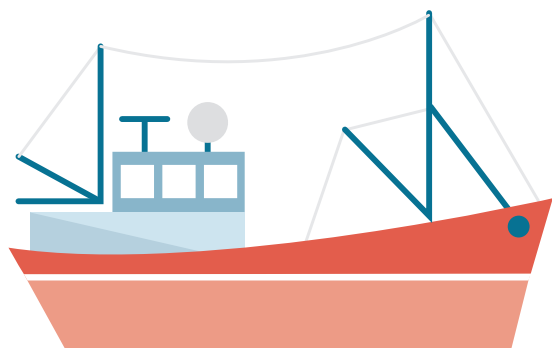




BOLTON ALIMENTARI
DIVISIONE CONSERVE ITTICHE



La Giusta Rotta

Rapporto Socio-Ambientale 2014



Rapporto Socio-Ambientale 2014

La Giusta Rotta

Indice

8



Chi siamo

11



La direzione
strategica

La nostra responsabilità

La Qualità Responsabile

Le prossime tappe

17



La pesca e la tutela
dell'ecosistema

La nostra responsabilità

Il metodo scientifico

L'equilibrio nella pesca
del tonno

Le buone prassi condivise

Gli altri pesci, oltre il tonno

Le prossime tappe

35



Il rispetto dell'ambiente

La nostra responsabilità
I nostri impatti ambientali
Le prossime tappe

45



Il rispetto delle persone

La nostra responsabilità
La filiera responsabile
Le nostre persone
I nostri progetti sociali
Le prossime tappe

59



Il valore del benessere

La nostra responsabilità
I nostri prodotti di qualità
La comunicazione che fa bene
Le prossime tappe



Sulla giusta rotta della Qualità Responsabile. Sempre.

Sono trascorsi già tre anni dalla pubblicazione del nostro primo Rapporto Socio-Ambientale Qualità Responsabile del 2011. Sembra ieri che iniziavamo a navigare in questa direzione forti di una solida consapevolezza: che **la reputazione di un'azienda non si basa solo sulla qualità dei propri prodotti, ma anche e soprattutto sul rispetto di valori più alti condivisi da tutta la comunità, come la sostenibilità, la tutela dell'ambiente e l'attenzione alle persone.**

E con questa grande certezza abbiamo continuato a lavorare in questi anni, procedendo in un percorso di miglioramento continuo che non a caso abbiamo definito **la Giusta Rotta.**

La direzione è tracciata e il viaggio è una costante sfida, un itinerario fatto di ricerche, decisioni e azioni che giorno dopo giorno ci permette di continuare a migliorare, accrescendo nel contempo la nostra conoscenza, l'entusiasmo e il coinvolgimento delle persone interessate.

Ecco perché, per questo nostro secondo Rapporto che ho il piacere di introdurre, il primo passo è stato quello di ampliare il perimetro d'azione rispetto al 2011, passando dal resoconto della sola attività in Italia per il tonno a marchio Rio Mare a quello di **tutta la produzione di conserve ittiche di Bolton Alimentari in Italia e in Francia, che comprende i marchi Rio Mare, Saupiquet e Palmera.**

Un passo importante, che ha richiesto e richiede tuttora molto impegno da parte di tutti, ma che sottolinea ancora una volta **la convinzione con cui abbiamo intrapreso la Giusta Rotta,** con la speranza, per non dire certezza, che in futuro potremo fare ancora di più.

Ernesto Trovamala
Amministratore Delegato

Il nostro impegno all'insegna della sostenibilità, presente e futura.

In qualità di Direttore della Corporate Social Responsibility di Bolton Alimentari, seguo fin dall'inizio con orgoglio e impegno **il grande viaggio della nostra azienda sulla rotta della sostenibilità**. Spesso questa parola viene ricondotta ai soli ambiti della pesca o dell'energia, ma noi siamo convinti che esista un solo modello di sostenibilità: **quello che tiene in considerazione ogni aspetto della filiera e che include tutte le persone che operano direttamente o indirettamente con noi**.

Lavoriamo costantemente con questa consapevolezza per **assicurare a chi ci sceglie una Qualità Responsabile, una qualità a 360°**, nel rispetto dell'ambiente e delle persone, dal momento in cui il pesce viene pescato fino a quando il prodotto arriva sulle nostre tavole. Per farlo abbiamo deciso di concentrare i nostri sforzi su quattro aree di impegno: la tutela dell'ecosistema marino, l'attenzione per l'ambiente, il rispetto delle persone e la corretta alimentazione.

Abbiamo coinvolto tutte le nostre persone, di ciascun dipartimento aziendale, e i nostri interlocutori esterni, come fornitori, aziende della grande distribuzione e associazioni ambientaliste, attraverso importanti momenti di dialogo.

In questi anni abbiamo raggiunto risultati significativi nelle **quattro aree di impegno**.

Fin dal 2009 riguardo alla pesca sosteniamo le iniziative della International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), della quale siamo membri fondatori e con la quale collaboriamo attivamente. Uno dei recenti traguardi più importanti è senz'altro l'istituzione del Pro-Active Vessels Register (PVR), **registro nato per identificare e tracciare le navi che adottano le pratiche a favore della pesca sostenibile**, al quale abbiamo già iscritto tutte le nostre imbarcazioni.

Per un minor impatto ambientale **abbiamo migliorato le confezioni** dei nostri prodotti, riducendone gli spessori per utilizzare meno materie prime e lavorando per mantenerne la **riciclabilità al 95%**. Anche la scelta di non stampare questo Rapporto rientra nei nostri impegni a favore dell'ambiente. Inoltre realizzandolo in formato digitale ci ha permesso di far vivere il Rapporto all'interno di un sistema multimediale che ne valorizza i contenuti, grazie a un sito dedicato, un video a supporto e a molte altre attività online.

Sul piano sociale dal 2011 **collaboriamo con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia**, alla quale, solo nel 2013, abbiamo donato oltre 1 milione di scatolette di tonno. Ci adoperiamo per **rendere sostenibile e responsabile tutta**

la filiera produttiva, attraverso un modello di gestione degli approvvigionamenti che favorisce la crescita delle economie locali, migliorando le condizioni di vita dell'intera comunità, e valorizza al contempo il nostro stabilimento di Cermenate, numero 1 in Europa e tra i più avanzati al mondo.

In tema di nutrizione, oltre ovviamente ad assicurare l'eccellenza qualitativa e la sicurezza dei nostri prodotti, ci siamo impegnati a **divulgare i principi della corretta alimentazione e i benefici del consumo di pesce**, coinvolgendo lo chef della salute Marco Bianchi nella creazione di significativi progetti di comunicazione.

In collaborazione con EXPO Milano 2015, inoltre, abbiamo avviato il progetto **"Best Food Generation"**, iniziativa dedicata ai ragazzi di tutte le scuole primarie italiane per diffondere la cultura dell'educazione alimentare.

Abbiamo intrapreso una serie di progetti in questi anni per la sostenibilità, ma **il nostro lavoro non è certo concluso**. Abbiamo ancora molte sfide da vincere.

Innanzitutto raggiungere il **100% di tonno proveniente da pesca sostenibile entro il 2017**, traguardo che riteniamo possibile grazie al supporto del progresso scientifico che giorno dopo giorno ci aiuta a migliorare i metodi di pesca e a definire le zone ideali per l'approvvigionamento. Inoltre **continueremo a lavorare nelle altre aree della Qualità Responsabile quali l'attenzione per l'ambiente, il rispetto delle persone e la corretta nutrizione e lavoreremo per diffondere la cultura della sostenibilità**, sia nei confronti dei consumatori, sia all'interno della nostra azienda, a tutti i livelli.

Infine due indicazioni sulla struttura di questo Rapporto.

La prima riguarda la suddivisione dei contenuti in sei capitoli che presentano rispettivamente la divisione conserve ittiche della di Bolton Alimentari, la direzione strategica e le quattro aree in cui l'Azienda ha concentrato i suoi sforzi: la pesca e la tutela dell'ecosistema, il rispetto dell'ambiente, il rispetto delle persone e la corretta alimentazione.

La seconda riguarda la struttura dei capitoli che si compone sempre di una sezione iniziale con i principi di Bolton Alimentari, una centrale con le nostre azioni per perseguirli e una finale con gli impegni per il triennio 2014-2016.

La rotta è tracciata, non mi resta che augurare buona lettura e dare appuntamento al prossimo report, certo che vi saranno molti altri miglioramenti e novità.

Luciano Pirovano
Corporate Social Responsibility Director

Chi siamo

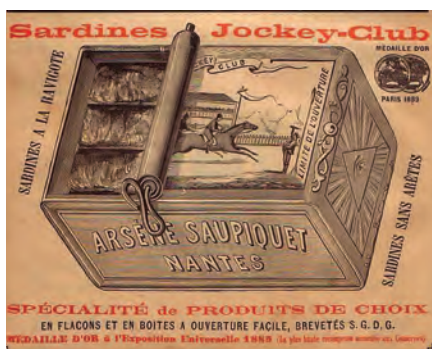
Bolton Alimentari è la società del Gruppo Bolton che produce e commercializza conserve ittiche con i marchi Rio Mare, Palmera e Saupiquet.

La nostra azienda rappresenta una storia italiana di successo, siamo leader in Italia nelle conserve ittiche e n° 1 in Europa nel mercato del tonno.



LA STORIA

1965: nasce il marchio Rio Mare, con il quale entriamo nel mercato del tonno in scatola in Italia, diventando negli anni un punto di riferimento nazionale nel campo delle conserve ittiche. La nostra comunicazione con lo slogan “il tonno così tenero che si taglia con un grissino” è conosciuta da tutti gli italiani.



1980: a partire dagli anni '80 sviluppiamo nuovi mercati, come quello delle insalate di tonno, del filetto di salmone e dei filetti di sgombero in scatola. L'innovazione è sempre più un pilastro fondamentale della strategia di Rio Mare che porta allo sviluppo di un nuovo metodo di apertura delle scatolette: il famoso easy open.

2000: la nostra azienda acquisisce il marchio Saupiquet, leader nel mercato francese e tedesco delle conserve di pesce, dando il via all'espansione internazionale. Seguirà l'ingresso nei principali mercati europei, dove oggi siamo leader nel mercato del tonno in scatola, e l'espansione in Medio Oriente, Africa, Canada e Stati Uniti per un totale di 40 paesi in tutto il mondo.



2008: entra a far parte della nostra offerta lo storico marchio italiano Palmera, presente in oltre 4 milioni di famiglie in tutta Italia.

1° IN EUROPA

Bolton Alimentari è leader nel mercato del tonno in scatola
(Nielsen)

1° IN ITALIA

Il marchio Rio Mare è leader nelle conserve ittiche
(IRI Symphony Group)

2° IN FRANCIA

nelle conserve ittiche con il marchio Saupiquet
(Nielsen)

50%

il tonno Rio Mare è presente sulla tavola del 50% delle famiglie italiane
(Nielsen)

930 MILIONI

il fatturato complessivo in Euro di Bolton Alimentari Group (Bolton Alimentari SpA + Saupiquet SAS) nel 2013, di cui circa l'85% è stato sviluppato dalla divisione ittica
(Bilancio Civilistico 2013)



CONOSCENZA DEI PRODOTTI BOLTON ALIMENTARI DA PARTE DEI CONSUMATORI:

100%
RIO MARE

Indagine Ipsos, Italia - luglio 2012



15 LINEE

di prodotto Rio Mare

94%
SAUPIQUET

Ifop, Francia 2013



10 LINEE

di prodotto Saupiquet

92%
PALMERA

Indagine Ipsos, Italia - luglio 2012



1 LINEA

di prodotto Palmera



3 MILIONI

di confezioni di tonno prodotte
giornalmente nello stabilimento
di Cermenate (Como)



OLTRE 650 MILIONI

le confezioni prodotte
nello stabilimento di Cermenate
nel 2013



OLTRE 50 MILIONI

le confezioni prodotte nello
stabilimento di Quimper,
in Francia, nel 2013



40

i paesi dove
Bolton Alimentari
è presente con i marchi
Rio Mare e Saupiquet.



La nostra Giusta Rotta si chiama Qualità Responsabile

Perché garantiamo una pesca sostenibile.

Diversifichiamo le zone di pesca, i metodi e le specie pescate per rispettare l'equilibrio dell'ecosistema marino.

Perché diamo valore alle persone.

Diamo lavoro a migliaia di persone in Italia e in altri 20 Paesi del mondo, mettendole al centro del nostro impegno.

Perché abbiamo a cuore l'ambiente.

Lavoriamo per ridurre l'impatto ambientale dei nostri stabilimenti, utilizziamo 100% energia rinnovabile e recuperiamo il 99% dei nostri rifiuti.

Perché promuoviamo la corretta alimentazione.

Insegniamo i principi della nutrizione corretta e responsabile nelle scuole con il progetto Best Food Generation.



La direzione strategica

La nostra responsabilità

“Qualità Responsabile” è il nome del nostro programma dedicato alla sostenibilità che abbraccia tutta la filiera produttiva. Come un grande timone che ci guida sulla giusta rotta, il programma è l’elemento strategico alla base del nostro lavoro, nonché uno dei pilastri dello sviluppo della nostra azienda.



Integrare la sostenibilità nel nostro business **attraverso 4 aree di intervento** della nostra responsabilità sociale (CSR): la pesca, l’ambiente, il sociale e l’alimentazione.



Aggiornare costantemente il nostro piano di CSR tenendo conto dell’evoluzione del contesto di riferimento, consapevoli che si possa **migliorare continuamente**.



Ascoltare le parti coinvolte (fornitori, partner scientifici, associazioni ambientaliste, grande distribuzione organizzata), per **comprendere le loro aspettative** e cercare di **trasferirle nelle strategie aziendali**.



Comunicare i temi della sostenibilità in modo strutturato, chiaro e comprensibile a tutti gli interlocutori coinvolti, esterni e interni, **diffondendo una cultura della responsabilità sociale** a tutti i livelli dell’azienda.



LE NOSTRE TAPPE PRINCIPALI

2011

Nascita del Team Qualità Responsabile

Uscita del primo Rapporto socio-ambientale della Qualità Responsabile di Bolton Alimentari

Il logo Qualità Responsabile viene inserito sulle confezioni dei prodotti e comunicato ai consumatori

2012

Avvio del progetto dello studio di impatto ambientale (LCA - Life Cycle Assessment)

2013

Avvio del processo di ascolto delle parti coinvolte

Avvio dello studio sull'impatto occupazionale di Bolton Alimentari divisione conserve ittiche nel mondo



Qualità Responsabile

Il programma “Qualità Responsabile” costituisce la sintesi di tutte le nostre politiche e azioni in tema di sostenibilità riguardo alla tutela dell’ecosistema marino, all’attenzione per l’ambiente, al rispetto delle persone e all’impegno per la corretta alimentazione.

LA FUNZIONE CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

Abbiamo una specifica funzione dedicata alla Responsabilità Sociale guidata da un CSR Director, che sulla base delle strategie aziendali definisce le azioni e si fa carico della comunicazione interna ed esterna, in un’ottica di gestione delle relazioni con tutte le parti coinvolte.

IL TEAM QUALITÀ RESPONSABILE

I progetti di Qualità Responsabile sono integrati a tutti i livelli dell’organizzazione grazie al Team Qualità Responsabile, composto da persone che rappresentano ciascun dipartimento aziendale; questo gruppo interfunzionale di lavoro si riunisce periodicamente per condividere lo stato di avanzamento dei progetti e proporre nuove iniziative.



TEAM QUALITÀ RESPONSABILE

Il nostro gruppo di lavoro interfunzionale
a supporto della sostenibilità

IL DIALOGO CON LE PARTI COINVOLTE

Tra Novembre 2012 e Gennaio 2013 abbiamo intrapreso un importante percorso di condivisione con i nostri interlocutori, sia interni che esterni: dal top management ai fornitori, dalla grande distribuzione organizzata (GDO) fino alle associazioni ambientaliste. Momenti di dialogo importanti, che ci hanno permesso di raccogliere le loro principali richieste per poter meglio definire il piano di azioni 2014-2016 della Qualità Responsabile.



GLI INTERLOCUTORI CON CUI CI SIAMO CONFRONTATI PER DEFINIRE IL PIANO DI AZIONE 2014-2016

TOP MANAGEMENT



Tematiche affrontate

- Integrazione della sostenibilità nei processi aziendali.
- Misurazione e miglioramento delle performance aziendali in tema sostenibilità.
- Formazione e comunicazione interna sulla responsabilità sociale d'impresa.



2011-2013

FORNITORI



Tematiche affrontate

- Performance ambientali dei fornitori e dell'azienda.
- Controlli di qualità dell'azienda sui fornitori e sui prodotti.
- Sicurezza dei lavoratori.

Il nostro primo rapporto socio-ambientale

A testimonianza del nostro impegno e in un'ottica di dialogo trasparente, abbiamo reso pubblico già nel 2011 il primo rapporto socio-ambientale Qualità Responsabile contenente i Principi e gli Impegni concreti per il periodo 2011-2013, con la precisa volontà di proseguire su questa strada con cadenza triennale. I risultati di questi impegni sono stati raccontati nel nuovo rapporto socio-ambientale 2014.

PARTNER SCIENTIFICI ISTITUZIONALI



Tematiche affrontate

- Sensibilizzazione del consumatore sugli aspetti nutrizionali dei prodotti.
- Informazioni nutrizionali sulle etichette.

ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE



Tematiche affrontate

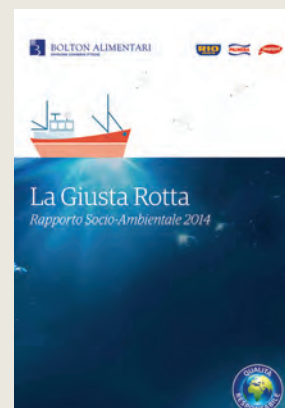
- Standard sulla sostenibilità della pesca.
- Approvvigionamento e selezione dei fornitori.
- Tracciabilità dei prodotti.

Il nostro secondo rapporto socio-ambientale

GRANDE DISTRIBUZIONE ITALIA ED ESTERO

Tematiche affrontate

- Attenzione dei consumatori alla sostenibilità dei prodotti.
- Importanza della presenza a scaffale di prodotti attenti ai temi della sostenibilità.
- Ruolo degli attori (produttori e distributori) nella comunicazione al consumatore.



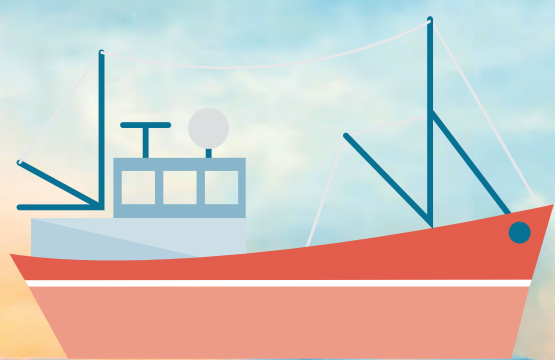
2014-2016

Le prossime tappe

Consapevoli dell'importanza della Corporate Social Responsibility (CSR) come parte integrante della nostra azienda, vogliamo proseguire sulla giusta rotta tracciata in questi anni, definendo i nuovi impegni per il triennio 2014-2016 e lavorando per rendere la Qualità Responsabile sempre più integrata all'interno di tutta la nostra azienda.



- 1 Intensificare la presenza dei **temi della Qualità Responsabile nelle attività quotidiane e nei meeting aziendali**, perché la sostenibilità sia sempre più parte integrante del nostro modello di business.
- 2 Continuare a sviluppare la nostra strategia di Qualità Responsabile, attraverso una struttura dedicata guidata da un **CSR Director** e **appropriate risorse** per il suo sviluppo.
- 3 Proseguire il lavoro del **Team Qualità Responsabile** con riunioni periodiche, per essere sempre di maggior supporto alla struttura di CSR nell'integrare la sostenibilità in tutti i processi aziendali.
- 4 **Formare tutte le persone dell'azienda** sui temi della sostenibilità, destinando almeno un percorso di formazione dedicato, per diffondere la cultura della Qualità Responsabile a tutti i livelli dell'organizzazione.
- 5 Proseguire nel percorso di **dialogo** iniziato con tutte le **parti coinvolte** attraverso specifici momenti di confronto, con l'obiettivo di allinearci sulle reciproche aspettative e di monitorare gli impegni in materia di sostenibilità.
- 6 **Pubblicare ogni tre anni il nostro rapporto socio-ambientale** e fornire aggiornamenti sui nostri progetti della Qualità Responsabile, tramite i [siti web aziendali](#).



La pesca e la tutela dell'ecosistema

La nostra responsabilità

I nostri principi per la tutela dell'ecosistema marino si basano sul codice di condotta per la pesca responsabile emesso dalla [FAO](#) e sulle indicazioni fornite dalla International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), di cui siamo membri fondatori.

Sono parte integrante della nostra identità aziendale, rappresentano quello in cui crediamo e guidano la nostra attività all'insegna della responsabilità.



Mantenere l'**equilibrio tra risorse biologiche e attività di pesca**, evitando il sovrasfruttamento delle risorse ittiche e assicurandone il loro naturale rinnovarsi in armonia con l'ecosistema marino.



Perseguire una **politica di diversificazione dell'approvvigionamento** tra le diverse zone di pesca, le diverse specie di tonno e i diversi metodi di pesca, allo scopo di rispettare la sostenibilità degli stock e bilanciare i punti di forza e di debolezza delle diverse tecniche.



Sostenere le iniziative di ricerca per migliorare i metodi e le attrezzature di pesca, tutelando l'equilibrio dell'ecosistema marino e diminuendo la pesca accidentale (bycatch).



Sostenere i sistemi di raccolta dati, monitoraggio e tracciabilità dell'intera filiera della pesca, per creare una base scientifica e concreta di dati utili alla valutazione della sostenibilità delle risorse ittiche e per combattere la pesca illegale.



Salvaguardare la biodiversità, promuovendo la gestione sostenibile delle risorse naturali e supportando la creazione e tutela di aree marine protette.



Porre attenzione al dibattito scientifico sulla **pratica dell'acquacoltura** e dei suoi impatti sull'ambiente, nonché sulla biodiversità.

LE NOSTRE TAPPE PRINCIPALI

1992

Adesione al programma Dolphin Safe

2009

Fondazione dell'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)

2010

Ottenimento della certificazione Marine Stewardship Council (MSC) per lo Scomber Scombrus prodotto dallo stabilimento di Quimper (Francia)

2011

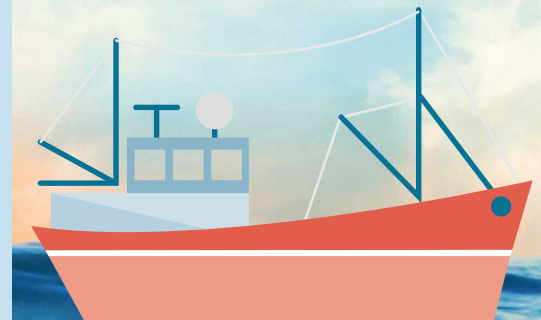
Adozione del codice di condotta Tuna Supply Policy e sottoscrizione da parte dei fornitori

2012

Lancio della linea di prodotti Tonno Pescato a Canna Rio Mare e Saupiquet

2013

Ottenimento della certificazione ISO 22005 relativa al sistema di rintracciabilità dello stabilimento di Cermenate e della certificazione MSC per i prodotti Tonno all'Olio di Oliva 160g e Tonno al Naturale 160g a marchio [Rio Mare](#) e [Saupiquet](#)



Il metodo scientifico

Riteniamo che l'impegno per la sostenibilità debba essere guidato da un approccio scientifico globale e di sistema. Per questo Bolton Alimentari è fondatore e membro attivo dell'[International Seafood Sustainability Foundation \(ISSF\)](#).

Per stock si intende la popolazione di una specie ittica presente in una determinata area e soggetta ad attività di pesca.



Nel 2013 Bolton Alimentari ha ricevuto [l'attestato di piena conformità per il superamento di tutte le aree di impegno rilasciato annualmente da ISSF](#)

INTERNATIONAL SEAFOOD SUSTAINABILITY FOUNDATION

L'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) è l'organizzazione non profit nata nel 2009 che raggruppa a livello mondiale il WWF International, i più esperti scienziati e biologi marini e oltre il 70% delle aziende leader dell'industria conserviera del tonno. La sua fondazione è stata promossa proprio da Bolton Alimentari, tuttora membro attivo. L'obiettivo della ISSF è di assicurare la sostenibilità degli stock di tonno, la riduzione della pesca accidentale e la tutela dell'ecosistema marino.

La ISSF ha un approccio scientifico globale e di sistema e adotta iniziative che superano gli interessi economici e politici delle singole nazioni.

L'organizzazione dedica ogni anno 4 milioni di dollari alla ricerca scientifica, di cui circa la metà per la riduzione del fenomeno della pesca accidentale.

La ISSF è caratterizzata da un modello che coinvolge tutte le parti coinvolte e costituito da un Board e da Comitati operativi: lo Scientific Advisory Committee, a cui partecipano i più importanti scienziati e biologi marini, l'Environmental Stakeholder Committee, composto dalle associazioni ambientaliste, il Vessel Committee, che comprende gli armatori, e il Bycatch Project Steering Committee, composto da scienziati e armatori coinvolti nel progetto per la riduzione della pesca accidentale. Questi organi assicurano la rappresentanza e la partecipazione attiva dei diversi attori coinvolti.

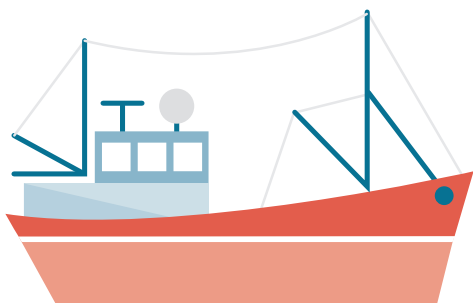
La strategia ISSF si fonda su 3 pilastri:

- miglioramento continuo e misurabile della sostenibilità della pesca del tonno a livello globale
- approccio trasparente e coerente con gli impegni assunti
- sensibilizzazione del mercato e delle istituzioni nei confronti della pesca sostenibile.

4 MILIONI

I fondi stanziati in dollari ogni anno dalla ISSF, per assicurare la sostenibilità degli stock di tonno e ridurre la pesca accidentale attraverso la ricerca scientifica



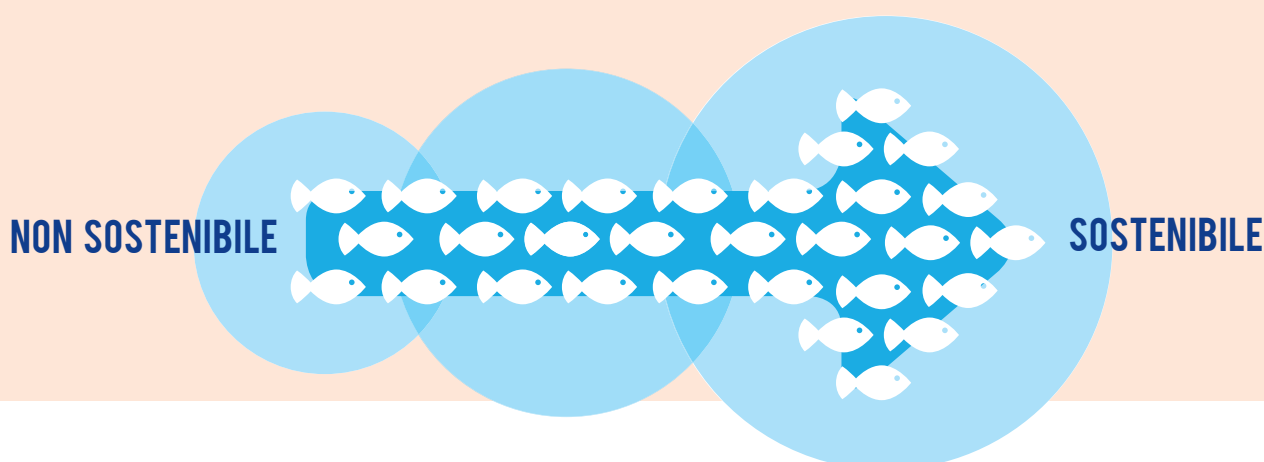


MIGLIORAMENTO DELLA FILIERA

La ISSF ha l'obiettivo di contribuire a trasformare le zone di pesca del tonno nel mondo che non sono sostenibili in sostenibili, rispondendo così alle linee guida della FAO per la pesca responsabile. Tutte le iniziative della ISSF sono presenti [nell'Annual Report della ISSF](#).

85%

I fornitori di tonno di Bolton Alimentari che sono essi stessi membri della ISSF e ne seguono le indicazioni al fine di avere un doppio impegno lungo la filiera.



Nel corso degli anni, ISSF ha sviluppato numerosi progetti per incrementare la sostenibilità della pesca del tonno. I più importanti sono:

Make the Commitment

Campagna promossa da ISSF per spingere tutte le parti coinvolte ad adottare una serie di best practice per la pesca del tonno. Tra i risultati più significativi segnaliamo, ad esempio, l'impegno sottoscritto da tutti i membri a favore della **limitazione della capacità di pesca**, della presenza di osservatori su tutte le navi e della presenza di equipaggi adeguatamente formati da ISSF.



Bycatch Reduction Project

Lanciato nel 2011, si propone di ridurre la pesca accidentale generata dai FAD (Fishing Aggregating Devices). Le principali aree di intervento sono:

- la limitazione dell'uso dei FAD, attraverso il loro censimento, monitoraggio e controllo;
- il miglioramento della struttura dei FAD per ridurre il rischio che specie non desiderate restino impigliate;
- lo sviluppo di tecnologie e tecniche di pesca che riducano la pesca accidentale;
- la diffusione di linee guida per la formazione degli equipaggi mirate a insegnare come liberare le specie pescate accidentalmente.

Supportiamo la ricerca in Italia

Nonostante l'Italia sia uno dei mercati più importanti per consumo, il tonno tropicale è ancora poco studiato. Sostenere la ricerca scientifica in questo caso è fondamentale: nel 2012 abbiamo quindi deciso di contribuire al finanziamento di una borsa di studio presso il Dipartimento di Biologia Marina dell'Università degli Studi di Bologna, attraverso l'Associazione Nazionale delle imprese del settore delle conserve ittiche (ANCIT), con l'obiettivo di formare un futuro ricercatore italiano per la ISSF.

L'equilibrio nella pesca del tonno

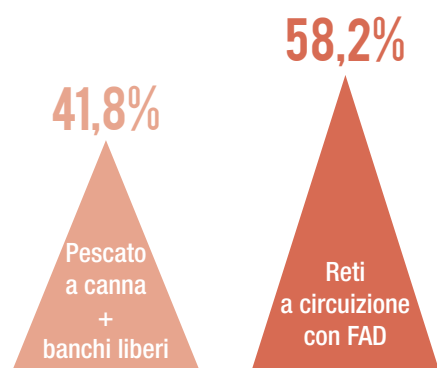
Considerando la nostra posizione di mercato, pensiamo sia nostra responsabilità perseguire attivamente la sostenibilità nella pesca del tonno, in collaborazione con tutti gli attori della filiera e nel rispetto delle indicazioni del mondo scientifico.

Siamo convinti che la diversificazione delle aree di approvvigionamento, delle tecniche di pesca e delle specie pescate sia il miglior modo per garantire l'equilibrio delle risorse.

DIVERSIFICHIAMO I METODI DI PESCA

Da tempo attuiamo una politica di diversificazione dei metodi di pesca utilizzati, per meglio bilanciare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Per farlo valutiamo attentamente diversi fattori, quali ad esempio l'impatto ambientale generato dai carburanti consumati per ogni tonnellata pescata, il rischio di pesca accidentale di altre specie marine, le condizioni di lavoro dei pescatori, la sicurezza igienico-sanitaria e la commercializzazione di un prodotto di alta qualità a un prezzo accessibile.

Metodi di pesca del tonno utilizzato
da Bolton Alimentari nel 2013



Ecco perché il nostro tonno proviene da Pesca con reti a circuizione (Purse seiner), con FAD o su Banchi Liberi (Free Schools) oppure da Pesca a canna (Pole & Line). Nel 2012 abbiamo lanciato la prima linea di tonno proveniente da pesca a canna, che oggi commercializziamo in diversi Paesi; dal 2013 abbiamo inserito nella nostra politica di approvvigionamento anche l'acquisto di tonno proveniente da una filiera certificata MSC.



I METODI DI PESCA CHE UTILIZZIAMO

Pesca con reti a circuizione (Purse seiner)

Metodo di pesca praticato con grandi navi peschereccio, in grado di rimanere in mare aperto per diverse settimane. Una volta avvistato il banco di tonni, si cala in mare una piccola barca alla quale è assicurata una rete di nylon.

Con una manovra di accerchiamento, la rete viene richiusa verso il basso formando un sacco, detto appunto seiner.

Il tonno pescato è immediatamente congelato in celle frigorifere.

pro

L'operazione si svolge su un'unica nave e in tempi relativamente brevi (2 ore circa), garantendo tracciabilità e igiene ed evitando problemi sanitari per il pescato; inoltre assicura un minor impatto ambientale delle imbarcazioni, grazie al minor consumo di carburante per ciascuna tonnellata di pesce pescato.

contro

Complessità della selezione fra le diverse specie di pesci presenti nella rete. Si stima che, in questi casi, la pesca accidentale di altre specie marine si aggira attorno al 5%, e di questi la quasi totalità non sia a rischio di estinzione.

(Fonte: ISSF).

Pesca a canna (Pole&Line)

Metodo di pesca praticato a poca distanza dalle coste. Dall'imbarcazione vengono gettate in mare esche vive per attrarre i tonni; con l'ausilio di acqua spruzzata attraverso manicotti a pressione si creano dei vortici che disorientano i pesci. I pescatori calano quindi le lenze con ami e, grazie al movimento frenetico delle acque, i tonni abboccano e vengono issati a bordo, dove si procede rapidamente alla loro conservazione, mantenendoli sotto ghiaccio e successivamente congelandoli.

pro

Basso rischio di pesca accidentale di altre specie marine (bycatch).

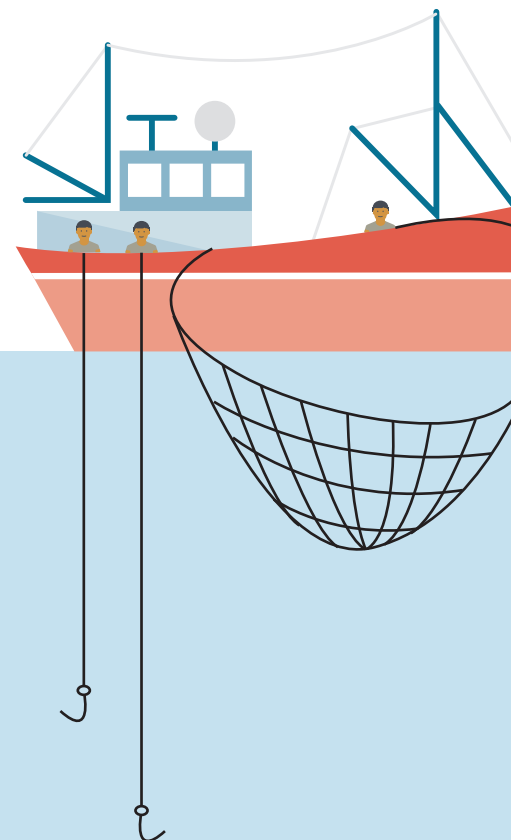
contro

Utilizzo di esche vive, come sardine e altri piccoli pesci locali, con il rischio di impatti sullo stock degli stessi se non gestito correttamente; vi è una minore efficienza ambientale nell'uso delle imbarcazioni, a causa dell'alto consumo di carburante per ciascuna tonnellata di pesce pescato; infine vi è la necessità di un maggior controllo degli aspetti igienico-sanitari legati alla catena del freddo, nonché la maggiore fatica fisica per il personale impiegato.



Anno di lancio della linea di tonno Pescato a Canna

Il report di ISSF di dicembre 2013, Status of the world fisheries for tuna, identifica la pesca con reti a circuizione come prima tecnica di pesca utilizzata nel mondo (62%), seguita da Pesca con palangari (13%) e pesca a canna (11%), mentre la pesca con reti da posta e gli altri metodi hanno una diffusione rispettivamente del 5% e del 9%.



I METODI DI PESCA CHE NON UTILIZZIAMO

Pesca con palangari (Long Liner)

Metodo di pesca utilizzato per catturare quei pesci che normalmente non vivono in banchi, come il tonno bianco, che prevede la deposizione in mare di cavi da cui pendono lenze con ami.

Pesca con reti da posta (Driftnet)

Metodo di pesca in cui le reti, chiamate "da posta", pendono verticalmente nella colonna d'acqua, senza essere ancorate al fondo.

Il tonno è una specie migratoria ed è pescato in prevalenza nelle acque oceaniche tra i due tropici.

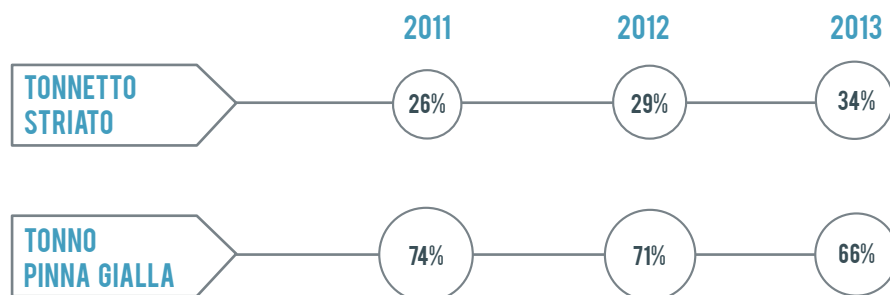
Oltre il 70% proviene dall'oceano Pacifico e da quello Indiano, ed è costituito per oltre l'80% da due specie:

il tonnetto striato (skipjack) e il tonno a pinne gialle (yellowfin).

91% del tonno pescato, secondo ISSF, proviene da stock che godono di un buono stato di salute.

[ISSF Tuna Stock Status Update - 2013](#)

TREND SPECIE DI TONNO IMPIEGATE DA BOLTON ALIMENTARI



Fonte: dati interni

DIVERSIFICHIAMO LE SPECIE DI TONNO PESCATE

Per tutelare l'equilibrio dell'ecosistema marino attuiamo una politica di diversificazione delle specie di tonno.

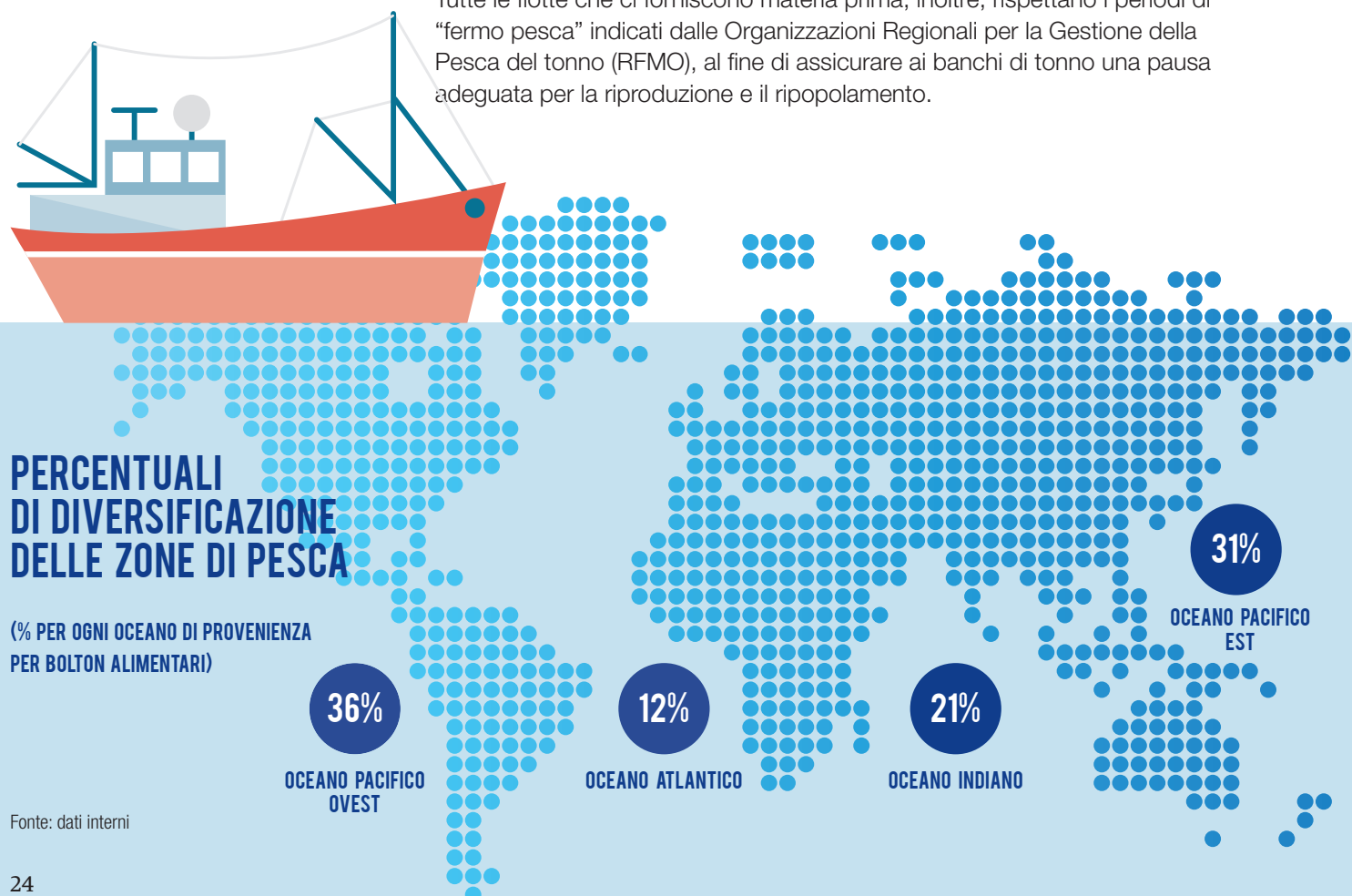
Da tempo, inoltre, abbiamo preso l'impegno di non utilizzare le specie dichiarate a rischio di estinzione, come ad esempio il tonno rosso (*Thunnus thynnus*).

Il tonno è un oviparo particolarmente prolifico, le femmine rilasciano in acqua uova in grandi quantità, fino 10 milioni per ogni singola femmina.

DIVERSIFICHIAMO LE ZONE DI PESCA

Nel pieno rispetto della sostenibilità, la nostra politica degli acquisti segue le indicazioni emerse dalla più recente mappatura dello stato di salute degli stock di tonno emessa periodicamente dalla ISSF.

Tutte le flotte che ci forniscono materia prima, inoltre, rispettano i periodi di "fermo pesca" indicati dalle Organizzazioni Regionali per la Gestione della Pesca del tonno (RFMO), al fine di assicurare ai banchi di tonno una pausa adeguata per la riproduzione e il ripopolamento.



Fonte: dati interni

SPECIE PESCATE A LIVELLO GLOBALE NEL 2012

57%

28%

9%

5%

1%

4,9

milioni di tonnellate di tonno
pescato nel mondo nel 2012TONNETTO STRIATO
(*Katsuwonus pelamis*)TONNO PINNA GIALLA
(*Thunnus albacares*)TONNO OBESO
(*Thunnus obesus*)TONNO BIANCA
(*Thunnus alalunga*)TONNO ROSSO
(*Thunnus thynnus*)

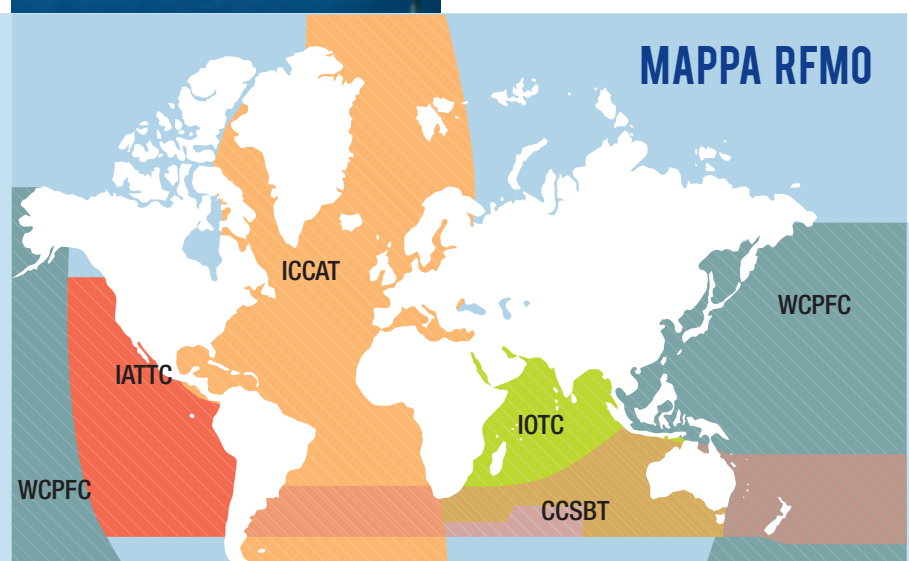
Fonte: FISHSTAT, FAO 2014.

Regional Fisheries
Management Organizations

Le Organizzazioni Regionali per la Gestione della Pesca del tonno (RFMO) sono istituzioni multilaterali create dai governi per promuovere la conservazione e la gestione degli stock di tonno negli oceani.

Avvalendosi di comitati scientifici, le RFMO definiscono le misure e le raccomandazioni da seguire per la sostenibilità dell'ecosistema.

Data la natura del loro sistema decisionale, basato sul totale consenso degli associati, talvolta l'applicazione del metodo scientifico viene meno, a vantaggio degli interessi economici ed è questa una delle ragioni per le quali è stata creata la ISSF.



- **CCSBT** - Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna
- **IATTC** - Inter-American Tropical Tuna Commission
- **ICCAT** - International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas
- **WCPFC** - Western and Central Pacific Fisheries Commission
- **IOTC** - Indian Ocean Tuna Commission

Le buone prassi condivise

La sostenibilità della pesca si basa su un insieme di buone pratiche che tutelano le specie e favoriscono la tracciabilità e la trasparenza della filiera.

Con questa consapevolezza, siamo impegnati nell'adottarle costantemente tramite la nostra Tuna Supply Policy che viene sottoscritta dai nostri fornitori di tonno.



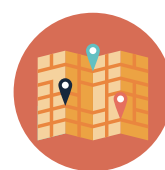
**LIMITAZIONE DELLA
CAPACITA' DI PESCA**



**CONTRO LA PESCA
ILLEGALE**



**PER LA RIDUZIONE
DELLA PESCA ACCIDENTALE**



**TRACCIABILITA'
COMPLETA DEL PESCATO**



**SUPPORTO DELLE
RISERVE MARINE**



**REGISTRO DELLE
NAVI AUTORIZZATE**



**PER LE CERTIFICAZIONI
DELLA FILIERA**



A FAVORE DELLA LIMITAZIONE DELLA CAPACITÀ DI PESCA

Tutti gli scienziati concordano nel definire la limitazione della capacità di pesca un elemento fondamentale per la sostenibilità degli stock. Per questo aderiamo alla [risoluzione della ISSF](#) volta a stabilire un numero limitato e controllato di navi abilitate alla pesca del tonno dalle quali è possibile approvvigionarsi.

CONTRO LA PESCA ILLEGALE

Per contrastare il fenomeno della pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (IUU - Illegal, Unreported, Unregulated), garantiamo la completa tracciabilità del prodotto. Non acquistiamo da imbarcazioni inserite dall'Unione Europea nella Lista IUU e scegliamo invece tonno pescato da imbarcazioni regolarmente registrate presso le RFMO.

Queste devono essere in possesso del codice di riconoscimento UVI (Unique Vessel Identification) emesso da IMO (International Maritime Organization), che assicura un'identificazione affidabile, comprovata e permanente, indipendentemente dai cambiamenti di proprietà o nome. Inoltre non acquistiamo tonno trasbordato in mare, se non opportunamente autorizzato da RFMO e controllato da osservatori a bordo.



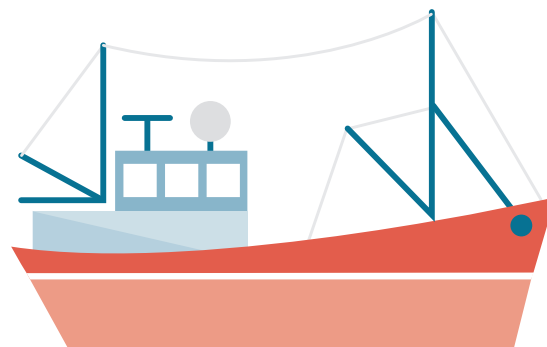
Pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata

Più comunemente chiamata pesca pirata o pesca IUU (Illegal, Unreported and Unregulated), comprende la pesca senza licenza e tutte le attività di pesca che violano le norme stabilite a livello nazionale, comunitario e internazionale. La pesca IUU incide sull'impoverimento degli stock ittici, disturba la concorrenza da un punto di vista economico e nasconde spesso violazioni dei diritti sociali dei lavoratori e delle norme di sicurezza. La lotta alla pesca illegale è uno dei principali obiettivi della ISSF.

International

Maritime Organization (IMO):
nata a seguito di una convenzione delle Nazioni Unite, l'IMO è l'autorità a livello mondiale per la sicurezza e le prestazioni ambientali del trasporto marittimo internazionale.

Unique Vessel Identification (UVI):
emesso dall'International Marine Organization, UVI è un codice univoco, assegnato a ogni imbarcazione a livello mondiale.



Tutti i fornitori con cui lavoriamo sottoscrivono il nostro [Tuna Supply Policy](#), che contiene i principi della nostra attività a favore della sostenibilità.



100%

Tracciabilità del tonno



-98%

La riduzione della mortalità
dei delfini aderendo al programma
Dolphin Safe

5%

Percentuale di pesca accidentale
di altre specie marine, di cui
la quasi totalità non è comunque
a rischio di estinzione

La pesca accidentale (bycatch)

Consiste nella cattura accidentale di specie marine non obiettivo della pesca. In particolare, oggi vi sono tre diverse definizioni di pesca accidentale.

La prima comprende tutto ciò che viene catturato e rigettato in mare.

La seconda invece tiene conto di tutto il pescato diverso dal tonno catturato accidentalmente; la terza infine è una combinazione di entrambe le precedenti definizioni. Tartarughe e squali sono tra le specie marine che subiscono la cattura accidentale.

A questi viene talvolta praticato lo shark finning che consiste nel tagliare le pregiate pinne, che sono destinate alla vendita, mentre l'animale viene ributtato in mare.

A FAVORE DELLE RISERVE MARINE

Per tutelare l'ecosistema non utilizziamo pesce proveniente dalle aree protette e dalle riserve marine identificate dagli Stati Costieri e dalle RFMO, tra cui le quattro riserve marine del Pacifico Centro-Occidentale stabilite dall'Accordo di Nauru (PNA) del 2010. Sosteniamo inoltre, la creazione e il supporto alle riserve marine per salvaguardare la biodiversità e la ricchezza delle specie marine.

A FAVORE DELLA RIDUZIONE DELLA PESCA ACCIDENTALE

Come Bolton Alimentari siamo impegnati su diversi fronti per la riduzione della pesca accidentale (bycatch). Dal 1992 aderiamo al programma Dolphin Safe, istituito da Earth Island Institute (EII), che a oggi ha ridotto la mortalità dei delfini del 98%.

Supportiamo la limitazione e la regolamentazione dell'utilizzo dei FAD nella pesca con reti a circuizione. Dal 2011 abbiamo aderito - attraverso ISSF - al programma "Bycatch Reduction Project" per la riduzione del 50% della pesca accidentale generata dai FAD e richiediamo ai nostri fornitori garanzie affinché assicurino di non praticare lo shark finning. Infine, abbiamo scelto di non utilizzare il metodo di pesca con reti da posta (driftnet), a causa degli elevati livelli di pesca accidentale che comporta.



I Fishing Aggregating Devices (FAD)

I Fishing Aggregating Devices, sistemi di aggregazione per pesci, sono zattere o boe con ricetrasmittente depositate in mare giorni prima della pesca, in modo che sotto di esse si possano ricreare condizioni in grado di attrarre i banchi e rendere più efficiente la pesca.

Questa tecnica è stata scoperta dai pescatori osservando quanto accade in natura quando si ritrovano in mare tronchi di legno o altri oggetti galleggianti.

A partire dagli anni '90, l'utilizzo dei FAD è cresciuto notevolmente. Uno dei principali problemi è rappresentato dalla pesca accidentale di altre specie marine che si aggregano sotto i FAD, o che rischiano di restarne impigliate. Per ridurre questo fenomeno la ISSF negli ultimi anni ha condotto numerosi studi per ottimizzarne la struttura, migliorarne la gestione e l'utilizzo, limitarne l'impatto ambientale attraverso l'uso di materiali biodegradabili (ECO FAD).

A FAVORE DELLA TRACCIABILITÀ

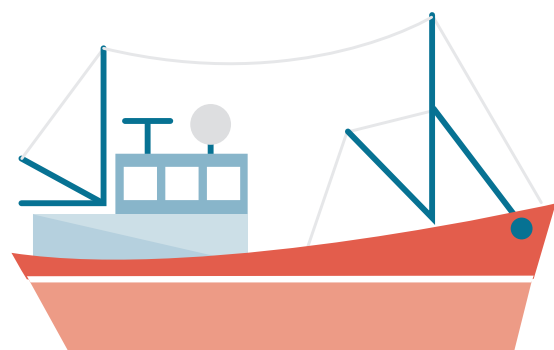
Siamo costantemente impegnati nell'assicurare la completa tracciabilità del pesce utilizzato nei nostri prodotti. La tracciabilità è infatti fondamentale per garantire la tutela dell'ecosistema marino, essendo uno dei principali strumenti di lotta alla pesca illegale e di gestione sostenibile delle aree di pesca. Il nostro sistema di tracciabilità è certificato dal 2013 secondo lo standard ISO 22005.

A FAVORE DELLA TRASPARENZA

Promuoviamo l'utilizzo del ProActive Vessel Register (PVR), registro istituito da ISSF per identificare e tracciare in modo trasparente e pubblico le navi che adottano le pratiche a favore della sostenibilità della pesca del tonno individuate da ISSF. Tale registro viene riconosciuto e promosso anche nelle linee guida per l'approvvigionamento sostenibile dei prodotti a base tonno del WWF International (Tuna procurement guidelines). Per questo abbiamo registrato tutte le imbarcazioni di nostra proprietà e invitato i nostri fornitori a fare lo stesso. Nel 2013 il 46% di tonno che complessivamente utilizziamo proviene da navi registrate nel PVR.

A FAVORE DELLE CERTIFICAZIONI

In accordo con la posizione di ISSF, guardiamo con attenzione e favore ai programmi di certificazione che rispondono alle linee guida della FAO per la sostenibilità degli stock, come ad esempio la certificazione MSC (Marine Stewardship Council). Nel 2013 abbiamo quindi completato la certificazione dei nostri stabilimenti di produzione secondo questi standard.



46%

Il tonno proveniente [da navi registrate nel PVR nel 2013](#) utilizzato da Bolton Alimentari

Gli impegni per la sostenibilità della pesca dichiarati dagli armatori nel Proactive Vessel Register sono verificati da MRAG Americas, azienda leader nella consulenza alle filiere ittiche.



Marine Stewardship Council

È un'organizzazione internazionale non profit indipendente, tra i cui fondatori è presente il WWF.

La certificazione MSC attesta che una zona di pesca viene gestita in maniera sostenibile prendendo in considerazione tre aspetti:

- la condizione degli stock di pesce
- l'impatto della pesca sull'eco-sistema marino
- l'efficienza del sistema di gestione della pesca

Lo standard MSC è conforme alle linee guida per la pesca sostenibile della FAO. Proprio per questo l'obiettivo della ISSF è quello di rendere tutte le zone di pesca certificabili MSC.



Gli altri pesci, oltre il tonno

Sgombri, sardine e salmone sono le altre specie di pesce che utilizziamo per i nostri prodotti. Per ognuna di queste mettiamo in pratica azioni concrete al fine di garantirne la sostenibilità, nel lungo periodo e lungo tutta la filiera.

IL NOSTRO SGOMBRO

Utilizziamo due differenti specie di sgombro, lo Scomber Japonicus Colias e lo Scomber Scombrus. L'approvvigionamento del primo avviene principalmente in Marocco, mentre lo Scomber Scombrus arriva dall'Europa del Nord, da una filiera che, fino a poco tempo fa, era certificata MSC. Nel 2014 questa certificazione è stata sospesa a causa della mancanza di coordinamento tra alcuni Stati, ma ci sono buone speranze che possa tornare a essere certificata; ciò nonostante si tratta di una filiera con una maggiore presenza di verifiche e controlli e quindi in grado di garantire superiori standard di sostenibilità rispetto a filiere che non hanno mai intrapreso il processo di certificazione. Nella nostra politica di acquisto, scegliamo di rifornirci solo da fornitori che rispettano le quote di pesca stabilite dall'Unione Europea.

Lo sgombro rientra nella grande famiglia del pesce azzurro ed è diffuso nelle acque costiere del Mediterraneo, del Mar Nero e del Nord Atlantico, dalle coste marocchine e spagnole fino al Mar di Norvegia.

APPROVVIGIONAMENTO E CERTIFICAZIONI SGOMBRI E SARDINE

Bolton Alimentari è attiva nel seguire le indicazioni dello standard MSC per tutti i suoi approvvigionamenti di sgombri e sardine.

65%

SARDINA

Sardina certificata MSC nel 2013

85%

SGOMBRO

Scomber Scombrus approvvigionato in conformità agli standard MSC nel 2013

APPROVVIGIONAMENTO SALMONE

88%

SALMONE ALLEVATO

della specie Salmo Salar

SALMONE SELVAGGIO

della specie Pink Salmon

12%



LA NOSTRA SARDINA

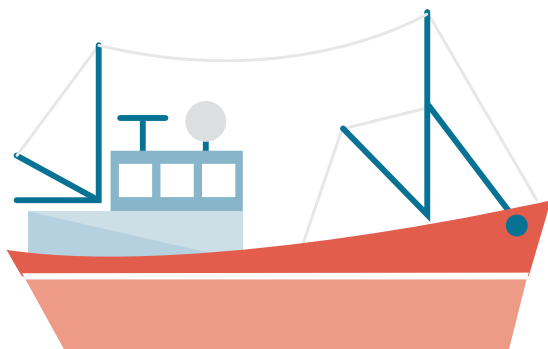
Le sardine che utilizziamo appartengono alla specie *Sardina Pilchardus*. Anche in questo caso, a tutela della sostenibilità, abbiamo scelto di rifornirci prevalentemente presso filiere certificate MSC, che rappresentano a oggi il 65% dei nostri acquisti. Abbiamo inoltre creato progetti speciali per la sostenibilità della pesca, come la cooperazione con i pescatori della Bretagna, in Francia, dove si trova il nostro stabilimento di Quimper da cui proviene il 17% delle nostre forniture.

IL NOSTRO SALMONE

Utilizziamo due differenti specie di salmone: il *Salmo Salar*, allevato in acquacoltura in Norvegia e in Cile, e il Pink Salmon, catturato nelle acque del Canada e degli Stati Uniti d'America, sempre nel rispetto delle quote di pesca verificate costantemente dalle Autorità competenti.

La sardina è un pesce azzurro migratorio. Vive nel Mediterraneo e sul versante orientale dell'Oceano Atlantico centro-settentrionale.

Il salmone vive selvaggio lungo le coste dell'Oceano Atlantico del Nord e del Pacifico. Oggi, circa il 60% del salmone consumato a livello globale proviene da allevamenti ittici: Norvegia e Cile producono quasi i due terzi del salmone d'allevamento del mondo.



Lo studio degli stock

La nostra Azienda collabora con [Ifremer](#), Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer, a uno studio sullo stato degli stock di sgombrini e sardine. Fondato nel 1984, Ifremer contribuisce con il suo operato e le sue competenze specifiche alla conoscenza degli oceani e delle loro risorse ed è impegnato nel monitoraggio dell'ambiente marino, delle zone costiere e dello sviluppo sostenibile delle attività marittime.

L'acquacoltura

Negli ultimi decenni la pratica dell'acquacoltura, sia in acque dolci che in mare, ha avuto un notevole sviluppo, arrivando a contribuire per circa il 20-30% ai consumi ittici mondiali. Come tutte le attività di allevamento, anche in questa pratica è necessario prestare la massima attenzione agli impatti ambientali che un'alta concentrazione di animali può causare. Uno di questi è il rischio di eutrofizzazione, un eccessivo accrescimento di organismi

vegetali che provoca il degrado dell'ecosistema acquatico. Da anni i nostri fornitori Norvegia e Cile hanno messo in atto la "rotazione" delle aree soggette ad acquacoltura per evitare questo rischio.

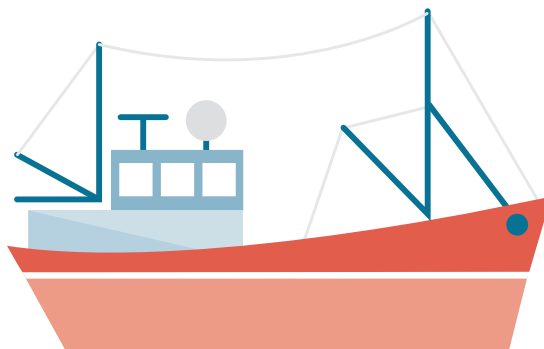
20-30%

Porzione dei consumi ittici mondiali derivante da acquacoltura

Fonte: FAO

Le prossime tappe

Il nostro impegno per la sostenibilità delle specie e per una Qualità Responsabile non finisce qui. Proseguendo lungo la Giusta Rotta già tracciata nel 2011-2013, abbiamo nuovi importanti obiettivi per continuare a migliorare il nostro percorso sostenibile nel triennio 2014-2016.



- 1** **Sostenere e rispettare le iniziative e le indicazioni della ISSF**, scegliendo - almeno nel **90% dei casi** - fornitori di tonno che siano essi stessi membri dell'ISSF e ne seguano quindi le indicazioni al fine di avere un doppio impegno lungo la filiera.
- 2** **Acquistare il 100% dei nostri prodotti** (filetti precotti e prodotti finiti) **da pescherecci** con reti a circuizione con capacità superiore ai 335m³ **registrati nel ProActive Vessel Register della ISSF** entro il 2015.
- 3** Acquistare prodotti (filetti precotti e prodotti finiti) realizzati da **fornitori che hanno siglato la nostra Tuna Supply Policy** e che utilizzano tonno proveniente da barche che non sono iscritte in alcuna lista IUU (Illegal, Unreported and Unregulated) di RFMO o dell'EU, non praticano shark finning, inviano regolarmente i dati di bycatch (pesca accidentale) e dei FAD (Fishing Aggregating Devices) alle RFMO, seguono i piani per la formazione degli equipaggi organizzati da ISSF, sono impegnate nella riduzione degli scarti, degli scarichi e dell'abbandono in mare delle attrezzature di pesca, non sono state costruite dopo il 31/12/2013, rispettano la risoluzione della ISSF sulla riduzione della capacità di pesca.
- 4** **Non acquistare** prodotti (filetti precotti e prodotti finiti) da fornitori che utilizzano tonno rosso e altre specie di tonno dichiarate in pericolo da organizzazioni internazionali, tonno trasbordato in mare, tonno pescato con reti da posta (drifnet), tonno pescato con palangari (Longliner) da fornitori che non abbiano adottato sistemi di riduzione del bycatch certificati da organizzazioni internazionali.

100%

Tonno proveniente
da pesca sostenibile



100%

Percentuale obiettivo di tonno
proveniente da imbarcazioni
registrate nel PVR



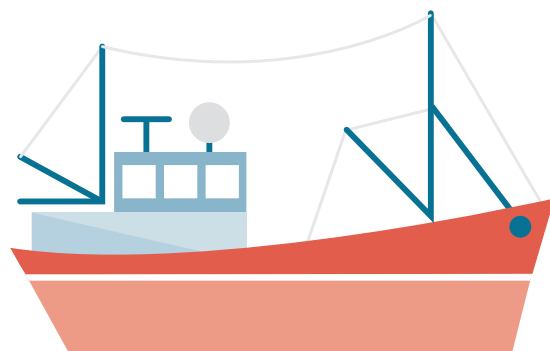
85%

Sgombro acquistato da fornitori
certificati MSC



- 5** **Rispettare e sostenere le riserve marine**, anche attraverso l'avvio di un progetto di tutela pluriennale nel bacino del Mediterraneo.
- 6** **Promuovere la conoscenza e la diffusione presso i consumatori dei temi della pesca sostenibile**, in collaborazione con la grande distribuzione organizzata o con organizzazioni attive sul tema della sostenibilità della pesca, anche attraverso il lancio di prodotti dedicati in tutti i paesi europei dove siamo presenti.
- 7** Proseguire il percorso intrapreso verso **il raggiungimento del 100%** di tonno proveniente da pesca sostenibile con l'ambizioso traguardo del 2017 come scadenza.
- 8** **Mantenere l'85%** di acquisti di Scomber Scombrus da fornitori che rispettano gli standard MSC.
- 9** **Preferire la pesca di sardine in Bretagna** (dove si trova il nostro impianto di Quimper), portando al 25% la percentuale di sardine provenienti da fornitori locali.
- 10** Rifornirsi di salmone principalmente da fornitori che hanno iniziato **percorsi virtuosi di sostenibilità**, premiando quelli più attenti a un'acquacoltura responsabile, nonché attivi nello sviluppo di progetti volti a garantire la selezione e l'uso di mangimi, additivi e fertilizzanti appropriati e a valutare gli effetti dell'acquacoltura sulla diversità genetica e sull'integrità dell'ecosistema.

Obiettivo 100% pesca sostenibile



**Ogni attività umana genera un impatto ambientale.
Noi vogliamo gestire e minimizzare il nostro, anche nella pesca del tonno.**

Crediamo nella diversificazione.

Nel tempo abbiamo diversificato le specie di tonno che peschiamo, passando dal 100% di tonno pinne gialle al 66% grazie all'inserimento del tonnetto striato. Stiamo valutando attentamente anche l'opportunità di utilizzare altre specie, fermo restando l'assoluto divieto di approvvigionarci di quelle a rischio di estinzione come il tonno rosso.

Il nostro tonno proviene dalle 4 aree oceaniche del mondo. Scegliamo tra queste tenendo conto dello stato di salute delle popolazioni di tonno che emerge dalla mappatura della ISSF e dell'incidenza di pesca accidentale per oceano. Infatti oggi i nostri approvvigionamenti provengono prevalentemente dall'Oceano Pacifico Ovest, dove il tasso di by catch collegato alla pesca del tonno è inferiore al 1,7%.

Abbiamo scelto di diversificare i metodi di pesca, infatti nel 2012 abbiamo iniziato a utilizzare il tonno pescato a canna, che oggi copre il 5% dei nostri approvvigionamenti e che puntiamo a portare al 10% nel giro di pochi anni. A tale proposito stiamo sostenendo iniziative locali per lo sviluppo di queste filiere ittiche.

Crediamo nel coinvolgimento globale di tutti gli attori.

Il nostro impegno, da solo, non basta. Per questo nel 2009 siamo stati i fondatori della ISSF, che in breve tempo ha raccolto armatori, conservieri, biologi marini e ONG di tutto il mondo. Condividiamo con i nostri fornitori gli impegni che nascono in seno alla ISSF e chiediamo loro di aderire alla nostra tuna policy.

Crediamo nella scienza e nella ricerca.

Il progresso scientifico e le ricerche messe in campo dalla ISSF hanno permesso, a oggi, di migliorare concretamente le attuali tecniche e strumenti di pesca. Sosteniamo ad esempio gli Eco Fad, la cui struttura ottimizzata permette di ridurre il fenomeno della pesca accidentale e il suo impatto sull'ambiente.

Crediamo nella regolamentazione delle pratiche di pesca e nella trasparenza.

Abbiamo fortemente voluto una risoluzione della ISSF che obbligherà tutti i suoi membri ad approvvigionarsi al 100% da pescherecci con reti a circuizione con capacità superiore ai 335m³ registrati nel PVR (ProActive Vessel Register) entro il 2015. Il PVR è infatti un registro in cui sono inserite tutte le barche da pesca con reti a circuizione (Purse Seiner) che si impegnano sia a rispettare le pratiche di pesca raccomandate dalla ISSF, sia a sottoporsi ad audit (verifiche) da parte di un ente terzo certificatore. Il PVR è uno strumento dinamico che permetterà di recepire i miglioramenti scientifici che via via verranno individuati ed è riconosciuto e raccomandato dal WWF International. Il PVR inoltre permette di limitare la capacità di pesca, dato che possono esservi iscritte solo le barche che erano attive o in fase di costruzione al 31/12/2013.

Crediamo nella filiera responsabile.

Oltre alla sostenibilità ambientale è altrettanto fondamentale la sostenibilità sociale ed economica delle attività lungo tutta la filiera. Per questo il nostro modello di business è quello della filiera responsabile, che consente di distribuire valore dai lontani luoghi di pesca all'Italia.

Questi sono da sempre i principi e i valori che guidano la nostra azienda e che valgono per tutte le nostre marche e per tutti i Paesi in cui operiamo.



Il rispetto dell'ambiente

La nostra responsabilità

Prestiamo molta attenzione al nostro impatto sull'ambiente per dare un contributo concreto allo sviluppo di un futuro sostenibile. Controlliamo le prestazioni dei nostri stabilimenti e sensibilizziamo i nostri fornitori sui temi di efficienza e risparmio dei consumi energetici e idrici, anche guidandoli verso un utilizzo ottimale delle materie prime.



Salvaguardare **l'integrità dell'ambiente** in cui operiamo.



Perseguire il **miglioramento continuo delle prestazioni ambientali** delle nostre unità produttive.



Identificare e monitorare gli impatti ambientali significativi delle nostre attività, lungo tutta la filiera produttiva, **valutando aree di miglioramento**.



Sensibilizzare e collaborare con i nostri fornitori, condividendo impegni e progetti sul rispetto dell'ambiente e la riduzione degli impatti delle attività produttive lungo tutta la filiera.





LE NOSTRE TAPPE PRINCIPALI



2011

Energia rinnovabile al 100% per lo stabilimento di Cermenate (Como)

Adesione al progetto di ricerca e innovazione sugli imballaggi Biocopac

2012

Ottenimento della certificazione ISO 14001 sull'ambiente per lo stabilimento di Quimper (Francia)

2013

Studio di impatto ambientale (LCA) sul Tonno all'olio d'oliva e sul Filetto di Salmone

I nostri impatti ambientali

Con una filiera, così lunga e complessa, che inizia negli oceani di tutto il mondo, la nostra sostenibilità ambientale deve tener conto non solo degli impatti generati a livello dei nostri due stabilimenti in Italia e Francia, ma anche di quelli di tutta la catena di fornitura.

La CO₂ equivalente è l'unità di misura utilizzata per misurare il GWP (Global Warming Potential) dei gas serra, ovvero il loro potenziale di riscaldamento globale.

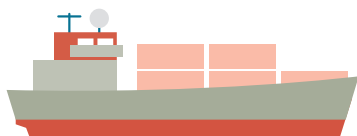
UN MODELLO DI BUSINESS ORIENTATO ALL'EFFICIENZA

La verifica delle performance ambientali è funzionale al miglioramento continuo del nostro modello di business: ne è un esempio il modello di produzione ideato per la filiera del tonno.

Nello stabilimento di Cermenate, numero uno in Europa e tra i più moderni al mondo, lavoriamo filetti di tonno precotti (loins). In questo modo riduciamo di oltre il 60% l'impatto del trasporto in Italia della materia prima e contemporaneamente generiamo valore lungo tutta la filiera, supportando le economie locali di Paesi in via di sviluppo.

Le performance ambientali, sociali ed economiche ci supportano continuamente nel prendere decisioni strategiche e operative.

In questo senso è stato realizzato recentemente uno studio di impatto ambientale (LCA – Life Cycle Assessment) su due prodotti rappresentativi della produzione di Bolton Alimentari: il Tonno all'olio di oliva e i Filetti di Salmone. I dati emersi rappresentano un interessante punto di partenza, nonché un indirizzo gestionale per identificare aree di miglioramento su cui agire.



-60%

Riduzione di impatto sul trasporto della materia prima tonno, passando da pesci interi a filetti di tonno precotti (loins)

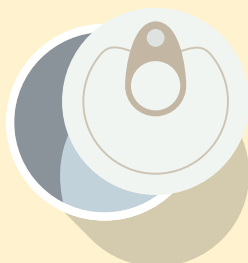


IMPATTO DI CIASCUNA FASE NELLA FILIERA DEL TONNO IN TERMINI DI GLOBAL WARMING POTENTIAL (KGC₂EQ/KG)

FASE 1

APPROVVIGIONAMENTO

70,9%

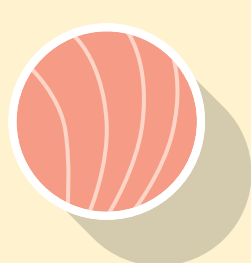


Processi di pesca, lavorazione e spedizione dei filetti di tonno (loins), produzione della confezione e degli altri ingredienti necessari prima della fase di inscatolamento

FASE 2

LAVORAZIONE

26,6%

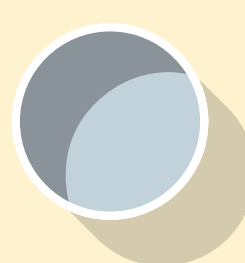


Arrivo in stabilimento dei filetti di tonno (loins), della confezione e degli altri ingredienti, quindi lavorazione e inscatolamento

FASE 3

DISTRIBUZIONE

2,5%



Distribuzione dei prodotti ai punti vendita

Fonte: studio di impatto ambientale LCA (Life Cycle Assessment) sul tonno da 80g

Lo studio degli impatti ambientali

Per migliorare gli impatti ambientali generati dalle nostre attività e monitorare quelli dei principali fornitori in una filiera complessa come quella ittica, abbiamo condotto nel corso del 2013 uno studio (Life Cycle Assessment) su due prodotti: la classica lattina di tonno all'olio di oliva da 80g e quella di filetto di salmone all'olio di oliva da 150g.

I risultati di tale studio, primo al mondo nel settore ittico conserviero, saranno utilizzati per migliorare le prestazioni ambientali lungo tutto la filiera: dai metodi di pesca al trasporto del pesce, fino allo stabilimento produttivo.



Life Cycle Assessment (LCA)

È una metodologia che valuta un insieme di interazioni che un prodotto o un servizio ha con l'ambiente, considerando il suo intero ciclo di vita.



Nella direttiva 2009/28/CE viene riportata la seguente definizione di energia da fonti rinnovabili: "energia proveniente da fonti rinnovabili non fossili, vale a dire energia eolica, solare, aerotermica, geotermica, idrotermica e idroelettrica (oceanica e idraulica), biomassa, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas".



99,2%

Rifiuti recuperati nello stabilimento di Cermenate nel 2013



97%

Rifiuti recuperati nello stabilimento di Quimper nel 2013



ISO 14001 - Insieme dei requisiti e delle linee guida necessari per definire, attuare e migliorare il sistema di gestione ambientale di un'organizzazione.

I CONSUMI ENERGETICI

Il consumo di energia elettrica è strettamente connesso al tipo di lavorazioni effettuate nei nostri stabilimenti di Cermenate e Quimper. In quest'ultimo, ad esempio, sgombri e sardine subiscono anche il processo di cottura, mentre a Cermenate ciò non avviene dato che vengono utilizzati filetti di tonno precotti (loins). Fin dal 2011, lo stabilimento di Cermenate utilizza energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili, principalmente idroelettrica. In un'ottica di miglioramento dell'impatto ambientale, la stessa politica di approvvigionamento sarà estesa allo stabilimento di Quimper a partire dal 2015.

LA PRODUZIONE DI RIFIUTI

Nei nostri stabilimenti prestiamo molta attenzione al recupero dei rifiuti generati dalle attività produttive: nello stabilimento di Cermenate vengono recuperati e destinati ad altre attività il 99,2% dei rifiuti e in quello di Quimper il 97%.

I CONSUMI IDRICI

L'acqua potabile è un bene sempre più prezioso, che va preservato per il futuro. Negli stabilimenti di Cermenate e Quimper l'acqua è impiegata nelle fasi di scongelamento e sterilizzazione e per il funzionamento stesso degli impianti e la loro pulizia.

Nell'ultimo triennio abbiamo ridotto il consumo idrico medio passando da 15.85 m³ a 14.75 m³ e stiamo lavorando per applicare alcune tecnologie innovative, già utilizzate in altri campi, per sostituire al 100% l'acqua nello scongelamento degli ingredienti. Questo grazie a un progetto di Ricerca e Sviluppo e in partnership con la Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari di Parma.



Il sistema di gestione ambientale

È la modalità con la quale monitoriamo e miglioriamo costantemente le prestazioni ambientali dei nostri stabilimenti di produzione.

Lo stabilimento di Quimper ha ottenuto la certificazione ISO 14001 nel luglio 2012, mentre lo stabilimento di Cermenate è impegnato nell'ottenimento di questa certificazione entro il 2015.

L'IMPATTO AMBIENTALE

Tonno Rio Mare
80g

← A CONFRONTO →



1/2 litro di latte

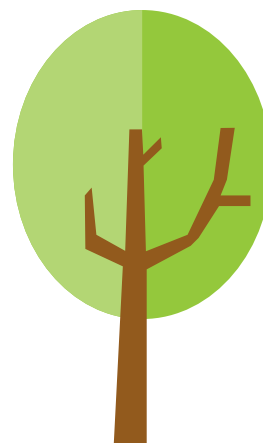
L'impatto ambientale di una confezione del classico tonno Rio Mare è di 540g di CO₂ eq, meno di quello generato per produrre mezzo litro di latte (720g CO₂ eq)²

² Fonte: Life Cycle Assessment Bolton Alimentari e <http://visualization.geblogs.com/visualization/co2/>

La Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari (SSICA)

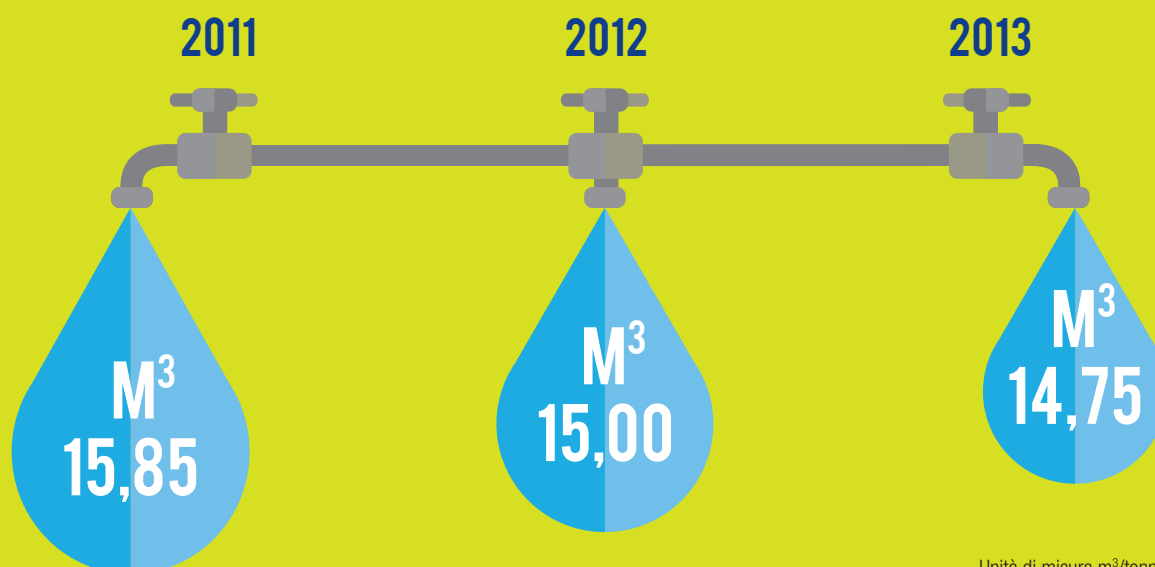
È una delle più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti in Europa e nel mondo, che partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali.

SSICA ha lo scopo di promuovere il progresso scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana per i settori ittico, carni, frutta e ortaggi attraverso attività di ricerca applicata, consulenza, formazione e divulgazione.



IL CONSUMO DI ACQUA

Media ponderata del consumo di acqua utilizzata negli stabilimenti
Bolton Alimentari divisione conserve ittiche per realizzare un'unità di prodotto finito



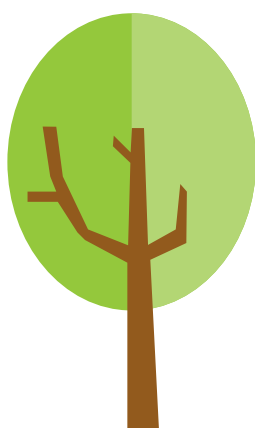
Unità di misura m³/tonnellata

IL TRASPORTO DEL PRODOTTO FINITO

Per trasportare i nostri prodotti dagli stabilimenti ai centri logistici e infine ai distributori finali ci avvaliamo della collaborazione di fornitori particolarmente attenti alla riduzione del proprio impatto ambientale.

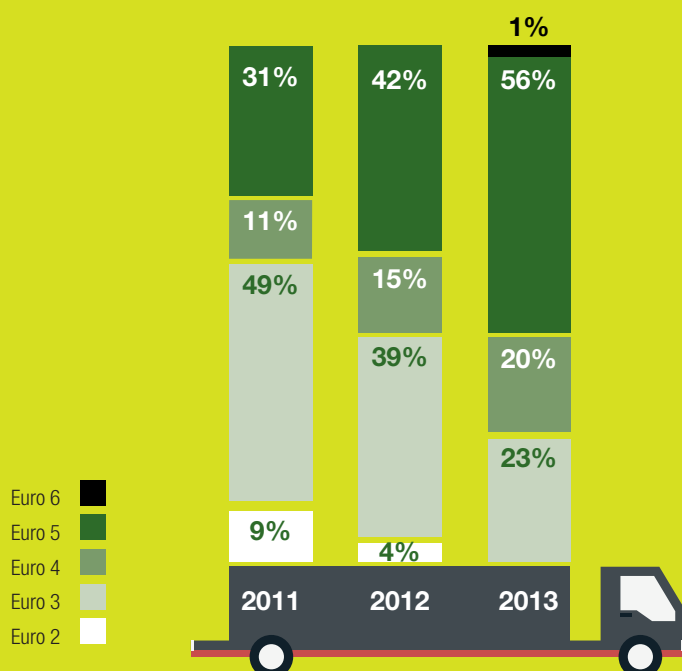
In Italia, ad esempio, il nostro principale fornitore nel 2012 è stato insignito del prestigioso Lean & Green Award, riconoscimento che premia l'adesione a un protocollo di categoria per la riduzione del 20% delle emissioni di anidride carbonica in cinque anni.

In particolare, nel triennio 2011/13 questo fornitore è intervenuto sul proprio parco automezzi, aumentando la presenza di veicoli euro 4 ed euro 5. Inoltre, per effetto della minor percorrenza a vuoto e della migliore saturazione dei mezzi di trasporto, dal 2011 al 2013 è stato possibile diminuire del 6,8% le emissioni di CO₂ per tonnellata di prodotto trasportato per nostro conto.



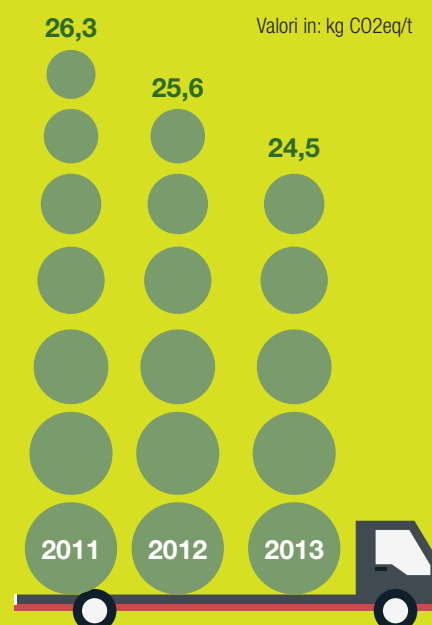
IMPATTO AMBIENTALE DEI MEZZI DI TRASPORTO UTILIZZATI DAI NOSTRI FORNITORI

DISTRIBUZIONE PARCO AUTOMEZZI



EMISSIONI DI GAS SERRA

per ciascuna tonnellata di prodotto



LA RIDUZIONE DEGLI SPESSORI DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Negli anni, insieme ai nostri fornitori, abbiamo svolto un intenso lavoro per migliorare le performance legate alle confezioni. Il nostro impegno si è concentrato sulla riduzione degli spessori dei materiali di imballaggio, generando un forte risparmio sull'utilizzo di materie prime.

Ogni anno, grazie alla riduzione dello spessore del metallo impiegato per ciascuna unità di prodotto, risparmiamo circa 44 tonnellate di banda stagnata. Allo stesso modo, da luglio 2013 siamo impegnati nella riduzione del film di plastica che avvolge i prodotti per lo stoccaggio in magazzino, che ci consentirà un risparmio di 5,6 tonnellate di materiale all'anno.



44
TONNELLATE

di banda stagnata risparmiata
ogni anno, pari al peso
di circa 40 utilitarie



5,6
TONNELLATE

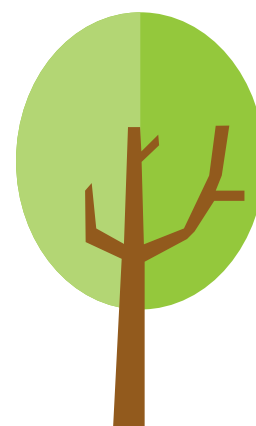
è l'obiettivo di risparmio annuo
di film di plastica, pari a quasi 1.000.000
di sacchetti* della spesa

* 6 grammi per un sacchetto di 14 litri di capienza



100%

I vantaggi delle nostre confezioni:
protezione totale contro ossigeno, gas, luce,
umidità e altre contaminazioni, garantendo
così una deperibilità vicina allo zero



IL RICICLO IN ITALIA



75,5%

L'acciaio riciclato in Italia

Dati ANFIMA - Associazione Nazionale fra i Fabbricanti
di Imballaggi Metallici ed Affini, 2012.



79,7%

La carta riciclata in Italia

Dati ANFIMA - Associazione Nazionale fra i Fabbricanti di
Imballaggi Metallici ed Affini, 2012.



70,9%

Il vetro riciclato in Italia

Dati CoReVe - Raccolta e Riciclo del vetro.
Risultati 2012.

Le nostre confezioni

Sono costituite da una lattina o da un vasetto di vetro e da un involucro cartonato. La lattina è un contenitore in metallo composto da un coperchio con apertura facilitata ad anello o da un foglio di alluminio e da un corpo scatola rivestito internamente con vernici idonee al contatto alimentare.

Si tratta di una confezione particolarmente resistente e sicura per la conservazione della qualità del prodotto, nonché molto sostenibile, in quanto si può riciclare all'infinito a differenza di altre materie prime. In virtù di questa sua caratteristica collaboriamo con [ANFIMA](#) per sensibilizzare i nostri consumatori sui valori positivi derivanti dall'utilizzo di questo materiale. Dal 2007 inoltre utilizziamo anche vasetti di vetro, un materiale che, come il metallo, ha infinite potenzialità di riciclo. La parte cartonata riciclabile, che serve a proteggere una o più lattine da danni causati da eventuali urti, riporta inoltre

informazioni legali e nutrizionali, utili per il consumatore. A livello complessivo le confezioni dei nostri prodotti sono oggi riciclabili al 95%.

Progetto Biocopac

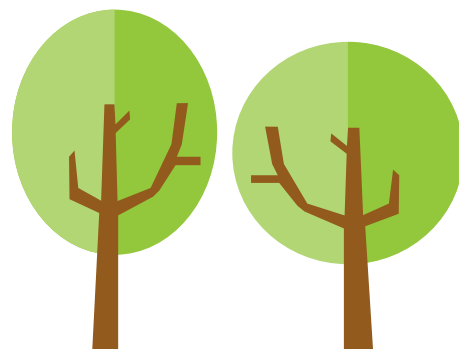
Nel 2011 abbiamo aderito con il marchio Saupiquet al progetto Biocopac, promosso dall'Agenzia Europea per la Ricerca, un organo voluto dalla Commissione Europea al fine di incoraggiare la ricerca e l'innovazione nel campo degli imballaggi. L'obiettivo è sviluppare una nuova vernice protettiva da utilizzare sulle lattine, derivante da sottoprodotti dell'agricoltura, in particolare dalle bucce scartate durante la lavorazione del pomodoro.

PROGETTO BIOCOPAC

6 Paesi dell'Unione Europea coinvolti
4 centri di ricerca **7** imprese

Le prossime tappe

Qualità Responsabile significa quindi massima attenzione a tutte le fasi produttive, controllando i diversi impatti ambientali lungo tutta la filiera e cercando soluzioni efficaci per minimizzarli.



- 1 Mantenere la certificazione ambientale ISO 14001 per lo stabilimento di Quimper in Francia e ottenere entro il 2015 questa certificazione anche per lo stabilimento di Cermenate in Italia..
- 2 Individuare **gli ambiti di miglioramento dei consumi energetici e idrici** nei progetti di ammodernamento dei nostri stabilimenti produttivi, identificando il giusto equilibrio nei consumi delle diverse risorse naturali.
- 3 Prestare attenzione a possibili iniziative di miglioramento per la riduzione delle **emissioni di CO₂**.
- 4 Continuare ad approvvigionarci di **energia elettrica proveniente al 100% da fonti rinnovabili** per lo stabilimento di Cermenate, ed estendere allo stabilimento di Quimper la stessa prassi entro il 2015 con l'obiettivo di raggiungere il 100% entro il 2017.
- 5 Migliorare le performance di **recupero dei rifiuti generati** dagli stabilimenti, mantenendo il livello di recupero almeno al 97%.
- 6 Lavorare con i nostri fornitori per **migliorare l'impatto ambientale lungo la filiera**.
- 7 **Continuare a studiare e a sviluppare modalità di riduzione del materiale di confezionamento** per unità di prodotto, nonché aumentare la percentuale di **materie prime provenienti da riciclo** (come l'alluminio) o in possesso di certificazioni ambientali.
- 8 Continuare a mantenere al **95% il livello di riciclabilità dei materiali d'imballaggio** utilizzati per i nostri prodotti e sensibilizzare ulteriormente i consumatori sul tema del riciclo.
- 9 Fare una **mappatura dei fornitori di materie prime entro il 2015** e privilegiare quelli che danno evidenza di impegni per la sostenibilità delle loro attività (es. certificazioni).



Il rispetto delle persone



La nostra responsabilità

I nostri principi di Qualità Responsabile trovano conferma nel Codice Etico del Gruppo Bolton, di cui facciamo parte. La concreta applicazione di queste linee guida, sia all'interno dell'azienda sia con i nostri fornitori, perché sia parte integrante del loro lavoro, è un nostro impegno quotidiano.



Considerare le **persone**, con la loro cultura e preparazione, come il **vero motore dell'azienda**.



Ascoltare i dipendenti, per rispondere al meglio alle loro aspettative e favorire la loro **crescita professionale**, perché trovino soddisfazione nel proprio lavoro.



Sensibilizzare i dipendenti sui temi della sostenibilità e diffondere questa cultura a tutti i livelli.



Sviluppare il **benessere sociale** e contribuire al miglioramento delle condizioni di vita di tutte le persone coinvolte nella filiera.



Condividere con i fornitori i nostri principi espressi nel **Codice Etico del Gruppo Bolton**, garantendone il rispetto.



LE NOSTRE TAPPE PRINCIPALI

2011

Avvio collaborazione con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia

2012

Redazione e adozione del Codice Etico del Gruppo Bolton

Avvio partecipazione alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare

2013

Avvio del programma di welfare aziendale Bolton for You

Certificazione OHSAS 18001 per la salute e sicurezza per lo stabilimento di Cermenate

Avvio del progetto "Cura della Prima Infanzia ed Educazione alle Isole Solomon", in partnership con Save the Children

La filiera responsabile

Con la consapevolezza di rivestire un ruolo importante dal punto di vista economico e sociale, ci siamo impegnati a migliorare e sviluppare costantemente la filiera in maniera responsabile, investendo sia in innovazione tecnologica, sia nella crescita professionale delle persone che lavorano per noi.

IL NOSTRO MODELLO DI SVILUPPO

Abbiamo adottato un modello di gestione degli approvvigionamenti e produzione che permette la crescita delle economie locali dei Paesi in via di sviluppo, valorizzando la grande risorsa naturale costituita dal tonno, spesso una delle ricchezze più significative di questi Paesi.

Sono infatti presenti in questi paesi i nostri fornitori di loins, filetti di tonno precotti, su cui è interamente basata la produzione dello stabilimento di Cermenate, il più grande in Europa e tra i più moderni al mondo.

Questi filetti vengono lavorati a mano nei luoghi di pesca, con ricadute positive sull'economia locale e la conseguente creazione di posti di lavoro presso gli impianti produttivi.

I NOSTRI FORNITORI

I fornitori

Sono veri e propri partner per noi. A loro è richiesto non solo di assicurare la fornitura di prodotti sicuri e garantirne la qualità, ma anche di condurre le attività nel rispetto dei valori e delle linee operative della nostra azienda, così come definito nel Codice Etico.



La recente decisione di utilizzare tonno pescato a canna ha generato inoltre una riattivazione di piccole flotte locali in diversi Paesi emergenti, creando prospettive di sviluppo economico, sociale e culturale.

Si tratta di un modello, improntato sulla filosofia della sostenibilità e della generazione di valore condiviso, applicato lungo tutta la filiera produttiva, dai luoghi di approvvigionamento della pesca fino ai consumatori finali. Da un recente studio da noi effettuato sul calcolo dell'indotto questo modello di gestione ha garantito oltre 10.500 posti di lavoro nel mondo.

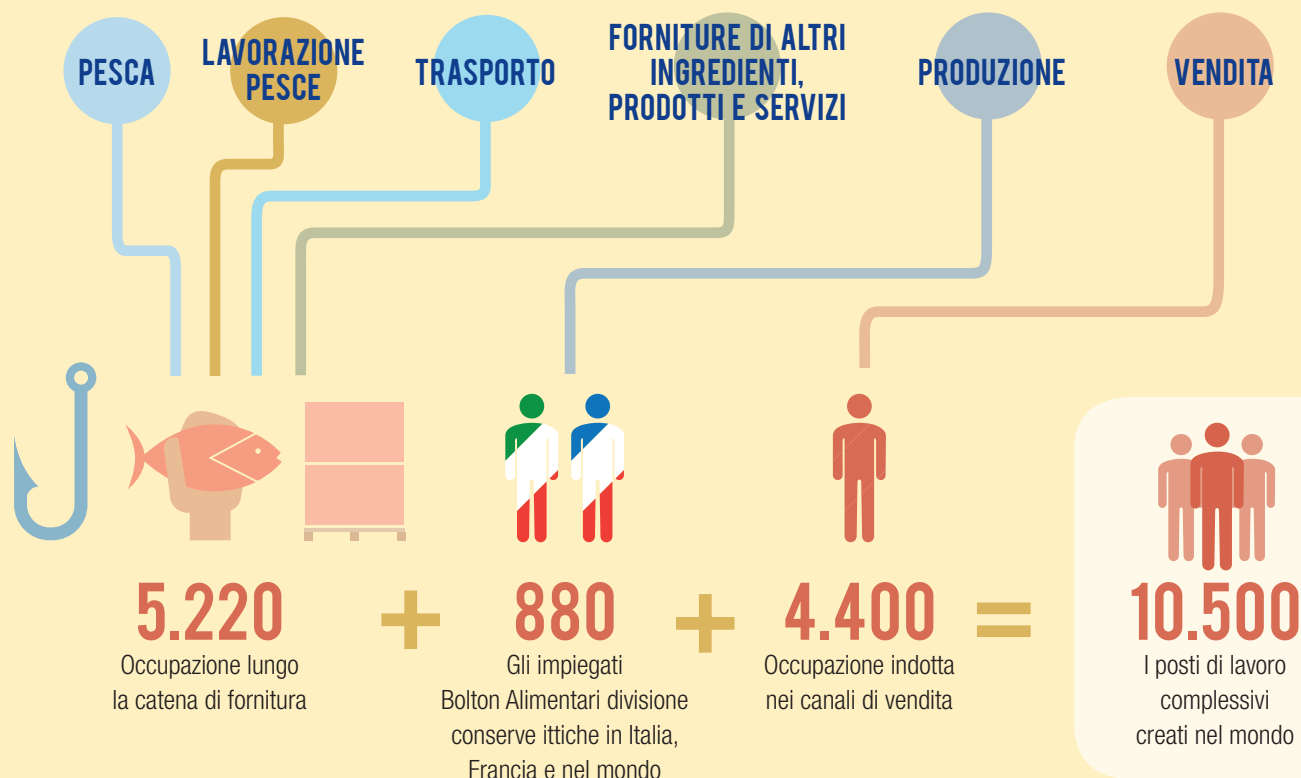
IL NOSTRO CODICE ETICO

Riassume i principi fondamentali che guidano le nostre attività e ha l'obiettivo di permettere una condivisione profonda delle linee guida e dei valori ai quali ci ispiriamo; viene perciò sottoscritto da tutte le persone che operano in nome e per conto del Gruppo Bolton.



[Il Codice Etico del Gruppo Bolton](#)

LA FILIERA RESPONSABILE



Studio condotto da EY prendendo in considerazione le attività della sola produzione di conserve ittiche di Bolton Alimentari svolta nel 2012 in Italia e nel mondo.

Papua Nuova
Guinea

Isole Solomon

Australia

LE ISOLE SOLOMON

Sono uno dei principali luoghi di approvvigionamento del nostro tonno, incluso il tonno pescato a canna. In queste isole abbiamo sviluppato la filiera ittica (stabilimento, flotta) in stretta collaborazione con il partner TriMarine International (TMI) dal quale acquistiamo i loins, filetti di tonno precotti, che utilizziamo nello stabilimento di Cermenate. Questo ha permesso di valorizzare le competenze e le risorse della popolazione locale migliorandone le condizioni economiche e di vita. Le Solomon sono l'esempio più recente e articolato della nostra Filiera Responsabile: un modello di business che adottiamo in cui crediamo da tempo. Per questo ci adoperiamo per continuare a migliorarlo. Oltre alla riqualificazione della filiera ittica, infatti, abbiamo realizzato in loco numerosi progetti volti a migliorare le condizioni di vita degli abitanti.



IL NOSTRO IMPEGNO PER L'ISTRUZIONE

La mancanza di istruzione è uno dei maggiori problemi nelle Isole Solomon. Da qui il progetto [“Cura della Prima Infanzia ed Educazione”](#), nato dalla partnership tra il Gruppo Bolton e Save the Children. L'obiettivo è quello di agevolare l'accesso dei più piccoli all'educazione attraverso:

- la costruzione e l'allestimento di 2 nuove scuole per l'infanzia;
- il riallestimento di 5 scuole per l'infanzia con arredi, libri, materiale didattico e giochi.

Queste strutture consentiranno a molti bambini in età prescolare di ricevere un'educazione di qualità.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SALUTE

La popolazione di queste isole soffre la mancanza di un'adeguata assistenza sanitaria. Per questo motivo abbiamo donato un'apparecchiatura per le analisi del sangue all'ospedale Helena Goldie di Munda, uno dei punti di riferimento sanitari dell'isola. Questo strumento risulta fondamentale per rispondere alle esigenze diagnostiche degli abitanti della comunità di Noro, sede dello stabilimento del nostro partner. Prima di allora, per effettuare anche solo una semplice analisi del sangue, gli abitanti dovevano recarsi presso la lontana capitale Honiara, con tutti i disagi e i rischi del caso.



IL NOSTRO IMPEGNO PER LA COMUNITÀ

Attraverso il supporto logistico per l'invio di merce dall'Italia alle Isole Solomon, sosteniamo le attività locali di AMIS (Amici Missione Isole Salomon), un'organizzazione non profit italiana, nata nel 2001, che lavora per migliorare le condizioni di vita della popolazione locale. Abbiamo poi contribuito alla costruzione di una Assembly Hall per la comunità di Noro, dove si trova lo stabilimento del nostro partner, che servirà come luogo di aggregazione per la comunità in occasione di assemblee e celebrazioni.



UNA COMUNITÀ DA SOSTENERE

Le isole Solomon

Fanno parte del [PNA \(Parties of the Nauru Agreement\)](#), un accordo tra 8 Stati dell'Oceania (Papa Nuova Guinea, Kiribati, FS Micronesia, Isole Marshall, Nauru, Palau, Isole Solomon, Tuvalu) finalizzato alla gestione sostenibile della pesca del tonno.

Sono al 142° posto tra i paesi meno sviluppati su 186 paesi, secondo l'Indice di Sviluppo Umano.



92%

Popolazione
priva di accesso
all'acqua potabile



23,4%

Tasso di analfabetismo
della popolazione locale



32%

Popolazione
in possesso
di copertura
sanitaria

Fonte dati: Human Development Report 2011, 'Sustainability and Equity'. United Nations Development Program. New York. 2011

IL RILANCIO DELLA FILIERA ITTICA ALLE ISOLE SOLOMON

Lo stabilimento

Con 1.000 dipendenti, 99% dei quali locali, rappresenta la fonte di guadagno e sussistenza per un indotto di oltre 7.000 persone ed è la struttura produttiva più ampia dell'isola.

La flotta

Il nostro partner TriMarine International (TMI) ha supportato economicamente non solo l'ammodernamento della fabbrica, ma anche l'ampliamento della flotta locale NFD. Oggi la flotta è composta da 9 imbarcazioni da pesca (5 Purse seiner e 4 Pole and Line) dotate di sistemi per il congelamento a bordo del pesce pescato e dà lavoro a 300 impiegati diretti, 96% dei quali locali.



Le nostre persone

Da sempre poniamo la persona al centro della nostra politica, attraverso l'ascolto e l'attenzione alle esigenze di chi contribuisce quotidianamente al successo di Bolton Alimentari. Per questo ci impegniamo a soddisfare le aspettative delle persone che danno vita all'azienda, attraverso la creazione di un ambiente di lavoro in grado di attrarre, mantenere e valorizzare i talenti.

75
NUOVI ASSUNTI UNDER 30
NELL'ULTIMO TRIENNIO



L'ITALIA E LA FRANCIA

Questi paesi sono il cuore della nostra produzione. Lo stabilimento italiano di Cermenate, sede legale dell'azienda, è il più grande impianto di conserve ittiche in Italia e in Europa, il fiore all'occhiello per la produzione di tonno e salmone in scatola.

Interessato nel 2013 da un importante progetto di modernizzazione, è oggi uno degli stabilimenti di conserve ittiche tecnologicamente più avanzati al mondo. Lo stabilimento francese di Quimper è il polo produttivo dei filetti di sgombero e sardine in scatola e anche qui, nel 2013, abbiamo avviato una nuova ed efficiente linea per la produzione di filetti di Sgombero.

LE PERSONE

La Divisione conserve ittiche di Bolton Alimentari è composta da 880 persone, dei quali la quasi totalità è assunta con un contratto a tempo indeterminato.** Nel corso degli ultimi tre anni il numero dei dipendenti è rimasto pressoché stabile.

** Dati interni

CERMENATE

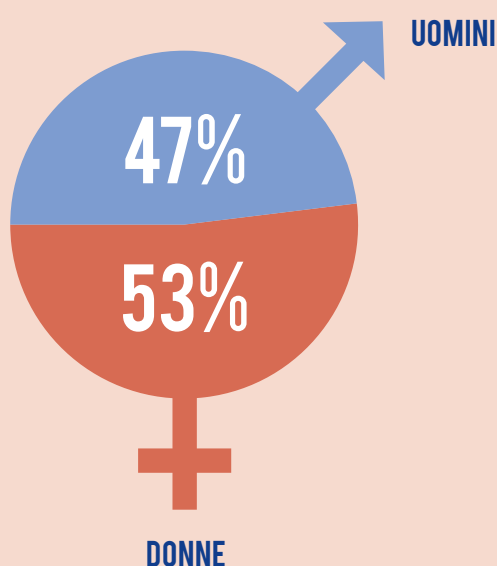


QUIMPER

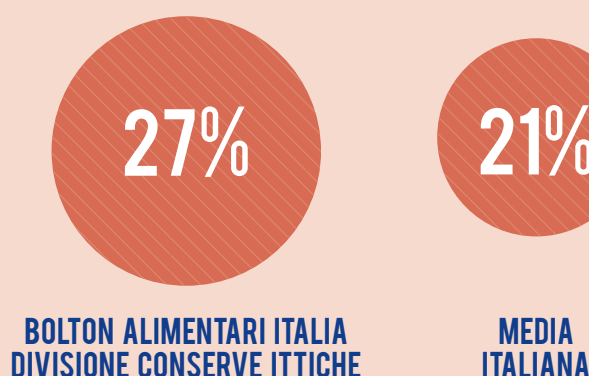


LA PRESENZA FEMMINILE

Le donne rappresentano il 53% della nostra forza lavoro. In particolare, in Bolton Alimentari Italia, nel segmento quadri e dirigenti le donne sono il 27%: un dato che risulta superiore alla media italiana, oggi intorno al 21%.*



QUADRI E DIRIGENTI DONNE IN AZIENDA



Nel nostro Gruppo la presenza femminile in cariche di responsabilità è più alta rispetto alla media del nostro Paese

* Fonte: Manager Italia, Rapporto Donne 2014

L'età media dei nostri dipendenti

L'età media dei nostri dipendenti si attesta intorno ai 45 anni; questo dato si spiega, oltre che con l'allungamento dell'età pensionabile, anche con un basso turnover.

Un segnale positivo, che indica che riusciamo a stabilire con le nostre persone un legame solido, che ne favorisce la permanenza in azienda, pur lasciando uno spazio importante alle nuove leve: nell'ultimo triennio, infatti, sono stati inseriti nel nostro organico **75 nuovi lavoratori under 30, di cui il 56% sono donne.**

ETÀ MEDIA DIPENDENTI BOLTON ALIMENTARI DIVISIONE CONSERVE ITTICHE

ITALIA Anni			FRANCIA Anni
> 50	32%	36%	> 50
41 - 50	34%	28%	41 - 50
31 - 40	24%	21%	31 - 40
< 30	10%	15%	< 30



OHSAS 18001

È uno standard internazionale che riporta i requisiti necessari per implementare un sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori all'interno di un'azienda.

Indice di Frequenza

corrisponde al rapporto tra numero totale di infortuni e ore di lavoro, moltiplicato per 1.000.000.

LA FORMAZIONE DELLE PERSONE

Per noi la formazione rappresenta un aspetto molto importante e i programmi erogati hanno molteplici obiettivi. Uno tra i più importanti è quello di aiutare le persone a tutti i livelli e in tutte le funzioni a migliorare le competenze necessarie per svolgere efficacemente i diversi ruoli aziendali e affrontare al meglio le sfide del mercato e dell'evoluzione tecnologica. Tutto ciò si traduce in un articolato processo di gestione delle attività formative, che risponde alle esigenze di sviluppo delle competenze professionali, manageriali e tecniche. Un percorso in linea con le strategie aziendali e a supporto dei diversi progetti aziendali, con particolare riferimento ai temi della Sicurezza sul lavoro e della Qualità dei nostri prodotti.

LA SICUREZZA SUL LAVORO

La nostra attenzione al tema della sicurezza ha fatto sì che nel 2013 in Italia la frequenza media degli infortuni sia stata circa la metà della media del settore dell'industria alimentare, che registra una frequenza pari a 32,8 infortuni per milioni di ore lavorate. Inoltre, grazie agli interventi di automazione delle linee produttive, che hanno aumentato la sicurezza degli operatori, abbiamo ridotto nel tempo l'indice di gravità degli infortuni.

Nel 2013 a Cermenate è stato introdotto il sistema di gestione OHSAS 18001 che ha permesso un controllo maggiore e più efficace della sicurezza, motivo per il quale anche lo stabilimento di Quimper (Francia) è oggi impegnato nell'acquisizione di questa certificazione.

LA FREQUENZA MEDIA DEGLI INFORTUNI IN ITALIA NEL 2013

32,8

infortuni per milioni di ore lavorate nell'industria alimentare italiana*

* Fonte: 19° Rapporto Responsible Care, Federchimica



33

I dipendenti coinvolti nei percorsi di sviluppo manageriale



60%

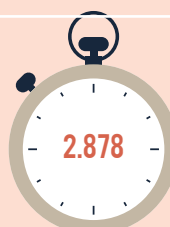
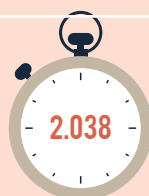
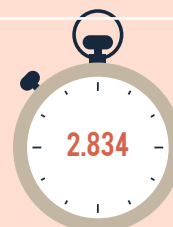
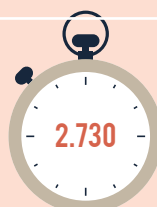
I neo-laureati laureati assunti in seguito allo stage programme

I piani di sviluppo

Oltre ai corsi tradizionali, abbiamo predisposto dei percorsi formativi che accompagnano le persone nella loro crescita professionale, nella conoscenza del business e nello sviluppo di competenze manageriali. In particolare, la nostra offerta formativa prevede due Percorsi di Sviluppo Manageriale, che si propongono di incoraggiare e rafforzare i comportamenti vincenti, in linea con le aspettative e i valori del Gruppo.

Il piano di inserimento

Ogni anno selezioniamo e inseriamo in azienda neo-laureati grazie allo **Stage Programme**, finalizzato a valutare sul campo il loro potenziale di crescita, in un'ottica di possibile avviamento a un percorso di sviluppo interno. Nel triennio 2011-13, circa il 60% dei neo-laureati inseriti nello Stage Programme sono stati poi da noi assunti nel ramo commerciale, nella logistica e nelle funzioni di business support.

6.800Ore di formazione totali
erogate nel 2013**ORE DI FORMAZIONE EFFETTUATE
IN BOLTON ALIMENTARI DIVISIONE CONSERVE ITTICHE****ITALIA****2011****2012****2013****FRANCIA****2011****2012****2013****La qualità della vita**

In Bolton Alimentari riconosciamo il valore delle persone e del loro benessere, dentro e fuori l'ambito lavorativo. Per questo motivo poniamo una particolare attenzione al welfare aziendale.

In Italia, i nostri dipendenti beneficiano del programma "Bolton for You" avviato nel 2013 dal Gruppo Bolton, il cui punto di forza è la capacità di rispondere ai bisogni reali dei dipendenti, rilevati e monitorati attraverso questionari che registrano anche l'indice di

gradimento dei servizi a disposizione. Attraverso il portale "Bolton for You", ciascun dipendente ha la possibilità di conoscere, informarsi e usufruire dei servizi attivi, riconducibili a quattro specifiche aree: salute, famiglia, risparmio e tempo libero.

**60%**

I dipendenti che hanno fatto richiesta dei servizi offerti da Bolton for You

54%

I dipendenti che hanno compilato il questionario sui servizi di Bolton for You, assegnando al progetto un'utilità elevata

I nostri progetti sociali

Garantire la gestione corretta e sostenibile degli alimenti, per assicurare cibo per tutti, deve assolutamente partire dalla riduzione degli sprechi alimentari: per questo da anni doniamo i nostri prodotti alle associazioni di volontariato che operano in questo senso. In particolare negli ultimi anni abbiamo avviato una stretta collaborazione con le associazioni della Federazione Europea del Banco Alimentare presenti in Italia e Francia, impegnate nel recuperare e distribuire alle persone in difficoltà prodotti non vendibili ma consumabili, ad esempio a causa di difetti nell'etichettatura.

AL FIANCO DEL BANCO ALIMENTARE

La collaborazione con l'[Associazione Banco Alimentare](#) della Lombardia è nata nel 2011, con l'obiettivo di recuperare le eccedenze del magazzino dello stabilimento di Cermenate e della grande distribuzione.

La donazione delle conserve ittiche è importante per il Banco Alimentare, in quanto si tratta di prodotti dai lunghi tempi di conservazione e dalle confezioni particolarmente sicure e resistenti in un'ottica di redistribuzione. Ma è importante anche e soprattutto perché i nostri prodotti contribuiscono a inserire le proteine nobili, alcune vitamine del gruppo B e gli Omega 3 spesso carenti nella dieta di chi ne beneficia. Inoltre, attraverso il programma Siticibo, attivo su iniziativa della Fondazione Banco Alimentare dal 2013, consegniamo ogni anno circa 8.000 pasti non consumati dalla mensa del nostro stabilimento di Cermenate alle mense coperte dal servizio Siticibo. Inoltre, in occasione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, molti nostri dipendenti hanno collaborato attivamente all'iniziativa "Adotta un supermercato" al fianco dei volontari

Il Banco Alimentare è una Fondazione senza scopo di lucro che recupera le eccedenze di produzione della filiera alimentare e le ridistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi.



109 DIPENDENTI
hanno partecipato alla
Giornata Nazionale
della Colletta Alimentare
nel 2012 e 2013

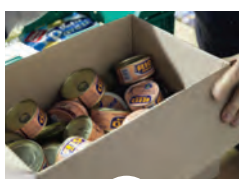
del Banco Alimentare, supportando a livello operativo la raccolta di prodotti presso uno dei punti vendita aderenti alla Giornata. Per sensibilizzare i più giovani, infine, il nostro progetto **Best Food Generation**, sviluppato con EXPO 2015, nel corso della terza edizione in collaborazione con il Banco Alimentare ha affrontato il tema dello spreco alimentare con gli alunni delle scuole elementari.

Anche in Francia il nostro stabilimento di Quimper collabora con le associazioni di volontariato che possono ritirare direttamente dallo stabilimento le eccedenze.

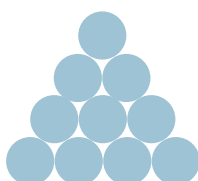
Il progetto Siticibo del Banco Alimentare ha come fine il recupero e l'immediata redistribuzione delle eccedenze di cibo cotto e non servito nella ristorazione organizzata e di cibo fresco non venduto nei supermercati.

367

Le organizzazioni non profit italiane che hanno ricevuto i nostri prodotti tramite il Banco Alimentare

**1,1 MILIONI**

di lattine donate nel 2013 in Italia e Francia, pari a circa 120 tonnellate di prodotto

**8.000**

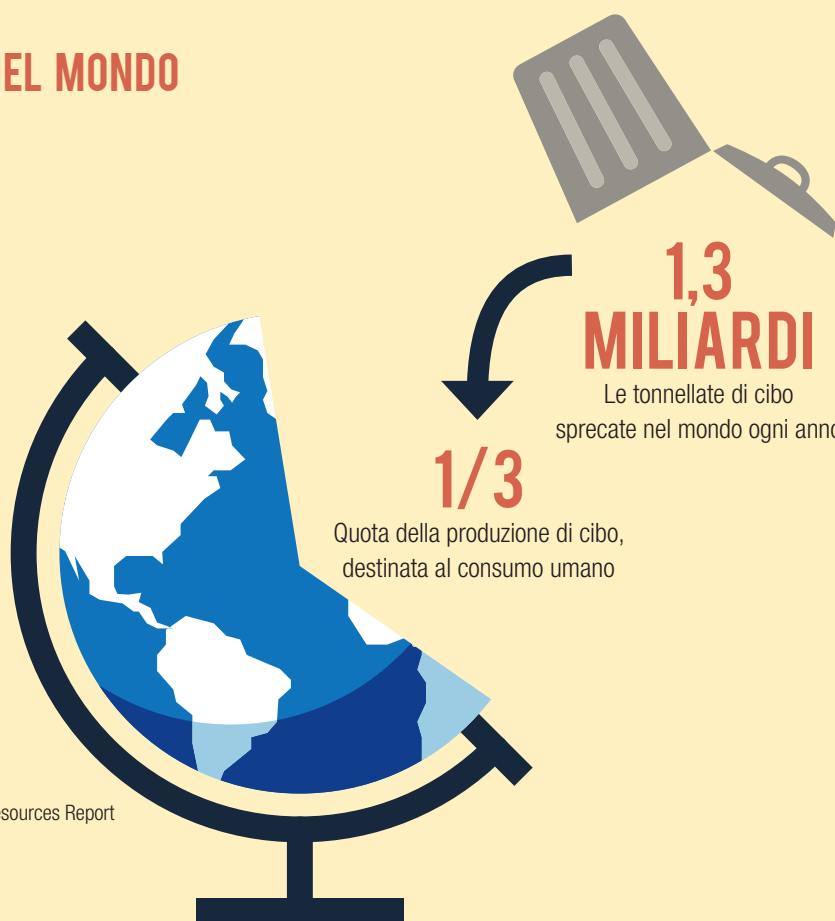
i pasti non consumati ogni anno nella mensa di Cermenate e donati con il progetto Siticibo del Banco Alimentare



LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

Il fenomeno dello spreco alimentare rappresenta uno dei principali paradossi globali del mondo moderno. Secondo il Rapporto "Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources", pubblicato nel settembre 2013 dalla FAO, ogni anno vengono sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo*, pari a "circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo" umano.

Oltre a rappresentare uno spreco alimentare, si tratta anche di un inutile consumo di risorse per produrle.



* Fonte: FAO Food Wastage Footprint - Impacts on natural resources Report

Le prossime tappe

Qualità Responsabile vuol dire dare valore a tutte le persone, dai nostri dipendenti ai fornitori, da tutti coloro che lavorano con noi alle comunità in cui operiamo.



- 1** **Ascoltare** costantemente **le esigenze dei nostri dipendenti** per migliorare il sostegno che l'azienda può offrire in termini di bilanciamento vita-lavoro.
- 2** Far crescere le capacità professionali dei nostri dipendenti con **programmi specifici di formazione**, inserendo anche i temi della sostenibilità nel percorso formativo, affinché sia sempre più un tema integrato a tutti i livelli aziendali.
- 3** **Sostenere le economie dei luoghi in cui operiamo**, migliorando le condizioni di vita delle comunità e delle famiglie dei lavoratori con progetti specifici, anche in collaborazione con associazioni umanitarie che già operano sul territorio.
- 4** Rinnovare la **certificazione ambiente e sicurezza OHSAS 18001** per lo stabilimento di Germenate in Italia e ottenere, entro il 2016, la certificazione anche per lo stabilimento di Quimper in Francia.
- 5** Condividere con il 100% dei nostri fornitori il **Codice Etico** del Gruppo Bolton a cui apparteniamo e includere nei loro processi di controllo la verifica dei temi in esso contenuti.
- 6** **Cooperare con i nostri fornitori** e intraprendere un percorso di valutazione dei loro punti di forza e di miglioramento dal punto di vista della sostenibilità ambientale e sociale.

Il valore del benessere



La nostra responsabilità

Da anni molte persone si affidano a noi per una parte importante della loro alimentazione. Qualità Responsabile per noi significa comunicare le caratteristiche dei nostri prodotti in maniera chiara e trasparente, creando un rapporto di fiducia con i nostri consumatori. Ecco perché lavoriamo giorno dopo giorno per scegliere i migliori ingredienti, verificandone la qualità e conoscendone la provenienza.



Selezionare con cura gli ingredienti, utilizzando severi standard qualitativi interni.



Garantire la **piena tracciabilità lungo tutta la filiera** di tutti gli ingredienti e del prodotto finito, attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche più avanzate.



Attuare un **piano di controlli di qualità incrociati**, interni ed esterni, sui nostri prodotti attraverso il supporto di qualificati laboratori d'analisi e l'utilizzo delle più moderne tecnologie.



Effettuare controlli sui nostri fornitori, per assicurare il **rispetto dei nostri requisiti di qualità**.



Collaborare con nutrizionisti e istituti scientifici, per **accrescere le conoscenze sui benefici del pesce e dei nostri prodotti**.



Promuovere scelte alimentari consapevoli presso i nostri consumatori, per migliorarne la qualità dell'alimentazione e degli stili di vita, **contribuendo al benessere personale e collettivo**.

LE NOSTRE TAPPE PRINCIPALI

2010

Dossier scientifico sul consumo del pesce e relativi vantaggi per la salute, in collaborazione con [Nutrition Foundation of Italy \(NFI\)](#)

2011

Studio scientifico sugli [snack salati a base di pesce](#), in collaborazione con [Nutrition Foundation of Italy \(NFI\)](#)

2012

Inizio del programma didattico nelle scuole "BEST FOOD GENERATION", in partnership con EXPO 2015

2013

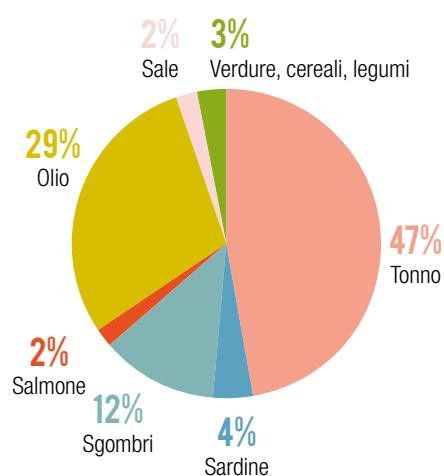
Inizio della collaborazione con lo chef della salute Marco Bianchi



I nostri prodotti di qualità

Il successo dei nostri prodotti in Italia e nel mondo è il risultato della nostra grande attenzione alla qualità e alle esigenze dei consumatori, raggiunta con un'accurata selezione delle materie prime, controlli scrupolosi e una costante attività di ricerca e sviluppo. In qualità di leader in Europa nel mercato del tonno in scatola, siamo consapevoli di giocare un ruolo importante nell'educazione alimentare dei consumatori e per questo siamo impegnati nel diffondere informazioni sui benefici nutrizionali del pesce in scatola.

FORNITURA MATERIE PRIME UTILIZZATE DA BOLTON ALIMENTARI DIVISIONE CONSERVE ITTICHE



LE MATERIE PRIME

La qualità del prodotto finale deriva dalla qualità degli ingredienti utilizzati. Le materie prime che acquistiamo devono quindi essere conformi a standard molto rigidi e sono selezionate proprio per rispondere alle esigenze qualitative dei nostri prodotti.

Ad esempio, i filetti di tonno precotti (loins) utilizzati a Cermenate vengono attentamente valutati secondo diversi parametri quali colore, sapore e consistenza prima di essere inviati alla produzione.

L'olio di oliva presente nei nostri prodotti è di qualità selezionata, proviene da olive del Mediterraneo ed è lavorato accuratamente in Italia presso impianti all'avanguardia. Anche questo ingrediente deve rispettare severi requisiti in termini di colore, sapore e odore costantemente monitorati dal Controllo Qualità.

La pulitura del tonno

È un processo fondamentale per garantire la qualità del prodotto. Oltre il 70% del tonno in scatola prodotto nel mondo subisce un solo livello di pulitura; la pulitura utilizzata per i nostri filetti di tonno precotti (loins), invece, avviene attraverso un doppio passaggio (double cleaning), interamente realizzato a mano e diventato ormai uno standard qualitativo di riferimento globale. Il double cleaning garantisce l'eccellenza qualitativa che contraddistingue i nostri prodotti.

DOUBLE CLEANING

Il tonno utilizzato da Bolton Alimentari subisce un doppio passaggio di pulitura, interamente realizzato a mano



I CONTROLLI

Effettuiamo un numero elevato di controlli su materie prime e prodotti finiti, attraverso laboratori d'analisi certificati.

Conduciamo mensilmente diverse ricerche di prodotto, sia qualitative che quantitative, per monitorare la performance sensoriale dei nostri prodotti sul mercato, coinvolgendo un panel addestrato di consumatori e con la collaborazione di un istituto specializzato (ADACTA).

Complessivamente nel 2013, in Italia, i prodotti testati sono stati circa 100, per più di 2.000 consumatori coinvolti.



ISO 9001

Standard tecnico volontario, che riporta i requisiti per implementare un sistema di gestione della qualità sia all'interno di un'azienda, sia lungo una filiera.



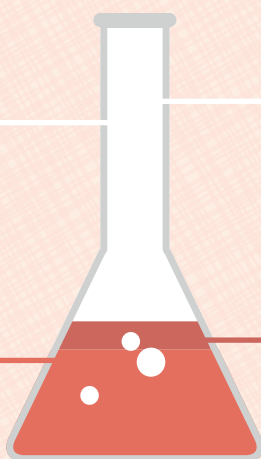
I NOSTRI CONTROLLI ANNUALI

**OLTRE
5.000**

Le analisi sulle materie prime

**CIRCA
50.000**

I controlli organolettici sul prodotto finito



**OLTRE
15.000**

Le analisi per il controllo dell'istamina e del mercurio

**CIRCA
4.000**

Le analisi su campioni dei prodotti finiti

Istamina: sostanza prodotta da batteri presenti in natura, quando il pesce viene lasciato troppo a lungo a temperatura ambiente.

Il mercurio si ritrova in tutti gli organismi acquatici. È un metallo che ha origine naturale, derivante dall'erosione di rocce o dall'attività vulcanica, ma che può anche provenire da alcuni prodotti o attività umane, come produzioni industriali, pesticidi, medicinali. Per il tonno, i valori riscontrati nei nostri prodotti sono 10 volte inferiori ai limiti previsti dalle leggi Europee.*

* Per la presenza di metilmercurio nei prodotti della pesca, la legislazione italiana fa riferimento al Regolamento CE n. 1881 del 2006 "Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari".



ISO 22005

Rintracciabilità di Sito

Standard tecnico volontario, che riporta i requisiti di natura tecnico-organizzativa per implementare un sistema di rintracciabilità, sia all'interno di un'azienda, sia lungo l'intera filiera.

LA TRACCIABILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

La sicurezza alimentare è un requisito fondamentale per tutti i nostri prodotti. Allo stesso modo, la tracciabilità è uno strumento indispensabile per garantire questo requisito; per questo registriamo la provenienza di ciascun prodotto, degli ingredienti e degli imballaggi utilizzati attraverso un sofisticato sistema di tracciabilità, che permette di ricostruire la storia di ogni confezione e di mettere in relazione dati, analisi e controlli di ogni prodotto, lungo tutta la filiera. Il nostro sistema di tracciabilità è certificato secondo lo standard ISO 22005 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

LE COLLABORAZIONI ISTITUZIONALI

Per contribuire allo sviluppo della ricerca scientifica e promuovere indagini interdisciplinari in questo settore, abbiamo scelto di fare parte di Nutrition Foundation of Italy (NFI), un'associazione non profit costituita da un Comitato Scientifico di esperti di riconosciuta competenza nelle diverse discipline attinenti il comparto degli alimenti.

In questo contesto, rivestiamo un ruolo attivo come socio in diversi gruppi finalizzati a contribuire all'innovazione dell'industria alimentare, come [Leatherhead Food Research](#) e [Campden](#), che periodicamente organizzano eventi volti al confronto tra i produttori dell'industria alimentare a livello europeo, dalle materie prime agli imballaggi.

In collaborazione con NFI, abbiamo pubblicato il **"Dossier scientifico sul consumo di pesce e vantaggi per la salute"**



Fonte: sito aziendale





Il sistema di tracciabilità del tonno

Il tipo di nave utilizzata per la pesca, la sua nazionalità, la zona geografica, la data in cui la pesca è avvenuta, la tecnica di pesca utilizzata, la specie di tonno inscatolato e la data del suo inscatolamento: sono tutte informazioni ottenibili attraverso il nostro sistema di tracciabilità. In questo modo possiamo valutare in qualsiasi momento la qualità del lavoro svolto dai fornitori lungo la filiera produttiva e, in caso di difetti su una confezione, abbiamo la capacità di risalire in tempi brevi alle altre analoghe, caratterizzate dallo stesso percorso e dalla stessa biografia, per porvi rimedio prima che queste siano messe in commercio.

Sul sito di [Rio Mare](#) e di [Saupiquet](#), il consumatore può inoltrare una richiesta per conoscere la provenienza dei prodotti: la specie pescata, il periodo, il metodo e l'area di pesca, il nome del peschereccio e la sua nazionalità.



Lo studio sui benefici dei prodotti

In collaborazione con Nutrition Foundation of Italy (NFI), conduciamo delle indagini per verificare i benefici nutrizionali dei nostri prodotti.

In particolare abbiamo realizzato uno studio comparativo che ha dimostrato come il pesce in scatola mantenga le stesse proprietà nutritive del pesce fresco cotto.

In un altro studio inoltre sono emersi i benefici apportati da uno snack salato a base di pesce.

Le ricerche per migliorare i prodotti

La costante collaborazione con partner tecnici e scientifici è finalizzata anche al continuo miglioramento dei prodotti sotto il profilo sensoriale.

In particolare nel 2013 abbiamo intrapreso, insieme all'Università degli Studi di Milano, uno studio su nuove tecniche di produzione e di inscatolamento del salmone, affinché sotto il profilo sensoriale il prodotto sia sovrapponibile a quello cotto consumato in ambito domestico.

La comunicazione che fa bene

Il pesce è un alimento ricco di proteine, di Omega 3, i grassi buoni, e fornisce abbondanti minerali, spesso assenti o poco assunti nell'alimentazione abituale, ma importanti per il benessere e la salute delle persone. In qualità di leader del settore siamo quindi quotidianamente impegnati nella sensibilizzazione dei consumatori sui benefici nutrizionali del pesce in scatola e sulle corrette abitudini alimentari, attraverso la collaborazione con partner scientifici e professionisti autorevoli.

Gli Omega 3 sono acidi grassi essenziali di cui è particolarmente ricco il pesce.

Assumere 250 mg al giorno di Omega 3 contribuisce alla normale funzione cardiaca nell'ambito di un'alimentazione varia ed equilibrata.

LA CONFEZIONE

È una delle fonti di informazione più immediata e diretta per il consumatore, per questo siamo attenti e impegnati nel comunicare i benefici nutrizionali dei nostri prodotti.

Sulle Insalatissime, ad esempio, sono riportate informazioni sull'apporto di nutrienti nel caso in cui siano fonte di proteine o fibre o fonte di iodio e fosforo oppure di vitamina E, mentre sulle confezioni di sgombero e salmone viene evidenziata anche la presenza dei benefici grassi Omega 3.

In questo modo il consumatore può scegliere facilmente e in modo consapevole il prodotto più adeguato, a seconda delle proprie esigenze nutrizionali.



Best Food Generation

In collaborazione con Expo Milano 2015, il cui tema è "Nutrire il pianeta, energia per la vita", abbiamo sviluppato un programma quadriennale, volto a diffondere la cultura di una nutrizione responsabile presso le scuole elementari italiane. Con la consapevolezza che l'educazione alimentare si impara fin da giovani, il programma ha coinvolto gli alunni e loro famiglie sui temi della piramide alimentare, della filiera sostenibile e dello spreco alimentare.

IL PROGETTO BEST FOOD GENERATION I NUMERI DELLE PRIME DUE EDIZIONI

600.000

I bambini coinvolti
in 9.600 scuole



15.000

I Kit didattici
distribuiti, composti
da 790.000
opuscoli di ricette
per le famiglie
e 39.500 poster
di classe

3.205

Le scuole
partecipanti
al concorso,
che ha premiato
24 vincitori

1

Premio speciale
della fondazione
Sodalitas per iniziative
innovative a sostegno
delle tematiche
di Expo 2015
"Nutrire il Pianeta,
Energia per la vita"

LA COMUNICAZIONE

Poniamo la massima attenzione nel veicolare una comunicazione corretta, chiara e immediata del valore nutrizionale dei nostri prodotti e più in generale dei benefici del consumo di pesce, su tutti i canali di comunicazione: dalle confezioni al punto vendita, dal sito web ai social network fino all'applicazione mobile iTunes e all'attività di ufficio stampa.

OLTRE 100.000

I fan su facebook



APP iTUNA

Grazie alla realtà aumentata, consente di inquadrare il prodotto con il proprio smartphone per conoscere - in maniera semplice e divertente - ricette, informazioni nutrizionali, news e curiosità, magari già durante la spesa



188.087

Visite al sito Rio Mare
(gennaio 2013 - dicembre 2013)



La collaborazione con Marco Bianchi

Per diffondere i principi della corretta alimentazione e i benefici del mangiare pesce, abbiamo anche scelto di collaborare con Marco Bianchi, Tecnico di Ricerca Biochimica, divulgatore e consulente scientifico di importanti istituti per la ricerca contro il cancro.

le corrette informazioni nutrizionali. L'opuscolo "La Dieta del Campione", sviluppato in collaborazione con il settore delle giovanili della Pallacanestro Cantù, è nato invece per insegnare ai ragazzi i diversi nutrienti e le regole per un'alimentazione sana ed equilibrata, ideale per chi è impegnato quotidianamente in attività sportive.

Marco Bianchi è uno chef attento al rapporto tra alimentazione e salute. È divulgatore e consulente scientifico per la Fondazione Umberto Veronesi e per la Fondazione Istituto Europeo di Oncologia (IEO).

Con la sua collaborazione abbiamo realizzato alcuni progetti di comunicazione. Abbiamo per esempio pubblicato sui canali social dell'azienda 5 video-ricette dello Chef e distribuito, presso i punti vendita della Grande Distribuzione e attraverso un concorso online, il suo libro di ricette "Il mare in cucina", contenente le 10 regole d'oro di una corretta alimentazione; per ogni ricetta del libro, è possibile trovare una pillola informativa e

OLTRE 110.000

Le copie distribuite del libro
"Il Mare in Cucina"



62.000

Le visualizzazioni
delle video-ricette



Le prossime tappe

La giusta rotta è un percorso lungo e non sempre semplice, ma siamo determinati a perseguirlo.

Ecco perché il nostro impegno per una Qualità Responsabile continuerà anche per il triennio 2014/2016, con l'implementazione di sistemi, metodi e programmi che consentono di migliorare costantemente i nostri prodotti e la nostra comunicazione verso il consumatore.



- 1 Continuare a **sviluppare studi e ricerche** sugli effetti nutrizionali dei nostri ingredienti e dei nostri prodotti, per orientare correttamente il consumatore nella scelta del prodotto più adatto alle proprie esigenze.
- 2 Integrare, durante la fase di ideazione e creazione di nuovi prodotti, la valutazione dei loro benefici nutrizionali e il loro **impatto sul benessere del consumatore**.
- 3 Realizzare ogni anno **progetti di comunicazione sui benefici nutrizionali del pesce in scatola** e sulla corretta alimentazione per le persone, in collaborazione con istituti di ricerca, medici e nutrizionisti.
- 4 **Rinnovare la certificazione ISO 22005** per la tracciabilità della filiera alimentare ed estendere le informazioni sulla tracciabilità agli altri pesci oltre al tonno che usiamo come materie prime, entro il 2015.
- 5 Inserire in etichetta l'**indicazione del nome scientifico della specie**, ove possibile anche con l'indicazione di Oceano provenienza.
- 6 **Mantenere la certificazione ISO 9001**, sistema di gestione per la qualità.

Glossario

Acquacoltura

Negli ultimi decenni la pratica dell'acquacoltura, sia in acque dolci che in mare, ha avuto un notevole sviluppo, arrivando a contribuire per circa il 20-30% ai consumi ittici mondiali. Come tutte le attività di allevamento, anche in questa pratica è necessario prestare la massima attenzione agli impatti ambientali che un'alta concentrazione di animali può causare. Uno di questi è il rischio di eutrofizzazione, un eccessivo accrescimento di organismi vegetali che provoca il degrado dell'ecosistema acquatico. Da anni Norvegia e Cile hanno messo in atto la "rotazione" delle aree soggette ad acquacoltura per evitare questo rischio.

Certificazione secondo lo standard ISO 9001

Lo standard ISO 9001 riporta i requisiti per implementare un sistema di gestione della qualità sia all'interno di un'Azienda, sia lungo una filiera.

Certificazione secondo lo standard ISO 22005

Lo standard ISO 22005 fornisce i principi sui quali progettare e realizzare un Sistema di Rintracciabilità nella filiera alimentare.

Certificazione secondo lo standard ISO 14001

Lo standard ISO 14001 definisce i requisiti per attuare un sistema di gestione e sicurezza dell'ambiente all'interno di un'azienda.

Certificazione secondo lo standard OHSAS 18001

Lo standard OHSAS 18001 riporta i requisiti necessari per implementare un sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori all'interno di un'azienda.

Certificazione MSC

La certificazione MSC, basata su standard di pesca sostenibile e di tracciabilità dei prodotti ittici, garantisce la sostenibilità del prodotto dalla cattura alla tavola. È promossa dalla Marine Stewardship Council, organizzazione internazionale non profit indipendente, tra i cui fondatori è presente il WWF.

Corporate Social Responsibility (CSR)

È la responsabilità di un'organizzazione per gli impatti che le proprie attività e le proprie decisioni hanno sulla società e sull'ambiente. Secondo la definizione data dalla Commissione Europea in materia di responsabilità sociale,

le imprese, per soddisfare pienamente la loro responsabilità sociale, devono avere in atto un processo per integrare le questioni sociali, ambientali, etiche, i diritti umani e le sollecitazioni dei consumatori nelle loro operazioni commerciali e nella loro strategia di base in stretta collaborazione con i rispettivi interlocutori, con l'obiettivo di:

- fare tutto il possibile per creare un valore condiviso tra i loro proprietari /azionisti e gli altri loro soggetti interessati e la società in generale;
- identificare, prevenire e mitigare i loro possibili effetti avversi.

CO₂ equivalente

La CO₂ equivalente è l'unità di misura utilizzata per misurare il Global Warming Potential (GWP) dei gas serra, ovvero il loro potenziale di riscaldamento globale.

Dolphin Safe

Programma istituito da Earth Island Institute (EII), sulla protezione dei delfini che ad oggi ne ha ridotto la mortalità del 98%.

Double cleaning

È un processo per cui il tonno viene sottoposto a un doppio passaggio di pulitura.

Energia da fonti rinnovabili

Nella direttiva 2009/28/CE viene riportata la seguente definizione di energia da fonti rinnovabili: "energia proveniente da fonti rinnovabili non fossili, vale a dire energia eolica, solare, aerotermica, geotermica, idrotermica e idroelettrica (oceanica e idraulica), biomassa, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas".

FAD

I Fishing Aggregating Devices, sistemi di aggregazione per pesci, sono zattere o boe con ricetrasmittente depositate in mare giorni prima della pesca, in modo che sotto di esse si possano ricreare condizioni in grado di attrarre i banchi e rendere più efficiente la pesca. Questa tecnica è stata scoperta dai pescatori osservando quanto accade in natura quando si ritrovano in mare tronchi di legno o altri oggetti galleggianti. A partire dagli anni '90, l'utilizzo dei FAD è cresciuto notevolmente. Uno dei principali problemi è rappresentato dalla pesca accidentale di altre specie marine che si aggregano sotto i FAD, o che rischiano di restarne impigliate. Per ridurre questo fenomeno la ISSF negli ultimi anni ha condotto numerosi studi per ottimizzarne la struttura, migliorarne la gestione e l'utilizzo,

limitarne l'impatto ambientale attraverso l'uso di materiali biodegradabili (ECO FAD).

Food and Agriculture Organization (FAO)

La FAO è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite con il mandato di aiutare ad accrescere i livelli di nutrizione, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazioni rurali e contribuire alla crescita economica mondiale.

Indice di frequenza degli infortuni

L'indice di frequenza corrisponde al rapporto tra numero totale di infortuni e ore di lavoro, moltiplicato per 1.000.000.

Indice di gravità degli infortuni

L'indice di gravità corrisponde al rapporto tra il numero di giorni perduti a causa dell'infortunio e le ore di lavoro, moltiplicato per 1.000.

Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (Ifremer)

Fondato nel 1984, Ifremer contribuisce con il suo operato e le sue competenze specifiche alla conoscenza degli oceani e delle loro risorse ed è impegnato nel monitoraggio dell'ambiente marino, delle zone costiere e dello sviluppo sostenibile delle attività marittime.

International Maritime Organization (IMO)

Nata a seguito di una convenzione delle Nazioni Unite, l'IMO è l'autorità a livello mondiale per la sicurezza e le prestazioni ambientali del trasporto marittimo internazionale.

International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)

È un'organizzazione non profit nata nel 2009 per assicurare la sostenibilità degli stock di tonno, la riduzione della pesca accidentale e la tutela dell'ecosistema marino, attraverso un metodo scientifico globale e di sistema e iniziative che superino gli interessi economici e politici delle singole nazioni. L'organizzazione dedica ogni anno 4 milioni di Dollari alla ricerca scientifica, di cui circa la metà per la riduzione del fenomeno della pesca accidentale.

Istamina

È una sostanza generata dall'attività di batteri presenti in natura quando il pesce viene lasciato troppo a lungo a temperatura ambiente.



Lean & Green Award

Ideato dalla società olandese Connekt nel 2007, è il programma per la logistica sostenibile che premia le aziende che raggiungono l'obiettivo di ridurre del 20% le emissioni di anidride carbonica in cinque anni attraverso la revisione dei propri processi logistici e operativi.

Life Cycle Assessment (LCA)

È una metodologia che valuta un insieme di interazioni che un prodotto o un servizio ha con l'ambiente, considerando il suo intero ciclo di vita.

Loins

I loins sono dei grossi filetti di tonno precotti e puliti manualmente nei luoghi di pesca.

Mercurio

Il mercurio si ritrova in tutti gli organismi acquatici. È un metallo che ha origine naturale, derivante dall'erosione di rocce o dall'attività vulcanica, ma che può anche provenire da alcuni prodotti o attività umane, come produzioni industriali, pesticidi, medicinali.

Pesca a canna (Pole&Line)

Metodo di pesca praticato a poca distanza dalle coste. Dall'imbarcazione vengono gettate in mare esche vive per attrarre i tonni; con l'ausilio di acqua spruzzata attraverso manicotti a pressione si creano dei vortici che disorientano i pesci. I pescatori calano quindi le lenze con ami e, grazie al movimento frenetico delle acque, i tonni abboccano e vengono issati a bordo, dove si procede rapidamente alla loro conservazione, mantenendoli sotto ghiaccio e successivamente congelandoli.

Pesca accidentale (bycatch)

Consiste nella cattura accidentale di specie marine non obiettivo della pesca. In particolare, oggi vi sono tre diverse definizioni di pesca accidentale. La prima comprende tutto ciò che viene catturato e rigettato in mare. La seconda invece tiene conto di tutto il pescato diverso dal tonno catturato accidentalmente; la terza infine è una combinazione di entrambe le precedenti definizioni. Tartarughe e squali sono tra le specie marine che subiscono la cattura accidentale.

La pesca accidentale di altre specie marine, secondo le analisi condotte dalla ISSF, è pari al 5% del pescato e di questi la quasi totalità non è a rischio di estinzione.

Pesca con palangari (Long Liner)

Metodo di pesca utilizzato per catturare quei pesci che normalmente non vivono in banchi, come il tonno bianco, che prevede la deposizione in mare di cavi da cui pendono lenze con ami.

Pesca con reti a circuizione (Purse seiner)

Metodo di pesca praticata con grandi navi peschereccio, in grado di rimanere in mare aperto per diverse settimane. Una volta avvistato il banco di tonni, si cala in mare una piccola barca alla quale è assicurata una rete di nylon. Con una manovra di accerchiamento, la rete viene richiusa verso il basso formando un sacco, detto appunto seiner. Il tonno pescato è immediatamente congelato in celle frigorifere.

Pesca con reti da posta (Driftnet)

Metodo di pesca in cui le reti, chiamate "da posta", pendono verticalmente nella colonna d'acqua, senza essere ancorate al fondo.

Pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (IUU)

Più comunemente chiamata pesca pirata o IUU (Illegal, Unreported and Unregulated), comprende la pesca senza licenza e tutte le attività di pesca che violano le norme stabilite a livello nazionale, comunitario e internazionale. La pesca IUU incide sull'impoverimento degli stock ittici, disturba la concorrenza da un punto di vista economico e nasconde spesso violazioni dei diritti sociali dei lavoratori e delle norme di sicurezza.

ProActive Vessel Register (PVR)

È il registro istituito da ISSF per identificare e tracciare in modo trasparente e pubblico le navi che adottano le pratiche a favore della sostenibilità della pesca del tonno individuate da ISSF.

Regional Fisheries Management Organizations (RFMO)

Le Organizzazioni Regionali per la Gestione della Pesca del tonno (RFMO) sono istituzioni multilaterali create dai governi per promuovere la conservazione e la gestione degli stock di tonno negli oceani. Avvalendosi di comitati scientifici, le RFMO definiscono le misure e le raccomandazioni da seguire per la sostenibilità dell'ecosistema. Data la natura del loro sistema decisionale, basato sul totale consenso degli associati, talvolta l'applicazione del metodo scientifico viene meno, a vantaggio degli interessi economici e politici delle singole nazioni.

Salmone

Il salmone vive lungo le coste dell'Oceano Atlantico del Nord e del Pacifico. Oggi, circa il 60% del salmone consumato a livello globale proviene da allevamenti ittici: Norvegia e Cile producono quasi i due terzi del salmone d'allevamento del mondo.

Sardina

La sardina è un pesce azzurro migratorio, pescato principalmente con l'utilizzo di reti da traino. Vive nel Mediterraneo e sul versante orientale dell'Oceano Atlantico centro-settentrionale.

Sgombro

Lo sgombro rientra nella grande famiglia del pesce azzurro ed è diffuso nelle acque costiere del Mediterraneo, del Mar Nero e del Nord Atlantico, dalle coste marocchine e spagnole fino al Mar di Norvegia.

Shark finning

Lo shark finning consiste nel tagliare le pregiate pinne degli squali, che sono destinate alla vendita, mentre l'animale viene ributtato in mare.

Stakeholder (parti interessate, portatori di interesse)

Soggetti interni ed esterni all'impresa, con interessi ed esigenze diversi, in grado di influenzare le scelte e i comportamenti dell'impresa e di condizionarne la reputazione e il successo.

Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari (SSICA)

È una delle più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti in Europa e nel mondo, che partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali. SSICA ha lo scopo di promuovere il progresso scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana per i settori ittico, carni, frutta e ortaggi attraverso attività di ricerca applicata, consulenza, formazione e divulgazione.

Stock

Lo stock è la popolazione di una specie ittica presente in una determinata area e soggetta ad attività di pesca.

Tonno

Il tonno è una specie migratoria ed è pescato in prevalenza nelle acque oceaniche tra i due tropici. Oltre il 50% proviene dall'Oceano Pacifico dell'Ovest ed è costituito per oltre l'80% da due specie: il tonnetto striato (skipjack) e il tonno a pinne gialle (yellowfin). 91% del tonno pescato, secondo ISSF, proviene da stock che godono di un buono stato di salute (ISSF Tuna Stock Status Update - 2013).

Unique Vessel Identification (UVI)

Emesso dall'International Marine Organization, UVI è un codice univoco, assegnato a ogni imbarcazione a livello mondiale.



Il Rapporto Socio-Ambientale 2014 estende il perimetro di rendicontazione a tutta la produzione di conserve ittiche in Italia e in Francia, includendo i marchi Rio Mare, Saupiquet e Palmera.

Questo Rapporto si ispira per la raccolta dei dati e la sua redazione alle “Linee guida per il reporting di sostenibilità” elaborate dal Global Reporting Initiative (G3.1), che rappresentano la più diffusa pratica di rendicontazione a livello internazionale in tema di sostenibilità e il riferimento per la scelta degli indicatori più opportuni.

Gli argomenti trattati e i dati a supporto sono frutto di una valutazione condotta dalle diverse direzioni e funzioni aziendali, come definito dalle linee guida G3.1. Molti spunti sono inoltre giunti dal processo di coinvolgimento degli interlocutori esterni, realizzato da una società di consulenza specializzata nel periodo compreso tra novembre 2013 e gennaio 2014, che ha coinvolto fornitori, partner scientifici e istituzionali, associazioni ambientaliste, Grande Distribuzione nazionale e internazionale.



BOLTON ALIMENTARI
DIVISIONE CONSERVE ITTICHE