertanto questa seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità formalizza il nostro impegno nel render conto, pubblicamente e annualmente, delle nostre attività e dei risultati che abbiamo raggiunto insieme ai nostri collaboratori e alle nostre comunità.

Buona lettura

Dear reader,

Our Country and entire World are currently experiencing incredible hardship and we, as entrepreneurs, are convinced that the path we chose for our Company is the right way to face it: we are not islands but we are part of a community and only with cohesion, collaboration and by being aware of our limits, can we gain valuable experience and thrive from this world crisis.

At ICAM, we have always considered ourselves to have a responsibility towards our people and all of our stakeholders, knowledge that has guided and inspired our business choices since the creation of this family Company. The training activities with the farmers of the cooperatives with whom we collaborate, the security given by the use of annual purchase contracts and the research for cocoa and other quality raw materials that are in line with our values, allow farmers to grow autonomously and offer small companies the necessary tools to flourish and be in charge of their destinies.

In this respect, Makabio project, the joint venture founded in May 2018 in Madagascar with the aim of creating a "model plantation", was officially launched in 2019. We managed to restore 96 hectares of land and plant the first 40,000 cocoa seedlings. This project was created to give the local community the opportunity to escape from the poverty trap they are currently in, by gaining skills for a job that will allow farmers and their families to live a dignified life.

Speaking of dignity and ethics, ICAM has always deemed it necessary to have its values shared by all the actors of its complex supply chain, with particular attention to what concerns the respect and protection of human beings. Hence, in the second half of the year, we requested our cocoa suppliers to comply with our Code of Ethics, with an explicit commitment to respect human rights and to reject any form of exploitation of labour, especially for what concerns child labour.

Furthermore, in 2019 we were able to exit ahead of schedule from the restructuring agreement and consequently adopt a new three-year Industrial and Development Plan, for the period 2019-2021. This result was achieved thanks to a positive economic performance and the significant growth that has characterized ICAM in recent years.

Therefore, this second edition of the Sustainability Report formalizes our commitment to publicly and annually report our activities and results that we have achieved together with our collaborators and our communities.

We hope you enjoy our Report

Angelo Agostoni
Presidente / Chairman

HIGHLIGHTS 2019

Responsabilità verso le persone *Responsibility towards Human Resources*



+ 52
dipendenti
employees



21.674
ore di formazione
hours of training



62,8
ore di formazione pro capite
hours of training per employee

Responsabilità lungo tutta la filiera *Responsibility throughout the supply chain*



> 2000
sementi di cacao distribuite in Uganda
cocoa seeds distributed in Uganda



7
corsi di formazione Farmer Field School in Uganda
Farmer Field School courses in Uganda



50
ettari rigenerati in Madagascar
hectares restored in Madagascar



40.000
piante di cacao in Madagascar
cocoa plants in Madagascar



+ 30%
acquisto di zucchero italiano
purchase of Italian sugar



35%
il cacao acquistato con sottoscrizione ufficiale
del Codice Etico di ICAM
*of purchased cocoa from farmers, traders and cooperatives
that have formally signed ICAM's Code of Ethics*



57%
delle fave di cacao acquistate sono certificate
(bio e/o Fairtrade)
*of purchased cocoa beans certified
(Organic and/or Fairtrade)*



Cioccolatieri
1946

HIGHLIGHTS 2019

Responsabilità verso i clienti e i consumatori *Responsibility towards clients and customers*



852
ricette sviluppate
recipes



- 30%
reclami
complaints



1
nuova certificazione Lactose Free
new Lactose Free certification

Responsabilità verso la comunità *Responsibility towards the community*



€ 527.267,21
valore delle donazioni alimentari
value of food donations

Responsabilità verso il Pianeta *Responsibility towards the Planet*



- 15%
consumo idrico
water consumption



92%
dei materiali riciclabili per le confezioni di tavolette di cioccolato
of packaging materials for chocolate bars are recyclable

ICMA





Nota metodologica

Methodological note

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

Il Bilancio di Sostenibilità 2019 fa riferimento al periodo 1 gennaio – 31 dicembre 2019 ed il perimetro di rendicontazione è limitato alla sola ICAM S.p.A. (sedi di Orsenigo e Lecco, Italia), ad eccezione dei dati economico-patrimoniali che sono presentati in chiave consolidata, in coerenza con il bilancio consolidato di gruppo. In questa seconda edizione del documento, ICAM ha infatti avviato il processo di progressivo consolidamento delle informazioni economiche, sociali ed ambientali, relative alle proprie controllate negli Stati Uniti d’America (AGOSTONI CHOCOLATE NORTH AMERICA, Inc.), nel Regno Unito (ICAM CHOCOLATE UK Ltd.), in Uganda (ICAM CHOCOLATE UGANDA, Ltd.) e in Perù, raccogliendo le prime informazioni relative ai risultati economici e al personale assunto. In particolare, si segnala che l’unica tra le Società controllate ad avere personale assunto è ICAM CHOCOLATE UGANDA.

Il Bilancio di Sostenibilità 2019 è stato redatto in coerenza con i Global Reporting Initiative Standards (di seguito GRI Standard) e i supplementi di settore (G4-Food Processing Sector Disclosures), documenti pubblicati dal **GRI – Global Reporting Initiative**, attraverso l’opzione Core. Tutti i contenuti che fanno riferimento al GRI Standard sono indicati nel GRI Content Index, presentato alla pagina 96 del documento.

Per la redazione del presente documento, ICAM S.p.A., sotto il coordinamento del Direttore Generale, ha coinvolto la struttura organizzativa aziendale richiedendo alle varie funzioni coinvolte dati e informazioni sui risultati raggiunti nell’anno. Le informazioni presenti nel documento sono state raccolte attraverso apposite schede e interviste con i referenti di funzione, in coerenza con le best practice in materia di rendicontazione non finanziaria, e verificati con un processo di controllo interno.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati, laddove possibile, sono stati inseriti i dati relativi agli anni 2017 e 2018. Le eventuali modifiche apportate ai dati comparativi precedentemente pubblicati, finalizzate ad un migliore rappresentazione

This document is ICAM S.p.A.’s (hereinafter “ICAM” and “Company”) second Sustainability Report, in which the Company presents its sustainability policies and objectives, and reports its yearly results to its stakeholders.

The 2019 Sustainability Report refers to the 2019 financial year, from January 1st to December 31st, and its reporting boundaries are limited to ICAM S.p.A. (Orsenigo and Lecco sites, in Italy), with the exception of the consolidated economic and financial data, in line with the Group’s Consolidated Report. In this second edition of the Sustainability Report, ICAM has started the process of progressively consolidating the economic, social and environmental information relating to its subsidiaries in the USA (AGOSTONI CHOCOLATE NORTH AMERICA, Inc.), in the UK (ICAM CHOCOLATE UK Ltd.), in Uganda (ICAM CHOCOLATE UGANDA, Ltd.) and in Peru, collecting the primary information relating to their economic performance and their human resources. To this regard, The only subsidiary with hired employees is ICAM CHOCOLATE UGANDA.

*The 2019 Sustainability Report has been prepared in accordance with the Global Reporting Initiative Standards (hereinafter GRI Standards) and its sector supplements (G4-Food Processing Sector Disclosures), both of which have been issued by the **GRI – Global Reporting Initiative**, in accordance with the Core option. All contents that refer to the GRI Standard are properly indicated in the GRI Content Index, at page 96 of the present document.*

Under the coordination of the General Manager, ICAM S.p.A. prepared this Report with the collaboration of the entire corporate organizational structure, requesting data and relevant information on the results achieved during the year to all the relevant functions. The information in the document was collected through specific forms and interviews with the function representatives, in line with the non-financial reporting best practices, and the information was internally verified.

In order to allow data comparability, where possible, the data relating to the years 2017 and 2018 have been provided. Any changes made to the previously published comparative data, aimed at a better representation and

delle informazioni, sono opportunamente segnalate con una nota esplicativa. Inoltre, per garantire l'affidabilità dei dati presenti nel documento, si è limitato il ricorso a stime e, qualora presenti, sono state opportunamente indicate come tali.

Infine, per la realizzazione del Bilancio di Sostenibilità 2019, ICAM ha avviato l'attività di ascolto e coinvolgimento dei propri interlocutori, interni ed esterni, anche al fine di definire la sua prima Matrice di Materialità. L'aggiornamento della mappatura e il coinvolgimento dei propri portatori di interesse sono stati eseguiti secondo le indicazioni dello Standard Internazionale AA1000 – Stakeholder Engagement Standard (AA1000SES) 2015.

Per informazioni e chiarimenti sui contenuti del Bilancio di Sostenibilità 2019, si invita ad utilizzare il seguente indirizzo: sustainability@icamcioccolato.it

accuracy of the information provided, are suitably reported with an explanatory note. In addition, to ensure the reliability of the data in the document, the use of estimates was limited and, if any, they are appropriately indicated as such.

For the 2019 Sustainability Report, ICAM has started engaging with its internal and external stakeholders, in order to define its first Materiality Matrix. ICAM has updated its stakeholder map and their engagement was carried out in accordance with the International Standard AA1000 - Stakeholder Engagement Standard (AA-1000SES) 2015.

For further information and clarifications on the contents of the 2019 Sustainability Report, please use the following address: sustainability@icamcioccolato.it





Identità aziendale

Corporate Identity

Profilo della Società

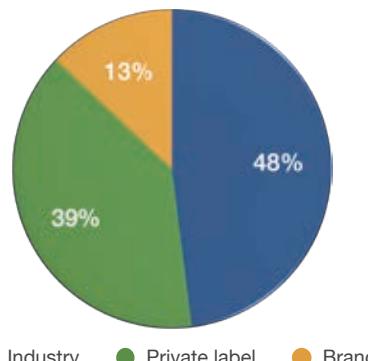
ICAM S.p.A. acronimo di “Industria Cioccolato e Affini Morbegno” è un’azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato (biologico, fair trade, e convenzionale) e semilavorati del cacao, da oltre 70 anni portavoce in tutto il mondo dell’eccellenza italiana nell’arte cioccolatiera.

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.).

Fatturato per linea di prodotto 2019
Revenues per product line 2019



Company Profile

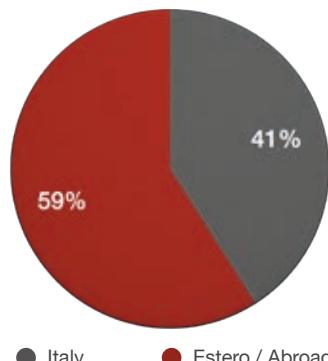
ICAM S.p.A., an acronym of “Industria Cioccolato e Affini, Morbegno” translated as “Chocolate and Related Industries, Morbegno”, is a company specialised in the production and commercialisation of chocolate (organic, fair trade, bio-fair trade and conventional) and in semi-finished cocoa products, and has been a leading 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, in line with the philosophy that has accompanied the family business since its founding: producing high quality, sustainable chocolate.

For ICAM, chocolate is the result of a true passion that the Agostoni and Vanini family have passed from generation to generation, interpreting the authentic culture of Made in Italy chocolate. The soul of ICAM is based on passion, creativity, innovative technology and attention to market trends, while enjoying success with both consumers and professionals throughout the world. The company is located in Italy soil with its two operational sites 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-finished 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 have a highly diversified production, responding to the requirements of the market and of its commercial partners. ICAM sells its products both in the **Italian market** as well as abroad (France, Germany, Great Britain, Poland, Switzerland, the United States of America, etc.).*

Fatturato per area geografica 2019
Revenues per geographical area 2019



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 fair trade. 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.

• **Ciocopasticceria:** 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, il brand utilizza cacao amazzonico "Bagua", della zona di confine tra Ecuador e Perù in Sud America, e cacao biologico ugandese del distretto di Bundibugyo, lavorato direttamente dalla società ICAM Chocolate Uganda Ltd. La gamma di prodotti di alta qualità firmata Vanini comprende tavolette di cioccolato (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 particular offer is based on its three main 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:**

an extensive experience in production and technology allows ICAM to oversee the private label division. Its main activity consists in producing multiple varieties of bars and pralines, able to satisfy even the most sophisticated clients. 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, specific to the target market and the sales channels of each commercial 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 processing ingredients, and by their high quality organoleptic profile.

• **Ciocopasticceria:** 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 finest cocoa originating from highly select plantations. Vanini uses "Bagua" Amazonian cocoa, produced between Ecuador and Peru, and organic Ugandan cocoa, from Bundibugyo district, which is manufactured at ICAM Chocolate Uganda's premises. Vanini's line of high-quality products include (dark and milk) chocolate bars, pralines, gianduiotti (a creamy, ingot shaped chocolate), and chocolate eggs.

• **Gourmet (Professional) Line:** ICAM Linea Professionale offers pastry, ice cream and catering enthusiasts a wide range of chocolate coatings, cocoa powders, creams and raw materials highly specialized in terms of technical yield and taste profile. In 2010, the Gourmet line was improved with the introduction of a new brand that takes its name from ICAM's founding family, "Agostoni", to emphasize the concept that the Family is at the centre of ICAM's business. Initially it was especially created for the American market but, in 2018, the Agostoni brand was launched worldwide.



Linea Professionale

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 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

After several years of operating in the American market under third party brand names (Global Organics for the industrial organic products and white label for the various retailers), ICAM decided to launch its own brand in 2008, with a logo that conveys clear values.

Being aware of the complexity and unique nature of the American market, ICAM decided to approach the launch 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 properly take on this project, ICAM approached a team of marketing experts who assisted them in the complex task of defining the name "Agostoni." In this long journey, special credit is given to Kimberly Fox, who, through patience and care, rose to the challenge, and was able to reconcile different cultures and mindsets, as well as marketing concepts far from the more traditional Italian methods. The task took several months of meticulous study of the Company's situation, in order to capture and communicate the essence of the Company and its products.

The final choice was to dedicate the name to the family "Agostoni," able to convey the ideas of a "family business" from "Italy" which is based on the notions of "tradition" and, at the same time, "innovation".

To create the logo, the process was complex as it was aimed at delivering a chromatic, symbolic and graphical coherence which would be able to convey the right values to the product. After several 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 logo

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 consegne 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 leccese 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 was able to become a 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 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, the chocolate production began. 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. The Company soon 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&Montenari". 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 vision was 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, Angelo embarked on a number of trips to Africa and Latin America, visiting the areas of cocoa plantations, in order to get to know the different varieties of cocoa, and learn first-hand the issues related to its cultivation. 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 of the first phases of cocoa's preparation. Particular emphasis was placed on optimising the fermentation and drying, which are crucial phases in establishing a quality product.

The 80's 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 introduced 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 end product. These included 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 toasting 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 chocolate producer to embark on creating 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 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.

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.

*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 food safety, and total traceability for all raw materials used.*

*Following a long and careful process of research, and a thorough selection of raw materials, **2014 saw the launch of the premium brand "Vanini**", with the surname of Silvio Agostoni's wife. To mark the 70th anniversary of ICAM in **2016**, the company presented a new professional line, which was named after one of the founding families: Agostoni, to honour their commitment to excellence. In **2017**, in order to further increase its production capacity, the Company installed a **4.0 moulder**, thus completing its 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 of the final product. In **2018**, the **Agostoni** line underwent a full restyling, with a new line*

Nel **2018** linea **Agostoni** subisce un restyling con una nuova gamma di prodotti e il brand Vanini impreziosisce la sua gamma con le tavolette Bio realizzate con il cacao monorigine Uganda.

Nel **2019** nasce **ChocoCube**, il polo di alta formazione professionale di ICAM, dedicato a pasticceri, cioccolatieri e gelatieri. Viene redatto e pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità.

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 ECONOMICITÀ 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.

of products, and the Vanini brand expands its range with the Ugandan single-origin chocolate bars.

In 2019, ICAM created ChocoCube, its professional training centre for pastry chefs, chocolatiers and ice cream makers. Furthermore, ICAM published its first Sustainability Report in the same year.

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, 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.



Sviluppo sostenibile

ICAM impone 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.

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.



Sustainable development

ICAM pursues a strategy for growth that respects the principals 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.

Value of people

The value of people is a fundamental principal that guides ICAM's decision making process. The company is committed to listening to and encouraging dialogue to constantly improve the solutions presented to its clients, and to enhance 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 bring a concrete 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 audits concentrate on four main pillars: Labor standards, health and safety, business ethics, and environment. The results of the audit are made public on the SEDEX platform, allowing companies to exchange contact and information.



Mis^{sione}

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.

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.

Governance e organizzazione

Le radici ICAM sono ancora oggi ben solide e visibili all'interno della compagine azionaria della Società: il 79,1% del capitale è detenuto 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 continenti strategici per la filiera del cacao (America Latina e Africa) e per la commercializzazione all'estero (Stati Uniti e Regno Unito) per lo sviluppo della società e la struttura del Gruppo ICAM è attualmente composta dalle seguenti legal entity:

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.

Strategy

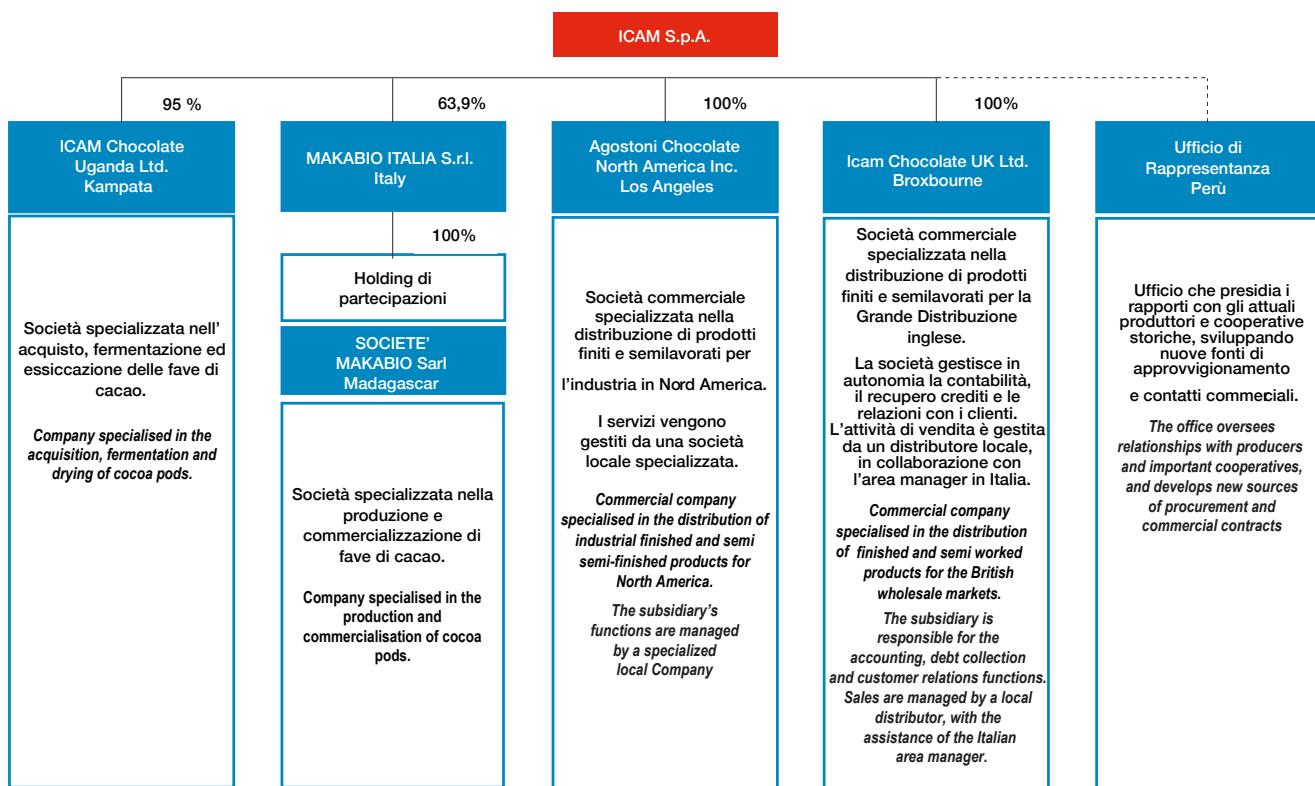
*ICAM pursues excellence and sustainability in the production of high quality chocolate, in particular in the organic and fair trade sectors. To this end, ICAM deems the supervision of the entire supply chain a key part of their strategy, from the plantation to the finished product (**vertical integration**). 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. Another successful strategy is the internalization process of the company.*

Governance and organization

ICAM's roots are still solid within the shareholding structure of the Company. Members of the Agostoni and Vanini families hold 79,1% of the capital. The family members, including the new generations, are actively involved in the management of the Company, ensuring a link between tradition, of which family is a defining characteristic, and innovative management, interested in the market challenges and evolutions. ICAM's growth of the past years has led to the necessity of constituting a corporate group, capable of adequately responding to the most recent and modern organizational requirements and to be competitive in different markets. ICAM set up subsidiaries in key locations for the cocoa value chain (Latin America and Africa) and to trade its products abroad (USA and UK), to develop the Company. ICAM Group is currently made up of the following legal entities:

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

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 structure 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*
- *Ottanello Bruno – Delegated Advisor*

In order to ensure the full respect of lawfulness, integrity and transparency principles, in 2012 ICAM adopted an Organizational, Management, and Control Model (Model 231, in accordance with the Italian law 231/2001). In doing so, ICAM implemented suitable organizational procedures aimed at preventing corporate crimes and promoting, among the actors operating on behalf of the Company (both internally and externally), the respect for the rule of law.

Model 231 was drawn up on the basis of the guidelines laid down by Confindustria and is subject to independent

indipendente di un Organismo di Vigilanza opportunamente nominato e composto da tre professionisti esterni alla Società. Viene poi assicurato il costante 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.

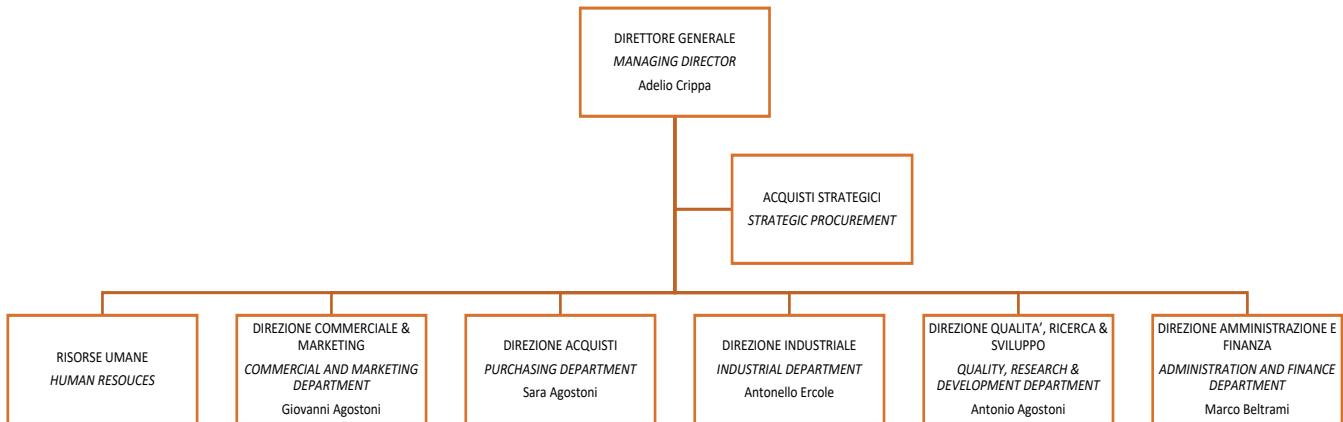
Il Modello 231 prevede inoltre uno specifico sistema whistleblowing che offre la possibilità a tutti i destinatari dello stesso di segnalare e denunciare possibili condotte irregolari al fine di prevenire e contrastare tempestivamente illeciti e comportamenti scorretti o comunque in violazione delle normative aziendali. A tal proposito si segnala che, nel corso del 2019, 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.

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.

Model 231 also provides for a specific whistleblowing procedure, which offers the possibility to flag and report potential unlawful behaviour, in order to promptly prevent and tackle wrongdoings and misconduct or breaches of Company rules. In this regard, during 2019 there were no cases of irregularities carried out in the interests of the Company reported.

ICAM S.p.A. has put in place a practical organizational structure, applied across five offices with 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 **Direzioni 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.

*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**, responsible for the management of the Company's staff, and **Strategic Procurement** in charge of the procurement of cocoa, fall under the responsibility of the Managing Director. The Managing Director, together with the two independent advisors, is also a member of the remuneration committee.*

*The **Commercial and Marketing Department** 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.*

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.

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 Purchasing Department is in charge of delivering the company's objectives in terms of ingredients, packaging and services.

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

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

The Administration and Finance Department 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 Management Committee.

La Governance della sostenibilità

In coerenza con i principi valoriali fondanti sui quali l'azienda basa il proprio successo di business, la gestione efficace e il presidio attento degli aspetti di sostenibilità sono aspetti di primaria importanza per ICAM. La Società ha deciso quindi di affidare il coordinamento delle tematiche di sostenibilità al Direttore Generale il quale, in collaborazione con i responsabili delle diverse funzioni aziendali, definisce obiettivi, azioni e indirizzi per promuovere una strategia aziendale che integri la sostenibilità nelle decisioni e nei processi di business.

Le attività e i progetti di sostenibilità vengono puntualmente rendicontati ai soci durante l'assemblea ordinaria di approvazione del bilancio, al Consiglio d'Amministrazione della Società in occasione delle relazioni semestrali di gennaio e luglio e il presidio sulle attività è monitorato ed oggetto di discussione durante gli incontri mensili del Comitato di Direzione.

Tale gestione, orientata alla creazione di valore nel tempo per gli azionisti e per gli stakeholder di ICAM, verrà formalizzata durante il 2020 attraverso la creazione di un **Comitato della Sostenibilità**. Il Comitato interdisciplinare avrà il compito di attuare e monitorare le Politiche di Sostenibilità specifiche per le aree e per le diverse funzioni aziendali, promuovendo a tutti i livelli la cultura della sostenibilità ed il dialogo con gli stakeholder, due impegni imprescindibili per un'effettiva integrazione della sostenibilità nelle strategie aziendali.

Sustainability Governance

In line with the Company's founding values, on which its success is based on, the effective management and careful monitoring of sustainability aspects are of primary importance for ICAM. The Company has therefore decided to entrust the coordination of sustainability issues to the General Manager who, in collaboration with the managers of the various corporate functions, defines objectives, actions and guidelines to promote a corporate strategy that integrates sustainability in the decisions and processes of business.

Sustainability activities and projects are timely reported to the stakeholders during the annual ordinary shareholders' meeting to approve the financial report, to the Company's Board of Directors in January and July for the half-yearly reports and, the monitoring of activities, is discussed during the monthly meetings of the Management Committee.

*The governance of sustainability, which is aimed at the creation of value for ICAM's shareholders and stakeholders, will be formalized in 2020 with the creation of a **Sustainability Committee**. The interdisciplinary committee will be in charge of effectively integrating sustainability in corporate strategies through: the implementation and monitoring of tailored sustainability policies for each corporate function, promoting the values of sustainability throughout the Company, starting an engagement activity with stakeholders at all levels.*

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.

Nel 2019, la Società ha deciso di rivalutare e aggiornare l'iniziale mappa degli stakeholder pubblicata nel primo Bilancio di Sostenibilità, andando ad approfondire ulteriormente le diverse categorie di portatori di interesse che sono influenzati e che influenzano le attività del Gruppo.

Tale attività è stata centrale anche per un'analisi di priorità dei soggetti interessati alle attività della Società, permettendo quindi una pianificazione delle attività di stakeholder engagement da condurre nei prossimi anni. Per la redazione della presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, la Società ha deciso di iniziare tale percorso coinvolgendo quei soggetti che sono più impattati dalle operazioni e dalle scelte della Società: le proprie Risorse Umane.

Difatti, tutti i dipendenti di ICAM S.p.A. sono stati coinvolti nella compilazione di un questionario di valutazione delle tematiche materiali per la Società, attività propedeutica alla definizione della prima Matrice di Materialità di ICAM.

The Stakeholders

ICAM is a Company that engages with its wider network of stakeholder in a dynamic and proactive manner. The stakeholder map was defined with the assistance of the AA1000 Stakeholder Engagement Standard developed by AccountAbility, the international reference standard for the design, implementation and communication of the stakeholder engagement process.

In 2019, the Company decided to re-evaluate and update its initial stakeholder map, published in the first Sustainability Report, further analysing the categories of stakeholders which are influenced and influence the Group's activities.

This activity was also crucial to properly prioritize the parties involved in the Company's activities, thus allowing to plan the stakeholder engagement activities for the coming years. To prepare the 2019 Sustainability Report, the Company decided to engage with the category of stakeholder which is the most impacted by its operations and choices: the Human Resources.

In fact, ICAM's employees were asked to fill out a Materiality questionnaire which was used to assess ICAM's material topics, necessary to define the Company's first Materiality Matrix.



La Società, nell'ottica di un coinvolgimento sempre più attivo dei propri portatori di interesse, mira a consolidare il proprio approccio allo stakeholder engagement, ampliando di anno in anno i soggetti con cui interloqui.

ICAM, aiming at actively engaging its stakeholders, plans to consolidate its approach by progressively increasing the number of subjects to collaborate with.

STAKEHOLDER	SOTTOCATEGORIE	STAKEHOLDER	SOTTOCATEGORIE
 RISORSE UMANE	Consiglio di Amministrazione Management Staff Risorse umane "Uganda" e "Makabio" Agenti Sindacati Collaboratori esterni	 FINANZIATORI	Finanziatori Banche Soci
			Associazioni di categoria Associazioni di settore ONG e gruppi di pressione
 FORNITORI	Intermediari di cacao Produttori di altre materie prime Fornitori di energia Terzisti Altri fornitori di beni e servizi	 ORGANISMI REGOLATORI E DI CERTIFICAZIONE	Organismi di certificazione Enti regolatori e organismi di controllo
 PRODUTTORI DI CACAO		 MEDIA	Media tradizionali Social media
 CLIENTI	Clienti industriali Clienti Private label Clienti linea professionale GDO Distributori Partner commerciali	 COMUNITÀ LOCALI	Enti e Istituzioni locali Scuole Associazioni locali Abitanti vicini allo stabilimento Comunità vicine alle zone di coltivazione
 CONSUMATORI FINALI		 FORMAZIONE E RICERCA	Centri ed istituti di ricerca Università Istituti superiori e di formazione
 ISTITUZIONI PUBBLICHE	Nazionali Internazionali	 COMPETITOR	

STAKEHOLDERS	SUBCATEGORIES	STAKEHOLDER	SUBCATEGORIES
 HUMAN RESOURCES	Board of Directors Management Staff Human resources "Uganda" and "Makabio" Agents Trade unions External collaborators	 FINANCIERS	Financiers Banks Shareholders
			Trade associations Sector associations NGOs and lobby
 SUPPLIERS	Cocoa intermediaries Other raw materials producers Energy providers Contractors Other goods and services' suppliers	 REGULATORY AND CERTIFICATION BODIES	Certification bodies Regulatory and supervisory bodies
 COCOA PRODUCERS		 MEDIA	Traditional media Social media
 CLIENTS	Industrial clients Private label client Professional line client Large-scale retailers Distributors Commercial partner	 LOCAL COMMUNITIES	Local institutions Schools Local associations Residents near ICAM's plant Communities close to cocoa plantations
 CONSUMERS		 EDUCATION AND RESEARCH	Research facilities and institutes Universities Higher education and training institutions
 PUBLIC INSTITUTIONS	National International	 COMPETITORS	

La Matrice di Materialità

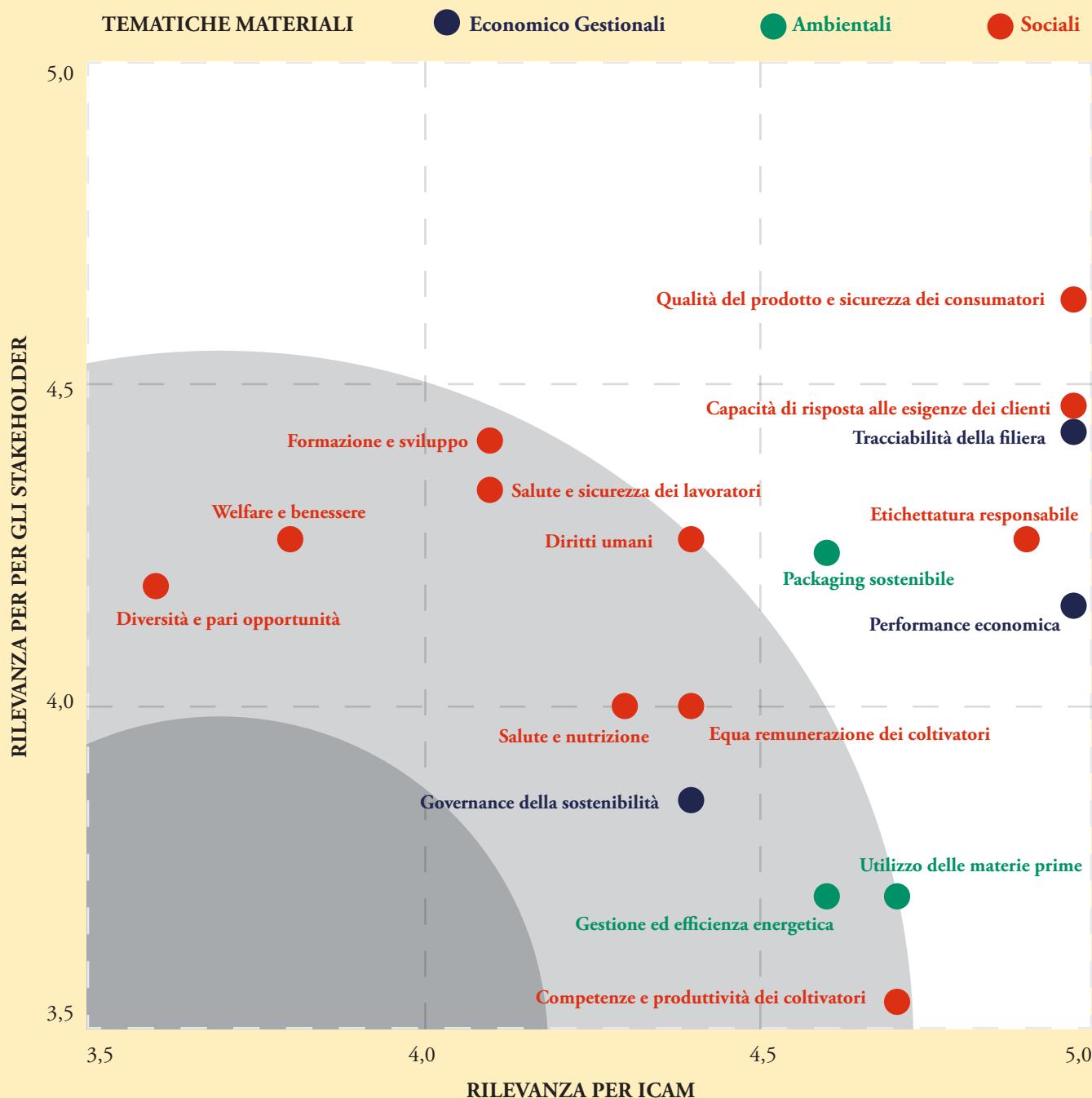
Al fine di consolidare l'approccio responsabile al business e strutturare una gestione strategica delle tematiche di sostenibilità, ICAM ha formalizzato la sua prima Matrice di Materialità.

Il progetto di definizione della Matrice di Materialità è iniziato propriamente nel 2018 con l'identificazione delle tematiche di sostenibilità maggiormente rilevanti. Tale attività è stata integrata con un'analisi aggiornata del contesto in cui opera ICAM e degli spunti ricevuti dagli stakeholder durante l'anno. Inoltre, con l'attività di stakeholder engagement rivolta alle Risorse Umane, si è ottenuta una Matrice che

The Materiality Matrix

In order to consolidate its responsible business approach and to organize the strategic management of sustainability topics, ICAM has defined its first Materiality Matrix.

The definition of the Materiality Matrix started in 2018, with the identification of ICAM's most material sustainability topics. This activity was integrated with an updated analysis of the context in which ICAM operates and with the inputs and requests received from stakeholders during the year. In addition, with the Human Resources' stakeholder engagement activity, ICAM created a Matrix which reflects not only its economic, environmental,

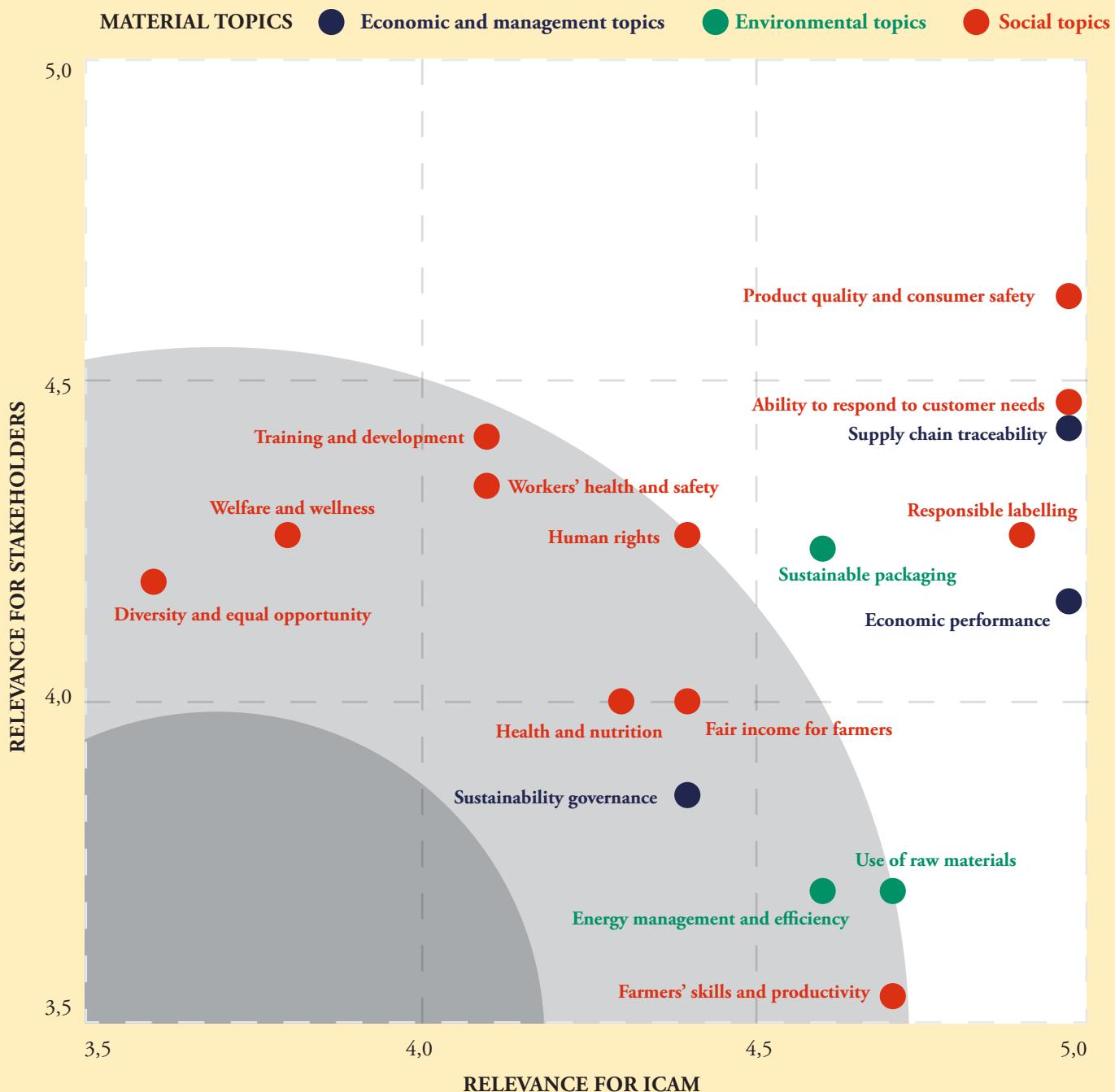


riflette non solo gli impatti economici, ambientali, sociali e di governance significativi per ICAM, ma anche le priorità di un'importante categoria di portatori di interesse. Infine, nell'ottica di delineare una valutazione capace di rappresentare un punto di vista più ampio, al management coinvolto nell'attività di definizione della Matrice di Materialità è stato chiesto di esprimersi, sulla base della propria conoscenza degli stakeholder, circa tematiche considerate più rilevanti per le categorie di portatori di interesse precedentemente identificate. Queste valutazioni sono state mediate con quelle ottenute dal coinvolgimento diretto dei dipendenti.

La Matrice di Materialità riflette quindi, sull'asse orizzontale, le valutazioni di ICAM e, sull'asse verticale, le valutazioni degli stakeholder.

social and governance impacts, but also the priorities of an extremely relevant category of stakeholders. Finally, with the aim of representing a broader point of view on ICAM's impacts, the Company's management was involved in the definition of the Materiality Matrix and was asked to give its own evaluation and reflect the stakeholders' opinions, based on their knowledge of the stakeholder categories aforementioned, on the those topics which are most relevant for ICAM. These evaluations were mediated with those obtained from the employees' direct engagement.

The Materiality Matrix therefore reflects, on the horizontal axis, the topics relevance for ICAM and, on the vertical axis, that of its stakeholders.



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ICAM e il sostegno ai Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite

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

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

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

ICAM and its support to the UN's Sustainable Development Goals

In 2015, the United Nations launched their 2030 Agenda for Sustainable Development, a global action plan aimed at ending global issues such as poverty, hunger, lack of accessible education, climate change, gender inequality, lack of access to clean water and energy.

The Agenda outlines the 17 Sustainable Development Goals (otherwise known as SDGs) and their 169 targets that need to be met by 2030. ICAM supports and promotes the UN's initiative, with the awareness that its approach and business vision are coherent and aligned with the stated purpose of the action plan.

ICAM has decided to actively support the initiative and contribute, through its activity and production of ethical and sustainable chocolate, to the 2030 Agenda and to the achievement of SDGs







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, 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 precisi 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, sottponendo 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

Nel corso del 2019, il sussistere di condizioni di over-performance rispetto all'accordo di risanamento, ha consentito ad ICAM l'uscita anticipata e la successiva approvazione e adozione di un nuovo Piano Industriale e di Sviluppo 2019-2021.

Il fatturato del Gruppo al 31 dicembre 2019 ammonta a 163,5 milioni di euro con un incremento rispetto all'anno precedente. L'evoluzione nei ricavi per linea di prodotto evidenzia una sostanziale stabilità nel peso dei prodotti finiti, in gran parte riconducibile alle difficoltà di mercato riscontrate dalla GDO italiana, contrapposta ad un significativo incremento nelle vendite dei prodotti per l'industria.

ICAM's ability to be a sustainable Company over the long term is tightly linked to a careful and responsible economic and financial management. The constant effort for an improved economic performance influences the market's perception regarding the Company, hence it is a common goal for both ICAM and its stakeholders.

This concept gains further importance when analysed in light of ICAM's recent history. In 2009 and 2010, ICAM was in a situation of financial tension due to an unfavourable market phase. This situation prompted a recovery 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 ICAM's will to safeguard its human resources.

The definition of these plans was possible thanks to the banking sector's willingness to support ICAM in its period of consolidation: an evident proof of the trust placed in the Company's potential, the management's expertise, and, above all, in the trustworthiness and reliability of the owners.

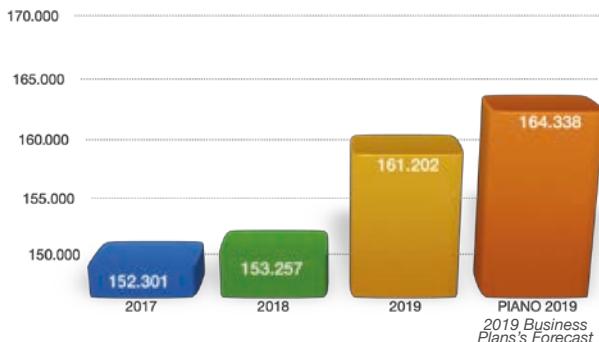
ICAM, therefore, is strongly committed to delivering economic performance above market's average, in order to quickly restore its pre-crisis economic and capital value, and to reward the trust placed in the Company by its creditors and the market. To further reinforce the credibility of the Company and the confidence of its shareholders towards it, ICAM guarantees a transparent approach in its economic and financial management, 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

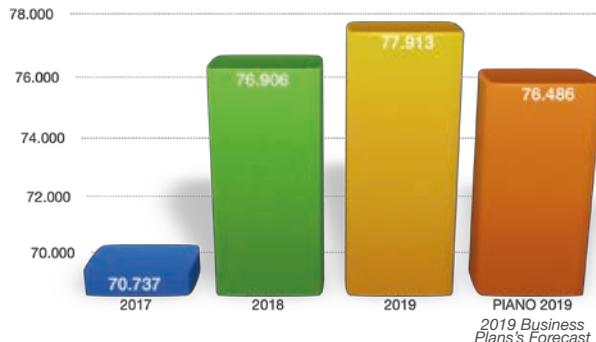
During 2019, with pre-existing over-performance conditions regarding the recovery agreement, ICAM was able to exit the agreement conditions in advance and was subsequently granted the approval of a new 2019-2021 Industrial and Development Plan.

On December 31st, 2019, The Group's revenues amounted to 163.5 million euros, with an increase of value from the previous year. The increase in revenues by product line shows a substantial stability in the weight of finished products, largely attributable to the market difficulties encountered by the Italian large-scale retailers, as opposed to a significant increase in sales of products for industry.

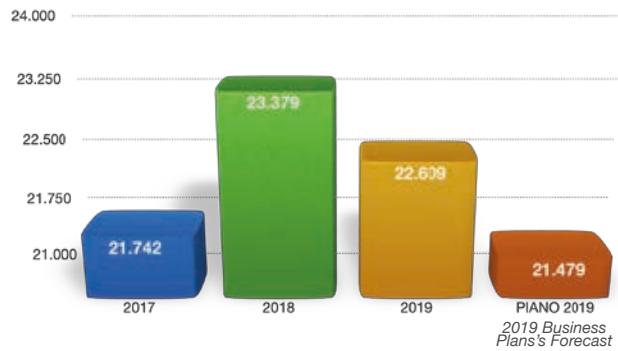
RICAVI / REVENUES



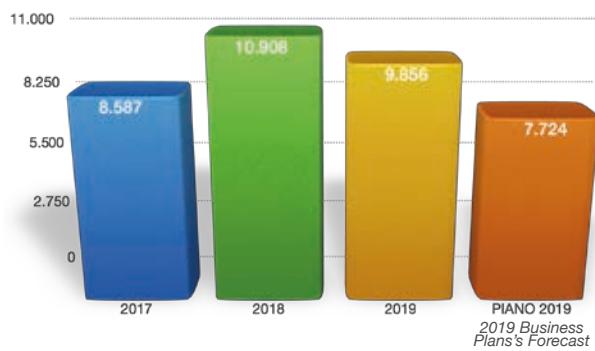
VALORE AGGIUNTO / ADDED VALUE



EBITDA



UTILE NETTO / ECONOMIC VALUE RETAINED



Le risultanze reddituali dell'esercizio sono in linea con il nuovo Piano Industriale e confermano, per il terzo anno consecutivo, risultati di conto economico soddisfacenti, esito di un nuovo assetto societario più performante. I valori di EBITDA conseguiti nell'ultimo Triennio nonché quelli previsti a Piano, superano stabilmente la soglia dei 20 milioni di euro.

Il Piano Industriale prevede di sostenere la crescita tramite investimenti con l'obiettivo di rafforzare la capacità produttiva e l'ampliamento della gamma di prodotti. A tal riguardo, gli investimenti effettuati nel 2019 sono stati finalizzati all'installazione di una nuova linea di modellaggio di tavolette e al potenziamento della linea di produzione delle coperture solide per il mercato della pasticceria. Tali investimenti, assieme all'avvio della nuova organizzazione del lavoro a ciclo continuo, assicurano alla Società una struttura più flessibile per gestire la prevista crescita futura. Inoltre, la Società ha intrapreso importanti investimenti in ambito informatico, sia in termini di risorse umane, sia in ambito software e hardware.

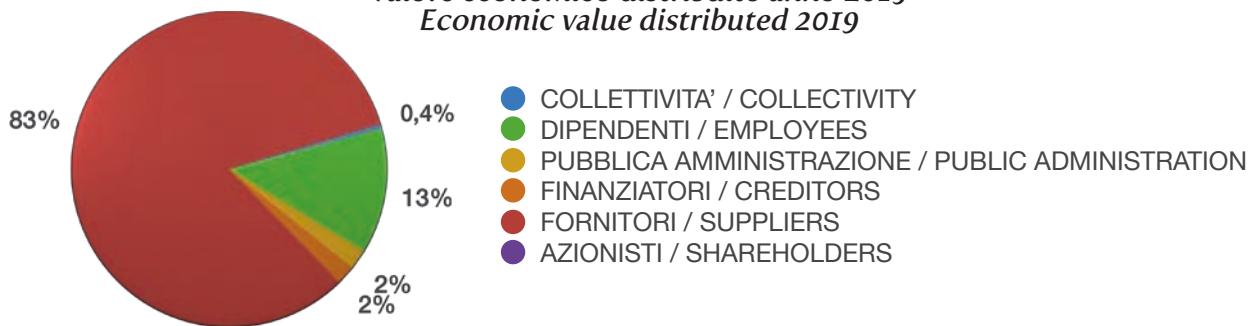
Per il 2020 la Società, in coerenza con il Piano Industriale, si aspetta un'ulteriore crescita del fatturato grazie all'incremento delle vendite in tutti i tre settori di mercato. In particolare, ICAM intende sviluppare ulteriormente i prodotti a marchio proprio grazie al rinnovamento della gamma e al potenziamento della capacità distributiva e di comunicazione. Inoltre, al fine di rafforzare i valori economico-patrimoniali, la Società proseguirà nel proprio impegno a una gestione attenta dei flussi finanziari e al controllo rigoroso di tutte le attività operative.

The 2019 income results are in line with the new Business Plan and confirm, for the third consecutive year, satisfactory income statement, resulting from a new and more effective corporate structure. The EBITDA values achieved in the last three years, as well as those foreseen in the Plan, consistently exceed the threshold of 20 million euros.

The Industrial Plan's purpose is to support the Company's growth through investments specifically aimed at strengthening the production capacity and expanding the range of products. To this regard, the investments made in 2019 were aimed at installing a new tablet modelling line and strengthening the solid cover production line for the pastry market. These investments, together with the start of the new continuous cycle work organization, ensure the Company a more flexible structure to manage the expected future growth. In addition, the Company has undertaken significant IT investments, covering HR management and software and hardware.

For what concerns 2020, the Company, in line with the Industrial Plan, expects a further growth in revenues due to the increase in sales in all three market sectors. In particular, ICAM intends to further develop its own brand products with the new product range and by improving its the distribution and marketing capacity. Furthermore, in order to strengthen the economic and equity values, the Company will continue its commitment to carefully manage the financial flows and strictly control all operating activities.

Valore economico distribuito anno 2019 Economic value distributed 2019



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.

Economic value generated and distributed

The chart with the definition and distribution of the economic value directly generated, represents the overall wealth created by ICAM, which is subsequently distributed among the various stakeholders: suppliers, employees (wages and benefits), financiers, shareholders, Public Administration and the Community. The difference between the value generated and distributed represents how much of the wealth produced is available to ICAM for the reintegration of the production factors (depreciation) and the maintenance of an adequate capital level (funds and reserves), necessary to guarantee the future sustainability of the Company. The chart has been prepared by reclassifying the income statement as required by the GRI Standards.

Valore economico generato e distribuito/ Economic value generated and distributed	2018	2019
Valore economico direttamente generato / Directly generated economic value	153.472.172 €	161.602.503 €
Ricavi netti / Net revenues	152.805.847 €	160.995.028 €
Ricavi da investimenti finanziari / Revenues from financial investment	120.852 €	52.557 €
Ricavi da vendita di attività materiali e immateriali / Revenues from sale of physical assets and intangibles	133.669 €	112.807 €
Ricavi da cessione titoli Efficienza Energetica (TEE) / Income from sale of Energy Efficient Titles (TEE)	411.804 €	442.112 €
Valore economico distribuito / Distributed economic value	143.098.349 €	145.207.577 €
Fornitori / Suppliers	112.657.159 €	119.844.807 €
Dipendenti / Employees	17.127.495 €	18.302.176 €
Retribuzioni / Salaries	16.710.057 €	17.828.840 €
Benefit / Benefits	417.438 €	473.335 €
Finanziatori / Creditors	2.042.735 €	3.054.438 €
Azionisti / Shareholders	6.928.125 €	-
Pubblica amministrazione¹ / Public administration¹	3.691.364 €	3.469.232 €
Collettività / Community	651.471 €	536.924 €
Valore economico trattenuto / Economic value retained	10.373.823 €	16.394.926 €
Accantonamenti / Provisions	630.248 €	403.594 €
Ammortamenti / Amortization	5.763.881 €	6.135.030 €
Riserve / Reserves	3.979.694 €	9.856.301 €

1. comprende le imposte anticipate e differite / it includes prepaid and deferred taxes



AGOSTINI

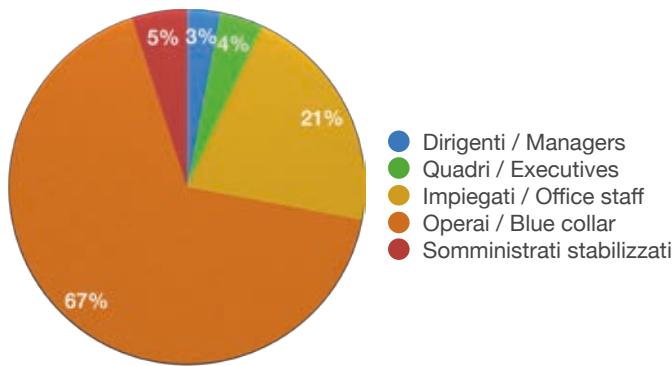
ANTONIO

Responsabilità verso le persone

Responsibility towards Human Resources

La grande attenzione e vicinanza alle risorse umane rappresenta uno dei principali elementi di caratterizzazione strategica di ICAM. La gestione del personale 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.

Risorse umane per inquadramento anno 2019
HR by category 2019



- Dirigenti / Managers
- Quadri / Executives
- Impiegati / Office staff
- Operai / Blue collar
- Somministrati stabilizzati / Agency workers

The great attention and proximity to human resources represents one of the ICAM's main strategic elements. The way ICAM manages human resources is due to the Agostoni-Vanini families' approach, which is based on recognizing the "centrality" of the people who work for the Company and hence believes in promoting a collaborative relationship based on trust and mutual support. All of this translates into a strong bond between the worker and the Company and creates a strong sense of belonging that contributes decisively to the achievement of business objectives. Precisely because of the importance attributed to human resources, the management of these aspects is entrusted directly to the General Manager.

Risorse Umane per genere
HR by gender



Al 31 dicembre 2019 sono 345 i dipendenti¹ di ICAM: di questi il 94% con un contratto a tempo indeterminato, l'1% con un contratto a tempo determinato e il 5% con contratti interinali stabilizzati².

Il 2019 ha visto l'assunzione di 52 dipendenti, 16 dei quali donne. Di questi, 25 sono ex lavoratori somministrati il cui contratto è stato formalizzato con una proposta a tempo indeterminato e 18 sono lavoratori con un contratto da somministrato stabilizzato. Per quanto riguarda le uscite, sono 9 i dipendenti che hanno lasciato la società, 6 dei quali per pensionamento.

ICAM si avvale di somministrati stabilizzati con la finalità di assumerli a tempo indeterminato al termine del contratto annuale. L'attenzione rivolta verso tale categoria è dimostrata dalle ore di formazione dedicate, che nel 2019 sono state pari a 12.240 ore complessive, ovvero a 773,5 ore pro capite.

Anche nel 2019 la Società è stata supportata inoltre da ulteriori categorie di collaboratori: gli Agenti, pari a 94 persone, e i lavoratori

On December 31st, 2019, ICAM's employees¹ were 345: 94% of these with a permanent contract, 1% with a fixed-term contract and 5% with a contract with an employment agency .

In 2019, 52 employees were hired, 16 of which were women. Of these, 25 are former workers with seasonal contracts, which were formalized with a permanent proposal, and 18 workers with an agency contract. As for the turnover, 9 employees have left the Company, 6 through retirement.

ICAM uses agency workers with the aim of hiring them permanently at the end of their contract with the intermediary agency. The attention given to this category is demonstrated with their training, which in 2019 amounted to a total of 12,240 hours, 773.5 hours per capita.

Furthermore, in 2019 the Company made use of additional categories of collaborators: 94 Agents and 35 seasonal

con contratto stagionale, pari a 35 persone (17 uomini e 18 donne). Quest'ultima categoria ha subito un calo rispetto al 2018 (117 lavoratori), caratterizzato dalla sperimentazione della produzione a ciclo continuo che ha portato alla necessità di aggiungere una quarta squadra di lavoro.

Si segnala infine che, nel 2019, hanno lavorato presso ICAM 20 tirocinanti: 11 uomini e 9 donne.

1 N.B. Ai fini del presente Documento, i dati relativi ai dipendenti contengono anche i lavoratori con contratto di lavoro somministrato stabilizzato².

2 I somministrati stabilizzati sono una nuova tipologia di lavoratori, introdotta con il D.L. 87/2018 (c.d. "Decreto Dignità"). Tale contratto prevede che il lavoratore sia assunto a tempo indeterminato presso l'agenzia del lavoro e abbia un contratto a tempo determinato presso ICAM. I somministrati stabilizzati, che ricoprono un ruolo non soggetto a fluttuazioni stagionali, sono considerati dalla Società al pari dei dipendenti. Considerato il cambiamento nella rappresentazione dell'organico, con la suddivisione della categoria dei somministrati in "stagionali" e "stabilizzati", un confronto con gli anni precedenti, dove questa distinzione non era presente, non è immediata.

workers (17 men and 18 women). The latter category suffered a decrease if compared to 2018 (117 workers). In fact, in 2018, ICAM began experimenting with the continuous cycle production that led to the need to add a fourth shift in the working day.

Lastly, 20 interns worked for ICAM during 2019, 11 men and 9 women.

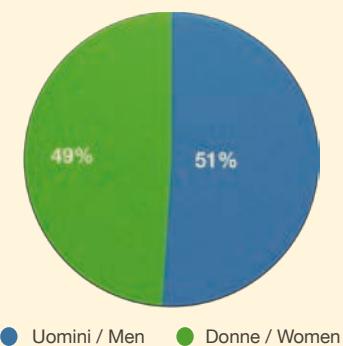
1 N.B. For the purposes of this Document, the data relating to employees also contains agency workers².

2 Agency workers: a new type of temporary worker in the Italian panorama, introduced with the Legislative Decree 87/2018 (so-called "Dignity Decree"). This contract provides that the worker is hired for an indefinite period by the employment agency and has a fixed-term contract with ICAM. Agency workers, who are requested for jobs that are not sensible to seasonal fluctuations, are treated by the Company as employees. Considering the change in the representation of the workforce, with the division of the temporary category into "seasonal" and "agency", a comparison with previous years, where this distinction was not present, is not immediate.

Diversità e pari opportunità

ICAM è una società caratterizzata da una significativa presenza femminile (il 49% dei dipendenti), non solo all'interno degli uffici ma anche nell'area manifatturiera. In coerenza con i propri valori etici di riferimento, ICAM si è sempre impegnata a concedere e a offrire strumenti per rispondere alle esigenze delle proprie lavoratrici, permettendo una conciliazione tra vita privata e lavorativa. Tra gli strumenti previsti vi sono contratti part time e orari di lavoro flessibili.

Risorse Umane per genere 2019
HR by gender 2019



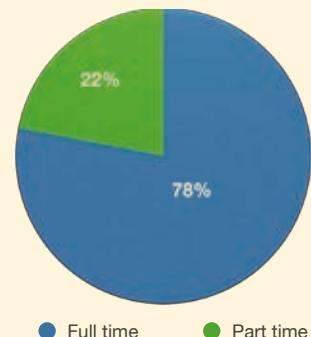
● Uomini / Men ● Donne / Women

Il rispetto e il riconoscimento delle diversità non si limita alla sola valorizzazione del talento femminile, ma ricompresa la tutela di tutte le libertà e i diritti delle persone. In tal senso, come previsto anche all'interno del Codice Etico della Società, ICAM si impegna a creare luoghi di lavoro accessibili e inclusivi, eliminando ogni forma di discriminazione o esclusione basata su età, disabilità, razza, religione, appartenenza politica e sindacale, lingua o stato di salute dei suoi interlocutori. A tal proposito, la Società conta all'interno del proprio organico la presenza di 20 dipendenti appartenenti alle categorie protette (L. 68/99).

Diversity and equal opportunities

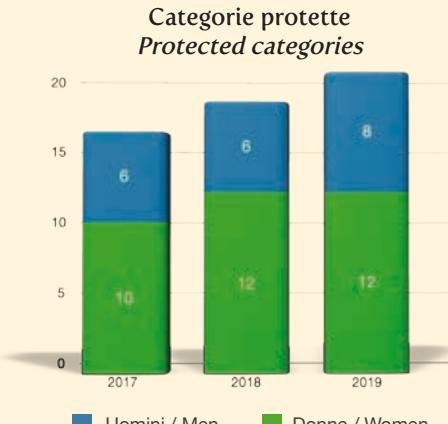
ICAM is a Company with a significant female presence (49% of employees), not only within the offices but also in the manufacturing area. In line with its ethical reference values, ICAM has always been committed to granting and offering tools to meet the needs of its workers, allowing a balance between private and working life. Part of the tools included are part-time contracts and flexible working hours.

Risorse Umane - donne full time e part time anno 2019
HR - women with full time and part time contracts 2019



● Full time ● Part time

Respect and recognition of diversity is not limited to the enhancement of female talent, but includes the protection of everyone's freedoms and rights. In this sense, as also provided for in the Company's Code of Ethics, ICAM is committed to creating an accessible and inclusive workplace, eliminating all forms of discrimination or exclusions based on age, disability, race, religion, political and union membership, language or state of health of its interlocutors. In this regard, the Company counts within its staff the presence of 20 employees belonging to protected categories (L. 68/99).



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. 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.



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.

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.

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

- **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.

L'impegno di ICAM verso il personale si traduce in un elevato

Welfare and wellness

The careful management of human resources represents one of the key pillars that distinguish ICAM from its main competitors. ICAM does not only comply with the provisions of the National Collective Bargaining Agreement (CCNL), but is fully committed in offering working conditions and remuneration policies which are higher and better than the average contract and strengthening the sense of belonging and promoting a positive workplace, which are fundamental to achieve ICAM's development as a Company.

For what concerns working hours, ICAM offers maximum flexibility for people who work in the production process, possibility which is supported by a structured and systematic continuous cycle shift mechanism: 6 working days and 2 rest days, in addition to Sundays which is not considered a business day. Furthermore, these employees, who work for 36 hours a week, are actually paid as if their working week was made up by 40 hours.

For what concerns workers and employees' remuneration, thanks to the supplementary Company agreement, ICAM offers its employees a performance bonus which is connected to the achievement of the Company's objectives and hence allows ICAM's employee to receive two additional months of pay (in addition to the 14 monthly salaries already foreseen by the CCNL), plus a variable salary component for the executives. In addition, the Company has transformed its hardship compensation concept into one based on "professionalism" where a monthly bonus of up to € 200 is given to those workers who reach and gain the knowledge and skills required by the job assigned to them. Finally, workers who are assigned the night shifts are given a "night bonus".

Managers' salaries are based on a fixed minimum salary and "Management by objective" variables, which are set on a yearly basis and focus on three specific areas: behaviour, general (EBITDA) and specific goals.

In addition to the aspects relating to remuneration, ICAM offers all its employees highly-subsidized canteen service (€ 0.76 per meal) and, for executives and middle managers, a Company car.

ICAM offers the following corporate welfare bonuses:

- **economic contribution** of up to 100€ aimed at promoting socially useful activities among its employees (Alpine Rescue, Red Cross, blood donations, etc.);
- **financial contribution for employees' children schooling fees**, up to a university degree, of up to 100€ per child;
- **scholarships** for employees' children based on their school grades;

ICAM's positive management towards its employees is

livello di fidelizzazione, con un **indice di rotazione in uscita del 3% per quanto riguarda il 2019**, di cui due terzi per pensionamento.

proved also by the high level of loyalty, with a turnover rate of 3% for 2019, of which two thirds were due to retirement.

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

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

ICAM, oltre a fornire una formazione di carattere professionale, è attenta ad assicurare la partecipazione del proprio personale ai corsi previsti dagli adempimenti di legge (igiene, salute e sicurezza sul lavoro, compliance ex D.lgs. 231/2001, ecc.). Nel corso del 2019, a dimostrazione dell'interesse per la crescita professionale delle risorse umane, sono state erogate **21.674 ore di formazione, con una media pro-capite di oltre 62 ore³**. Di queste, solo il 9% è obbligatoria, relativa alla salute e sicurezza sul lavoro e i corsi HACCP; il restante 91%, finanziata anche grazie ai fondi paritetici interprofessionali, è composta prevalentemente da formazione di tipo tecnico on the job e linguistica (inglese, francese e spagnolo).

³ Come indicato in nota¹, anche i dati sulla formazione sono calcolati considerando anche i somministrati stabilizzati.

Training and development

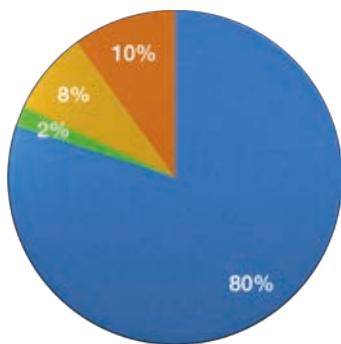
ICAM's attention to its employees' training and development, further distinguish the Company from its peers. The Company strongly believes that promoting human capital is crucial to gain competitive advantage, even more in the international context in which it operates. In this sense, the technical skills acquired through training alone are not considered sufficient because passion for one's job is deemed fundamental.

The Company is committed to guaranteeing a professional growth based on continuous training, both in classrooms and on the job. Each newly hired employee, during his or her induction period, will receive support and assistance by a tutor, who will receive a bonus for the extra work and support given to carry out this role. The employee will increasingly have responsibility and will be tested on a monthly basis to assess the level of learning achieved. The training process ends with a final test and, in the event of a positive outcome of the evaluation process, the person is awarded a "professionalism prize" reflecting a positive outcome of the training and proof of his or her acquired skills.

*In addition to providing professional training, ICAM ensures the participation of its staff to the courses required by law (hygiene, occupational health and safety, compliance pursuant to Legislative Decree 231/2001, etc.). During 2019, as proof of the Company's commitment to the professional growth of its human resources, ICAM provided **21,674 hours of training, with an average of over 62 hours per employee³**. Of these, only 9% were mandated by law (relating to occupational health and safety and HACCP courses) and the remaining 91%, financed with the inter-professional joint funds, was mainly composed by technical on-the-job training and language courses (English, French and Spanish).*

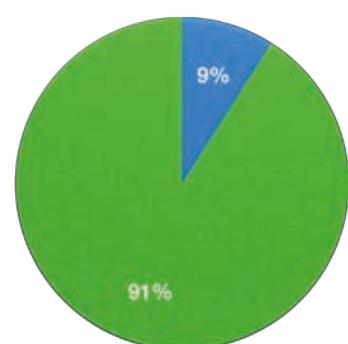
³ As indicated in reference¹, the training data took into account the agency workers' training.

Formazione 2019
Training 2019



- Tecnico / Technical
- Qualità / Quality
- Salute e sicurezza / Occupational health and safety
- Lingue straniere / Foreign languages

Tipologia di Formazione 2019
Type of training 2019



- Formazione obbligatoria / Mandatory
- Formazione volontaria / Vocational training

Salute e sicurezza sul lavoro

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

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

Workers' health and safety

ICAM, as described in its Safety Policy, believes it is crucial to protect the physical integrity of its workforce and guarantees a safe and healthy work environment in compliance with current legislation. Since 2010, the Company has voluntarily implemented, in accordance with art. 30 paragraph 5 of Legislative Decree 81/08, a Management System for Health and Safety at Work in compliance with UNI INAIL guidelines. This System provides for a Regulatory Compliance Assessment Process and a Risk Assessment, which describes the responsibilities and processes used to identify, manage and reduce the risks associated with working activities. Furthermore, workers have the possibility to report any incorrect behaviour, also "anonymously" – in accordance with the internal procedures for the protection of whistle-blowers. For each task, a specific Risk Assessment Form has been prepared that allows a proper identification and assessment of the risks present in each phase of the process, taking into account the severity of the event, the frequency of exposure and the probability that this will occur.

The management of accidents and injuries is monitored and analysed by the Employer, Head of the Prevention and Protection Service (RSPP), by the Plant Manager, by the Workers Safety Manager (RLS) and by all the potentially involved functions, with the aim of solving any critical issues that have emerged.

Infortuni dei dipendenti / Employees' injuries

	2017	2018	2019
Infortuni / Injuries	7	8	23
Ore lavorate complessive / Hours worked	451.501	444.424	483.118
Tasso di Infortuni ⁴ / Injury rate ⁴	3,10	3,60	9,52

Infortuni dei lavoratori non dipendenti ⁵ / Other workers' injuries ⁵

	2017	2018	2019
Infortuni / Injuries	4	8	0
Ore lavorate complessive / Hours worked	77.777	138.442	80.571
Tasso di Infortuni / Injury rate	10,29	11,56	0

⁴ I tassi sono stati calcolati utilizzando come moltiplicatore 200.000 h lavorate / ⁴ Rates were based on 200.000 h worked, as provided by the GRI Standards.

⁵ Il dato relativo ai lavoratori non ricomprende gli agenti in quanto i loro infortuni non rientrano sotto l'influenza e il potere di ICAM.

⁵ The data regarding "other workers" does not take agents into account as their type of work-related injuries does not fall into ICAM's influence and power.

Il Sistema prevede che il RSPP identifichi i fattori di rischio, li analizzi all'interno del DVR ed elabori tutte le misure adatte a mantenere l'ambiente di lavoro in linea con i dettami della vigente normativa in materia. Oltre a ciò, gli stessi lavoratori vengono coinvolti nell'implementazione del Sistema: all'atto di assunzione tutti i lavoratori ricevono il manuale in cui sono individuati i principali rischi correlati alle proprie mansioni e le misure che sono state predisposte dalla Società per prevenirli. Inoltre, annualmente viene erogata un'attività formativa, effettuata in aula e/o in modalità e-learning, nel rispetto della normativa vigente. Nel corso del 2019, ICAM ha erogato 1696 ore di formazione ai propri dipendenti sui temi della Salute e Sicurezza sul Lavoro. L'efficacia di apprendimento viene verificata tramite la compilazione di questionari di apprendimento.

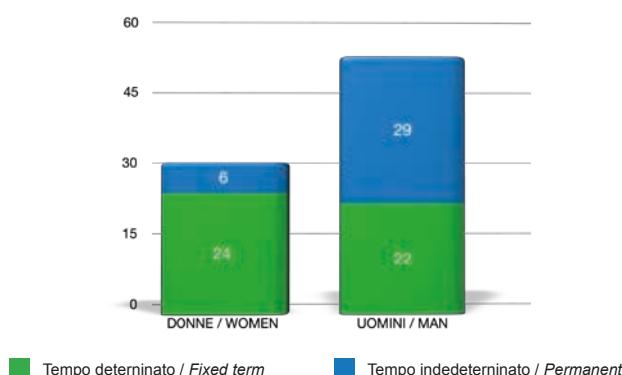
According to the Management System, the RSPP identifies the risk factors, analyses them within the DVR and elaborates all suitable measures to keep the work environment in compliance with the relevant legislation. In addition, the employees and other workers are involved in the implementation of the system: upon hiring, all workers receive a manual with the main risks related to their tasks and the guidelines that have been prepared by the Company to prevent them. Furthermore, annual training is provided, which is carried out in classroom and / or in e-learning mode, in compliance with current legislation. During 2019, ICAM provided 1696 hours of training to its employees on issues related to occupational Health. The learning effectiveness is verified with a final questionnaire to assess the knowledge acquired.

Per il 2019 ICAM ha riscontrato un aumento degli infortuni sul lavoro, compresi gli infortuni in itinere, di cui nessuno di grave entità (con prognosi maggiore di 180 giorni). Conseguentemente, al fine di promuovere le buone prassi e sensibilizzare in merito ai rischi che possono derivare da disattenzione e dal mancato rispetto delle linee guida aziendali, ha istituito un'apposita Riunione annuale. Tale riunione, la cui prima edizione si è svolta a Gennaio del 2020, ha coinvolto tutta la forza lavoro della Società, con l'obiettivo di ridurre tempestivamente l'incidenza degli infortuni.

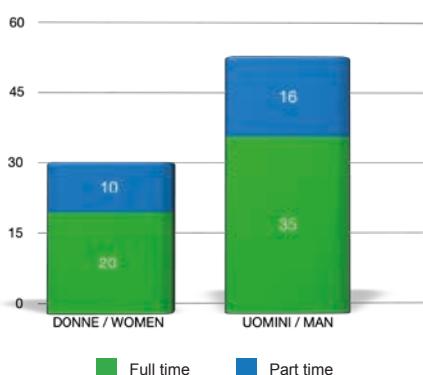
In 2019 there has been an increase in work-related injuries, data which includes commuting injuries, none of which were classified as high-consequence (with an expected recovery of 180 days). Consequently, in order to promote best practices and to raise awareness of the risks that may arise from carelessness and failure to comply with Company guidelines, ICAM set up a special annual meeting that took place for the first time in January 2020, which involved the entire workforce, with the aim of promptly reducing the occurrence of injuries.

Le Risorse Umane in Uganda

Risorse Umane per contratto 2019
HR by employment contract 2019



Risorse Umane per impiego 2019
HR by employment type 2019



ICAM Chocolate Uganda Ltd ha come principale attività la raccolta e la lavorazione del cacao fresco presso agricoltori locali. L'organico della Società, per quanto riguarda il 2019, è composto da 81 dipendenti, il 37% dei quali sono donne, e 1 tirocinante.

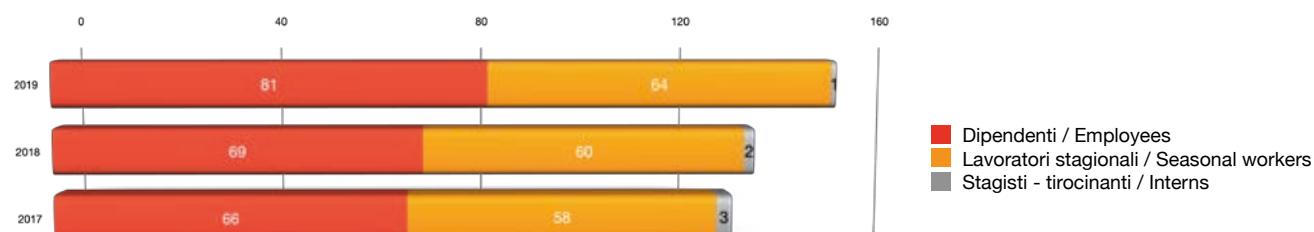
Da settembre ad ottobre vengono impiegati lavoratori stagionali che supportano la Società nell'attività di raccolta del cacao, nel trasporto delle fave presso le strutture di proprietà dove avviene la fase di fermentazione ed essicazione, nella lavorazione secondo le procedure e il know how di ICAM e, infine, nel confezionamento del prodotto lavorato in sacche di juta da 60 kg, che verranno poi spedite nella sede di Orsenigo. Nel 2019 ICAM Chocolate Uganda si è avvalsa del supporto di 64 i lavoratori stagionali.

Human resources in Uganda

ICAM Chocolate Uganda Ltd deals with the collection and processing of fresh cocoa from local farmers. The Company's workforce, for what concerns 2019, is made up of 81 employees, 37% of whom are women, and 1 intern.

The Company employs seasonal workers from September to October to support: in the cocoa harvesting activity; in the transportation of the beans to ICAM's premises where the fermentation and drying phases take place; in the first phase of cocoa processing, according to ICAM procedures and know-how, and, finally, in the packaging of the processed product in 60 kg jute bags, which will then be shipped to the Orsenigo site. In 2019 ICAM Chocolate Uganda made use of 64 seasonal workers.

Forza lavoro di ICAM Chocolate Uganda
ICAM Chocolate Uganda's workforce



LA GESTIONE DEL COVID-19 NEI PRIMI MESI DEL 2020

Nonostante la pandemia di COVID-19 (c.d. Coronavirus) abbia colpito l'Italia e gran parte del mondo nel 2020, ICAM ritiene indispensabile, nell'ottica di fornire un'adeguata informativa ai propri stakeholder e considerata la severità della situazione, relazionare in merito alla propria gestione già nel presente Bilancio di Sostenibilità.

L'attività della Società non si è mai fermata in quanto rientrante tra quelle autorizzate a operare anche nei mesi più difficili. Al fine di fronteggiare l'emergenza, ICAM si è attenuta scrupolosamente alle disposizioni delle Autorità sanitarie competenti e ha collaborato con i medici di famiglia dei dipendenti che rientravano tra i pazienti accertati o sospetti COVID-19. In tali casi, le Autorità hanno disposto la quarantena domiciliare obbligatoria e la Società ha richiesto regolari aggiornamenti sulle condizioni di salute del proprio personale. Il numero totale di lavoratori in quarantena è stato di 19 persone, 15 nel mese di marzo e 4 nel mese di aprile.

La Società ha creato un apposito Comitato di Gestione Emergenza COVID, composto da Medico competente, RSPP, RLS, Rappresentanze sindacali dei lavoratori (RSU) e Direttore Generale, con il supporto della Funzione Risorse Umane. Il Comitato si è riunito periodicamente per recepire puntualmente quanto disposto nei Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) e per adottare tutte le procedure di sicurezza segnalate dalle Autorità competenti. Il Comitato ha, inoltre, mantenuto un costante scambio informativo con l'Organismo di Vigilanza previsto ai sensi del D.Lgs. 231/2001.

Le procedure messe in campo hanno previsto, nel concreto:

- chiusura della sede di Lecco;
- misurazione della temperatura a tutti i dipendenti al momento dell'arrivo in azienda;
- distribuzione di 2 mascherine chirurgiche al giorno per i dipendenti maggiormente esposti;
- promozione e incentivazione del lavoro agile, in base alle mansioni e ai ruoli aziendali;
- modifica del layout degli uffici al fine di garantire la distanza minima di 2 metri e limitare il più possibile il contatto tra lavoratori, la cui presenza in azienda è stata ritenuta indispensabile;
- suddivisione per fasce orarie dell'accesso alla mensa, con una riduzione della capienza massima a 30 persone, e assegnazione predefinita dei posti a sedere, per garantire la distanza minima di sicurezza;
- posizionamento di numerosi erogatori di disinfettante per le mani;
- sanificazione regolare dei locali;
- modifica della disposizione degli spogliatoi femminili, più soggetti ad affollamento, per garantire le distanze di sicurezza;
- richiesta al personale della fabbrica di non utilizzare le docce in quanto la regolare sanificazione si è resa impossibile;
- invio di regolari comunicazioni e aggiornamenti sulle procedure e sulla situazione aziendale attraverso il nuovo sistema di interfaccia per la gestione delle risorse umane, a cui i dipendenti hanno accesso per la visione dei cedolini;
- creazione di una casella mail apposita (covid19@icamcioccolato.it) per la richiesta di informazioni.

Consapevole del supporto essenziale fornito all'operatività aziendale da parte dei propri lavoratori, ICAM ha stabilito, a integrazione di quanto previsto dal Decreto Cura Italia del 17 marzo 2020, di disporre una maggiorazione del premio per i dipendenti, sulla base della loro presenza in azienda nei mesi di marzo e aprile. Inoltre, la Società ha donato una somma pari a € 20.000 alla Fondazione Comunitaria del Lecchese e oltre 15.000 uova di Pasqua a favore di ospedali e strutture socio-sanitarie del territorio.

COVID-19 MANAGEMENT DURING THE FIRST MONTHS OF 2020

Although the COVID-19 pandemic (a.k.a. Coronavirus) hit Italy and most of the world in 2020, ICAM believes it is essential, in order to provide adequate information to its stakeholders and considering the severity of the situation, to start reporting its own management of the epidemic in this edition of the Sustainability Report.

The Company never closed and its activity were carried on, as they were authorized by the national authorities, even in the most complicated months. In order to deal with the emergency, ICAM scrupulously complied with the provisions of the competent health authorities and collaborated with the family doctors of the employees who were among the confirmed or suspected COVID-19 patients. In such cases, the Authorities have ordered mandatory home quarantine and the Company requested regular updates on the health conditions of its staff. The total number of quarantined workers was 19 people, 15 in March and 4 in April.

The Company has created a special COVID Emergency Management Committee, made up of a Doctor, RSPP, RLS, Workers' Union Representatives (RSU) and General Manager, with the support of the Human Resources Function. The Committee met periodically to promptly implement the provisions of the Prime Ministerial Decrees (DPCM) and to adopt all the safety procedures required by the relevant Authorities. The Committee also maintained a constant exchange of information with the Supervisory Body, pursuant to Legislative Decree 231/2001.

The implemented procedures provided the following:

- the office in Lecco was closed;*
- temperature measurement for all employees upon arrival at the Company;*
- distribution of 2 surgical masks per day for the most exposed employees;*
- agile work was incentivized, based on the employee's duties and role;*
- the layout of the offices was changed in order to guarantee the minimum distance of 2 meters and to limit as much as possible the contact between workers whose presence in the Company was deemed indispensable;*
- access to the canteen in shifts, with a reduction of its capacity to a maximum 30 people, with a predefined seating allocation, to guarantee the minimum safety distance;*
- positioning of numerous hand sanitizer dispensers;*
- regular sanitization of the premises;*
- the layout of the female changing rooms, the most crowded rooms, was changed to guarantee safety distances;*
- blue collar staff was asked not to use the showers as regular sanitization was not possible;*
- regular communication and updates on the procedures and on the Company's situation was given through the new IT system for the management of human resources, to which all employees have access to view their wage receipt;*
- creation of a specific mailbox (covid19@icamcioccolato.it) for any requests.*

Aware of the essential support the workers provided to the Company's operations, ICAM decided, in addition to the provisions of the Cura Italia Decree of 17 March 2020, to give a bonus increase to employees, based on their presence in the Company's premises during March and April. In addition, the Company has donated a sum of € 20,000 to the Fondazione Comunitaria del Lecchese and over 15,000 Easter eggs to hospitals and social-health structures in the area.



Responsabilità lungo tutta la filiera

Responsibility throughout the 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.

Cacao

La maggior parte del cacao consumato nel mondo viene coltivato e raccolto da piccoli agricoltori in Africa, America Latina e in alcuni stati del continente asiatico. La pianta del cacao, infatti, necessita di un clima tropicale ed è particolarmente sensibile ai cambiamenti climatici, capaci di incidere sul rendimento del raccolto.

La raccolta manuale dei frutti, fase essenziale per determinarne la qualità, avviene in due periodi dell'anno nell'arco di diversi mesi. Le fave di cacao vengono sottoposte ad un processo di fermentazione naturale, della durata variabile di 3-8 giorni, per poi essere poste ad essiccare. Al termine di questo processo, le fave sono pronte per essere calibrate, classificate e infine confezionate in sacchi da 50-70 kg.

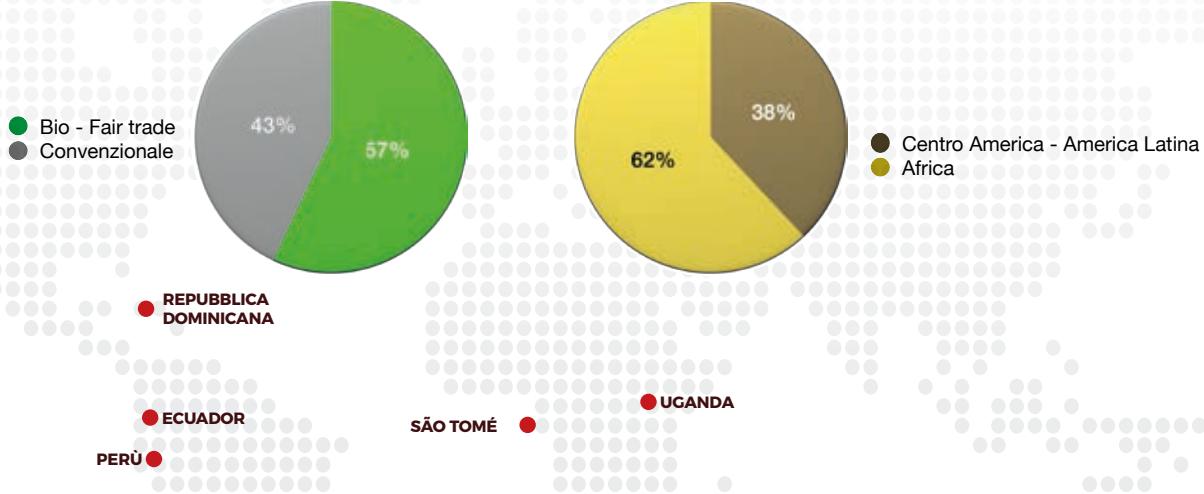
ICAM is committed to operate as a sustainable and high-quality chocolate manufacturing Company. For this reason, responsible management of the entire supply chain, careful towards both people and the environment and capable of guaranteeing high levels of quality and food safety, are an essential element for the Company's business success. The excellence of the product is in fact intrinsically linked to the precise selection of the best raw material, in particular cocoa, which is mainly produced in Africa, South America and Central America.

Cocoa

Most of the cocoa in the world is grown and collected by small farmers in Africa, Latin America and in some states of the Asian continent. The cocoa tree, in fact, needs a tropical climate and is particularly sensitive to a change in climate, which can affect the yield of the crop.

The manual harvesting of the cocoa pods, is an essential phase to determine the quality of the fruit, and it takes place in two specific periods of the year, lasting several months. The cocoa beans are subjected to a natural fermentation process, of 3 to 8 days, followed by a drying phase. At the end of this process, the beans are ready to be calibrated, classified and finally packaged in 50 to 70 kg bags.

Oltre 23.677 tonnellate di fave di cacao acquistate nel 2019 provenienti da 21 paesi.
Over 23.677 tons cocoa beans purchased in 2019, sourced from 21 different countries.



Il cacao, a questo punto, può essere commercializzato in modi diversi:

- Attraverso organismi governativi, dove lo Stato esercita un controllo diretto sulla vendita del cacao, sia per quanto riguarda il mercato interno che sulle esportazioni;
- Libero mercato, con controlli relativi esclusivamente alla qualità del prodotto e alle procedure di vendita.

Giunte sul mercato di esportazione, l'acquisto delle fave di cacao viene contrattato tra gli esportatori e le società che poi li commercializzano nei paesi di destinazione. Generalmente tali intermediazioni sono svolte da trading company, che si occupano anche delle fasi di stoccaggio delle fave nei porti di destinazione.

L'approccio di ICAM

ICAM, per ridurre gli aspetti di complessità legati alla catena di fornitura del cacao, ha adottato **una strategia di integrazione verticale volta a privilegiare l'approvvigionamento diretto del cacao**. Tale approccio è diventato con il passare del tempo una vera e propria filosofia: "produrre cioccolato di qualità controllando l'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito". La Società ha instaurato con alcune comunità di coltivatori 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 attività. Questa gestione etica delle cooperative storiche comporta una equivalenza di ruoli tra Azienda e coltivatori: entrambi diventano partner commerciali che affrontano insieme le mutevoli condizioni dei mercati.

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

At this point, cocoa can be traded in different ways:

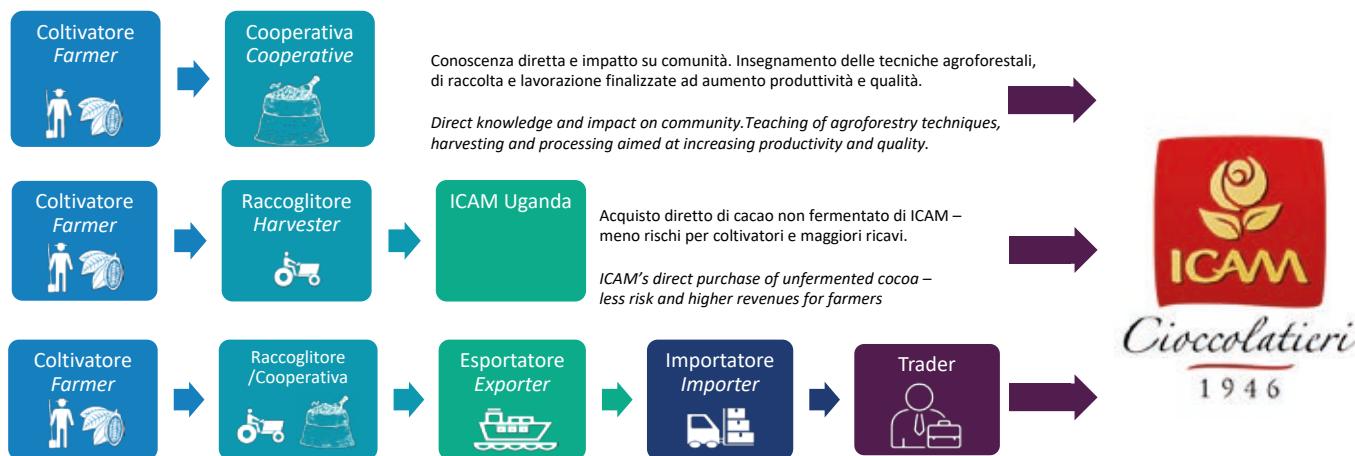
- *Through government bodies, where the State exercises direct control over the sale of cocoa, both as regards to the internal market and exports;*
- *Free market, with controls relating exclusively to product quality and sales procedures.*

Once on the export market, the sale of cocoa beans is negotiated between the exporters and the companies that then trade them in the destination countries. Generally, these brokerages are carried out by trading companies, which also store the beans in the ports of destination.

ICAM's approach

ICAM, to reduce the natural complexity of the cocoa supply chain, has adopted a vertical integration strategy aimed at privileging the direct supply of cocoa. Over time, this approach has become a real philosophy: "to produce quality chocolate by controlling the entire production chain, from planting to the finished product". The Company has established a solid and fruitful collaborative relationship with some communities of farmers, financially and technologically committing to improving the working methods and quality of cocoa and, consequently, the socio-economic conditions of the people involved. These are important collaborations, based on precise values based on respect, the increase of relationships with all operators involved in the supply chain, sustainability, fairness and transparency. This ethical management of these long-lasting relationships with the cooperatives bring the Company and the cooperative to the same level: they are both commercial partners who face the changing conditions of the markets together.

However, the Company cannot source exclusively from cooperatives with whom there are direct collaboration; in fact, to meet the specific requests of Private Label customers, in terms of areas of origin and / or specific characteristics of cocoa, ICAM must necessarily resort to the international market. In these cases and, more generally, when ICAM is





mercato internazionale. In questi casi e, più in generale, quando ICAM ricerca una specifica origine di cacao con proprietà qualitative non disponibili presso le cooperative con cui solitamente collabora, si è sempre impegnata a rifornirsi presso trader e commercianti locali con cui intrattiene un rapporto storico e che ne condividono la filosofia e l'etica.

Diritti Umani

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

La profonda conoscenza delle cooperative storiche con cui ICAM collabora, permette alla Società di verificare direttamente che le pratiche di coltivazione avvengano nel pieno rispetto dei diritti umani. ICAM è però consapevole che ciò non è sufficiente ed è per questa ragione che ha avviato un processo di progressivo approfondimento e monitoraggio di tutta la sua filiera del cacao. Come primo passo, nella seconda metà del 2019, la Società ha richiesto ai propri fornitori di cacao, sia per l'approvvigionamento diretto, sia indiretto, la sottoscrizione formale del proprio Codice Etico. A fine anno, **la percentuale di cacao acquistato da fornitori che hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM è pari al 35%**⁶.

looking for cocoa from a specific area and with qualitative properties that is not available from the usual cooperatives, ICAM is committed to obtaining supplies from known traders, whether local or with whom there is a solid relationship, that share its same philosophy and ethics.

Human rights

The cocoa supply chain consists of numerous steps that involve a wide range of actors: farmers, intermediaries and buyers, freight forwarders, manufacturing industries and artisans, as well as distributors and traders. Furthermore, the cultivation of cocoa depends heavily on intensive manual labour, which is extremely critical in terms of respect for human rights and related international standards. Too often farmers, even children, are subjected to exhausting working hours with insufficient remuneration levels. Ensuring complete monitoring of the entire supply chain is therefore very complex.

The thorough knowledge of the cooperatives with which ICAM collaborates, allows the Company to verify directly that cultivation practices respect human rights. However, ICAM is aware that this is not enough and, for this reason, has started monitoring, progressively and in a detailed manner, its entire cocoa supply chain. As a first step, in the second half of 2019, the Company asked its cocoa suppliers, both for direct and indirect procurement, to formally subscribe to its Code of Ethics. At the end of the year, 35% of cocoa was purchased by suppliers who signed the ICAM Code of Ethics⁶.

Entro la fine del 2021, la Società mira al coinvolgimento di tutti i fornitori di cacao, valutando, ove possibile e in base anche alle richieste dei clienti Private Label, di ricorrere esclusivamente a quei fornitori che hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM, dimostrando la propria responsabilità e accountability nella tutela dei Diritti Umani.

6 Tale dato considera anche il cacao fornito da ICAM Uganda che, per sua natura, opera secondo la filosofia etica della casa madre.

By the end of 2021, the Company aims to involve all cocoa suppliers, evaluating, where possible and based on the requests coming from Private Label customers, to resort exclusively to suppliers who have signed the ICAM Code of Ethics, demonstrating the Company's commitment and accountability for what concerns the protection of human rights.

6 This data also considers cocoa supplied by ICAM Uganda that, because of its ownership and control, shares the same philosophy as its parent Company.

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 leccese 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 le 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 supply chain management is rooted in ICAM's history. It comes from the idea to vertically integrate cocoa butter production first devised back in the 50s. At that time, this ingredient, fundamental for the production of chocolate, was mainly sourced from Holland. ICAM's foresight lead to take advantage of the opportunity to develop a technology to extract this cocoa butter from the cocoa pods.



A collaboration was thus undertaken with an entrepreneur by the name Vitali, which enabled 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 Ivory Coast, the world's largest cocoa producing nation.

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

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

L'equa remunerazione dei coltivatori

Il cacao è un'importante fonte di reddito e occupazione per le popolazioni rurali in America Latina e in Africa, occupando all'incirca 15 milioni di piccoli agricoltori che, con piantagioni inferiori ai 2.5 ettari, sono responsabili della produzione di oltre il 90% del cacao mondiale. Tuttavia, la maggior parte dei coltivatori vive in condizioni di povertà, con un guadagno che non supera il 6-8% del valore aggiunto calcolato sulla vendita del prodotto finale. Secondo le stime più accreditate, nella maggior parte dei casi, la famiglia di un coltivatore di cacao è costretta a vivere con meno di 2 dollari al giorno⁷.

La determinazione del prezzo del cacao da parte delle Borse di Londra (LIFFE) e New York (CSCE), che trattano rispettivamente il cacao africano/asiatico e quello americano, è tra i fattori che influiscono sulle condizioni di vita e sulla remunerazione degli agricoltori di questa filiera. Il prezzo, che dipende anche dalle quotazioni stabilite, prende in considerazione diversi aspetti tra cui la qualità, la varietà, i modi di lavorazione, la composizione fisica, nonché eventuali tasse o dazi applicati dai Paesi. Inoltre, possono influire anche la condizione meteorologica favorevole, la distribuzione sovvenzionata di fertilizzanti e insetticidi agli agricoltori e le attese di un raccolto abbondante e/o superiore alle aspettative, o viceversa scarso.

Tale volatilità dei prezzi, comune a tutte le commodity, comporta diverse problematiche per gli agricoltori, che sono i primi ad accusarne gli impatti negativi. Infatti, quest'incertezza non permette né una retribuzione soddisfacente per lo sforzo e il tempo dedicato alla coltivazione, né la possibilità di pianificare e investire nel miglioramento della produttività delle proprie piantagioni. Per questa ragione, ICAM si è sempre impegnata a **garantire contratti annuali di acquisto** a tutte le cooperative dalle quali si approvvigiona direttamente, consentendo così ai produttori, in virtù dell'impegno contrattuale, di ottenere più facilmente l'accesso al credito e, conseguentemente, di investire ulteriormente nella propria attività, con evidenti benefici per tutta la comunità locale.

ICAM, attraverso **l'approvvigionamento di cacao certificato Fairtrade (39% dell'approvvigionamento totale)**, si assicura che agli agricoltori venga garantito un giusto prezzo, pari alla quotazione di mercato, ma mai al di sotto del Fairtrade minimum price⁸. Oltre al riconoscimento di prezzi equi, la certificazione Fairtrade **garantisce agli agricoltori un margine aggiuntivo, definito "Premium"**, da utilizzare in progetti sociali, sanitari e di business development attraverso un programma partecipativo e democratico. Nel 2017 (ultimo dato raccolto da Fairtrade), sono stati **19.064 i coltivatori in Sud America**, di cui il 17% donne, **che hanno beneficiato dei premi** in quanto soci delle cooperative fornitrici di ICAM.

Fair income for farmers

Cocoa is an important source of income and employment for rural populations in Latin America and Africa, with approximately 15 million small farmers, with less than 2.5 hectares of plantations each, who produce over 90% of the world cocoa. However, most farmers live in poverty, with a revenue that does not exceed 6-8% of the added value calculated on the sale of the final product. According to the most accredited estimates, in most cases, the family of a cocoa farmer is forced to live on less than \$ 2 a day⁷.

Cocoa price is set by the London (LIFFE) and New York (CSCE) exchanges, which respectively handle African / Asian and American cocoa. The price established is among the main factors that influence the living conditions and the remunereration for the many actors operating along the supply chain. The price, also takes into account various aspects such as quality, variety, methods of processing, physical composition, as well as any taxes or duties applied by countries. In addition, favourable weather conditions, the subsidized distribution of fertilizers and insecticides to farmers and the expectations of an abundant and / or higher than expected harvest, or vice versa, may affect the final price.

Price volatility, which is a common factor for all commodities, entails several problems for farmers, who are the first to experience any negative impact. In fact, this uncertainty does not allow the farmer to be paid in a satisfactory manner that may compensate the effort and time dedicated to cultivate the cocoa pod, nor gives them the possibility to plan or invest in improving the productivity of their harvest. For this reason, ICAM has always been committed to guaranteeing annual purchase contracts to all cooperatives from which it supplies directly, thus allowing producers, by virtue of the contractual commitment, to obtain easier access to credit and, consequently, to further invest in their business, with clear benefits for the whole local community.

Furthermore, through the supply of Fairtrade certified cocoa (39% of the total purchased), ICAM is confident that farmers are guaranteed a fair price, equal to the market price, but never below the Fairtrade minimum price⁸. In addition to the recognition of fair prices, Fairtrade certification guarantees farmers an additional margin, defined as "Premium", to be used in social, health-related and business development projects through a participatory and democratic program. In 2017 (the latest data collected by Fairtrade), 19,064 farmers in South America, 17% of whom were women, were able to benefit from the premium as members of ICAM's supplier cooperatives.

Tra le tipologie di progetti che sono stati finanziati grazie al premio vi sono:

- **Sviluppo dell'organizzazione** - finanziamento a servizi e infrastrutture;
- **Servizi ai soci agricoltori** - finanziamento a progetti di formazione, erogazione di crediti e finanziamenti, servizi sanitari, etc.;
- **Servizio alla comunità** - costruzione e ristrutturazione di infrastrutture (quali scuole) e finanziamenti per servizi sanitari, sociali ed economici, etc.

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

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

The projects that were funded with the premiums were:

- **Organization development** - financing of services and infrastructures;
- **Services to farmers' members** - financing for training projects, credit and loan provision, health services, etc.;
- **Community service** - construction and renovation of infrastructure (such as schools) and funding for health, social and economic services, etc.

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

8 *The minimum guaranteed price is set by Fairtrade together with the producers and enabling them to make a profit that covers production costs and that allows them to invest in the development of the cooperative. This listing is independent of market fluctuations.*

Le certificazioni sostenibili

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 sostenibili 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 sostenibili utilizzate da ICAM nel 2019 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 objectives 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 2019 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.



Competenze e produttività dei coltivatori

Le principali problematiche che caratterizzano la coltivazione del cacao, come succede per altri prodotti agricoli provenienti dai Paesi in via di sviluppo, sono la bassa produttività delle piantagioni e la scarsa qualità del prodotto ottenuto. Infatti, in assenza di adeguate tecniche agricole, la produttività delle coltivazioni di cacao è di circa 400 Kg per ettaro, meno di 1/3 di quanto si potrebbe ottenere in condizioni ottimali. Le pratiche agricole adottate, oltre ad essere inefficienti, risultano spesso dannose per l'ecosistema e contribuiscono ad acuire ulteriormente gli elementi di criticità socio-ambientale associati alla coltivazione del cacao: deforestazione, riduzione della biodiversità, deterioramento della qualità dell'acqua potabile e abuso di disinfestanti chimici, sono solo alcuni dei fenomeni legati in modo diretto alla mancanza, da parte dei coltivatori, di adeguate conoscenze sulle migliori tecniche di coltivazione. La grande sfida è rappresentata quindi dalla capacità di trasmettere ai coltivatori le necessarie competenze tecniche, così da consentire loro, da un lato, di incrementare la produttività a parità di terra coltivata, dall'altro, di migliorare le pratiche agricole e ottenere un prodotto di qualità e dal più alto valore di mercato, il tutto nel pieno rispetto dell'ambiente.

ICAM si è sempre impegnata nell'offrire al mercato un prodotto etico e solidale e, tale impegno, trova riscontro nel fatto che la **produttività** delle piantagioni con cui collabora, ad oggi, è **quasi il 30% superiore** rispetto alla produttività media delle altre coltivazioni. Grazie all'impegno della Società nel **trasmettere il know how necessario per migliorare la qualità del raccolto**, gli agricoltori sono in grado di vendere un prodotto di qualità elevata e, allo stesso tempo, migliorare le condizioni di vita delle proprie famiglie.

Nel 2019, ICAM ha continuato il proprio impegno nel supportare le comunità e i progetti in Uganda, Repubblica Dominicana e in Madagascar (maggiori informazioni sono riportate nei box dedicati). Inoltre, per aumentare il numero di partnership e rafforzare le relazioni esistenti con i produttori di cacao, l'Azienda ha assunto un agronomo che, collaborando con le realtà locali, supporta ICAM nella scelta delle varietà di cacao a maggior valore aggiunto per una produzione sostenibile e dalle caratteristiche uniche.

Farmers' skills and productivity

The main issues for cocoa, as happens with other agricultural products from developing countries, are the low productivity of the plantations and the product's poor quality. In fact, without adequate agricultural techniques, the productivity of cocoa crops is about 400 kg per hectare, less than 1/3 of what could be obtained in optimal conditions. The agricultural practices adopted, are not only inefficient but are often harmful to the ecosystem and contribute to further exacerbating the elements of socio-environmental issues associated with the cultivation of cocoa. Deforestation, reduction of biodiversity, worsening of the quality of drinking water and abuse of chemical pest control, are just some of the phenomena directly related to the farmers' lack of adequate knowledge regarding the best cultivation techniques. The greatest challenge is, therefore, represented by the possibility to share the necessary technical skills to the farmers, so as to allow them, on the one hand, to increase productivity for the same cultivated land and, on the other, to improve agricultural practices and obtain a quality product and more market value, all in full respect of the environment.

ICAM has always been committed to offering the market an ethical and fair product and this commitment is reflected by the fact that the productivity of the plantations with which it collaborates, to date, is almost 30% higher than the average productivity of other crops. Thanks to the Company's commitment in sharing the necessary know-how to improve the quality of the crop, farmers are able to sell a high-quality product and, at the same time, improve the living conditions of their families.

In 2019, ICAM continued supporting communities and projects in Uganda, the Dominican Republic and Madagascar (more information is shown in the dedicated boxes). Furthermore, to increase the number of partnerships and strengthen existing relationships with cocoa producers, the Company has hired an agronomist who, collaborating with local communities, supports ICAM in choosing the cocoa varieties with the greatest added value for sustainable production and with unique characteristics.



L'acquisto di cacao

Con riferimento all'approvvigionamento di cacao, nel 2019 sono state acquistate 23.677 tonnellate di cacao di cui il 45% da approvvigionamento diretto⁹. Con riferimento all'acquisto totale di cacao, nel 2019 oltre il 57% è certificato biologico e/o Fairtrade; percentuale che supera il 67,6% nel caso di approvvigionamento diretto.

Il 2019, se confrontato con l'anno precedente, presenta una riduzione significativa dell'acquisto di cacao, con particolare riferimento alla quota di cacao certificato. Per comprendere tale dato si evidenzia che, in seguito a numerosi anni di scarso raccolto del cacao **Latino Americano**, in particolare della Repubblica Dominicana, il **2018** è stato **particolarmente positivo per il raccolto di fave certificate**.

Pertanto ICAM, anche al fine di prevenire possibili rischi futuri legati ai cambiamenti climatici, ha deciso di incrementare in quell'anno le proprie scorte di cacao. In aggiunta, l'entrata in vigore il 1° Gennaio 2019 del **Regolamento (UE) n. 488/2014**, **in cui si specificano i limiti massimi di cadmio all'interno degli alimenti**, ha portato a un **incremento della richiesta di cacao africano rispetto a quello Latino Americano**. Infatti, il cacao proveniente dall'America Latina, se confrontato con quello prodotto nel continente africano, presenta **livelli maggiori di cadmio**, nonostante abbia le percentuali più elevate di certificazioni (Fairtrade e biologiche).

⁹ Per approvvigionamento diretto si intende l'acquisto di cacao da una cooperativa, società/impresa, o piccolo commerciante locale.

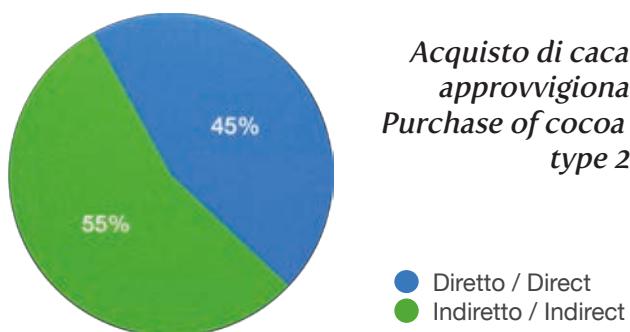
The purchase of cocoa

In 2019, ICAM purchased 23,677 tons of cocoa, of which 45% from direct supply⁹. Of the cocoa purchased in 2019, **over 57% is certified organic and / or Fairtrade; percentage exceeding 67.6% for what concerns direct procurement.**

The cocoa purchased in 2019, compared with the previous year, is significantly lower, in particular with reference to the share of certified cocoa. To understand this variation, it should be known that, following numerous years of reduced harvest of **Latin American cocoa**, in particular in the Dominican Republic, 2018 was **particularly positive year for the harvest of certified bean**.

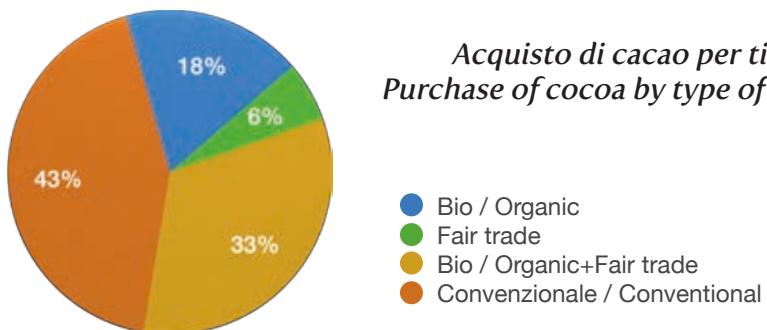
Therefore ICAM, in order to prevent possible future risks related to climate change, decided to **increase its cocoa stocks**. In addition, the entry into force on January 1st, 2019, of the **Regulation (EU) no. 488/2014**, which gives a maximum limit of cadmium presence in food, has led to an increase in the demand for **African cocoa compared to the Latin American one**. In fact, cocoa from Latin America, when compared with that produced in the African continent, **has higher levels of cadmium**, despite having the highest percentages of certifications (Fairtrade and organic).

⁹ Direct procurement refers to the purchase of cocoa from a cooperative, Company / firm, or small local merchant.



Acquisto di cacao per canali di approvvigionamento 2019
Purchase of cocoa by procurement type 2019

- Diretto / Direct
- Indiretto / Indirect



Acquisto di cacao per tipologia 2019
Purchase of cocoa by type of certification 2019

- Bio / Organic
- Fair trade
- Bio / Organic+Fair trade
- Convenzionale / Conventional

Il cioccolato biologico

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

L'approccio di ICAM al cioccolato biologico 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 della certificazione, che variano da Paese a Paese, comportano il rispetto di una serie di norme che regolamentano produzione, coltivazione, conservazione, trasformazione, confezionamento e spedizione e che comprendono:

- il non utilizzo di prodotti chimici 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.

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 features.

ICAM's organic approach is a way of conceiving the product whilst respecting nature. The process features the lack 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 use of chemical and synthesized 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.*



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/mandorle/frutta fresca.

A differenza del cacao, molti di questi prodotti posso essere acquistati direttamente da fornitori italiani ed europei, con conseguenti maggiori garanzie, dettate dagli alti standard imposti dalle normative vigenti, sia dal punto di vista del rispetto di corrette pratiche agricole e di allevamento, sia del rispetto dei diritti dei lavoratori. Su circa 75 fornitori attivi di ingredienti (in aggiunta ai fornitori di cacao), poco più di 30 forniscono ingredienti primari. Di questi, il 64% sono produttori italiani o europei. Includendo nel conteggio i traders e gli importatori con cui ICAM ha rapporti commerciali, la percentuale degli operatori europei sale al 90%; il restante 10% sono fornitori extraeuropei. Il 100% dei fornitori menzionati ha sottoscritto formalmente il Codice Etico di ICAM.

ICAM è da sempre impegnata a valorizzare i prodotti italiani come arance, olio extravergine di oliva, piante aromatiche e altri. A tal proposito, ICAM mira ad incrementare nei prossimi anni il volume di materia prima proveniente dall'Italia oppure a kilometro zero, laddove la proposta trovi riscontro positivo da parte dei clienti.

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

The purchase of other raw materials

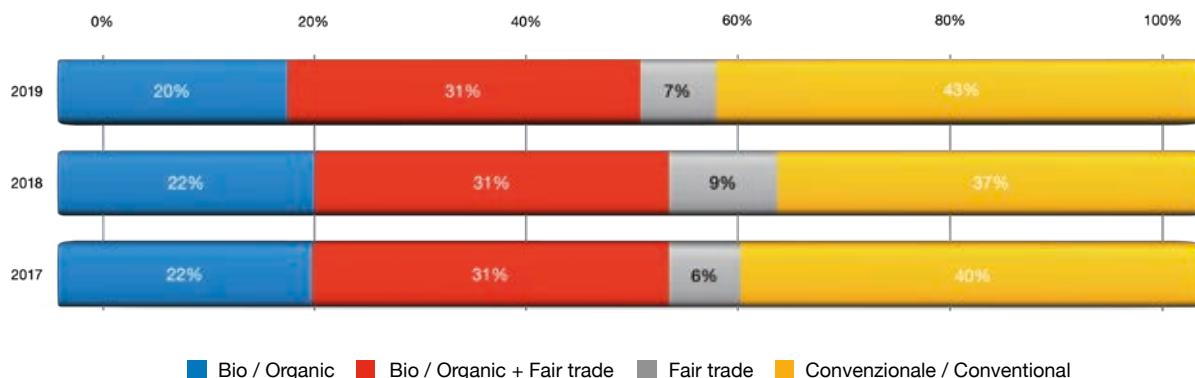
ICAM's attention towards farmers and the environment is certainly not limited to the cocoa supply chain, but extends to the supply of all raw materials. In addition to cocoa, there are four main ingredients that are needed for the production of chocolate: sugar, milk, vanilla, hazelnuts / almonds / fresh fruit.

Unlike cocoa, many of these products can be purchased directly from Italian and European suppliers, with greater guarantees, dictated by the high standards imposed by current regulations for what concerns using correct agricultural and breeding practices and for the respect of workers' rights. ICAM has around 75 active suppliers of various ingredients (in addition to cocoa suppliers), of which more than 30 supply the main ingredients. Of these, 64% are Italian or European producers. Including traders and importers with whom ICAM has commercial relations, the percentage of European operators is of 90%; the remaining 10% are non-European suppliers. 100% of the suppliers mentioned have formally signed the ICAM Code of Ethics.

ICAM has been active in promoting the use of Italian products such as oranges, extra virgin olive oil, aromatic plants and others. To this regard, ICAM aims to increase the volume of raw materials from Italy or locally sourced within the next few years, if its project is met with a positive response from customers.

To underline the attention towards the communities in which it operates, in recent years the Company has granted to its small suppliers, who may not have the levels of reliability necessary to access favourable credit conditions, the possibility to resort to reverse factoring, allocating part of their bank credit to them, thus favouring the access to financial support at more competitive conditions than what the credit market would offer.

Acquisti per tipologia di certificazione / Purchase by type of certification



Anche in relazione agli approvvigionamenti di materie prime provenienti necessariamente da Paesi Extraeuropei (per ragioni climatiche, come per le vaniglie, o di insufficiente disponibilità sul territorio, come avviene per esempio nel caso

In relation to the supply of raw materials which cannot be produced in Europe (for climatic reasons, such as vanilla, or insufficient availability in the territory, as for hazelnuts or organic sugar), ICAM has selected

delle nocciole o degli zuccheri biologici), ICAM ha nel tempo **selezionato partner commerciali che hanno dimostrato un approccio etico e sostenibile** nella gestione del business. Un esempio concreto è, tra gli altri, il rapporto con la società brasiliana produttrice di zucchero biologico Native, relazione consolidata attraverso il partner commerciale americano Global Organics, con cui ICAM condivide l'approccio fortemente attento alla difesa della biodiversità e al sostegno delle comunità locali.

Con riferimento all'acquisto di zucchero, si segnala che nel 2019 il 61% dello zucchero acquistato da ICAM era certificato biologico e/o Fairtrade, proveniente da Paesi extraeuropei, quali Paraguay, Brasile, India, Argentina e Mauritius. Il restante 39% era zucchero convenzionale di origine europea, con una quota di **prodotto italiano pari al 40%** (in aumento del 30% rispetto al 2018).

Nell'approvvigionamento di **latte**, ICAM integra il grande rispetto dell'ambiente con **l'attenzione al benessere animale**. Difatti la materia prima, di provenienza interamente europea, è per il 47% **certificata biologica**, dato che rappresenta una garanzia importante riguardo le corrette pratiche di allevamento seguite dal produttore. Inoltre, la quota di latte convenzionale, è acquistata da aziende selezionate e concreteamente impegnate nel garantire la sostenibilità dei propri prodotti.

Anche per l'acquisto di **vaniglia** (provenienza 100% Madagascar), ICAM ricorre esclusivamente ad **aromatieri italiani ed europei caratterizzati da un impegno chiaro e formale** verso l'approvvigionamento responsabile e sostenibile. In particolare, uno dei maggiori fornitori, di nazionalità tedesca, è impegnato in programmi di aiuto e sostegno dei contadini,

partners with an ethical and sustainable approach in business management. A clear example is, among others, the relationship with the Brazilian company Native which produces organic sugar, which was consolidated through the American commercial partner Global Organics, with whom ICAM shares the same approach on the protection of biodiversity and the support of local communities.

For what concerns the purchase of sugar in 2019, 61% is certified organic and / or Fairtrade and is produced in non-European countries, such as Paraguay, Brazil, India, Argentina and Mauritius. The remaining 39% is conventional sugar of European origin, **of which 40% produced in Italy** (an increase of 30% compared to 2018).

For the supply of **milk**, ICAM incorporates the concepts of environmental protection with the **attention to animal welfare**. In fact, the raw material, of entirely European origin, is **47% certified organic**, and it represents an important proof of the correct breeding practices applied by the producer. In addition, the share of conventional milk is purchased from selected companies which are specifically committed in ensuring the sustainability of their products.

For what concerns **vanilla** (100% from Madagascar), ICAM only uses Italian and European **flavouring makers with a clear and formal commitment to responsible and sustainable procurement**. In particular, one of the main suppliers, of German nationality, is engaged in aiding and supporting programs for farmers, with health care assistance and the development of al-



attraverso assistenza sanitaria e lo sviluppo di coltivazioni alternative e complementari alla vaniglia, quali cacao o riso.

Infine, per quanto riguarda l'**acquisto di nocciole, pasta di nocciole e mandorle**, si segnala che circa il 24 % è di **provenienza italiana**, mentre la parte restante è acquistato da Turchia, Georgia e Azerbaijan, in accordo con le specifiche qualitative definite con i clienti. Va ricordato che l'Italia non è autosufficiente nella produzione di nocciole, dato che il consumo interno è di gran lunga superiore alla disponibilità di quanto coltivato. L'acquisto di nocciole e mandorle biologiche è pari a circa il 50% dell'acquisto totale, con un incremento del 38% dal 2018 e del 99% dal 2017.

ternative and complementary crops to vanilla, such as cocoa or rice.

Finally, hazelnuts, hazelnut and almond paste, 24% of them are Italian, while the remaining part is purchased from Turkey, Georgia and Azerbaijan, in accordance with the quality specifications defined with customers. It should be noted that Italy is not self-sufficient in the production of hazelnuts, given that the domestic consumption is far greater than the availability of what is grown. 50% of the purchased hazelnuts and almonds are organic, with an increase of 38% from 2018 and 99% from 2017.

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 CO₂ 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 CO₂ 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.

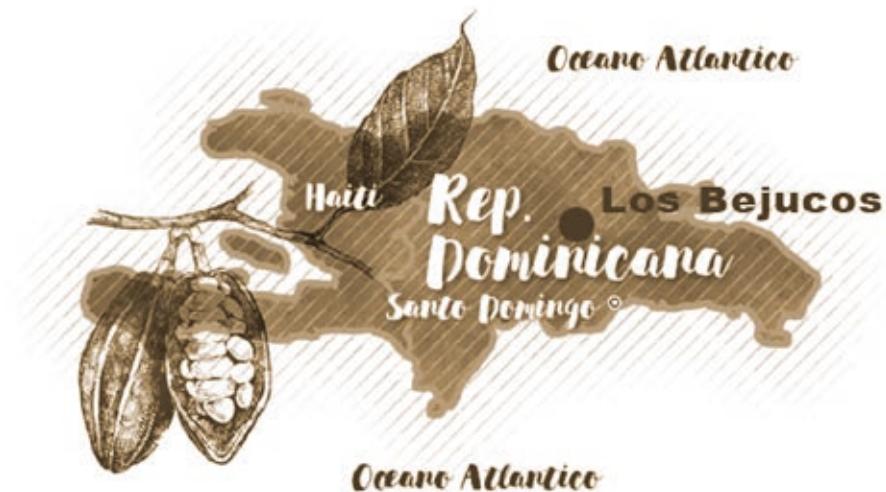


Repubblica Dominicana - le origini del cacao sostenibile

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.

Dominican 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.

*Thanks to ICAM's involvement, the plantations' quality in the Dominican Republic drastically improved throughout each phase of cultivation and harvesting of organic cocoa, all while respecting the 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***

(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”.

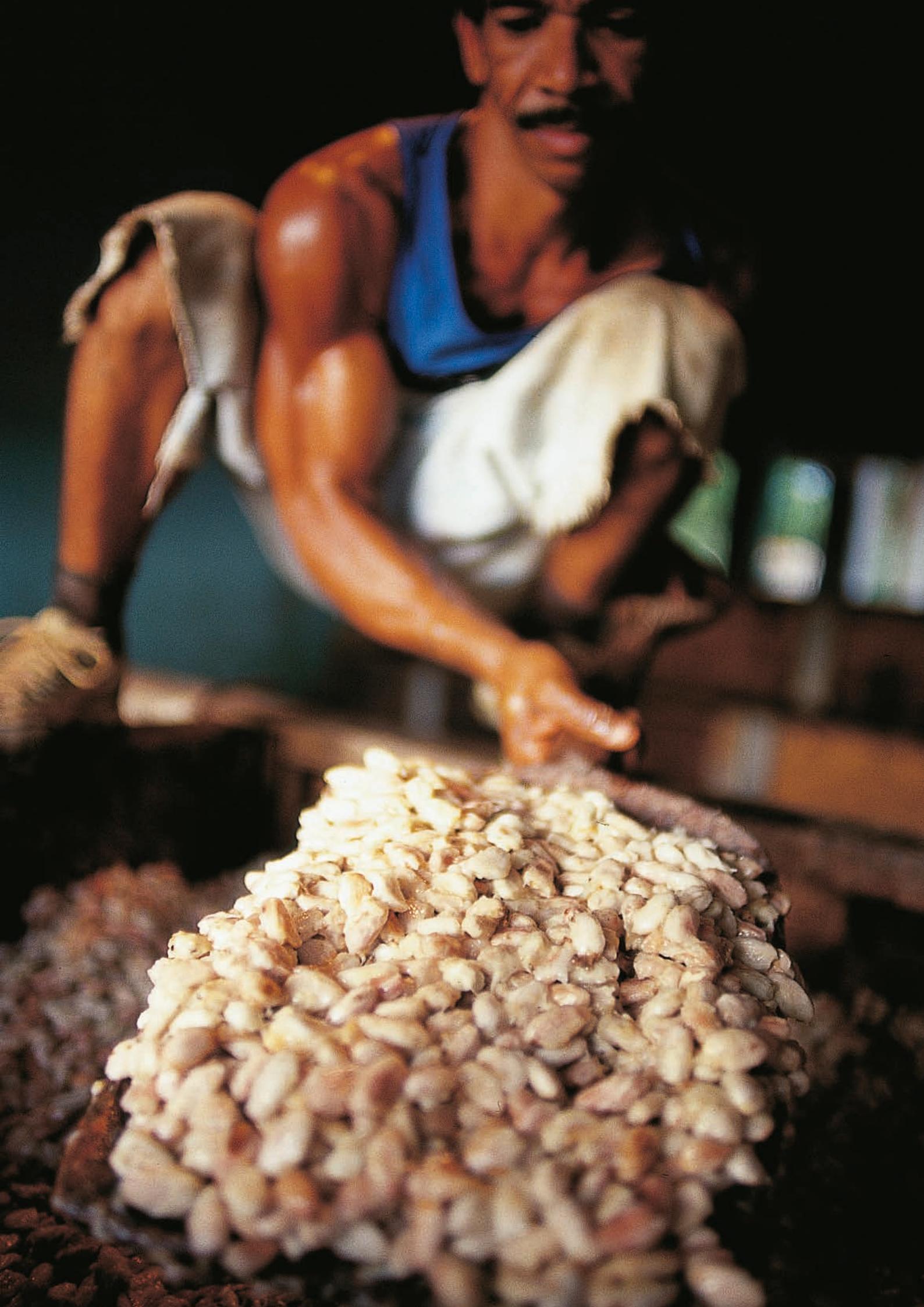
L'esperienza in Repubblica Dominicana dimostra come **l'essere sostenibili e produrre cioccolato biologico**, possa rappresentare una possibilità concreta di dare un **contributo reale alla crescita sociale ed economica dei coltivatori** locali e, allo stesso tempo, favorire la tutela delle biodiversità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

“Fine of Flavour” cocoas. ICAM's know-how, combined 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 in the Dominican Republic shows how being sustainable in organic chocolate production, can represent a solid opportunity to contribute to the social and economic growth of the local farmers and, at the same time, support the protection of biodiversity and the environment.







Uganda – la qualità che cambia

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

Uganda – the quality that changes

In Uganda, land ownership is particularly fragmented. The farmers have small plots available and, after collecting the cocoa pods and separating the beans, they proceed with the fermentation and drying of the beans directly in their homes. The working conditions of the farmers expose them to a high risk of loss of the crop: thefts and adverse climate conditions during the processing phases can damage large quantities (up to 30%) of collected cocoa. This entails considerable inconvenience for family life and negative results on the quality of the product, with a reduction in the sale price and consequently on the family income.



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, in order to export its wealth of knowledge and experience in the heart of Africa and carry out an important **development project in the area**, decided to found its own company in Uganda, the **ICAM Chocolate Uganda Ltd.** ICAM built in Bundibugyo a center with **5 fermentation areas, 10 drying areas and offices, for the processing of fresh cocoa** collected by farmers following modern processing methods. The Company immediately offered support to local farmers by **training them on modern agronomic techniques** that would allow the increase of the crops' yield and, therefore, an improvement in the profitability of the plantations. The agricultural technicians of ICAM Chocolate Uganda and the Ugandan farmers were guided in the first fermentation tests by Italian and Dominican specialists, another development project started by ICAM back in 1989, who taught them the necessary know-how and the best cocoa processing techniques.*

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**.

Nel 2019 sono 2.221 gli agricoltori con certificazione biologica

The farmers obtained tangible, relevant and lasting results:

- **3,800 small farmers** sold fresh cocoa to ICAM and around half sell it on an ongoing basis (with payment on delivery of cocoa);
- farmers are no longer burdened with the fermentation and drying phases, with a **considerable saving of time**;
- the cocoa processing phases are characterized by a **lower risk of loss** of the crop;
- growers acquire more skills on correct agricultural practices, thus obtaining a superior quality product, which can be sold at **the best local price**.

*In view of what has been said, these improvements have had a **positive impact on the local community**. The results obtained allowed farmers and their families to improve their standard of living and quality of life, also thanks to the construction of new schools and infrastructures. Furthermore, in **2017**, Bundibugyo's cocoa received the organic certification.*

In 2019, 2,221 organic certified farmers supplied ICAM





che hanno rifornito ICAM Uganda. Per una superficie coltivata pari a 1.259 ettari. Come si può notare dalla tabella sottostante, il quantitativo di ettari di piantagioni biologiche è calato rispetto al 2018 in quanto l'ente di certificazione Ecocert, attraverso l'utilizzo di apparecchiature GPS, è riuscito a circoscrivere con maggiore precisione gli effettivi confini delle piantagioni biologiche.

Uganda, from a cultivated area of 1,259 hectares. As can be seen from the table above, the quantity of hectares of organic plantations decreased compared to 2018 as the Ecocert certification body, through the use of GPS equipment, has been able to precisely define the borders of organic plantations.

	2017	2018	2019
Agricoltori con certificazione bio / <i>Farmers with organic certification</i>	1.956	2.288	2.221
Ettari di piantagioni certificate bio / <i>Hectares of organic plantations</i>	1.542	2.837	1.259

Durante l'anno, ICAM ha avviato diverse iniziative volte all'accrescimento delle competenze e della produttività degli agricoltori con cui collabora in Uganda. Innanzitutto, la Società ha **organizzato 7 corsi di formazione** Farmer Field School, per il personale e gli agricoltori locali. Tali corsi, usufruibili gratuitamente, hanno avuto l'obiettivo di **veicolare le conoscenze e gli strumenti necessari per migliorare la qualità del cacao prodotto, sensibilizzare gli agricoltori verso una gestione agronomica e biologica rispettosa dell'ambiente** e, infine, **accrescere il senso di empowerment** dei piccoli agricoltori che forniscono il cacao ad ICAM.

ICAM ha inoltre avviato un progetto **di collaborazione con i vivaisti locali** e le autorità governative per **facilitare la reperibilità delle sementi** e dell'attrezzatura per far crescere le nuove piante. Durante l'anno, la Società ha **distribuito circa 2000 sementi di cacao a Bundibugyo e 360 a Koboko** con l'obiettivo, nel lungo periodo, di **aumentare** non solo la **produttività** delle piantagioni di cacao, ma soprattutto di **contribuire alla riforestazione** di alcune zone del Paese.

During the year, ICAM launched several initiatives aimed at increasing the skills and productivity of the Ugandan farmers with whom it collaborates with. First, the Company organized 7 Farmer Field School training courses for local staff and farmers. These courses, which were free of charge, had the objective of conveying the necessary knowledge and tools to improve the quality of the cocoa produced, raise farmers' awareness towards an environmentally-friendly agronomic and biological management and, finally, increase the sense of empowerment of small farmers who supply cocoa to ICAM.

ICAM has also started a collaborative project with local nurserymen and government authorities to facilitate the availability of seeds and equipment to grow new plants. During the year, the Company distributed around 2,000 cocoa beans in Bundibugyo and 360 in Koboko with the long-term goal of increasing not only the productivity of cocoa plantations but, above all, of contributing to the reforestation of some areas of the Country.

Makabio – la piantagione modello in madagascar

La società **Makabio Sarl** è nata nel 2018 in Madagascar grazie a una joint venture, con il preciso obiettivo di creare una piantagione modello di 250 ettari che fosse in grado di rappresentare un'eccellenza qualitativa nel panorama agricolo internazionale. La costituzione di questa nuova società è stata guidata dalla volontà di ICAM di **valorizzare il ricco patrimonio genetico del cacao Fino de aroma del Madagascar**, contribuendo al tempo stesso alla **riqualificazione di territori deforestati e allo sviluppo locale** del settore agricolo del cacao. A tal fine è stata effettuata una ricerca approfondita, volta all'individuazione di un'area particolarmente adatta alla coltivazione del cacao, che ha portato all'identificazione della **regione di Mananjary**, caratterizzata da condizioni climatiche da temperatura e precipitazioni ottimali.

Il 2019 è stato caratterizzato dall'inizio delle attività volte alla creazione e alla gestione della piantagione modello, con la ricerca, selezione e conseguente formazione di un team di 65 lavoratori, ai quali è stato trasferito il know-how necessario per la gestione di una piantagione di cacao. Inoltre, la società ha identificato e **acquistato terreni** per una superficie pari a **96 ettari** da destinare alla coltivazione, contribuendo al tempo stesso alla riforestazione di aree deserte con alberi locali e alla **valorizzazione del patrimonio naturale dell'isola**.

I terreni acquistati infatti, inizialmente coperti da foresta, sono stati nel tempo progressivamente bruciati dalla popolazione locale per dare spazio al pascolo degli animali. Questi incendi, oltre ad aver provocato importanti emissioni di CO₂ in atmosfera, hanno ridotto significativamente il contenuto di sostanze organiche nel suolo, dando inizio a un processo di desertificazione. **L'impianto del cacao si presta molto bene al processo di riqualificazione** poiché, per una crescita ottimale, necessita la presenza di ombra. ICAM ha quindi coinvolto un esperto agronomo proveniente dal Perù che, dopo un accurato studio, ha elaborato un sistema agroforestale¹⁰, esaltando alcune specie autoctone che hanno contribuito all'aumento della disponibilità di azoto nel suolo (il principale elemento nutritivo delle piante), permettendo la coesistenza fra produttività e biodiversità.

Durante la preparazione dei terreni per la coltivazione, sono state **selezionate e piantate**, in seguito ad un periodo di preparazione



Makabio – the model plantation in Madagascar

The Makabio Sarl was born in 2018 in Madagascar thanks to a joint venture, with the specific objective of creating a model plantation of 250 hectares, a qualitative excellence in the international agricultural panorama. The establishment of this new company was guided by ICAM's desire to enhance the rich genetic heritage of the Fino de aroma cocoa from Madagascar, while contributing to the regeneration of deforested territories and to the local development of the cocoa agricultural sector. To this end, a thorough research was carried out, aimed at identifying a particularly suitable area for the cocoa cultivation, which led to the identification of the Mananjary region, characterized by climatic conditions with optimal temperature and precipitation.

In 2019, the activities started with the aim of creating and managing the model plantation, with the search, selection and consequent training of a team of 65 workers regarding the necessary know-how for the management of a cocoa plantation. In addition, the Company has identified and purchased an area of 96 hectares to use for the plantations, while contributing to the reforestation of desert areas with local trees and the enhancement of the island's natural heritage.

In fact, the purchased lands, initially covered by forest, have gradually been burned by the local population to give space to grazing animals. These fires, in addition to causing significant CO₂ emissions into the atmosphere, drastically reduced the content of organic substances in the soil, starting a process of desertification. The cocoa plant is well suited to regenerate land as, for optimal growth, it requires the presence of shade. ICAM therefore involved an expert agronomist from Peru who, after careful study, developed an agroforestry¹⁰ system, enhancing some native species which contributed to the increase of nitrogen in the soil (the main nutritional element of the plants), allowing the coexistence between productivity and biodiversity.

While preparing the land for cultivation, following a period

e crescita in vivaio, **le prime 40.000 piantine di cacao e 40.000 piante da ombra in 50 ettari di terreno** pronto. Sono state poi **selezionate 140 piante madri** dalle caratteristiche ottimali in alcune piantagioni dell'isola, necessarie per il futuro innesto delle piante di cacao. Nell'anno sono state purtroppo riscontrate diverse difficoltà nella gestione della piantagione, in particolare a causa di un **periodo prolungato di siccità** che ha messo a dura prova le piantine di cacao.

Per il 2020 si prevedono numerose sfide per la piantagione modello, date dal mutamento dello scenario globale segnato dall'avvento del virus COVID-19. Ciononostante, ICAM vede una interessante possibilità nello sviluppo di questo progetto e cercherà di affrontare al meglio tutte le difficoltà che si presenteranno.

10 Un sistema agroforestale viene definito come la combinazione nel tempo e nello spazio di almeno due o tre specie vegetali differenti. (Ruf F., Zadi H. 1998. Cocoa: from deforestation to reforestation. First international workshop on Sustainable Cocoa Growing, 1998-03-29/1998-04-03, Panama City, Panama / Smithsonian Institute).

of growth in the nursery, the first 40,000 cocoa seedlings and 40,000 shade plants were selected and planted in 50 hectares of regenerated soil. Furthermore, 140 mother plants, with optimal characteristics, were selected from plantations around the island, necessary for the future grafting of cocoa plants. Unfortunately, several difficulties were encountered in the management of the plantation during the year, in particular due to a prolonged period of drought that put a strain on the cocoa seedlings.

Numerous challenges are expected in 2020 for the model plantation, given the changing global scenario marked by the COVID-19 epidemic. Nevertheless, ICAM sees an interesting possibility in the development of this project and will try to face all the difficulties that will arise.

10 An agroforestry system is defined as a combination in space and time of at least two or three different plant species (Ruf F., Zadi H. 1998. Cocoa: from deforestation to reforestation. First international workshop on Sustainable Cocoa Growing, 1998-03-29/1998-04-03, Panama City, Panama / Smithsonian Institute)



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'eco-sistema 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 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 farmers in the provinces of **Bagua and Condorcanqui** (in the Peruvian regions of Amazonas). The cooperative's 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 among plantations, 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 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 start an important collaboration with APROCAM, aimed at finding



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, maggiore oltretutto 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.

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.





Responsabilità verso i clienti e i consumatori

Responsibility towards clients and 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.

ICAM ha sempre sostenuto l'importanza delle certificazioni di qualità come ulteriore strumento di conformità e di comunicazione rilevante per il settore di mercato nel quale opera. 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 della Società.

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:

Customers and consumers' trust is crucial for the success of those operating in the food industry. Being fully aware of this aspect, ICAM is careful in portraying itself as a responsible Company, paying careful attention to the quality of its products and capable of ensuring compliance with the highest levels of food safety.

ICAM has always believed the importance of quality certifications as an additional compliance and communication tool relevant to the market sector in which it operates. These certifications are a result of rigorous monitoring and control during the production process, starting with the raw materials, as described in its integrated management system, which is certified by the most relevant standards:



- **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.

A solid, trustworthy and continuously updated system that guarantees and proves ICAM's commitment.

The Company's Quality Control function is dedicated to guaranteeing high-quality chocolate to customers, which is ICAM's trademark, from the selection of the best ingredients up to the control of the finished product. The entire cocoa transformation cycle is scrupulously pursued following well-tested procedures, monitored on a continuous basis with the assistance of modern automated machinery. All the key production steps are designed to ensure compliance with the organoleptic characteristics of the raw material and to enhance the particularities of aroma and taste, always in accordance with the strictest food and safety standards.

ICAM's food safety policy is based on the prevention, accountability and transparency principles and is managed through self-control measures that allow a constant control on the authenticity, integrity and hygienic requirements of the products.

The implementation of the Policy is based on:

- prevenzione sistematica e continuativa dell'insorgere di non conformità;
- riduzione (e possibilmente eliminazione) dei rischi conseguenti, mediante una gestione attenta e rigorosa dei reclami e di altre eventuali segnalazioni.

La strategia di 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.

Inoltre, per garantire l'elevata qualità del prodotto, ICAM ha istituito un gruppo di 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 sensoriali finalizzati a garantire regolarità ai lotti di produzione segnalando eventuali scostamenti dagli standard attesi.

- *Systematic and continuous prevention of any non-conformity;*
- *Reduction (and removal where possible) of the resulting risks through a careful and scrupulous management of complaints and any other warning.*

ICAM's product undergo a three-step quality control strategy:

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

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

Analisi di Conformità (n.) / Compliance analysis (n.)			
	2017	2018	2019
Materie prime / Raw materials			
Patogeni / Pathogens	708	872	626
Micotossine / Mycotoxins	264	476	270
Pesticidi / Pesticides	338	280	232
OGM	88	100	85
Totale / Total Test	1.398	1.728	1.213
Semilavorati e prodotti finiti / Semi-finished and finished products			
Test microbiologici / Microorganic Tests	15.965	16.810	14.523
Patogeni / Pathogens	3.890	4.740	4.740
Cadmio / Cadmium	854	2.060	970
Allergeni (caseina) / Allergens (casein)	243	200	141
Filth test / Filth test	24	32	32
Totale / Total Test	20.976	23.842	20.406

La verifica dei prodotti viene effettuata in autocontrollo, ovvero con il completo e costante monitoraggio delle produzioni con il metodo HACCP. A riguardo, si prevede per il 2020 una revisione del piano HACCP, con l'identificazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) e dei relativi limiti.

Annualmente vengono effettuate circa 20.000 analisi per assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti.

La variazione delle analisi tra il 2018 e il 2019 è dovuta in parte ad una razionalizzazione dei campionamenti su base statistica, volta a migliorare la significatività delle analisi (in particolare relativamente alla presenza dei metalli pesanti) e in secondo luogo al miglioramento delle attività di prevenzione, mediante il monitoraggio di fattori significativi, piuttosto che sull'analisi esclusiva del prodotto finito (monitoraggi ambientali, test

Products are continuously verified as the HACCP method thoroughly and constantly monitors the production process. To this end, the HACCP plan will be reviewed in 2020, with the identification of the Critical Control Points (CCP) and the related limits.

Around 20,000 tests are carried out each year, to ensure the safety of the products.

The number of analyses decreased from 2018 to 2019 as the statistical sampling was rationalized, with the goal of improving their relevance (in particular in relation to the presence of heavy metals) and secondly to improve prevention activities, by monitoring significant factors, rather than the exclusive analysis of the finished product (environmental monitoring, surface testing, process

di superficie, validazione dei processi, risk assessment, ecc.). L'impegno di ICAM volto alla qualità e sicurezza del prodotto è inoltre periodicamente verificato, mediante specifici interventi di audit, sia da parte dei propri clienti, sia dagli Enti di certificazione.

Capacità di risposta alle esigenze dei clienti

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

La capacità di soddisfare le richieste dei propri clienti, **realizzando vere e proprie ricette tailor made**, rappresenta l'elemento distintivo di ICAM sul mercato ed è assicurata dalle accurate competenze sviluppate negli anni grazie 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.

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 di 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.

validation, risk assessment, etc.). ICAM's commitment to product quality and safety is also periodically verified, with specific audits, both by its customers and by certification bodies.

Ability to respond to customer needs

ICAM's continuous effort in satisfying its customer is not simply a goal but a fundamental element in the Company's mission. Indeed, for a Company that mainly operates in the "B2B" market, being a reliable partner, able to effectively respond to customers' needs by guaranteeing a quality product, is essential for long-lasting relationships.

Satisfying customer, by creating tailor made recipes, is ICAM's distinctive feature in the market, which is proven by and accurate know-how, that was built over the years, with constant research and development activities.

The deep knowledge of the raw material, its procurement, production techniques and quality management along the entire supply chain, represent the Company's unique know-how feature, which is summed up in the so-called production "recipes" of the different types of semi-finished and finished chocolate products: the recipes clearly define the necessary ingredients, their quantities, their sequence, the temperatures, timings and all the technical parameters of the machines used in each production phase, from the warehouse management of the raw material up to the management of product stocks.

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.

Attività di Ricerca e Sviluppo <i>R&D activities</i>			
Ricette sviluppate nell'anno <i>Developed recipes, by year</i>	2017	2018	2019
Sviluppate su richiesta del cliente <i>Customer's request</i>	485	623	673
Sviluppate internamente <i>Internally</i>	245	139	179
Totale / Total	730	762	852

Capacità di risposta <i>Response capacity</i>			
Ricette sviluppate / Richieste di ricette ricevute da clienti <i>Developed recipes / clients' requests</i>	93.81%	95.69%	94.39 %
Ricette sviluppate / Richieste di ricette ricevute internamente <i>Developed recipes / internal requests</i>	88.13%	77.22%	89.5 %
Ricette sviluppate / Richieste di ricette ricevute totali <i>Developed recipes / total requests</i>	91.82%	91.70%	93.33 %

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 **673 le ricette sviluppate nel 2019** su esplicita richiesta del cliente, con una **capacità di risposta maggiore del 94%**. Tale performance viene confermata anche con riferimento alle ricette sviluppate su richiesta interna, pari a 179, con un incremento del 28% in confronto al dato del 2018.

La ricerca della soddisfazione del cliente viene dimostrata anche dall'impegno costante nel minimizzare il numero di reclami ricevuti annualmente dai propri dipendenti. Tale sforzo e attenzione è riscontrabile nella riduzione del 30% dei reclami rispetto al 2018.

ICAM's Research and Development laboratory, with its ability to analyse the market's needs and identify the best recipes, effectively respond to customer's requests. The related KPIs give evidence to this claim: in 2019, 673 recipes were created at customers' request, with a response capacity of over 94%. The R&D's capability is evident for what concerns the recipes developed internally, 179 in total, which have increased by 28% compared when to the 2018's performance.

The attention given to customer satisfaction is also demonstrated by ICAM's constant commitment to minimizing the number of complaints received annually. To this end, compared to 2018, 2019 saw a 30% decrease in complaints received.

Reclami ricevuti / Complaints received			
Indicatore / KPI	2017	2018	2019
Reclami non critici / Non critical	108	122	89
Reclami critici / Critical	53	73	48
Totale / Total	730	762	852
Reclami per un milione di unità di consumo vendute Complaints per million of units sold	1,24	1,32	1,0

L'attività del laboratorio rappresenta quindi 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.

The laboratory's activity therefore represents a decisive element to ensure the continuous update and refinement of the production processes, as well as the constant alignment of the Company's product portfolio with market trends and regulatory changes, thus allowing ICAM to always satisfy the palates of the most demanding consumers.

Sono infatti **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**.

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.

ICAM uses over 400 recipes, with different varieties of chocolate, and, by adding different ingredients (such as hazelnuts, almonds, fruit, etc.), is able to create over 3,000 products.

In addition to the recipe development activity, ICAM offers its customers a highly reliable service, both in terms of quality and in terms of meeting the agreed deadlines. The analysis of the indicators, relating to the quality of the service, shows the Company's ability to ensure timely compliance with the deadlines agreed with the customer, with levels of non-compliance (not related to quality) close to zero.

Indicatori di Qualità / Quality KPIs			
Indicatore / KPI	2017	2018	2019
Servizio al cliente ¹ / Client support ¹	92,08%	95,98%	98,89%
Non conformità da clienti ² / Non-compliance from clients ²	0,08%	0,14%	0,09%

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° requests satisfied on time/ n° requests

2. the cost of returns caused by non-compliance (not quality-related) / revenue

Nel corso del 2019, in continuità con il proprio impegno costante nella ricerca della soddisfazione dei propri clienti, ICAM **ha ottenuto la certificazione Lactose Free** per una nuova linea di prodotti. Tale risultato è stato ottenuto grazie all'installazione di nuovi impianti e l'adeguamento igienico delle attrezzature. Inoltre, la società ha avviato la **sperimentazione di un nuovo impianto di trattamento della pasta di cacao** che permette di esaltare le proprietà aromatiche e una limitazione considerevole dell'acidità del cacao per la quale si prevede l'installazione del macchinario nel corso del 2020.

During 2019, in continuity with its constant commitment towards customer satisfaction, ICAM obtained the Lactose Free certification for a new product line. This result was achieved thanks to the installation of new machinery and the hygienic upgrade of the existing equipment. In addition, the Company has started experimenting with a new cocoa paste treatment system that allows the enhancement of cocoa's aromatic properties and reduce its acidity. The new machinery will be installed in 2020.

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 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.

Responsible Marketing

To build a trust based-relationship with consumers, marketing activities need to be accurate and responsible, both in the claims used and in the information on the packaging regarding the products' characteristics. ICAM, which follows the principles of caution and transparency, is constantly committed to respecting its consumers, which is not limited to a mere compliance with regulations. The Company pays great attention to the information provided on its labels and, more generally, to the product characteristics stated on the packaging. ICAM's product labels contain detailed, complete and transparent information regarding the origin, characteristics, nutritional information and product certifications, in order to allow consumers to make an informed choice.

Furthermore, ICAM - going beyond national regulation - is committed to providing additional nutritional information on the front of its packaging to allow a thorough understanding of its claims.

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.).

Durante il 2019, ICAM ha ampliato la propria offerta di prodotti che rispondono a specifiche esigenze dietetiche ed alimentari, con la nuova gamma di prodotti professionali certificati **Lactose Free**.

Product certifications

The information that reaches the consumer through the certification 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.).

*In 2019, ICAM expanded its range of products for customers with specific dietary requirements and food restrictions, obtaining the **Lactose Free** certification for its professional line.*



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.).

Per trasparenza e completezza d'informativa, si segnala che nel 2019 ICAM ha ricevuto 2 non conformità minori relativamente alla certificazione biologica, avendo utilizzato etichette senza la preventiva autorizzazione dell'Organismo di Certificazione. Tale errore, che non ha comportato ammende, sanzioni o il ritiro dei lotti, ha portato all'aggiornamento delle procedure di rilascio delle etichette.

The same responsible approach can be witnessed in all of its ad campaigns and on its communication channels (TV, Internet, Social Networks, etc.).

In continuity with the Company's effort to be thorough and transparent in its claims, in 2019 ICAM received 2 minor non-compliances regarding the Organic certification. During the year, the Company used the certification label without prior authorization from the Certification Body. This mistake, which did not lead to any fine, penalty or withdrawal of the product, was helpful to update the internal Process regarding the use of labels.



Responsabilità verso la Comunità

Responsibility towards the community

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 un confronto collaborativo con Enti, Istituzioni e Autorità locali.

Since the 1940s, ICAM's relationship with the local communities grew altogether with the Company, and was helped by hiring local staff and being careful about its environmental, educational and social impacts.

ICAM believes in the importance of a prolific dialogue with the community. Over the years, the Company has aimed at being a reliable, proactive, collaborative, transparent production reality. The correct and regular management of all regulatory aspects relating to the Company's activity, together with the guidelines adopted over time, gave the ICAM the opportunity to build a collaborative relationship with local Entities, Institutions and Authorities.

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



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

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

Inoltre, la Società offre il proprio sostegno alla comunità attraverso le donazioni **dei propri prodotti**.

Questa particolare attività è rivolta a tutte quelle associazioni che per loro iniziative richiedono a ICAM un contributo di prodotto, ma soprattutto è caratterizzata **dall'adesione della Società al Banco Alimentare**, di cui uno dei soci, Antonio Agostoni, è tra i fondatori. In tale ambito la Società ha stretto **accordi con i distributori** (es. Esselunga) finalizzati a favorire l'invio, da parte degli stessi, dei prodotti ICAM ritirati dal mercato direttamente al Banco Alimentare, **facendosi carico di tutti i costi**.

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

Nel 2019, ICAM ha donato un controvalore in merce di € 527.267,21¹¹.

Il 2019 è stato innegabilmente un anno ricco di eventi per ICAM, con la partecipazione già a gennaio a ISM, la più importante fiera internazionale dei prodotti dolcari a livello mondiale. A marzo, presso la sede di Orsenigo, ICAM ha dato il via al **progetto di alta formazione, CHOCO CUBE – Cultura, Competenza e Creatività**. Uno spazio di condivisione in cui ICAM ha messo a **disposizione la propria competenza e know how** a servizio di pasticciatori, cioccolatieri, gelatieri e professionisti del settore per favorirne la crescita attraverso lo scambio di conoscenze, rafforzando al tempo stesso la cultura del cioccolato, fino a definirne le tendenze per il futuro.

Oltre alle sessioni tenute dai tecnici interni ad ICAM, nel corso di questo primo anno sono state organizzate alcune masterclass tenute da personalità di spicco del settore come Ernst Knam e Mario Di Costanzo. In occasione di **TUTTOFOOD 2019**, tenutasi a Maggio 2019, **ICAM si è aggiudicata il terzo posto nella categoria #atuttaresponsabilità** del concorso **#atuttobrand**, organizzato da GDOWeek e Mark UP. In questa occasione è stato riconosciuto l'impegno dell'azienda con

The Company supports cultural and educational initiatives, in particular with schools. ICAM wants to contribute in training "people of heightened skills, but also of elevated humanity", for this reason it provides its financial support to accessible education initiatives, regularly welcomes students on internships and adheres to high school internship projects (i.e. alternanza scuola lavoro), with various scholastic institution with different curricula and school year.

Furthermore, the Company offers its support to the community by donating its own products. This particular activity is dedicated to specific associations that request a product contribution from ICAM to fund their charitable initiatives and, in par-

ticular, to the Italian Food Bank (Banco Alimentare) of which ICAM is a member Company and Antonio Agostoni is one of the founders of the NGO. In this context, the Company decided to partner with some distributors (e.g. Esselunga) to facilitate sending ICAM's unsold products directly to Banco Alimentare, covering all costs.

In addition, on Easter, ICAM donates Easter eggs to all local children from nursery and elementary schools and local churches.

In 2019, ICAM donated € 527.267,21¹¹ of goods.

2019 was undeniably a year full of events for ICAM, with the participation in January at ISM, the most important international fair of confectionery products worldwide. In March, at the Orsenigo office, ICAM launched its advanced training project, CHOCO CUBE - Culture, Competence and Creativity. CHOCO CUBE is a knowledge hub in which ICAM's expertise and know-how is shared with pastry chefs, chocolatiers, ice cream makers and other professionals and their professional growth is reached through the exchange of knowledge, while strengthening the culture of chocolate and defining its future trends.

In addition to the training sessions held by ICAM technicians, the hub decided to kick-off its first year of activities by organizing some master classes with well-known experts such as Ernst Knam and Mario Di Costanzo.

At TUTTOFOOD 2019 initiative, organized by GDOWeek and Mark UP in May 2019, ICAM was awarded third place in the #atuttaresponsabilità category of the #atuttobrand competition. The award ac-



ICAM Chocolate Uganda e la proposta biologica del brand Vanini. Ad ottobre, in occasione **dell'Eurochocolate 2019 a Perugia**, ICAM ha partecipato attivamente come partner dell'evento: in Piazza Matteotti, rinominata per l'occasione Piazza dei Bottoni, ha **trasformato la piazza in uno spazio interattivo** in cui tutti i visitatori si sono cimentati nella realizzazione di veri e propri bottoni di cioccolato; per i più giovani, invece, ha organizzato una serie di **laboratori “A lezione di cioccolato” con un team di esperti che li ha guidati nella degustazione del cioccolato**.

Un percorso educativo e divertente allo stesso tempo, attraverso il quale i piccoli degustatori hanno imparato a conoscere i segreti del buon cioccolato, distinguendo tra bianco, al latte e fondente. Inoltre, ogni giorno sono stati **organizzati degli spettacoli di showcooking dove chef pasticceri di Eurochocolate** hanno realizzato una selezione di ricette utilizzando prodotti ICAM.

Per quanto riguarda le associazioni di settore, ICAM, aderisce a Confindustria Lecco e Sondrio, all'Associazione delle Industrie del Dolce e delle Paste Italiane (AIDEPI), l'Unione Italiana Food, all'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ICE) e alla Compagnia delle Opere (CdO).

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

knowledged ICAM's commitment to its program in Uganda and the relating organic cocoa products of the brand Vanini.

In October, at Eurochocolate 2019 in Perugia, ICAM actively participated as a partner of the event: Piazza Matteotti, renamed for the occasion Button Square (Piazza dei Bottoni), became an interactive space in which all visitors were given the opportunity to create chocolate buttons; for the younger visitors, on the other hand, ICAM organized a series of “Chocolate lessons” with a team of experts who guided them in a chocolate tasting experience.

These fun and educational events taught the young tasters the secrets of good chocolate and to distinguish the different types of chocolate, such as white, milk and dark. In addition, there were daily show cooking shows where Eurochocolate pastry chefs prepared a selection of dishes using ICAM products.

As far as sector associations are concerned, ICAM is a member of Confindustria Lecco and Sondrio, the Association of Italian Sweet and Pasta Industries (AIDEPI), the Italian Food Union, Italian Trade and Investement Agency (ICE) and the Compagnia delle Opere (CdO).

11 *The data refers to all corporate gifts, including donations: to the Food Bank; Easter eggs to children of local communities who attend local churches, kindergartens, elementary and middle schools; Easter and Christmas gifts and donations to employees and third parties; free gifts to customers.*







Cioccolatieri

1946

Responsabilità verso il Pianeta

Responsibility towards 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 (temperature, 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.

A tal proposito, ICAM crede pienamente nell'importanza di supportare le iniziative internazionali, quali quelle promossi dalle Nazioni Unite, che affrontano la necessità di uno sviluppo sostenibile e la protezione della biodiversità e delle foreste. In particolare, ICAM appoggia la Dichiarazione di Rio de Janeiro sull'Ambiente e sullo Sviluppo del 1992, in particolare, il suo Principio n. 15, il quale afferma:

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

ICAM applica il principio di precauzione in molteplici aspetti, relativamente al suo impatto ambientale e ai propri prodotti, nella fase di approvvigionamento, nel processo produttivo e per il packaging.

ICAM's path to achieve excellent quality chocolate starts from its origin: from identifying the best plantations to selecting the raw material with extreme care. Nature is therefore the greatest resource and secret of ICAM's success.

Cocoa grows in specific climatic conditions (temperatures, humidity, rainfall and wind) typical of some areas of the planet, which are mainly located Africa, South America and Central America. The current climate change risks altering significantly the characteristics of these geographical areas, considerably reducing the amount of suitable land for cocoa production, with negative consequences for millions of small farmers, for the economies of the producing countries and for the global chocolate industry. In recent years, there have been significant price fluctuations linked to climatic issues (hurricanes, particularly dry seasons, etc.). Furthermore, the various life cycle analysis of cocoa-based products have clearly shown that the phase that impacts global warming the most is industrial processing, while the supply phases (cultivation and transport) contribute to acidification, eutrophication and exploitation of natural resources.

Hence, teaching sustainable agricultural practices to cocoa farmer is not enough and, ICAM acknowledges that it is necessary to effectively commit to reduce its environmental impact. For this reason, the Company supports on one hand organic farming for raw materials (cocoa, sugar, vanilla, hazelnuts, etc.) to protect soil's fertility and, on the other, is focused in acquiring technological solutions to ensure a reduction in consumption, both in economic and environmental terms.

ICAM fully believes in the importance of international initiatives, such as those endorsed by the United Nations, connected to sustainable development and the protection of biodiversity and forests. In particular, ICAM supports the 1992 Rio de Janeiro Declaration on Environment and Development and, in particular, to its 15th Principle, which states that:

"In order to protect the environment, the precautionary approach shall be widely applied by States according to their capabilities. Where there are threats of serious or irreversible damage, lack of full scientific certainty shall not be used as a reason for postponing cost-effective measures to prevent environmental degradation".

ICAM applies the precautionary principle in multiple aspects pertaining to its environmental impact and its products: in supplying materials, in the productive process and in the packaging.

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, 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 trigenerator, 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 7.770 "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. A seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 102/2014, relativo all'efficienza energetica e all'obbligo per le grandi imprese e imprese energivore di effettuare una diagnosi energetica, ICAM è tenuta a sottoporsi ad un audit ogni 4 anni. La Società, i cui siti sono stati auditati nel 2015 e nel 2019, sta valutando l'opportunità di adottare un sistema di gestione energetico certificato ISO 50001:2018, sia per lo stabilimento di Orsenigo, sia di Lecco.

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 0,01% è attribuibile alla lavorazione del cacao svolta da ICAM presso la sede di Orsenigo.

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 ha potuto ridurre di oltre il 90% i consumi idrici annui rispetto al precedente impianto, passando

Energy efficiency

In recent years, ICAM has made a series of investments aimed at significantly improving energy efficiency, which is in line with its commitment to reducing its environmental impact. The new production plant in Orsenigo combines technological requirements, tied to strict sector regulations, with functional needs and construction logic, all respecting the environment. In designing the new industrial site, ICAM was inspired by three

strategic elements in the production of cocoa: functionality, traceability and environmental sustainability. In this way, a fully automated production plant was created, capable of ensuring the traceability of each process and, at the same time, doubling the energy efficiency (compared to the former production plant).

The main innovative feature is the trigeneration plant which, by simultaneously producing electricity, steam and cold water from a single energy source, allows to efficiently and autonomously obtain the necessary energy to satisfy almost entirely (about 80%) the need of the production process. The remaining

energy is purchased from the national grid. The trigenerator, powered by methane (one of the cleanest of fossil fuels), in fact reaches an efficiency level of about 82% (referring to the energy power of the methane itself), thus allowing significant energy savings and cost reduction. These saving have been confirmed by the 7,770 "White Certificates" (or also Energy Efficiency Certificates) assigned to ICAM in the last five years, which certify the energy savings achieved through the energy efficiency interventions. Following the entry into force of 102/2014 Legislative Decree, concerning energy efficiency and the specific requirement for large and energy-intensive companies to carry out an energy diagnosis, ICAM is required to undergo an audit every 4 years. The Company, whose sites were audited in 2015 and 2019, is evaluating the adoption of an ISO 50001: 2018 certified energy management system, both for the Orsenigo and Lecco plants.

Water Management

Chocolate is one of food items with the highest water consumption. According to the Water Footprint Network, the average water consumption (direct and indirect), which significantly depends on the geographical area of cultivation, is of 24,000 litres per kg of chocolate. Of these, less than 0.01% is caused by the cocoa processing carried out by ICAM at the Orsenigo headquarters.

ICAM is aware of the importance of using natural resources responsibly, and hence pays great attention to the water management, ensuring the optimization of production cycles. With the new plant in Orsenigo, with a closed-circuit water system for the cooling system, the Company has been able to annually reduce its water consumption by more than 90%, going from about 700 ML of the Lecco

La tecnologia del Trigeneratore

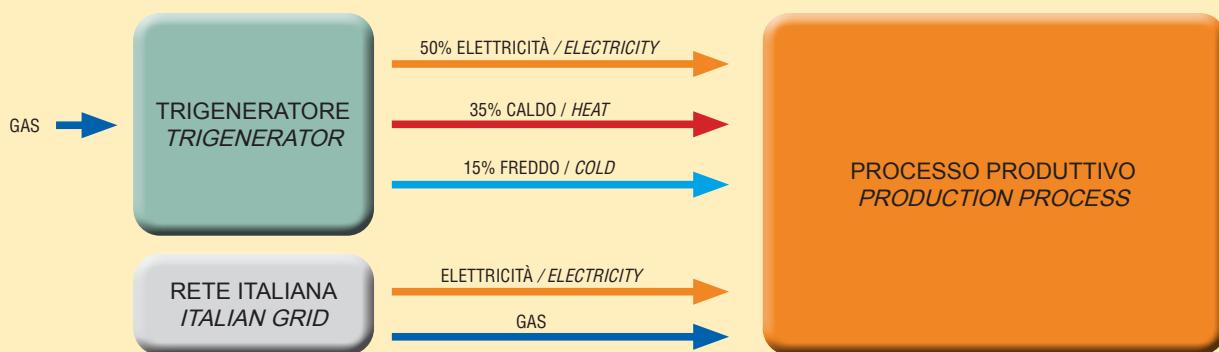
Le tradizionali centrali termoelettriche convertono solamente 1/3 dell'energia del combustibile utilizzato in elettricità. La trigenerazione è un particolare campo dei sistemi di cogenerazione che, oltre a produrre energia elettrica, consente di utilizzare l'energia termica recuperata dalla trasformazione 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.

Nel corso del 2019, in corrispondenza di un fermo per la manutenzione periodica del trigeneratore, si è deciso di installare un abbattitore di emissioni (a base di urea) che permette un'ulteriore riduzione dell'impatto ambientale.

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-absorbtion 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.

In 2019, during a standstill for periodic maintenance of the trigenerator, ICAM decided to install a scrubber system to reduce emissions enabling the Company to further reduce its environmental impact.



da circa 700 ML del sito di Lecco a "soli" 70 ML¹² per il sito di Orsenigo, raddoppiando contemporaneamente la capacità produttiva. Nonostante si renda ancora necessario l'utilizzo del sito di Lecco, nel 2019 ICAM è riuscita a ridurne il consumo del 36% rispetto al 2018.

Per l'approvvigionamento di acqua ICAM dispone di:

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

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

I consumi idrici per i due stabilimenti per l'anno 2019 sono stati di circa 146 ML, in calo del 15% rispetto all'anno precedente e del 19% rispetto al 2017. La performance di quest'anno è stata fortemente penalizzata da un problema impiantistico avvenuto tra maggio e settembre nel sito di Orsenigo, il cui consumo è aumentato del 25% rispetto al risultato positivo del 2018. Ciononostante, grazie a una compartimentazione e chiusura delle

site to "only" 70 ML¹² for the Orsenigo site, simultaneously doubling production capacity. Although the Lecco site still needs to be used, ICAM managed to reduce its consumption in 2019 by 36% compared to 2018,

ICAM withdraws water from:

- three wells (ground water), two in Orsenigo and one in Lecco;
- the municipal drinking water network.

Ground water is used for the cocoa transformation processes and for the factory auxiliary services and, before being discharged into the sewer system, water is equalized and kept under constant control, in compliance with the Italian law. The water from the aqueduct (municipal water) is used exclusively for sanitary facilities (bathrooms and showers) and for the canteen's kitchen. In addition, all rainwater is collected in a settling tank, which helps in separating any oils coming from the parking lots, from cars and trucks.

Water consumption for the two plants for 2019 was around 146 ML, a reduction of 15% if compared to the previous year and 19% when compared to 2017. This year's performance was severely penalized by an issue in Orsenigo which took place between May and September, hence the site's consumption increased by 25% when compared to 2018's positive result. Nevertheless, thanks to a compartmentalization and closure of the utilities in the un-



utilities nei reparti non utilizzati nello stabilimento di Lecco, è stato raggiunto un risparmio di acqua pari a 41,55 ML. Per il 2020, grazie alla pronta risoluzione del guasto impiantistico, la società prevede una riduzione del 20% dei consumi di Orsenigo.

12 Nel Bilancio di Sostenibilità 2018 era presente un refuso e il dato, invece di essere di essere dichiarato in m³, per cui il dato era stato comunicato utilizzando come unità di misura i Litri. Inoltre, si è deciso per uniformarsi ai requisiti degli Standard GRI riclassificando il dato utilizzando come unità di misura i ML.

Packaging sostenibile

La selezione e la scelta del packaging più idoneo a vestire i propri prodotti rappresenta per ICAM un aspetto importante della propria strategia orientata alla qualità e alla sostenibilità, a diversi livelli. Un team tecnico dedicato al packaging, in collaborazione con l’Ufficio Acquisti, definisce le specifiche di ogni incarto, 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. Soprattutto, la Società considera determinante valutare la “sostenibilità” del materiale, che viene di conseguenza selezionato anche in funzione della facilità di smaltimento e dell’impatto ambientale.

Nel 2019 sono state **acquistate circa 815 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, questi ultimi in materiale 100% riciclabile. Con riferimento all’imballaggio primario, circa **l’88% del volume d’acquisto è rappresentato da materiale completamente riciclabile** (carta, alluminio puro e plastica) mentre il 12% è materiale accoppiato e multistrato (plastica o alluminio) non riciclabile, principalmente utilizzato per il confezionamento dei prodotti destinati al mercato industriale (es. gocce, coperture, ecc.). 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 differenziazione e la conseguente possibilità di riciclo. Nel 2019, la Società ha investito in una nuova linea di confezionamento primario delle tavolette 85-100gr, che ha permesso di sostituire il precedente incarto accoppiato, composto da carta e alluminio, con alluminio puro (per un peso pari a 25 tonnellate all’anno). Grazie alla nuova macchina **circa il 92% del packaging impiegato nel confezionamento delle tavolette è 100% riciclabile**, aumentando del 5% la percentuale di riciclabilità del packaging del prodotto. L’alluminio puro, infatti, **può essere riciclato al 100% e riutilizzato all’infinito** e, il suo riciclo, permette di risparmiare il **95% dell’energia usata per produrre alluminio vergine**.

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 Eu-

used areas in Lecco, ICAM was able to save approximately 41.55 ML of water. For 2020, thanks to the prompt resolution of the plant’s failure, the Company expects a 20% reduction of Orsenigo’s consumption.

12 In the 2018 Sustainability Report there was a mistake in the reported data which, instead of being declared in m³, was communicated in Liters. Furthermore, it was decided to further comply with the requirements of the GRI Standards by reclassifying the data using ML.

Sustainable packaging

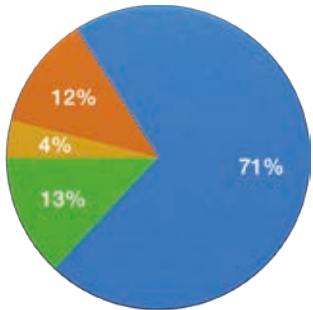
ICAM’s focus on quality and sustainability can also be seen in its selection of the most appropriate packaging for its products. A technical team, together with the Purchasing Department, defines the specification of each wrapper, which first and foremost must protect and safeguard the product’s food safety, freshness and taste quality. During the selection process, factors such as machinability and productive efficiency are taken into account, as well as the aesthetics and communicative functions of the packaging itself. Above all, the Company considers the “sustainability” of the materials to be fundamental, selecting them on the basis of their disposal and reduced environmental impact.

*In 2019, ICAM purchased about **815 tons of material for its products** (bars, pralines, cocoa powder and industrial covers) primary packaging, to which we must add the purchase of cartons, pallets and 100% recyclable displays. With reference to primary packaging, approximately **88% is completely recyclable material** (paper, pure aluminium and plastic) while 12% is laminated and multilayer material (a combination of different types of plastic and aluminium) that is not recyclable and which is used for the industrial market (e.g. drops, coatings, etc.). It should be noted that the critical element in the choice of packaging solutions is represented by the safeguard of the quality and above all of the food safety characteristics of the product. Furthermore, for what concerns the packaging of products for the industrial line, the material used must also be able to withstand the weight of the content and be sufficiently robust to ensure its handling without the risk of breaking.*

*When possible, ICAM is committed to using fully recyclable materials for the packaging of its products. In 2019, the Company invested in a new primary packaging line for the 85-100gr bars, which was able to replace the previous multi-layer packaging, consisting of paper and aluminium, with pure aluminium (25 tons per year). Thanks to the new machine, **approximately 92% of the packaging used for bars is 100% recyclable, increasing the recyclability percentage by 5%**. In fact, pure aluminium is **fully recyclable**, the recycling process uses only 5% of the energy used to produce its virgin variety and **can be perpetually recycled**.*

Packaging’s eco-sustainability is a highly debated and controversial topic, both at the level of legislators, and of producers and users. ICAM, integrating the waste management directives indicated by the European Union (Directive 94/62 EEC) and in response to the ever-increasing requests from customers, has launched, in partnership with some suppliers and specialized consultants in the sector, an important study with three main goals: the reduction of

Materiale per confezionamento principali prodotti (tavolette, praline e coperture) 2019
Packaging materials used for the main products (bars, pralines and coatings) 2019



● Carta / Paper ● Alluminio / Aluminium
 ● Plastica / Plastic ● Vario / Other

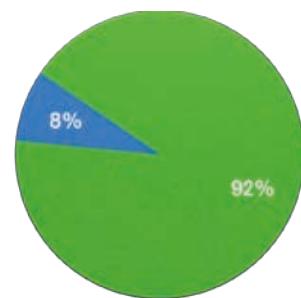
ropea (Direttiva 94/62 CEE) e in risposta alle sempre crescenti sollecitazioni provenienti dai clienti, ha avviato, in partnership con alcuni fornitori e consulenti specializzati del settore, un'importante attività di studio su più fronti che si articola in tre direzioni principali: la riduzione del volume di imballi, l'impegno, dove tecnologicamente possibile, ad utilizzare confezioni 100% riciclabili e lo sviluppo di soluzioni di packaging biodegradabili/compostabili.

Oltre all'importante risultato raggiunto relativamente al packaging delle tavolette di cioccolato, vi sono diversi i progetti in fase di sviluppo:

- **sgrammatura degli astucci:** dopo mesi di test per identificare il fornitore e trovare la soluzione ideale per ridurre la grammatura della carta utilizzata per gli incarti, ICAM ha terminato a novembre la fase di studio del progetto e ha inoltrato l'ordine al fornitore. Si prevede che i primi incarti sgrammati verranno consegnati a partire **da Febbraio 2020**. Il nuovo packaging permetterà **una riduzione del 7%** (pari a 26 tonnellate) del peso **degli astucci** di cioccolato e di circa il **18%** (pari a 35 tonnellate) **del peso degli incarti a portafoglio**.
- **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.

Per quanto riguarda l'introduzione di **packaging biodegradabili/compostabili**, ICAM ha studiato un loro possibile impiego assieme a fornitori specializzati. Di fatti, accanto alle proposte di mono-materiali riciclabili, le confezioni biodegradabili/compostabili rappresentano una valida alternativa ai materiali plasticci multistrato i quali non sono riciclabili. La sfida più grande del progetto, era rappresentata dalla possibilità di realizzare un packaging che riunisse in sé diversi fattori, quali: la possibilità di un fine-vita circolare, la garanzia di una adeguata barriera a protezione della shelf life del cioccolato e il mantenimento dell'efficienza produttiva e della macchinabilità del packaging. La fase di sperimentazione e di studio, avviata nel 2019, ha portato all'acquisto di una macchina confezionatrice dedicata, la quale verrà consegnata a giugno 2020. ICAM prevede

Materiale riciclabile per confezionamento tavolette di cioccolato 2019
Recyclable material for the chocolate bars packaging 2019



● Non riciclabile / Non Recyclable
 ● Riciclabile / Recyclable

the volume of packaging, the commitment, where technologically possible, to use 100% recyclable packaging and the development of biodegradable / compostable packaging solutions.

In addition to the important result achieved with regards to the packaging of chocolate bars, there are several projects under development:

- **wrapping weight reduction:** after months of testing to identify the ideal supplier and solution to reduce the weight of the wrapping paper, ICAM completed the study phase of the project in November and forwarded the order of the machine to the chosen supplier. The first programmed wraps are expected to be delivered in **February 2020**. The new packaging will allow a **7%** (equal to 26 tons) **reduction** in the weight of the chocolate boxes and approximately **18%** (equal to 35 tons) **in the weight of wrapping paper**.
- **packaging optimization:** an internal multidisciplinary working group is analysing the packaging currently used in order to decrease its overall volume, for example: by reducing the plastic sheets inserted in the pallets, reducing the weight of the cartons used for packaging and optimizing the number of pieces per carton and boxes per pallet, without sacrificing the protection and stability of the packaging.

For what concerns the use of biodegradable / compostable packaging, ICAM has been studying their possible application with the support of specialized suppliers. Alongside the proposals of recyclable mono-materials, biodegradable / compostable packs are a valid alternative to multilayer plastic packaging which are not recyclable. The project's biggest challenge is the possibility of creating a packaging that combines several factors, such as: the possibility of a circular end-of-life, the guarantee of an adequate barrier to protect the shelf life of chocolate and keeping the production efficiency and machinability of the packaging currently used. The experimentation and study phase, started in 2019, led to the purchase of a dedicated packaging machine, which will be delivered in June 2020. ICAM expects to be able to showcase the new type of packaging

di poter proporre la nuova tipologia di packaging nell'autunno del 2020, permettendo così ai propri clienti una soluzione per allinearsi alla Direttiva UE 2018/851 circa la promozione di packaging biodegradabili/compostabili.

in autumn of 2020, thus allowing its customers a solution that is aligned with the EU Directive 2018/851 regarding the promotion of biodegradable / compostable packaging.

Packaging dei prodotti ICAM

- **TAVOLETTE:** le tavolette di cioccolato sono contenute singolarmente in fogli di alluminio e ricoperte da un involucro 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 FSC (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 laminated film (plastic/paper or plastic/metal). The laminated films (non-recyclable) represent a solution able to guarantee a high level of protection to the product, preserving 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 CO₂ 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 CO₂ 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 a chocolate product, from the procurement of the raw materials right up to the efficiency of the production process, allows ICAM to significantly reduce its environmental impact.

In order to be able to understand, manage, and reduce its impact on climate and, at the same time, prove its commitment, the Company has launched a program to calculate and monitor its Carbon Footprint.

The Carbon Footprint measures the total amount of CO₂ and greenhouse gas emissions associated, directly or indirectly, with a product, a service or a Company.

*ICAM's study, developed with the support of a researcher from Milan Polytechnic University, assessed the environmental performance of the production of 1 kg of **86%** Vanini dark chocolate (Bagua, Peruvian origin), including its packaging, divided into 100g bars. The analysis was carried out in compliance with the LCA (Life Cycle Assessment) methodology, taking into account the entire supply chain, from the production 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 CO₂ equivalent per kilo** of chocolate, almost **30%** lower than other similar products.*





Cioccolatieri
1946

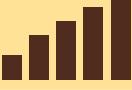
Principali obiettivi futuri

Obiettivi futuri	Performance 2019
Affinare la struttura e i contenuti del Bilancio di Sostenibilità.	 Redazione dell'edizione 2019 del Bilancio in versione GRI – Core. Per gli aspetti materiali a cui non sono stati associati indicatori, si provvederà a identificarli per le prossime edizioni del Documento.
Estendere il perimetro di rendicontazione alle altre società del Gruppo ICAM.	 Esteso il perimetro di rendicontazione dell'informativa ai dati economico-patrimoniali e alle Risorse Umane a tutto il Gruppo.
Procedere alla formalizzazione della Matrice di Materialità così come prevista dai GRI Standard.	 COMPLETATO La Società ha formalizzato la Matrice di Materialità, presentata nel presente Documento.
Avviare un dialogo continuo e sistematico con i portatori di interesse.	 Avviato un dialogo con le Risorse Umane di ICAM S.p.A. e definito un piano di Stakeholder Engagement per i prossimi anni.
Avviare l'impostazione di un processo organizzativo per la raccolta delle informazioni da inserire nel Bilancio di Sostenibilità.	 I dati presentati sono stati raccolti attraverso apposite schede e interviste con i referenti di funzione, in coerenza con la metodologia richiesta dai GRI Standard, e verificati con un processo di controllo interno.
Incrementare il fatturato, con particolare riferimento alla quota relativa ai prodotti a marchio proprio.	 Non sono stati registrati incrementi nel 2019. Tale aspetto confluiscere nel più ampio obiettivo di incrementare il fatturato, con particolare riferimento alla vendita di prodotti finiti.
Incrementare il fatturato, con particolare riferimento alla vendita di prodotti finiti.	 NUOVO OBIETTIVO
Integrare il questionario di valutazione fornitori con l'analisi delle certificazioni etiche possedute dagli stessi, nonché da una generale valutazione dell'impegno etico.	 COMPLETATO La Società ha integrato la richiesta di certificazioni etiche nei questionari di valutazione dei fornitori.
Incrementare ulteriormente la quota di cacao da approvvigionamento diretto.	 Non sono stati registrati incrementi nel 2019. Tale aspetto confluiscere nel più ampio obiettivo di definire un Programma di acquisto di cacao che assicuri il rispetto dei valori di ICAM lungo tutta la filiera.
Definizione di un Programma di acquisto di cacao che assicuri il rispetto dei valori di ICAM lungo tutta la filiera.	 NUOVO OBIETTIVO
Ridurre i consumi idrici del 50% entro il 2020.	 Ridotto i consumi idrici del 15%. Si prevede un'ulteriore riduzione durante il 2020.
Ridurre la percentuale di materiale non riciclato per il confezionamento delle tavolette di cioccolato.	 Incrementata la percentuale di materiale riciclabile al 92%.
Revisione del piano HACCP aziendale.	 NUOVO OBIETTIVO



Cioccolatieri
1946

Main Goals for the Future

Goals	2019 Performance
Refine the structure and content of the Sustainability Report	 2019 Sustainability Report in accordance with the GRI - Core version. For what concerns the material topics with no indicator associated, proper KPI will be provided for the next editions of the document.
Extend the boundary of sustainability reporting to the other companies of ICAM Group	 The reporting scope has been extended to include the economic and financial data and basic human resources information of the whole Group.
Proceed with the formalization of the Materiality Matrix, as defined by the GRI Standard	 COMPLETED The Company has disclosed its Materiality Matrix, presented in this Document.
Begin a continuous and systematic dialogue with stakeholders	 The Company has started engaging with its Human Resources and has defined a Stakeholder Engagement Plan for the next years.
Set up an organizational process to collect the information needed for sustainability reporting	 The data presented were collected through specific forms and interviews with the function representatives, in line with the methodology required by the GRI Standards, and verified with an internal control process.
Increase revenues, with particular reference to the share produced by own-brand product	 There were no increases in 2019. This aspect merges into the broader objective of increasing revenues, with particular reference to the sale of finished products.
Increase revenues, with particular reference to the sale of finished products	 NEW GOAL
Integrate the supplier evaluation questionnaire with the analysis of the ethical certifications they hold, as well as a general evaluation of their ethical pledges	 COMPLETED The Company has integrated the ethical certification request to its suppliers in a specific questionnaire.
Further improve the quota of directly sourced cocoa	 There were no improvements in 2019. This aspect merges into the broader objective of defining a cocoa purchase program that ensures compliance with ICAM values throughout the supply chain.
Definition of a cocoa purchase program that ensures compliance with ICAM values throughout the supply chain	 NEW GOAL
Reduce water consumption by 50% by 2020	 Water consumption reduced by 15%. A further reduction is expected during 2020.
Reduce the percentage of non-recyclable materials used in the packaging of chocolate	 The percentage of recyclable material has increased to 92%.
Review of the Company's HACCP plan	 NEW GOAL

Dati e informazioni di dettaglio

Data and detailed information

Risorse umane / Human resources

Numeri totali di dipendenti per contratto di lavoro per genere e per area geografica, al 31 dicembre (102-8)
Total number of employees by employment contract (permanent, fixed term and Agency workers), gender and region (102-8)

UGANDA	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Tempo determinato / Fixed-term	20	20	22	21	22	24
Tempo indeterminato/ Permanent	24	2	21	5	29	6
Totale per genere / Total by gender	44	22	43	26	51	30
Totale / Total	66		69		81	
ITALY	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Tempo determinato / Temporary employees	2	1	1	1	1	1
Tempo indeterminato/ Permanent employees	142	148	147	150	163	162
Somministrati non stagionali <i>Agency workers</i>	-	-	-	-	13	5
Totale per genere / Total by gender	144	149	148	151	177	168
Totale / Total	293		299		345	

Numeri totali di dipendenti per tipologia di impiego (tempo pieno e part time) e per genere e per area geografica, al 31 dicembre (102-8)
Total number of employees by employment type (full-time and part-time), by gender and region (102-8)

UGANDA	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Tempo pieno / Full time	32	14	29	16	35	20
Part time / Part time	12	8	14	10	16	10
Totale per genere / Total by gender	44	22	43	26	51	30
Totale / Total	66		69		69	
ITALY	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Tempo pieno / Full time	144	114	148	116	176	131
Part time / Part time	-	35	-	35	1	37
Totale per genere / Total by gender	144	149	148	151	177	168
Totale / Total	293		299		345	

Numero totale di dipendenti per inquadramento, genere e fascia d'età, al 31 dicembre (405-1)
Number of employees per employee category, gender and age group (405-1)

ITALY - 2017	<30		30-50		>50	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Dirigenti / Managers	0	0	2	2	4	1
Quadri / Executives	0	0	4	1	5	2
Impiegati / Office staff	6	4	16	27	4	6
Operai / Blue collars	13	6	59	79	31	21
Somministrati non stagionali / Agency workers	-	-	-	-	-	-
Totale per genere / Total by gender	19	10	81	109	44	30
Totale per fascia d'età / Total by age group	29		190		74	
Totale / Total	293					

ITALY - 2018	<30		30-50		>50	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Dirigenti / Managers	0	0	2	2	4	1
Quadri / Executives	0	0	3	1	3	2
Impiegati / Office staff	7	5	20	31	6	3
Operai / Blue collars	11	6	69	74	23	26
Somministrati non stagionali / Agency workers	-	-	-	-	-	-
Totale per genere / Total by gender	18	11	94	108	36	32
Totale per fascia d'età / Total by age group	29		202		68	
Totale / Total	299					

ITALY - 2019	<30		30-50		>50	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Dirigenti / Managers	0	0	2	2	5	0
Quadri / Executives	0	0	8	1	2	3
Impiegati / Office staff	6	8	17	32	7	3
Operai / Blue collars	18	5	70	77	29	32
Somministrati non stagionali / Agency workers	8	3	5	2	0	0
Totale per genere / Total by gender	32	16	102	114	43	38
Totale per fascia d'età / Total by age group	48		216		81	
Totale / Total	345					

Numeri totale di altri lavoratori che operano nelle sedi o per conto di ICAM, al 31 dicembre (102-8)
 Total number of other workers working on or on behalf of ICAM (102-8)

UGANDA	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Stagisti - tirocinanti / Interns	2	1	1	1	1	0
Totale / Total	3		2		1	

ITALY	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Agenti / Agents	97	3	93	4	90	4
Stagisti - tirocinanti / Interns	10	5	6	10	11	9
Sommministrati stagionali / Seasonal workers	37	28	56	61	17	18
Totale per genere / Total by gender	144	46	155	75	118	31
Totale / Total	165		214		149	

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

Total number of individuals within the organization's governance bodies (Board of Directors, Board of Auditors and Supervisory Body) by gender and age group (405-1)

ITALY	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Meno di 30 anni / Under 30	-	-	-	-	-	-
Tra 30 e 50 anni / From 30 to 50 years	-	-	-	-	-	1
Più di 50 anni / Over 50	11	-	11	-	10	-
Totale per genere / Total by gender	11	-	11	-	10	1
Totale / Total	11		11		11	



Turnover dipendenti al 31 dicembre di ogni anno¹³ (401-1)
Employee hires and turnover¹³ (401-1)

ASSUNZIONI <i>NEW HIRES</i>	ITALY	2017		2018		2019	
		Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Meno di 30 anni / Under 30		3	1	1	1	18	9
Tra 30 e 50 anni / From 30 to 50 years		3	1	11	3	17	7
Più di 50 anni / Over 50		0	0	1	0	1	
Totale per genere / Total by gender		6	2	13	4	36	16
Totale / Total		8		17		52	
TASSO ASSUNZIONI <i>RATE OF NEW HIRES</i>	ITALY	2017		2018		2019	
		Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Meno di 30 anni / Under 30		16%	10%	6%	9%	56%	56%
Tra 30 e 50 anni / From 30 to 50 years		4%	1%	12%	3%	17%	6%
Più di 50 anni / Over 50		0%	0%	3%	0%	2%	0%
Totale per genere / Total by gender		6%	0%	9%	3%	20%	10%
Totale / Total		3%		6%		15%	
USCITE <i>TURNOVER</i>	ITALY	2017		2018		2019	
		Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Meno di 30 anni / Under 30		1	0	2	1	0	0
Tra 30 e 50 anni / From 30 to 50 years		2	0	2	2	1	1
Più di 50 anni / Over 50		4	3	6	0	4	3
di cui per pensionamento / Of which are retired employees		3	3	5	0	3	3
Totale per genere / Total by gender		7	3	10	3	5	4
Totale / Total		10		13		9	
TASSO TURNOVER <i>TURNOVER RATE</i>	ITALY	2017		2018		2019	
		Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Meno di 30 anni / Under 30		5%	0%	11%	9%	0%	0%
Tra 30 e 50 anni / From 30 to 50 years		2%	0%	2%	2%	1%	1%
Più di 50 anni / Over 50		9%	9%	17%	0%	9%	8%
Totale per genere / Total by gender		5%	2%	3%	0%	2%	2%
Totale / Total		3%		4%		3%	

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

13 To provide a more meaningful representation, and in line with ICAM's approach and vision, the data relating to the hiring and turnover of the agency workers, who work at the ICAM's offices, was also included for the turnover. To this regard, to avoid double counting of the agency workers at the time of the official hiring by ICAM SpA, ICAM took into consideration only the newly hired and/or leaving (if the contract had not been renewed by ICAM) agency workers whose contract was handled through the employment agency.

Ore medie di formazione erogate ai dipendenti per genere e inquadramento (404-1)¹⁴
Average hours of training by gender and employee category (404-1)¹⁴

ITALIA	2017		2018		2019	
	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women	Uomini / Men	Donne / Women
Dirigenti / Directors	0,67	3,00	2,50	6,33	18,00	54,50
Quadri / Executives	0,89	0,00	3,17	3,33	29,10	63,25
Impiegati / Office workers	3,88	6,32	8,42	5,28	41,17	28,21
Operai / Laborours	8,17	14,48	17,12	10,45	29,64	24,03
Somministrati ¹⁵ (stabilizzati per il 2019) <i>Temporary workers¹⁵ (agency workers for 2019)</i>	71,05	28,93	146,16	114,25	563,08	984,00
Totale per genere / Total by gender	24,89	17,37	69,32	55,05	70,28	54,96
Totale / Total	17,24		43,55		62,82	

Numeri di infortuni e indicatori sulla salute e sicurezza dei dipendenti (403-9)
Number of employees' injuries and health and safety rates (403-9)

ITALIA	2017	2018	2019
Morti sul lavoro / Fatalities	-	-	-
Infortuni / Injuries	7	8	23
Di cui infortuni gravi / Of which high-consequence work-related injuries	-	-	-
Ore lavorate complessive / Number of hours worked	451.501	444.424	483.118
Tasso di decessi dovuti ad infortuni sul lavoro <i>Rate of fatalities as a result of work-related injuries</i>	0	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrati <i>Rate of recordable work-related injuries</i>	3,10	3,60	9,52
Tasso di infortuni gravi sul lavoro esclusi i decessi <i>Rate of high-consequence work-related injuries</i>	0	0	0

Numeri di infortuni e indicatori sulla salute e sicurezza dei lavoratori (403-9)
Number of workers' injuries and health and safety rates (403-9)

ITALIA	2017	2018	2019
Morti sul lavoro / Fatalities	-	-	-
Infortuni / Injuries	4	8	-
Di cui infortuni gravi / Of which high-consequence work-related injuries	-	-	-
Ore lavorate complessive / Number of hours worked	77.777	138.442	80.571
Tasso di decessi dovuti ad infortuni sul lavoro <i>Rate of fatalities as a result of work-related injuries</i>	0	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrati <i>Rate of recordable work-related injuries</i>	10,29	11,56	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro esclusi i decessi <i>Rate of high-consequence work-related injuries</i>	0	0	0

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

15 Per la formazione pro capite relativa ai somministrati per gli anni 2017 e 2018, non essendo ancora presente la suddivisione tra somministrati stagionali e stabilizzati, è stato utilizzato come denominatore il dato complessivo della categoria. Dal 2019, con l'attuazione del Decreto Dignità emanato nel 2018 e la conseguente suddivisione delle due tipologie di lavoratori in somministrazione, è stato utilizzato al denominatore il numero di lavoratori stabilizzati.

14 To provide a more significant representation, and in line with ICAM's approach and vision, the training data takes into account the training provided to the agency workers (not seasonal) who work at the ICAM S.p.A. offices.

15 For what concerns the average hours of training for the agency workers for the years 2017 and 2018, since the division between seasonal and temporary agency worker was not yet present, the overall data of the category (Temporary Workers) was used to calculate the data. Since 2019, with the implementation of the Dignity Decree issued in 2018 and the consequent subdivision of the two types of temporary workers (Agency and Seasonal), the number of agency workers (12-month contract) category was been used as the denominator.

Dati ambientali / Environmental data

Prelievo idrici annuali suddiviso per fonte e per sito (303-3)
Total water withdrawal, with a breakdown by source and site (303-3)

ORSENIGO	2017		2018		2019	
	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte) <i>Freshwater (≤1,000 mg/L Total Dissolved Solids)</i>	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte) <i>Other water >1,000 mg/L Total Dissolved Solids)</i>	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte) <i>Freshwater (≤1,000 mg/L Total Dissolved Solids)</i>	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte) <i>Other water >1,000 mg/L Total Dissolved Solids)</i>	Acque dolci (≤1,000 mg/L Materie solide disciolte) <i>Freshwater (≤1,000 mg/L Total Dissolved Solids)</i>	Altra acqua (>1,000 mg/L Materie solide disciolte) <i>Other water >1,000 mg/L Total Dissolved Solids)</i>
ML						
Acque di superficie / Surface water	-	-	-	-	-	-
Falda acquifera / Groundwater	45,09	-	46,17	-	59,31	-
Acqua di mare/ Seawater	-	-	-	-	-	-
Acqua prodotta/ Produced water	-	-	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (municipale) <i>Third-party water (municipal)</i>	9,64	-	12,15	-	13,83	-
% acqua riutilizzata / % water reused	15	-	30	-	30	-
Totale / Total	54,73		58,32		73,15	
LECCO	2017		2018		2019	
ML						
Acque di superficie / Surface water	122,05	-	112,57	-	71,73	-
Falda acquifera / Groundwater	-	-	-	-	-	-
Acqua di mare/ Seawater	-	-	-	-	-	-
Acqua prodotta/ Produced water	-	-	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (municipale) <i>Third-party water (municipal)</i>	3,01		1,97	-	1,26	-
% acqua riutilizzata / % water reused	0	-	0	-	0	-
Totale / Total	125,06		114,54		72,99	

Consumo totale di energia
Total energy consumption

GJ	ITALIA	2017	2018	2019
Elettricità / Electricity	18.921,60	22.939,200	25.902,80	
Metano / Methane	230.056,60	224.580,00	217.062,04	
Totale / Total	248.978,20	247.519,20	242.964,84	

Packaging sostenibile / Sustainable packaging

Peso dei materiali acquistati per il confezionamento primario dei principali prodotti, suddivisi per categoria e riciclabilità del materiale (301-1)¹⁶

Weight of materials purchased for the primary packaging of the main products, divided by category and recyclability of the material (301-1)¹⁶

Ton	2018 ¹⁷		2019	
	Riciclabile <i>Recyclable</i>	Non riciclabile <i>Non-recyclable</i>	Riciclabile <i>Recyclable</i>	Non riciclabile <i>Non-recyclable</i>
Carta / Paper	611,49	-	576,10	-
Alluminio / Aluminium	107,24	-	108,00	-
Plastica / Plastic	27,55	-	29,78	-
Altro (accoppiato, multistrato, etc) <i>Other (laminated, multi-layer, etc)</i>	-	139,61	-	101,38
Totale per categoria / Total per category	746,28	139,61	713,88	101,38
Totale / Total	885,89		812,25	

Acquisti di materie prime / Purchases of raw materials

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

Weight of raw materials purchased, divided by macro category (303-1)

Ton	2017	2018		2019	
Cacao / Cocoa	22.513,00		28.770,00		23.677,00
Zucchero / Sugar	7.572,00		8.250,00		8.472,00
Nocciole - pasta di nocciole - mandorle <i>Hazelnuts, hazelnut paste and almonds</i>	446,00		560,00		505,00
Vaniglia / Vanilla	10,10		8,65		8,64
Latte / Milk	2.258,00		2.110,00		2.210,00
Totale / Total	32.799,10		39.698,65		34.872,64

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

Weight and percentage of raw materials purchased, divided by type of certification (GRI G4 – FP2)

	2017		2018		2019	
	Ton	%	Ton	%	Ton	%
Bio / Organic	7.291,00	22%	8.906,00	22%	7.004,00	20%
Fair trade	2.040,00	6%	3.734,00	9%	2.294,00	7%
Fair trade e Bio / Organic	10.192,00	31%	12.253,00	31%	10.718,00	31%
Convenzionale / Conventional	13.276,10	40%	14.805,65	37%	14.856,64	43%
Totale / Total	32.799,10		39.698,65		34.872,64	

16 Non è stato possibile reperire le informazioni relative all'acquisto di packaging primario per l'anno 2017. La rappresentazione dei dati ha subito una riclassificazione per meglio presentare l'impatto delle categorie di prodotto e agevolarne la comprensione. A tal proposito, poiché non è stato possibile suddividere i materiali utilizzati per i packaging accoppiati e multistrato e data la loro non riciclabilità a fine vita, si è deciso di semplificare la tabella unendo le tipologie di packaging sotto la voce "Altro".

17 Il dato del 2018 relativo al peso del packaging primario acquistato è stato aggiornato e corretto. A tal proposito, si segnala un errore di trascrizione della categoria "plastica" nell'anno passato che, da 2 tonnellate è stato riclassificato a 27,55 tonnellate.

16 It was not possible to gather the information relating to the purchase of primary packaging for the year 2017. The representation of the data has undergone a reclassification to better present the impact of the product categories and facilitate their understanding. To this regard, since it was not possible to divide the materials used for the laminated and multi-layer packaging and given their non-recyclability at the end of their life, it was decided to simplify the table by combining the types of packaging under the heading "Other".

17 The 2018 data on the weight of the primary packaging purchased has been updated and corrected. To this regard, there was an error in transcription of the "plastic" category in the past year which, from 2 tons, was reclassified to 27.55 tons.

Totale acquisti di cacao, suddivisi per canale di acquisto e per tipologia di certificazione
Total cocoa purchases, divided by purchase channel and by type of certification

Ton	2017		2018		2019	
	Acquisto Diretto <i>Direct</i>	Acquisto Indiretto <i>Indirect</i>	Acquisto Diretto <i>Direct</i>	Acquisto Indiretto <i>Indirect</i>	Acquisto Diretto <i>Direct</i>	Acquisto Indiretto <i>Indirect</i>
Bio / Organic	2.636	2.288	2.787	3.834	2.096	2.198
Fair trade	989	311	1.626	1.208	1.128	381
Fair trade e Bio / Organic	7.141	450	8.392	1.011	3.964	3.770
Convenzionale / Conventional	4.299	4.399	2.713	7.199	3.440	6.700
Totale per categoria <i>Total per category</i>	15.065	7.448	15518	13252	10.628	13.049
Totale / Total	22.513		28.770		23.677	

Totale acquisti di zucchero suddivisi per provenienza e per tipologia
Total sugar purchases divided by origin and type

Ton	2017		2018		2019	
	Europe	Extra UE	Europe	Extra UE	Europe	Extra UE
Bio / Organic	0	1157	0	1050	0	1415
Fair trade	0	740	0	900	0	785
Fair trade e Bio / Organic	0	2601	0	2850	0	2984
Bio / Organic	3074	0	3450	0	3288	0
Totale per categoria <i>Total per category</i>	3074¹⁸	4498	3450¹⁹	4800	3288²⁰	5184
Totale / Total	7.572		8.250		8.472	

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

Ton	2017		2018		2019	
	Europe Italy	Extra UE	Europe Italy	Extra UE	Europe Italy	Extra UE
Bio / Organic	31	97	35	150	45	210
Convenzionale / Conventional	43	275	115	260	75	175
Totale per categoria <i>Total per category</i>	74	372	150	410	120	385
Totale / Total	446		560		505	

Totale acquisti di Latte
Total milk purchase

Ton	2017	2018	2019
Bio / Organic	1.082	1.050	1.040
Convenzionale / Conventional	1.176	1.060	1.170
Totale / Total	2.258	2.110	2.210

18 Di cui 896 Tonnellate di zucchero italiano

19 Di cui 1.000 Tonnellate di zucchero italiano

20 Di cui 1.300 Tonnellate di zucchero italiano

18 896 Tonnes of which is Italian sugar

19 1,000 Tonnes of which is Italian sugar

20 1,300 Tonnes of which is Italian sugar



Cioccolatieri
1946

GRI content index

GRI Standard	Informazione <i>Information</i>	Pagina <i>Page</i>	Omissione <i>Omission</i>
GRI 102 – INFORMATIVA GENERALE / GENERAL DISCLOSURES 2016			
Profilo della Società / Profile of the Company			
102-1	Nome dell'organizzazione / <i>Name of the organization</i>	9	
102-2	Attività, marchio, prodotti e servizi / <i>Activities, brands, products, and services</i>	11-12	
102-3	Sede del quartiere generale / <i>Location of the headquarters</i>	9	
102-4	Sede operativa / <i>Location of operations</i>	9	
102-5	Proprietà e forma giuridica / <i>Ownership and legal form</i>	20-21	
102-6	Mercati serviti / <i>Markets served</i>	20-21	
102-7	Scala dell'organizzazione / <i>Scale of the organization</i>	11, 20, 21, 32, 33, 35	
102-8	Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori <i>Information on employees and other workers</i>	35-36, 88-90	
102-9	Catena di fornitura / <i>Supply chain</i>	43-44, 51, 53-55	
102-10	Cambiamenti significativi nell'organizzazione e nella catena di fornitura <i>Significant changes to the organization and its supply chain</i>		Non vi sono stati cambiamenti significativi durante il 2019 <i>There were no significant changes in 2019</i>
102-11	Principi precauzionari o approcci / <i>Precautionary Principle or approach</i>	79	
102-12	Iniziative esterne / <i>External initiatives</i>	28	
102-13	Appartenenza alle associazioni / <i>Membership of associations</i>	77	
Strategia / Strategy			
102-14	Dichiarazioni da parte del senior decision-maker <i>Statement from senior decision-maker</i>	5	
Etica e integrità / Ethics and integrity			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento <i>Values, principles, standards, and norms of behaviour</i>	17-20	
Governance			
102-18	Struttura della Governance	20-23	
Coinvolgimento degli stakeholder / Stakeholder engagement			
102-40	Lista dei gruppi di stakeholder / <i>List of stakeholder groups</i>	25	
102-41	Contratto collettivo / <i>Collective bargaining agreements</i>	37	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholders / <i>Identifying and selecting stakeholders</i>	24-25	
102-43	Approccio alla partecipazione degli stakeholder <i>Approach to stakeholder engagement</i>	24-25	
102-44	Argomenti chiave e preoccupazioni sollevate / <i>Key topics and concerns raised</i>	24	

Pratiche di rendicontazione / Reporting practice			
102-45	Entità incluse nel bilancio consolidato <i>Entities included in the consolidated financial statements</i>	9-10	
102-46	Definizione del contenuto del report e dei confini dell'argomento <i>Defining report content and topic Boundaries</i>	9-10, 26-27	
102-47	Lista degli argomenti materiali / <i>List of material topics</i>	26-27	
102-48	Revisione delle informazioni / <i>Restatements of information</i>	9-10, 36, 38, 39, 80, 91, 92, 94,	
102-49	Cambiamenti nel report / <i>Changes in reporting</i>	9-10	
102-50	Periodo di riferimento / <i>Reporting period</i>	9-10	
102-51	Data della più recente relazione / <i>Date of most recent report</i>	17	
102-52	Ciclo di relazioni / <i>Reporting cycle</i>	9-10	
102-53	Punto di contatto per domande riguardanti il report <i>Contact point for questions regarding the report</i>	10	
102-54	Richieste di segnalazione in conformità con gli standards GRI <i>Claims of reporting in accordance with the GRI Standards</i>	9	
102-55	Indice dei contenuti / <i>GRI content index</i>	96-101	
102-56	Assicurazioni esterne / <i>External assurance</i>	9-10	Bilancio non sottoposto a revisione esterna <i>Report with no external assurance</i>
Rendicontazione degli standard specifici / Material topics			
Temi economico gestionali / Economic and management topics			
Performance economica / Economic performance			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	31-33	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>The management approach and its components</i>	31-33	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	31-33	
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA / ECONOMIC PERFORMANCE 2016			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito <i>Direct economic value generated and distributed</i>	33	
Tracciabilità della filiera / Supply chain traceability			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	43-45	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>The management approach and its components</i>	43-45	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	43-45	
Governance della sostenibilità / Sustainability governance			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	23	

103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	23	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	23	
102-20	Responsabilità a livello esecutivo per temi economici, ambientali e sociali <i>Executive-level responsibility for economic, environmental, and social topics</i>	23	
Temi ambientali / Environmental topics			
Utilizzo delle materie prime / Use of raw materials			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	51-55	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	51-55	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	51-55	
GRI 301: MATERIALI / MATERIALS 2016			
301-1	Materiali utilizzati per peso e volume / <i>Materials used by weight or volume</i>	94-95	
Packaging sostenibile / Sustainable packaging			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	83-85	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	83-85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	83-85	
GRI 301: MATERIALI / MATERIALS 2016			
301-1	Materiali utilizzati per peso e volume / <i>Materials used by weight or volume</i>	94	
Gestione ed efficienza energetica / Energy management and efficiency			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	80-81	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	80-81	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	80-81	
GRI 302: ENERGIA / ENERGY 2016			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione / <i>Energy consumption within the organization</i>	93	
Gestione delle risorse idriche / Water management			
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	80-83	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	80-83	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	80-83	
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI / WATER AND EFFLUENTS 2018			

303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa / <i>Interactions with water as a shared resource</i>	80	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua / <i>Management of water discharge-related impacts</i>	81	
303-3	Prelievo idrico / <i>Water withdrawal</i>	93	

Temi Sociali / *Social topics*

Welfare e benessere / *Welfare and wellness*

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / *MANAGEMENT APPROACH* 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	37-38	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>the management approach and its components</i>	37-38	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	37-38	

GRI 401: OCCUPAZIONE / *EMPLOYMENT* 2016

401-1	Nuove assunzioni e turnover / <i>New employee hires and employee turnover</i>	91	
-------	---	----	--

Salute e sicurezza dei lavoratori / *Workers' health and safety*

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / *MANAGEMENT APPROACH* 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	39-41	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>the management approach and its components</i>	39-41	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	39-41	

GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO / *OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY* 2018

403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro <i>Occupational health and safety management system</i>	39-41	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti <i>Hazard identification, risk assessment, and incident investigation</i>	39-41	
403-3	Servizi di medicina del lavoro / <i>Occupational health services</i>	39-41	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro / <i>Worker participation, consultation, and communication on occupational health and safety</i>	39-40	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro <i>Worker training on occupational health and safety</i>	38-39	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori / <i>Promotion of worker health</i>	39-40	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali / <i>Prevention and mitigation of occupational health and safety impacts directly linked by business relationships</i>	39-41	
403-9	Infortuni sul lavoro / <i>Work-related injuries</i>	39, 92	

Formazione e sviluppo / *Training and development*

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / *MANAGEMENT APPROACH* 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	38	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>the management approach and its components</i>	38	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	38	

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE / TRAINING AND EDUCATION 2016

404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente <i>Average hours of training per year per employee</i>	92	
-------	--	----	--

Diversità e pari opportunità / Diversity and equal opportunity

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	36	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	36	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	36	

GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ / DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITY 2016

405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti <i>Diversity of governance bodies and employees</i>	36, 89-90	
-------	---	-----------	--

Diritti umani / Human rights

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	45-46	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	45-46	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	45-46	

GRI 412: VALUTAZIONE DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI / HUMAN RIGHTS ASSESSMENT (2016)

412-3	Accordi di investimento e contratti significativi che includono clausole relative ai diritti umani o che sono stati sottoposti a una valutazione in materia di diritti umani / <i>Significant investment agreements and contracts that include human rights clauses or that underwent human rights screening</i>	45-46	
-------	--	-------	--

Qualità del prodotto e sicurezza dei consumatori / Product quality and consumer safety

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	69-71	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	69-71	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	69-71	

GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI / CUSTOMER HEALTH AND SAFETY (2016)

416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi <i>Incidents of non-compliance concerning the health and safety impacts of products and services</i>	Nel periodo di rendicontazione, ICAM non ha ricevuto segnalazioni di episodi di non conformità riguardanti la salute e sicurezza dei propri prodotti. <i>During the reporting period, ICAM did not identify any non-compliance regarding the health and safety of its products.</i>
-------	--	--

Capacità di risposta alle esigenze dei clienti / Ability to respond to customer needs

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	71-73	
-------	--	-------	--

103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	71-73	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	71-73	

Etichettatura responsabile / Responsible labelling

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	73-74	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	73-74	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	73-74	

GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA / MARKETING AND LABELLING (2016)

417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi <i>Incidents of non-compliance concerning product and service information and labelling</i>	74	
-------	--	----	--

Salute e nutrizione / Health and nutrition

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	75-77	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	75-77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	75-77	

G4 - FOOD PROCESSING SECTOR: Modalità di gestione

G4 - DMA/FP4	Cibo sano e conveniente / Healthy and affordable food	75-76	
--------------	---	-------	--

Competenze e produttività dei coltivatori / Farmers' skills and productivity

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	50, 57-67	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	50, 57-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	50	

Equa remunerazione dei coltivatori / Fair income for farmers

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE / MANAGEMENT APPROACH 2016

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro <i>Explanation of the material topic and its Boundaries</i>	47-48, 57-67	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti <i>he management approach and its components</i>	47-48, 57-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione <i>Evaluation of the management approach</i>	47-48	

G4 - FOOD PROCESSING SECTOR: Modalità di gestione / FOOD PROCESSING SECTOR: Management approach

FP2	Percentuale del volume acquistato che è stato verificato come conforme agli standard di produzione responsabili riconosciuti a livello internazionale <i>Percentage of purchased volume which is verified as being in accordance with credible, internationally recognized responsible production standards, broken down by standard</i>	94-95	
-----	---	-------	--

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.

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.

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

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 sostenibile).

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.

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

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

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

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

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

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

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.

COMMUTING INJURIES: injuries occurring during the regular commute from the worker's place of residence to work.

GRAFT: consolidated practice that tends to favour the propagation of a plant, by controlling and improving its growth, quality and resistance to diseases and pests in order to obtain a qualitatively superior plant species.

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.



*“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

The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to read "Agostoni". To the right of the signature, the name "Silvio Agostoni" is printed in a standard black font. Below that, the text "Founder of ICAM" is also printed in a smaller, italicized black font.



Cioccolatieri
1946

ICAM S.p.A.

Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco - Italy
Via Caio Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO) - Italy
www.icamcioccolato.com