



Chocolate by nature

Dalla natura, la nostra natura

SARA AGOSTONI

SALONE DELLA CSR
Lecco, 25 maggio 2022

Nel 1946 a Lecco nasce ICAM: Industria Cioccolato e Affini Morbegno



Nel 2010 avviamo il nuovo polo produttivo di Orsenigo,

in provincia di Como

stabilimento 4.0 eco-friendly, ad alta efficienza e con sprechi minimizzati



Dati 2021



160

Ton/ giorno
Capacità produttiva



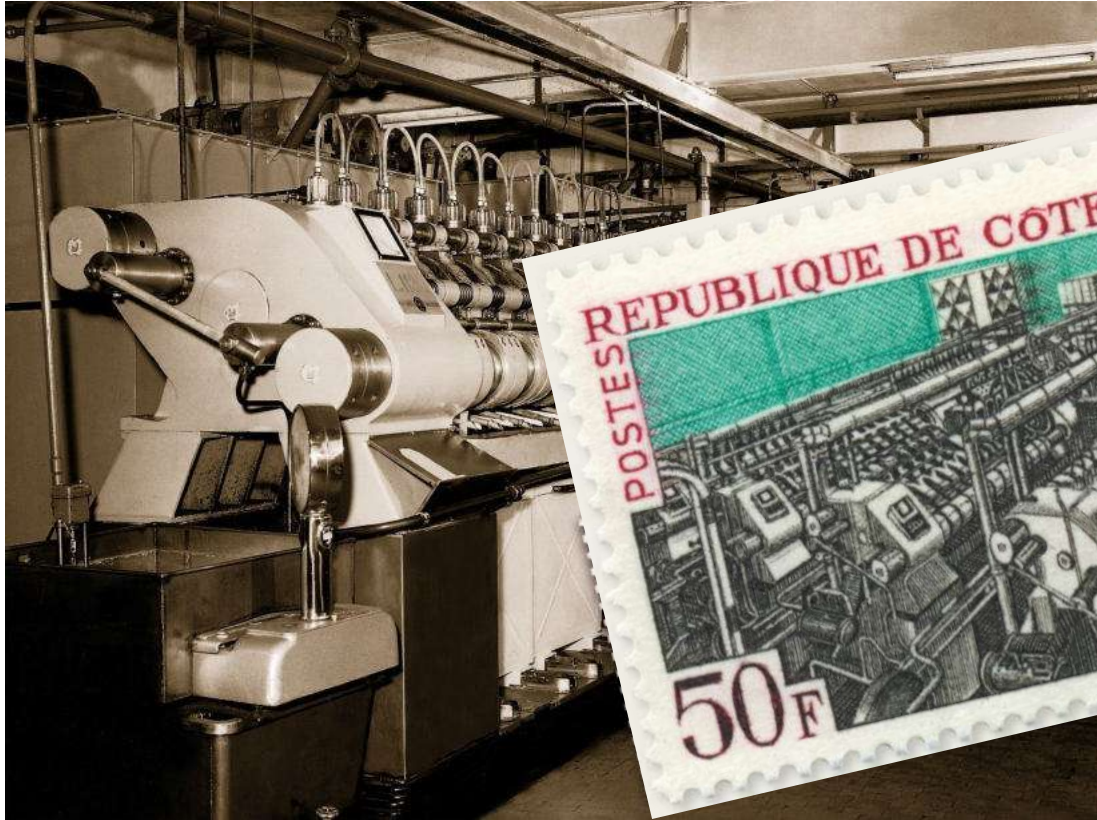
375

Dipendenti

50.000

Mq – area
complessiva

Collaborando con gli operatori della filiera, innoviamo il nostro settore sin dagli anni '50



- Per l'estrazione del burro, il cacao veniva pressato verticalmente, in un processo lungo e farraginoso.
- **Collaborando** con l'imprenditore Vitali, siamo riusciti a sperimentare e mettere a punto un'**innovazione** che è diventata lo **standard** – tutt'oggi in uso – nell'industria del cioccolato.
- La pressa Carle&Montanari – orizzontale – **ottimizza** tempo e lavorazione.

Dagli anni '70 ci rechiamo nelle piantagione del Centro America e dell'Africa: è il nostro percorso di collaborazione di filiera per raggiungere l'eccellenza



- Per conoscere le **popolazioni** locali
- Per individuare le piantagioni a più alto potenziale e selezionare con estrema cura la **migliore materia prima**
- Per dare **supporto** ai coltivatori **nell'affrontare** i problemi della coltivazione e nel mettere a punto le procedure di lavorazione del cacao.
- Per **acquistare** il cacao **direttamente** dai produttori e dalle loro Cooperative.

Qui ha origine il nostro approccio alla sostenibilità.

La qualità del nostro cacao cresce insieme al reddito delle persone che lo coltivano e alle condizioni socio-economiche loro e delle loro famiglie – in Repubblica Dominicana



La qualità del nostro cacao cresce insieme al reddito delle persone che lo coltivano e alle condizioni socio-economiche loro e delle loro famiglie – in Uganda



La qualità del nostro cacao cresce insieme al reddito delle persone che lo coltivano e alle condizioni socio-economiche loro e delle loro famiglie – in Perù



Alle origini del cacao sostenibile



La Corporate Social Responsibility è parte integrante della Corporate Identity

persone

ambiente

filiera

innovazione

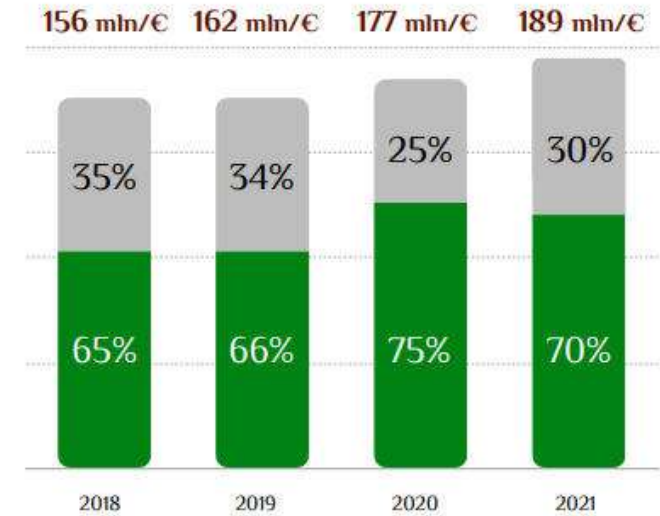
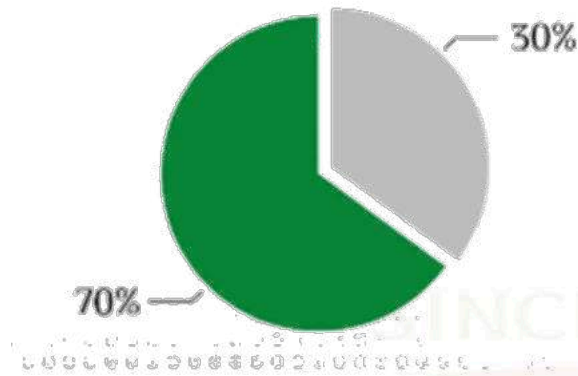
CHOCOLATE BY NATURE

Oggi Icam è un player sul mercato mondiale e leader del settore biologico e Fairtrade

La presenza sui mercati di approvvigionamento

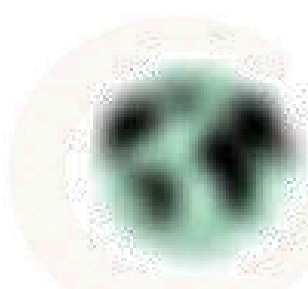


La presenza sui mercati di vendita



25.000

Ton di fave di cacao



21

Paesi di approvvigionamento



33.000

Ton di cioccolato e semilavorati di cacao



69

Paesi in cui Icam ha prodotti

La filiera è il nostro modello di business ed è «materiale» per la nostra sostenibilità



SINCE 1946

Made in Italy



ICAM

CHOCOLATE BY NATURE

La sostenibilità della filiera – from bean to bar: le attese del consumatore

SUSTAINABILITY. A CONSUMER PERSPECTIVE



Aspetti che contribuiscono a definire la **sostenibilità di un PRODOTTO ALIMENTARE**

- Metodo di produzione
- Packaging
- Origine e filiera
- Responsabilità etica e sociale



Fonte: Nomisma osservatorio Packaging del Largo Consumo, Consumer Survey, Gennaio 2021



Re-fill: un progetto strategico per Icam

- **Collaborazione** di filiera, attivata con le aziende del territorio
 - Approccio **scientifico** basato sulla metodologia LCA
 - Strumento a supporto dell'**innovazione**, sia ad uso interno che da condividere con i clienti per:
 - Conoscere
 - Progettare
 - Scegliere
- le **migliori soluzioni** di imballo sostenibile che rispondano alle aspettative dei consumatori.

SINCE 1946
ICAM
CHOCOLATE BY NATURE



Chocolate by nature

Dalla natura, la nostra natura

SARA AGOSTONI

SALONE DELLA CSR
Lecco, 25 maggio 2022