



La Giusta Rotta

Rapporto Socio-Ambientale **2017**



BOLTON
FOOD

Questo Report è stato realizzato con i dati del quadriennio 2014-2017 di Bolton Alimentari e Saupiquet. Da oggi nasce Bolton Food, la nuova Business Unit di Bolton Group, attiva nel settore alimentare, che comprende Bolton Alimentari, Saupiquet e Garavilla.



La Giusta Rotta

Rapporto Socio-Ambientale **2017**

La sostenibilità di Bolton Group, una scelta quotidiana	4
“The best fish from better seas”	5
I nostri risultati, all’insegna della Qualità Responsabile	6
01 Chi siamo	8
I mercati in cui operiamo	
La nostra storia	
I numeri chiave per il 2017	
Il valore economico generato e distribuito	
Il modello di governance e la struttura organizzativa	
02 Il mare, il nostro passato il nostro futuro	16
Cultura e storia del pesce	
Le ragioni del nostro impegno	
La Qualità Responsabile: il nostro modello di sostenibilità	
La governance di sostenibilità	
I nostri stakeholder	
03 La pesca e la tutela dell’ecosistema marino	24
La pesca sostenibile del tonno	
Un approccio scientifico, globale e di sistema	
Tri Marine: il nostro fornitore strategico	
La partnership con WWF	
La diversificazione dei metodi, delle specie e degli oceani di pesca	
Rio Mare per le Isole Egadi	
Dare il buon esempio: Saupiquet e la “pêche française”	
Dagli oceani al consumatore: il presidio della catena di fornitura	
La tracciabilità delle materie prime	
Sgombri, Sardine e Salmone	
Il nostro impegno per l’adozione e la promozione della pesca sostenibile	
04 La sostenibilità nei nostri processi produttivi	48
Le performance ambientali dei nostri stabilimenti	
Gestione delle emissioni	
I consumi energetici	
I consumi idrici	
La gestione dei rifiuti	
Sostenibilità del packaging	
Le nostre confezioni	
Il nostro impegno per il miglioramento delle performance ambientali	



24

48



05 Il rispetto delle persone

66

Le nostre persone

Il welfare e la comunicazione interna
 La formazione e lo sviluppo delle persone
 La valutazione e i meccanismi di retention
 La sicurezza sul lavoro

Il nostro impegno per il benessere dei dipendenti

La Filiera Responsabile e il nostro modello di business

La salvaguardia dei diritti umani lungo la filiera
 I nostri progetti sociali

Il nostro impegno per la filiera e le comunità locali



06 La corretta alimentazione

82

I nostri prodotti sicuri, sani e di qualità

I controlli
 I benefici nutrizionali dei nostri prodotti

Promuovere la corretta alimentazione, tutti i giorni

Accrescere la sensibilità al consumo di pesce
 Le collaborazioni istituzionali e i progetti di education

Il nostro impegno per una corretta alimentazione



Conclusione

94

Le sfide che ci aspettano

Nota metodologica

96

L'ascolto dei portatori di interesse e l'analisi di materialità
 GRI - Content Index

La sostenibilità di Bolton Group, una scelta quotidiana

Bolton Group è presente in 139 paesi e in oltre 100 milioni di famiglie nel mondo con un'ampia gamma di prodotti di largo consumo e marchi leader, molto noti ed apprezzati per la loro qualità, fra i quali Rio Mare, Saupiquet, Simmenthal, Isabel, Omino Bianco, Neutro Roberts, Borotalco, Collistar, Somatoline Cosmetic, UHU e Bison. Operiamo nelle categorie degli Alimentari, Cura della Casa e del Bucato, Adesivi, Cura della Persona e Cosmetica.

Siamo un'azienda multinazionale e un'impresa familiare di oltre 5000 persone, da sempre riconosciuta per una forte cultura imprenditoriale fondata su valori condivisi. Il nostro Codice Etico è il documento che guida le nostre attività nei confronti dei collaboratori, i partner commerciali e la comunità. I principi guida in cui ci riconosciamo sono: lo spirito imprenditoriale, la passione per l'eccellenza, l'impegno a raggiungere i risultati, la responsabilità, l'onestà, l'integrità e lo sviluppo sostenibile.

Per un'impresa familiare è naturale avere un orizzonte temporale di lungo periodo, favorire uno sviluppo rispettoso delle esigenze attuali e future delle persone e quindi prestare ascolto alle loro istanze, a quelle delle controparti di business, dei clienti, dei fornitori e della comunità in generale.

La responsabilità sociale d'impresa è, dunque, un'evoluzione naturale della nostra cultura imprenditoriale. Sappiamo di dover agire per assicurare la sostenibilità economica della nostra azienda e, nello stesso tempo, vogliamo offrire prodotti di qualità, preservare le risorse naturali, rispettare l'ambiente e generare valore per le nostre persone e per la comunità.

Su questa visione abbiamo creato il programma di sostenibilità di Bolton Group "We Care". È disegnato sulla nostra catena del valore, per avere un impatto strategico sulle nostre attività. Questo approccio ci impegna nell'approvvigionamento più sostenibile delle materie prime, nella riduzione degli impatti delle nostre attività produttive e nel perseguire il benessere dei nostri collaboratori e delle comunità nelle quali operiamo.

Nella nostra divisione alimentare, Bolton Food, da molti anni integriamo la sostenibilità nelle nostre scelte quotidiane, in particolare per promuovere una pesca sostenibile e per la tutela dell'ecosistema marino, con numerosi progetti che dal 2016 stiamo realizzando anche in partnership con WWF. Grazie all'impegno costante di tutte le persone che lavorano in Bolton Food, abbiamo raggiunto nel nostro programma di sostenibilità traguardi che spesso hanno superato gli obiettivi più sfidanti.

Siamo consapevoli tuttavia che molto resta da fare; rinnoviamo quindi il nostro impegno per il futuro, con l'energia e la serietà da sempre riconosciute al nostro Gruppo.

Marina Nissim

CEO Bolton Group

“The best fish from better seas”

Sono trascorsi diversi anni da quando abbiamo disegnato la nostra “Giusta Rotta”, il percorso verso la sostenibilità di Bolton Alimentari. Da allora, abbiamo compiuto numerosi passi avanti, anche grazie alla nascita di Bolton Food e alla nuova direzione strategica intrapresa. Una nuova strategia che vede la sostenibilità pienamente integrata nel nostro lavoro. Come leader di questo settore, crediamo sia nostra responsabilità, anche in tema di sostenibilità, lavorare costantemente per raggiungere standard sempre più ambiziosi, guidando così l'intero settore verso un reale cambiamento. Tutto ciò a maggior ragione in un mercato in rapida evoluzione, in cui il consumatore è sempre più sensibile ai temi dello sviluppo e del consumo sostenibile.

Insieme con i nostri partner, vogliamo comprendere nella nostra strategia di sviluppo sostenibile sia il concetto di economia circolare, inteso come nostro impegno a garantire una rigenerazione del capitale naturale abbinato alla equità sociale, sia l'agenda al 2030 delle Nazioni Unite e i 17 Sustainable Development Goals (SDGs). Sono ben otto infatti gli SDGs su cui stiamo lavorando con concreti obiettivi di miglioramento.

Il nostro impegno all'insegna della sostenibilità è un impegno quotidiano, perseguito da tutte le persone di Bolton Food che ogni giorno lavorano nei nostri stabilimenti e nei nostri uffici in tutti il mondo e lo fanno in maniera responsabile; Bolton Food infatti opera in 4 continenti, possiede 7 navi da pesca e opera in 6 stabilimenti nel mondo. È proprio “responsabilità” la parola chiave che ci guida dal 2008 lungo la nostra “Giusta Rotta”: la responsabilità nei confronti dell'ambiente, degli oceani affinché continuino ad essere una risorsa per le generazioni future; la responsabilità nei confronti delle persone e delle comunità che lavorano nella nostra filiera; la responsabilità verso le persone che lavorano nella nostra azienda; e poi la responsabilità nei confronti di chi i nostri prodotti, con fiducia, li compra ogni giorno da decenni a questa parte.

Noi lavoriamo nell'industria del food. Chi fa industria sente una responsabilità in più rispetto agli altri, sia a monte che a valle. Una responsabilità da cui non è facile scappare. Gli stabilimenti rappresentano una dimensione fisica del nostro impegno. Chi fa il mestiere dell'industria, poi, nel settore alimentare ha una responsabilità doppia, perché il nostro settore prende risorse, ancora più direttamente di altri, dal pianeta e le trasforma in cibo, cioè in vita per le persone che lo abitano.

È il mestiere più nobile del mondo. Ma bisogna saperlo fare per bene.

Noi di Bolton Food questo ragionamento lo abbiamo compreso a fondo. Da sempre. E lo abbiamo cominciato a razionalizzare dieci anni fa, impostando un percorso di lungo respiro.

Per noi questo è un cammino, che si fa tutti insieme. Lo facciamo insieme ai nostri partner istituzionali, insieme ai nostri fornitori, in tutti i continenti e in tutti gli oceani, insieme ai nostri clienti e soprattutto insieme alle nostre persone, che sempre più stanno abbracciando questa come una missione, un modo di fare impresa.

Da anni, si fa un gran parlare di sostenibilità e di responsabilità sociale. Noi di Bolton siamo gente pratica e per questo abbiamo preferito, sin dall'inizio, fare della sostenibilità un nostro modo di agire.

Noi non crediamo che fare impresa significhi fare profitti e poi realizzare anche un programma di sostenibilità. Noi crediamo che fare impresa significhi, oggi più che mai, creare uno sviluppo economico sostenibile, cioè in equilibrio con il pianeta e compatibile con lo sviluppo della società e delle comunità in cui operiamo.

Chi di professione fa il pescatore, e con le nostre navi da pesca noi di Bolton facciamo anche questo mestiere, lo sa bene: tutti i giorni si confronta con il limite. Se si pesca troppo un giorno, il giorno successivo la battuta di pesca è a rischio. Noi di Bolton Food, abbiamo questa consapevolezza. Noi lavoriamo così.

Giuseppe Morici

CEO Bolton Food



I nostri risultati, all'insegna della Qualità Responsabile



Quando, una decina di anni fa, Bolton Alimentari decise di intraprendere un nuovo percorso strategico, che oggi chiamiamo con orgoglio “Qualità Responsabile”, molte erano le incertezze su cosa volesse dire **fare**

sostenibilità in una grande azienda come la nostra. Da allora sono stati **molti i successi e i cambiamenti frutto della nuova visione strategica**: un percorso ambizioso, certamente non facile, che abbiamo intrapreso con serietà e passione e che ci ha portati ad essere leader anche nelle iniziative di sostenibilità e best practice in grado di trascinare il settore verso nuovi orizzonti.

Nel precedente Rapporto Socio-Ambientale, Bolton Alimentari si impegnava a intraprendere un cammino verso la “Giusta Rotta” della sostenibilità: oggi, in qualità di *Sustainable Development Director*, sono orgoglioso di presentare i risultati di questo nostro impegno, che non costituiscono un punto di arrivo, ma di partenza verso traguardi ancora più ambiziosi e sfidanti, che dal 2018 abbiamo consolidato in una strategia quinquennale che si propone come obiettivo **“diventare l’azienda di tonno più sostenibile e responsabile del mondo”**.

La sostenibilità, infatti, è sempre più un *driver* strategico per il successo della nostra azienda e un elemento portante dei valori e della cultura aziendale. Sono stati portati avanti molti progetti e iniziative sulle quattro aree che costituiscono i pilastri della nostra strategia di sostenibilità: la pesca e la tutela dell’ecosistema marino, le performance ambientali dei nostri stabilimenti, il rispetto delle persone e la promozione di una corretta alimentazione.

Siamo partiti dalla convinzione che per rendere la nostra pesca veramente sostenibile sia necessario coinvolgere tutti gli attori rilevanti di una filiera così lunga e complessa: per questo motivo, **abbiamo condotto un lavoro integrato lungo l’intera catena di fornitura**, coinvolgendo i fornitori e le comunità locali in cui operiamo. Questo ci ha permesso di differenziare ulteriormente i metodi di pesca, di incrementare la quota di tonno e sgombri pescati in aree certificate MSC (miglior standard di certificazione per una pesca sostenibile) e

di garantire la completa tracciabilità dei nostri prodotti lungo l’intera filiera, grazie all’implementazione di un sistema di tracciabilità ISO 22005 (miglior standard di certificazione per la filiera agro-alimentare), che, tra i primi al mondo, ci permette di seguire la storia di ogni nostra lattina e di mettere queste informazioni a disposizione del consumatore finale. Il nostro impegno è stato reso ancora più concreto dall’avvio, nel dicembre 2016, di una **partnership sull’approvvigionamento responsabile delle risorse ittiche con WWF Italia e WWF International** che ci porterà a rifornirci entro il 2024 esclusivamente di tonno certificato MSC o proveniente da solidi progetti di miglioramento della pesca (*Fishery Improvement Projects*, o “FIPs”). A questo proposito, abbiamo chiuso il 2017 con un dato importante che ci conferma di essere sulla giusta rotta: a solo un anno dalla firma del nostro accordo con il WWF siamo riusciti a raggiungere **il 52,4% di tonno proveniente da approvvigionamenti responsabili**. La partnership permette di garantire una migliore gestione delle fishery e di incrementare la trasparenza lungo l’intera catena di fornitura, sensibilizzando anche i consumatori sull’importanza della pesca sostenibile. Abbiamo infatti preso lo stesso impegno anche per le altre specie ittiche utilizzate per i propri prodotti, ovvero salmone, sgombero e sardine.

Inoltre, abbiamo proseguito lo sforzo a **tutela dell’ambiente migliorando le nostre confezioni**, così da ridurre l’impronta ambientale e massimizzarne il riciclo e il riuso. Progetti che ci hanno consentito di vincere per tre edizioni consecutive il Bando CONAI per la prevenzione, grazie alla riduzione degli spessori delle nostre confezioni.

Qualità Responsabile, però, significa anche **rispetto per tutte le persone che contribuiscono al successo della nostra azienda**. Per questo motivo abbiamo implementato la **Policy sui Diritti Umani** elaborata da Bolton Group, un documento che ci impegna attivamente, insieme ai nostri fornitori, per assicurare la tutela di tutte le persone che lavorano lungo la nostra filiera.

Per promuovere una corretta nutrizione e uno stile di vita sano abbiamo mantenuto e rafforzato il nostro **sostegno alla ricerca scientifica**, collaborando con partner autorevoli come la *Nutrition Foundation of Italy* e l’*International Foundation for Mediterranean Diet*.

È da questi risultati che vogliamo partire per rilanciare, in modo sempre più ambizioso, il nostro impegno verso una sostenibilità completa, che parte dal mare ed arriva sulla tavola dei consumatori, che sia sempre più condiviso ed integrato all'interno dei processi aziendali e recepisca le istanze di tutti i nostri *stakeholder*.

Anche la scelta di pubblicare questo Rapporto unicamente online, come già fatto per la scorsa edizione, è la dimostrazione della nostra attenzione a favore dell'ambiente e degli ecosistemi, permettendoci, tra l'altro, di far vivere i suoi contenuti in maniera interattiva e dinamica.

Per concludere, vorrei fornire al lettore qualche indicazione per agevolare la lettura del documento: questo Rapporto è suddiviso in cinque capitoli corrispondenti alle nostre aree d'azione: la direzione strategica, la pesca e la tutela dell'ecosistema marino, il rispetto dell'ambiente, il rispetto delle persone e il valore del benessere. In ciascun capitolo vengono riassunti i risultati raggiunti nel quadriennio 2014-2017 e stabiliti gli obiettivi per il futuro.

Diamo appuntamento al prossimo rapporto, in cui verranno rendicontati risultati e obiettivi di Bolton Food, la nuova Business Unit di Bolton Group, che comprende Bolton Alimentari, Saupiquet e Garavilla.

Ringrazio, quindi, tutti i colleghi che hanno collaborato alla stesura di questo documento e i lettori che ci hanno sin ora accompagnato lungo il nostro percorso di sostenibilità e auguro loro una piacevole lettura!

Luciano Pirovano

Sustainable Development Director Bolton Food



01.

Chi siamo



698,2 MLN€

Fatturato totale



2

Numero di operation

I nostri stabilimenti produttivi si trovano a Cermenate e Quimper



932

Numero di dipendenti



4

Categorie di prodotto

Tonno, salmone, sgombri e sardine

Bolton Alimentari è parte di Bolton Food, la Business Unit di Bolton Group attiva nel settore alimentare. Produciamo e commercializziamo conserve ittiche con i marchi Rio Mare, Palmera e Saupiquet. Rappresentiamo una storia italiana di successo, che ci ha permesso di diventare leader in Europa nel mercato del tonno in scatola.

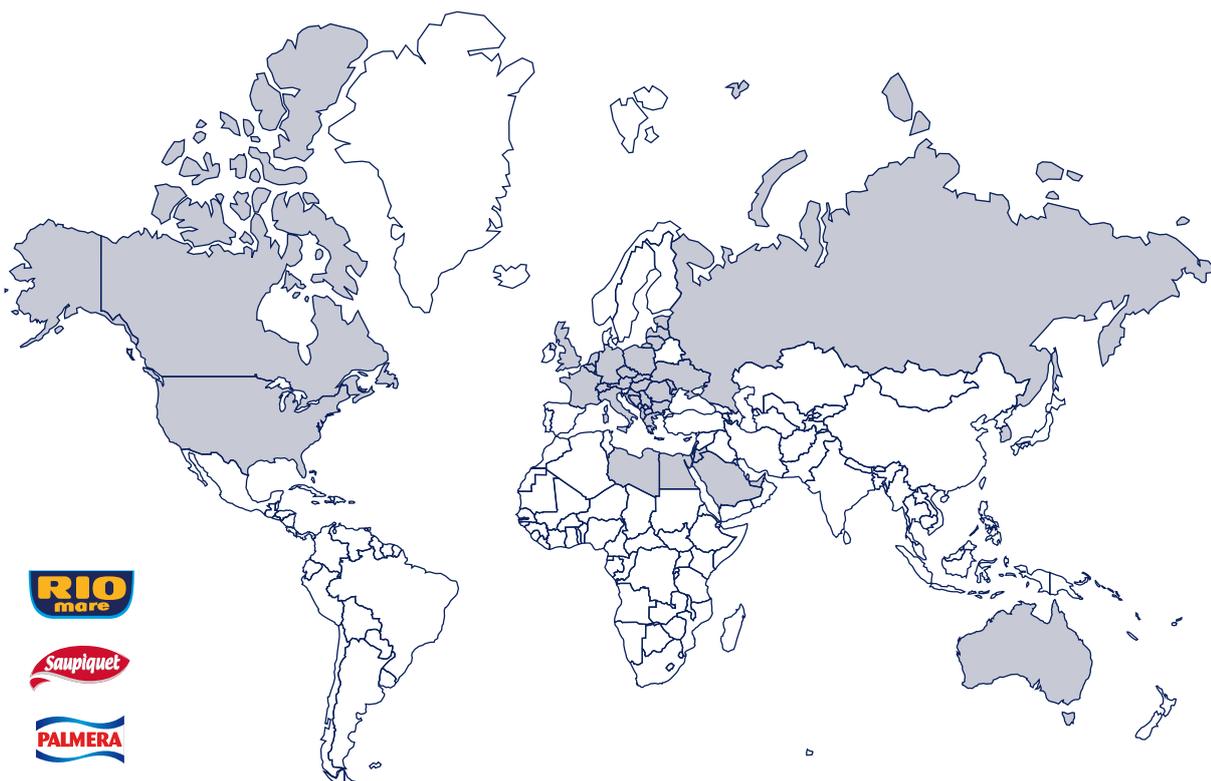
La nostra mission è quella di essere leader nella produzione sostenibile e di qualità di pesce a lunga conservazione, per rendere le vite delle persone più facili e salutari. Per questo, **da oltre 50 anni** produciamo conserve di pesce di qualità a base di tonno, salmone, sardine e sgombri che vengono commercializzate in oltre 45 paesi nel mondo. La nostra produzione si svolge principalmente in due stabilimenti: a **Quimper (Francia)** e **Cermetate (Italia)**. Quest'ultimo è lo stabilimento più grande e tecnologicamente avanzato d'Europa, tra i primi al mondo per la produzione di tonno in scatola.

I mercati in cui operiamo

Rio Mare: Albania, Arabia Saudita, Australia, Austria, Bahrain, Belgio, Bosnia, Bulgaria, Canada, Cipro, Croazia, Corea del Sud, Egitto, Emirati Arabi Uniti, Estonia, Giordania, Grecia, Inghilterra, Israele, Italia, Kosovo, Kuwait, Lettonia, Libano, Libia, Lituania, Macedonia, Malta, Moldavia, Montenegro, Olanda, Polonia, Qatar, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Svizzera, Ucraina, Ungheria, USA.

Palmera: Italia.

Saupiquet: Belgio, Francia, Germania.



La nostra storia



La fondazione. Con l'apertura dello stabilimento di Cermenate, in provincia di Como, viene fondata la Trinity Alimentari S.p.A., che poi diventerà Bolton Alimentari S.p.A. Nasce così il marchio Rio Mare, con il quale entriamo nel mercato italiano del tonno in scatola. I tratti distintivi del marchio sono il colore rosa delle scatolette e lo slogan “**il tonno così tenero che si taglia con un grissino**”, che entrano subito a far parte dell'immaginario collettivo dei consumatori italiani e che lo rendono, nel giro di qualche anno, un punto di riferimento nazionale nel campo delle conserve ittiche.

La crescita. In pochi anni dalla sua nascita Rio Mare acquisisce la leadership nel mercato italiano. Inizia un percorso di crescita, attraverso il lancio di nuovi prodotti, l'acquisizione di nuovi brand e l'espansione sui mercati esteri. Sono anni in cui la gamma si arricchisce di prodotti come le **Insalatissime Rio Mare**, il **Filetto di Salmone**, i **Filetti di Sgombro** e il **Patè**. L'azienda entra progressivamente nei principali mercati europei e prosegue la sua espansione in Medio Oriente, Africa e Nord America. **Nel 1999 acquisisce Saupiquet**, leader nel mercato francese e tedesco e, **nel 2007**, lo storico marchio italiano **Palmera**.



L'era della sostenibilità. A partire dall'inizio degli anni 2000, l'azienda prende consapevolezza del suo ruolo di guida verso una maggiore conciliazione fra sostenibilità economica, ambientale e sociale del settore.

Bolton Alimentari è tra i fondatori della **International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)** (<http://issf-foundation.org/>), la più importante organizzazione non profit internazionale per la sostenibilità della pesca del tonno.





Lancio del nostro programma di Responsabilità Sociale di Impresa “**Qualità Responsabile**”, che ha l’obiettivo di trasferire a tutti i nostri stakeholder il concetto di **Qualità a 360°** perseguita responsabilmente **lungo tutta la filiera**, nel rispetto dell’ambiente e delle persone, dal momento in cui il pesce viene pescato fino a quando il prodotto arriva sulla tavola dei consumatori.

Viene lanciata la nostra **prima referenza di tonno sostenibile**: il **Tonno Rio Mare Pescato a Canna**, che oggi commercializziamo in diversi Paesi.



Bolton Alimentari è **prima in Italia**, e fra le prime al mondo, a ottenere la certificazione **ISO22005** per il sistema di tracciabilità della filiera dei loins di tonno.

Bolton Alimentari firma una **partnership con WWF** con l’obiettivo di ottenere, entro il 2024, il 100% di pesce proveniente da fishery certificate MSC o da progetti di miglioramento della pesca credibili (FIP), finalizzati all’ottenimento della certificazione MSC.



L'impegno di Bolton Group a favore della sostenibilità

La sostenibilità è da sempre uno dei pilastri della strategia e del modello di business di Bolton Group, un impegno confermato con la pubblicazione del **Codice Etico** (<http://www.boltongroup.net/flash/Code-of-Ethics/brochure.html>), adottato da tutte le aziende del Gruppo. Il Codice Etico riassume i principi fondamentali della nostra condotta, guida le nostre attività e ha l'obiettivo di favorire una condivisione profonda, diffusa e partecipata dei valori cui ci ispiriamo: viene sottoscritto da tutte le persone che agiscono in nome e per conto di Bolton Group perché rappresenta un elemento chiave della cultura e della vita aziendale.

Nel 2016 il Codice Etico è stato affiancato dalla pubblicazione della **Politica sui Diritti Umani**, che racchiude gli impegni di tutto il Gruppo nei confronti di tutte le persone che lavorano con noi.

A dicembre 2016, infine, Bolton Group ha annunciato il lancio del programma di sostenibilità **"We Care"**, che si fonda su tre pilastri strategici: Sourcing, ovvero l'approvvigionamento sostenibile, Producing, la produzione responsabile e People, che significa dare valore alle persone che lavorano per il Gruppo, alle comunità nelle quali operiamo e ai consumatori che scelgono tutti i giorni i nostri prodotti. Il piano è stato accompagnato da attività di comunicazione interna, per sensibilizzare e informare i dipendenti sull'impegno del Gruppo in materia di sostenibilità.

Parte di questo impegno è l'organizzazione di incontri periodici trimestrali interni, i CSR Committee: coordinati a livello di Gruppo, vi partecipano rappresentanti di tutte le aziende del Gruppo e sono momenti di confronto e condivisione delle *best practice* e di implementazione dei progetti comuni. Al Board di Bolton Group compete, infine, la definizione dell'indirizzo strategico e la valutazione dei risultati delle politiche di sostenibilità.

I valori di Bolton Group

Nel nostro lavoro quotidiano, ci ispiriamo a forti valori condivisi:

- **Imprenditorialità:** offriamo un ambiente di lavoro stimolante e gratificante nel quale la creatività, la prontezza nel cogliere le opportunità e la capacità di assumersi rischi calcolati sono incoraggiati e premiati. 
- **Passione per l'eccellenza:** non ci accontentiamo di buoni risultati, ma ricerchiamo il meglio in tutti i nostri prodotti e servizi. Le nostre persone, a tutti i livelli, sono incentivate a vincere le sfide e a cogliere le opportunità per ottenere il meglio da ogni situazione. 
- **Responsabilità:** siamo costantemente impegnati nel conseguire risultati eccellenti, per offrire sempre più valore ai nostri consumatori e clienti e mantenere la nostra organizzazione efficace ed efficiente. 
- **Onestà ed integrità:** agire con rispetto e correttezza in tutte le situazioni è il principio fondante della nostra solida reputazione professionale. 
- **Sostenibilità:** promuoviamo un modello di sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, sociale e ambientale, con l'obiettivo di tutelare le risorse naturali anche per le generazioni future. 



I numeri chiave per il 2017

- **Fatturato totale:** 698 milioni di Euro
- **Numero di operation:** 2. I nostri stabilimenti produttivi si trovano a Cernate e Quimper
- **Numero di dipendenti:** 932
- **Numero di categorie di prodotto:** 4: tonno, salmone, sgombri e sardine
- **Numero di confezioni prodotte giornalmente negli stabilimenti:** capacità produttiva di circa 3,5 milioni di confezioni al giorno
- **Riduzione delle emissioni di gas serra in termini assoluti:** -20% nel corso del quadriennio
- **Riduzione dei consumi idrici per tonnellata di prodotto in stabilimento:** -10% nel corso del quadriennio
- **Tasso di riciclo e recupero dei rifiuti negli stabilimenti produttivi:** >99% nel 2017
- **Tonno da fonti sostenibili:** 52,4% degli approvvigionamenti

Il valore economico generato e distribuito

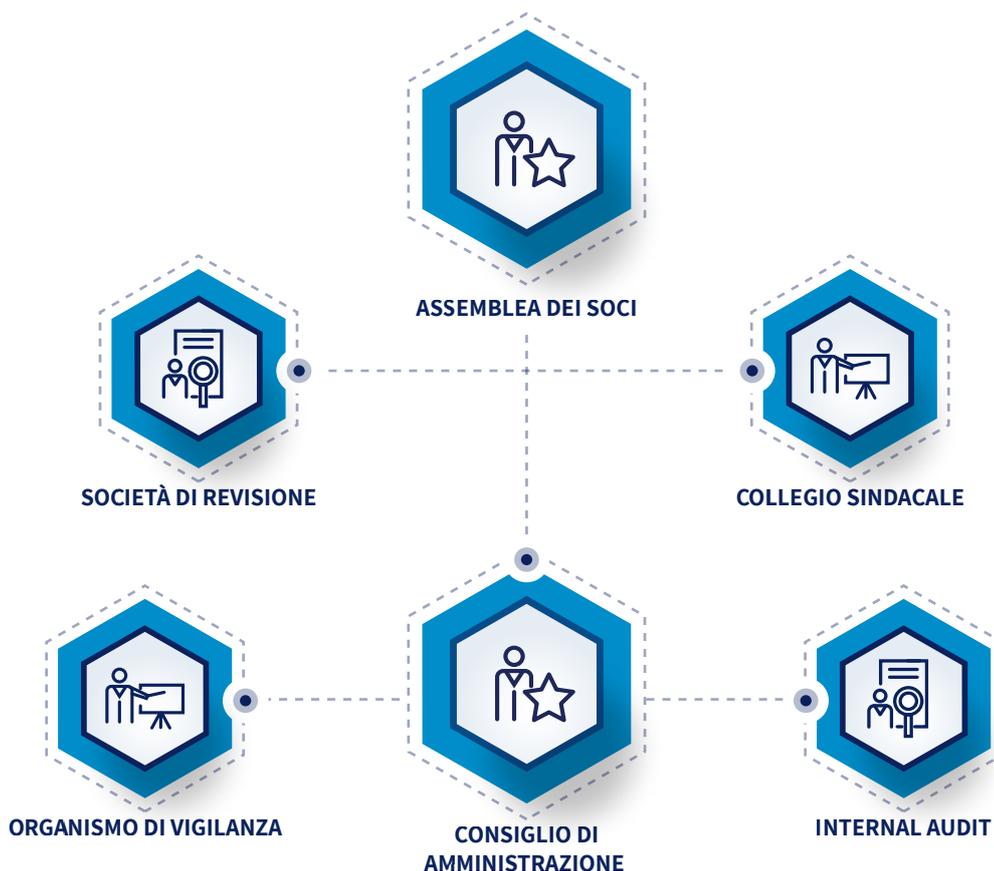
L'ultimo quadriennio è stato caratterizzato da risultati molto positivi dal punto di vista economico: la nostra azienda sta crescendo in maniera sana e sostenibile. Il fatturato relativo ai brand Rio Mare, Saupiquet e Palmera, infatti, è cresciuto dal 2014 al 2017 da 624 a 698 milioni di Euro, **un aumento di circa il 12%.**

La nostra performance è migliorata anche considerando il valore aggiunto ripartito ai nostri portatori d'interesse che è calcolato come la differenza tra il valore economico generato e i costi operativi dell'azienda. Nel 2017, abbiamo distribuito il 45,6% del valore aggiunto ai nostri dipendenti, sotto forma di stipendi, spese pensionistiche e benefit. Il 13,8%, invece, è stato distribuito alla Pubblica Amministrazione tramite tasse e imposte, l'1,8% è stato distribuito alla comunità locale, attraverso sponsorizzazioni, donazioni e liberalità che verranno meglio descritte nel capitolo "Il Rispetto delle Persone", mentre il valore trattenuto in azienda (ammortamenti, accantonamenti e utili mantenuti all'interno del Gruppo) è stato pari al 38,8%.



Il modello di governance e la struttura organizzativa

La struttura organizzativa di Bolton Alimentari S.p.A. è rappresentata nell'organigramma seguente:



Il **Consiglio d'Amministrazione** è nominato dall'Assemblea dei Soci, cui risponde del proprio operato ed è responsabile della gestione ordinaria e straordinaria dell'azienda. È composto da 4 membri.

La nostra società è soggetta a revisione esterna da parte di una società indipendente e si è dotata di un **Organismo di Vigilanza** e di una funzione di **Internal Audit** a livello di Gruppo, che garantiscono il monitoraggio e il controllo dei potenziali rischi presenti al suo interno, assicurando, al contempo, il rispetto dei principi contenuti all'interno del nostro **Codice Etico**.

Il sistema di controlli interno, inoltre, è fondato su un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo rispondente ai requisiti del Decreto Legislativo 231/2001** e le sue successive modifiche e integrazioni, che richiede di individuare le attività aziendali nel cui ambito potrebbero essere commessi reati e definisce i principi

generali, la struttura e i componenti delle attività interne di organizzazione, gestione e controllo dei rischi. Inoltre, il nostro Modello 231 istituisce per tutto il personale dell'azienda l'obbligo di informare tempestivamente l'Organismo di Vigilanza in caso di presunta o potenziale fattispecie di reato e introduce un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure in esso indicate.

Il **Codice Etico di Gruppo**, a sua volta, è considerato quale fondamento essenziale del Modello 231, rappresentando l'architrave del nostro sistema di norme interne e il principale strumento di diffusione di una cultura dell'etica e della trasparenza aziendale, nonché elemento essenziale del sistema di controllo presieduto dall'Organismo di Vigilanza.



02.

Il mare, il
nostro passato
il nostro futuro



8 su **17**

SDGs interessati dalla nostra
strategia di CSR



4

Aree di impegno

Cultura e storia del pesce

I cibi possiedono una carica immaginaria ed espressiva, un potenziale comunicativo che, al di là del gusto, coinvolge le idee e i sentimenti. Gli storici lo chiamano “statuto degli alimenti”.

Lo statuto del pesce è stato, nel corso della storia, particolarmente complicato e multiforme. In età antica fu un cibo di sussistenza per tante popolazioni, ma anche un cibo del desiderio, vivanda carica di suggestioni gastronomiche. Le cose cambiarono nel Medioevo, quando la Chiesa cristiana introdusse l'obbligo di astenersi dalla carne per molti giorni della settimana e dell'anno (complessivamente, quasi un giorno su tre) legando il pesce, come cibo sostitutivo della carne, a immagini di penitenza e di rinuncia, che ne “indebolivano” gli aspetti più propriamente gastronomici. Al tempo stesso, però, ne diffondevano massicciamente il consumo, sollecitando il perfezionamento delle tecniche di conservazione ereditate dall'antichità (salare il pesce, essiccarlo, affumicarlo, metterlo sott'olio o sotto aceto) e lo sviluppo di importanti industrie conserviere.

Solo a iniziare dal Settecento la normativa ecclesiastica passa in secondo piano. La mensa signorile, trasformata

nel senso della leggerezza e della finezza, considera ormai il pesce in funzione del gusto, essendo «il cibo più gustoso, e delizioso, che la Natura abbia prodotto», come scrive Antonio Latini nel suo libro di cucina (1694). “Liberato” dalla sua immagine di sostituto della carne, tra Sette e Ottocento il pesce riconquista un ruolo autonomo sul piano gastronomico e comincia ad affiancare la carne - non solo sostituirla - nei menù.

Tra XX e XXI secolo, una trasformazione di carattere epocale vede il passaggio dalla società della fame alla società dell'abbondanza. Da una società che teme la pancia vuota (e perciò ricerca soprattutto cibi sostanziosi e “riempitivi”) a una società che teme la pancia piena (e perciò si orienta verso cibi “leggeri”). La “leggerezza” perde ogni significato di rinuncia e il pesce conquista un nuovo statuto di eccellenza, che coinvolge, al tempo stesso, il piacere e la salute.

Testo a cura del **Prof. Massimo Montanari**

Docente di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna



Le ragioni del nostro impegno

Il nostro contributo ai Sustainable Development Goals (SDGs)

Gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** (*Sustainable Development Goals* o SDGs) sono una lista di 17 obiettivi internazionali, elaborati dalle Nazioni Unite a settembre 2015, che coprono tutte le principali aree di intervento legate allo sviluppo sostenibile globale, dalla protezione del pianeta alla lotta alla fame e alla povertà. Gli SDGs, validi dal **2015 al 2030**, costituiscono una chiamata all'azione per tutti gli attori pubblici e privati a livello globale, affinché si uniscano e lavorino insieme per risolvere le sfide connesse allo sviluppo sostenibile. Fin dalla loro pubblicazione la nostra strategia di sostenibilità li ha considerati come uno dei riferimenti per definire le priorità e gli ambiti di intervento per ciascuno dei 5 pillar su cui è basato il nostro approccio alla responsabilità sociale d'impresa.



La pesca e la tutela dell'ecosistema: obiettivo 14 - conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani

Gli Oceani costituiscono una componente vitale dell'ecosistema terrestre. Ospitano più del 50% della biodiversità del pianeta e assorbono oltre il 25% dell'anidride carbonica in atmosfera, assumendo, pertanto, un ruolo fondamentale per garantire l'equilibrio degli ecosistemi terrestri¹.

La salute dei mari influenza fortemente le aziende della filiera ittica: un settore importante che dà lavoro ad oltre 200 milioni di persone, la maggior parte in Paesi in via di sviluppo². Inoltre, il pesce pesa per il 17% delle proteine consumate a livello mondiale. In un mercato così complesso è quindi fondamentale che le aziende svolgano le loro attività in modo sostenibile, nel pieno rispetto delle specie marine e delle comunità locali con cui operano. Negli ultimi anni, la comunità internazionale ha avvertito l'urgenza crescente di promuovere azioni per sensibilizzare gli attori della filiera sul tema della pesca sostenibile e della tutela degli oceani. Per questo motivo, la protezione degli Oceani è stata inserita nella lista dei 17 *Sustainable Development Goals* (SDGs) da raggiungere entro il 2030.

Va ricordato inoltre che il nostro impegno verso la sostenibilità della pesca arriva da lontano; siamo stati infatti fondatori dell'*International Seafood Sustainability Foundation* (ISSF) che si è unita all'impegno delle Nazioni Unite nel perseguire la fruizione sostenibile degli oceani.

L'ISSF è un'organizzazione non profit nata nel 2009 che riunisce i più autorevoli scienziati e biologi marini, ONG e il WWF International, e il cui obiettivo è assicurare la sostenibilità degli stock di tonno, la riduzione della pesca accidentale e la tutela dell'ecosistema marino, attraverso investimenti in ricerca e attività di advocacy internazionali.



La produzione e il rispetto dell'ambiente: obiettivo 6 - acqua pulita e igiene, obiettivo 7 - energia pulita e accessibile, obiettivo 12 - consumo e produzione responsabili

La sostenibilità ambientale rappresenta, nel suo complesso, una delle sfide più rilevanti che la comunità internazionale sta affrontando. Tra i diversi temi, il cambiamento climatico³ è uno degli aspetti più critici. L'accordo di Parigi delle Nazioni Unite, conclusosi nel dicembre 2015 e ratificato da oltre 100 paesi, mira a mantenere il riscaldamento globale sotto la soglia dei 2°C entro il 2050; affinché questo obiettivo venga raggiunto, gli studiosi stimano che da qui al 2030 debbano essere investiti almeno \$90 trilioni nell'ammmodernamento delle infrastrutture esistenti e nella creazione di nuove infrastrutture sostenibili⁴.

Un altro obiettivo rilevante è la gestione delle risorse idriche, rispetto al quale l'industria può contribuire in particolare riducendo lo spreco e migliorando la qualità dell'acqua per abbattere l'inquinamento. Infine, l'industria può contribuire agli obiettivi del millennio adottando modelli di produzione che facciano un uso efficiente delle risorse naturali e riducano in modo significativo la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, il riciclaggio e il riutilizzo, in particolare recuperando il cibo che oggi viene sprecato lungo la catena di produzione e fornitura. Obiettivi, questi, che passano anche attraverso la sensibilizzazione dei consumatori verso stili di vita e comportamenti più sostenibili.

1) World Economic Forum and International Centre for Trade and Sustainable Development, "Trade Policy Options for Sustainable Oceans and Fisheries", 2016.

2) World Wildlife Fund, "Reviving the Ocean Economy. The case for action", 2015.

3) World Economic Forum, "Global Risks Report", 2017.

4) Global Commission for the Economy and the Climate, "New Climate Economy Report: The sustainable infrastructure imperative", 2016.



Il rispetto per le persone: obiettivo 8 - lavoro dignitoso e crescita economica, obiettivo 2 - zero fame

L'attività d'impresa è insita alla crescita economica e alla creazione di posti di lavoro. Negli ultimi anni si è affermata una nuova consapevolezza della dimensione "sociale" della sostenibilità, che si focalizza sui diritti dell'uomo, lo sviluppo della persona, la qualità della vita, la promozione delle diversità e dell'eguaglianza. Queste tematiche sono importanti anche per l'industria ittica, la cui filiera, come abbiamo già anticipato, risulta particolarmente lunga e complessa e coinvolge spesso Paesi in via di sviluppo. Per questo i principali attori del settore devono impegnarsi per promuovere e garantire il rispetto dei diritti umani lungo tutta la catena del valore.

Sin dalla pubblicazione della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo nel 1948, numerose organizzazioni internazionali, come l'*Organization for Economic Co-Operation and Development (OECD)* o il *Danish Institute for Human Rights*, si sono impegnate ad elaborare una serie di linee guida e convenzioni a cui i *player* della filiera ittica possono ispirarsi per poter svolgere la propria attività nel rispetto dei diritti umani e innescare un circolo virtuoso. I principi contenuti in questi documenti hanno rappresentato la base per la nostra Politica sui Diritti Umani e per la valutazione dell'operato dei nostri fornitori e partner commerciali. Inoltre, considerando il ruolo della pesca artigianale nella nostra filiera e nei paesi del mondo dove viene praticata, le modalità di relazione coi piccoli pescatori e le loro comunità locali risultano determinanti per migliorare la produttività e assicurare loro l'accesso a un cibo in quantità e qualità adeguate al sostentamento.



La corretta nutrizione: obiettivo 3 - salute e benessere

Per un'azienda alimentare risulta fondamentale tenere in considerazione il terzo SDG, "*Good health and well-being*", volto a promuovere la salute, il benessere e gli stili di vita sani, e a combattere la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione e il trattamento.

In un contesto di incremento di patologie come l'obesità, il diabete ed altre malattie croniche⁵, tipico delle realtà "occidentali" ma non solo, sempre più consumatori si interrogano sulle proprietà nutrizionali dei prodotti che acquistano, su come questi possano contribuire ad una dieta varia ed equilibrata e su cosa le aziende facciano per garantirne la qualità e la sicurezza. La completezza di informazioni in etichetta rappresenta, quindi, uno dei *driver* di acquisto fondamentali per il consumatore. Inoltre, sono sempre più importanti le attività che le aziende possono promuovere per educare le persone a stili di vita e alimentari sani ed equilibrati. In questo senso risulta d'aiuto anche l'innovazione di prodotto che consente di fornire ai consumatori soluzioni pratiche e bilanciate per i loro pasti, in linea con i trend e le esigenze di oggi.



La governance: obiettivo 17 - partnership per gli obiettivi

Il successo dell'attuazione degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile, dipende anche dalle modalità con cui soggetti pubblici, privati e non profit sapranno collaborare per superare le difficoltà che sempre più riguardano la collettività. Consapevoli di ciò, come testimonia la nostra partecipazione alla ISSF e più recentemente l'accordo con WWF, siamo da sempre aperti e disponibili alla costituzione di *partnership multi-stakeholder* che mobilitano e condividono le conoscenze, le competenze, le tecnologie e le risorse finanziarie, per sostenere il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile in tutti i Paesi, in particolare in quelli in via di sviluppo.

5) World Health Organization e Food and Agriculture Organization, "Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases", dati aggiornati a giugno 2016.

La Qualità Responsabile: il nostro modello di sostenibilità

Nel 2011 abbiamo lanciato “Qualità Responsabile”, il nostro programma di *Corporate Social Responsibility* che ha l'obiettivo di trasferire a tutti i nostri *stakeholder* il concetto di **Qualità a 360°** perseguita responsabilmente lungo tutta la filiera, nel rispetto dell'ambiente e delle persone, dal momento in cui il pesce viene pescato fino a quando il prodotto arriva sulla tavola dei consumatori. Nel corso del 2017 abbiamo trasformato la sostenibilità in uno dei nostri più importanti driver strategici, aggiornando il piano di sostenibilità e definendo nuovi obiettivi e traguardi per i prossimi cinque anni. Lo abbiamo fatto utilizzando il processo di pianificazione OGSM (Objectives, Goals, Strategies, Measures), che fissa obiettivi chiari e identifica le scelte strategiche per raggiungerli, definendo le misure per verificarne lo stato di avanzamento. Abbiamo scelto questa metodologia perché favorisce la collaborazione tra diverse funzioni per il raggiungimento di obiettivi comuni, tenendo conto dell'evoluzione del contesto di mercato e delle

aspettative dei nostri portatori d'interesse, con cui abbiamo instaurato un dialogo aperto e continuativo.

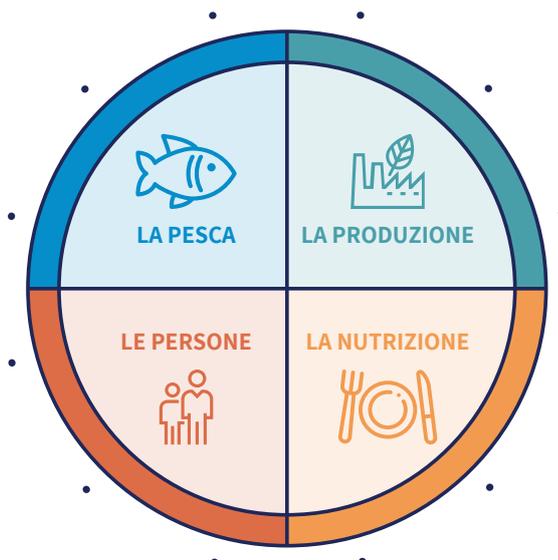
Il nostro nuovo e ambizioso obiettivo strategico è quello di **“diventare l'azienda di tonno più sostenibile e reponsabile del mondo”** perseguendo i seguenti specifici traguardi:

1. Adottare e promuovere la pesca sostenibile;
2. Produrre in fabbriche a basso impatto ambientale;
3. Sviluppare il benessere dei nostri dipendenti e generare impatti sociali positivi lungo la catena di fornitura;
4. Realizzare prodotti di qualità per un'alimentazione varia ed equilibrata.

L'implementazione del piano si affida a un sistema di governance che verrà illustrato nel paragrafo seguente, mentre le strategie e gli specifici indicatori di risultato relativi ai quattro obiettivi strategici citati in precedenza verranno trattati nei capitoli successivi.

Adottare e promuovere la
pesca sostenibile

Produrre in fabbriche a basso
impatto ambientale



Sviluppare il benessere dei
nostri dipendenti e generare
impatti sociali positivi lungo
la catena di fornitura

Realizzare prodotti di qualità
per un'alimentazione varia ed
equilibrata

La governance di sostenibilità

Il rilancio della nostra strategia di sostenibilità ha comportato anche la definizione di una nuova struttura di governance con l'obiettivo di integrare maggiormente la CSR nella gestione aziendale.

Al **dipartimento per lo Sviluppo Sostenibile**, guidato da un **Sustainable Development Director** che risponde direttamente all'Amministratore delegato (CEO), compete la gestione quotidiana delle attività di CSR. In particolare, il dipartimento assicura l'integrazione degli obiettivi di sostenibilità nella strategia aziendale, definisce e aggiorna le policy e ne assicura il coordinamento con quelle di Gruppo, gestisce le relazioni con gli *stakeholder* e rendiconta i risultati ottenuti.

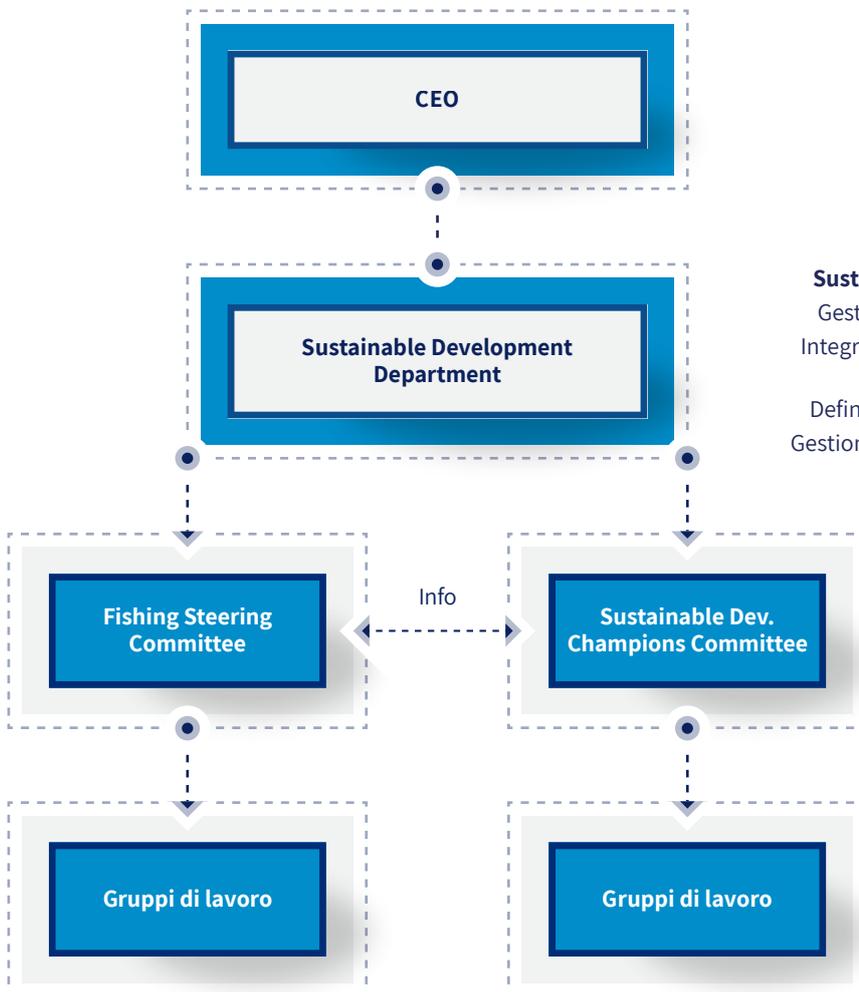
Il dipartimento per lo Sviluppo Sostenibile si avvale di **due comitati**: uno specificamente dedicato ad assicurare l'implementazione delle strategie per la pesca sostenibile - il tema più rilevante per la nostra azienda -; un altro dedicato

alla gestione delle attività relative agli altri tre pilastri su cui poggia il nostro modello di sostenibilità: la produzione in fabbriche a basso impatto; il benessere dei nostri dipendenti e delle comunità in cui operiamo; l'offerta di prodotti di qualità per un'alimentazione varia ed equilibrata.

Quest'ultimo comitato, in particolare, sta individuando i target di sostenibilità degli impegni dichiarati in questo documento: entro i prossimi 6 mesi saranno resi pubblici sul nostro sito qualitaresponsabile.it.

Infine, l'implementazione operativa delle specifiche attività previste dal piano di sostenibilità è affidata a gruppi di lavoro composti dalle funzioni direttamente coinvolte dai progetti.

Grazie agli sforzi compiuti nel corso dell'ultimo quadriennio, la conoscenza dei nostri dipendenti rispetto alle tematiche della sostenibilità è aumentata, così come la volontà di impegnarsi quotidianamente e in prima persona per contribuire al miglioramento delle performance aziendali in quest'ambito.



Funzionalità

Sustainable Development Department
 Gestione quotidiana delle attività di CSR
 Integrazione degli obiettivi di sostenibilità nella strategia aziendale
 Definizione e aggiornamento delle policy
 Gestione delle relazioni con gli stakeholder

Fishing Steering Committee
 Implementazione delle strategie per la pesca sostenibile sulle barche

Sustainable Development Champions Committee
 Gestione delle attività relative ai quattro pilastri su cui poggia il modello di sostenibilità aziendale
 Definizione e monitoraggio dei target quantitativi di sostenibilità, definiti dalle funzioni

I nostri stakeholder

Gli *stakeholder* (interlocutori) con cui ci siamo confrontati.



Alcune best practice del nostro dialogo con gli stakeholder: retailer, associazioni ambientaliste e istituzioni

I retailer

Monitoriamo, attraverso questionari e ricerche, il grado di soddisfazione dei nostri clienti per comprendere meglio come i nostri prodotti vengono percepiti rispetto a quelli dei *competitor* e quali sono le esigenze specifiche di un mercato in continua evoluzione. Ogni anno vengono coinvolti nella ricerca i dieci principali *retailer* della grande distribuzione organizzata italiana e francese.

I risultati dimostrano che i clienti sono molto soddisfatti dei servizi da noi forniti. In particolare, nel corso del 2016, abbiamo registrato una performance superiore alla media della categoria, ottenendo un punteggio di **3,7/5 in Italia** e **7,1/10 in Francia**. Particolarmente apprezzate la varietà di prodotti offerti e la ricchezza di informazioni riportate sulle confezioni, così come la puntualità e la competenza del nostro personale di vendita.

Per monitorare la soddisfazione dei *retailer*, inoltre, organizziamo meeting periodici sia singoli che di gruppo con i nostri clienti principali, per ottenere ulteriori spunti di miglioramento e feedback relativi al nostro operato.

Inoltre, sono sempre più frequenti meeting con i *retailer* dedicati alla sostenibilità con l'obiettivo di condividere le rispettive visioni, strategie e azioni future.

Le associazioni ambientaliste

Le decisioni strategiche relative alla pesca sostenibile e alla gestione integrata degli impatti ambientali sono anche frutto di un dialogo costante con le associazioni

ambientaliste impegnate in questi settori, a livello italiano ed internazionale (WWF e Greenpeace), con cui ci confrontiamo in un approccio aperto e condiviso sulla responsabilità sociale della nostra azienda.

Dialogo che, nel caso di WWF, ha portato a siglare una partnership con l'obiettivo di implementare la roadmap aziendale per l'approvvigionamento sostenibile di prodotti ittici e raggiungere il traguardo di rifornirsi al 100% di risorse pescate in maniera sostenibile. La partnership con WWF ha inoltre visto Bolton Alimentari e Bolton Group, rispettivamente, sottoscrivere il **WWF Global Seafood Charter for companies** e il **S.O.S. (Safe Operating Space) FOR A SUSTAINABLE FUTURE**, atto con il quale le aziende riconoscono la necessità di rispettare i confini ambientali del pianeta e conseguentemente impegnarsi per uno sviluppo economico inclusivo e sostenibile.

Le istituzioni

La nostra azienda è anche impegnata accanto alle istituzioni governative per promuovere il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile relativi agli oceani. Il 5 e 6 ottobre 2017 abbiamo preso parte alla quarta edizione della **conferenza "Our Ocean"** a Malta, ospitata dall'Unione Europea. Questo evento ha ribadito l'importanza di un'azione collettiva da parte di istituzioni governative, industria e ONG, per garantire un futuro ai nostri oceani. In particolare, durante questa edizione sono stati definiti **433 impegni tangibili** e misurabili da cui derivano **7,2 miliardi di euro** di impegni finanziari e un **incremento di 2,5 milioni di chilometri quadrati di aree marine protette**. È stata la prima conferenza a mobilitare su vasta scala la comunità imprenditoriale; i leader aziendali hanno risposto assumendo 100 impegni, dalla riduzione della plastica al monitoraggio satellitare fino alla pesca sostenibile.



03.

La pesca e la tutela dell'ecosistema marino



52,4 %

Degli approvvigionamenti di tonno da filiere di pesca sostenibili



81 %

Del totale sgombri da noi acquistato è certificato MSC



1 + 3

Siamo coinvolti in 1 Fishery certificata MSC (Isole Solomon) e 3 Robust FIP (TUNACONS, OPAGAC, SIOTI)



ISO 22005

La nostra catena di fornitura è interamente certificata ISO 22005

Per un totale di 500 referenze e 10 linee prodotto

La pesca sostenibile del tonno

Un approccio scientifico, globale e di sistema

La nostra azienda è da sempre impegnata sul tema della sostenibilità della pesca, in modo particolare quella del tonno, con un approccio scientifico, globale e di sistema. Si tratta, come dimostrato dai più importanti scienziati e biologi marini, di un tema complesso una sfida che si può vincere solo attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori del settore (armatori, industria conserviera, organizzazioni non governative e organismi istituzionali). L'obiettivo finale è quello di trovare, insieme, un equilibrio tra le tre diverse dimensioni che rendono una pesca realmente sostenibile: lo stato degli stock di tonno, la salute dell'ecosistema marino e la gestione delle aree di pesca.

Per questo, nel 2009 siamo stati tra le aziende partecipanti fondatrici della **International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)**⁶, un'organizzazione globale no profit che riunisce i più autorevoli scienziati, biologi marini e diverse ONG, tra cui il WWF International. Approssimativamente il 75% delle aziende di trasformazione del tonno sono membri della ISSF. Per questo è diventata oggi un punto di riferimento mondiale sul tema della sostenibilità della pesca del tonno. L'organizzazione ha come obiettivi la sostenibilità degli stock di tonno nel lungo periodo, la promozione della tutela e della salute dell'ecosistema marino e la riduzione della pesca accidentale (by-catch), con il fine ultimo di avere negli anni a venire tutte le fishery in grado di rispettare gli standard fissati dalla certificazione MSC (Marine Stewardship Council). Per tutto questo ISSF

ha investito a oggi oltre **12 milioni di dollari in attività di ricerca scientifica in mare, che hanno permesso, tra le altre cose, di identificare soluzioni per ridurre il fenomeno della pesca accidentale.**



Una delle principali attività di ISSF è, infatti, l'adozione di misure di conservazione ("conservation measures") basate sui risultati della propria attività scientifica, per migliorare la gestione delle filiere di pesca del tonno a livello mondiale. Le aziende che fanno parte di ISSF scelgono di impegnarsi a rispettare queste misure e di sottoporsi ad annuali verifiche, attraverso degli audit di parte terza condotti da MRAG Americas, un ente indipendente specializzato nella certificazione e verifica in ambito marino.

Tra le più importanti misure di conservazione vi sono⁷:

- L'impegno a non acquistare tonno da barche presenti nella lista IUU (*Illegal, Unreported, Unregulated Fishing*) delle RFMO (*Regional Fishery Management Organization*) o in quella dell'Unione Europea;
- Per la pesca effettuata su grandi navi da pesca con rete a circuizione, **l'obbligo ad acquistare esclusivamente da barche registrate nel ProActive Vessel Register (PVR)**, un registro istituito dalla ISSF per identificare e tracciare in modo pubblico come le navi stanno adottando pratiche a favore della sostenibilità della pesca;
- La **limitazione della capacità di pesca che consente ai membri della ISSF di acquistare il proprio tonno** solo da grandi navi da pesca con reti a circuizione già attive o in fase di costruzione al 31/12/2012;
- L'impegno ad acquistare esclusivamente da barche in possesso di un numero identificativo IMO (**International Maritime Organization**), UVI (*Unique Vessel Identifier*) or TUVI (*Tuna Unique Vessel Identifier*).

6) <http://iss-foundation.org/>

7) <http://iss-foundation.org/knowledge-tools/publications-presentations/conservation-measures-commitments/>





I numeri identificativi dell'**International Maritime Organization** (IMO) permettono di identificare qualunque barca abilitata alla pesca a livello globale. Alle barche viene, inoltre, assegnato un Codice di Identificazione Unica (UVI), che ne permette la tracciabilità e il monitoraggio anche da parte di enti terzi. Il TUVI (Tuna Unique Vessel Identifier) infine viene riportato nella Consolidated List of Authorized Vessels (CLAV).

La **pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (IUU - Illegal, Unreported, Unregulated Fishing)** comprende tutte quelle attività di pesca effettuate senza regolare licenza o che violano le norme stabilite a livello nazionale, regionale, comunitario e internazionale. Questo genere di pesca causa danni dal punto di vista

ambientale, economico e sociale, perché impoverisce gli stock ittici, distorce la concorrenza e perché viene associata a violazioni dei diritti sociali e umani dei lavoratori. Secondo la Commissione Europea, circa il 20% del valore del pesce pescato ogni anno a livello mondiale è riconducibile a pratiche di pesca illegali, per un valore pari a circa 10 miliardi di Euro⁸.

Le **Regional Fisheries Management Organizations (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.

La ISSF è caratterizzata da un modello che coinvolge tutti gli attori della filiera. La struttura organizzativa prevede un board e due comitati: lo **Scientific Advisory Committee**, che riunisce i più autorevoli scienziati e biologi marini, e l'**Environmental Stakeholder Committee**, di cui fanno parte i rappresentanti di associazioni ambientaliste e conservazioniste.

Nella ISSF esiste, inoltre, l'**Implementation Team**, un gruppo di lavoro che, come esplicita il nome, ha il compito di rendere operative, nelle diverse realtà che vi aderiscono, le decisioni del Board e fornire feedback e linee guida sulla base delle decisioni e delle raccomandazioni assunte dai comitati interni.

La ISSF, lavora inoltre a stretto contatto con l'**International Seafood Sustainability Association (ISSA)**, un'associazione cui appartengono i produttori di tonno, i broker e i distributori che, in virtù della loro appartenenza all'associazione, si impegnano a seguire le risoluzioni emanate dalla ISSF stessa.

Bolton Alimentari è risultata compliant nell'audit relativo all'anno 2017 e fa parte attraverso alcuni suoi manager

dell'ISSA, che ha il compito di suggerire l'agenda di ISSF, facilitando lo scambio di pareri e informazioni. Testimonianza del coinvolgimento di Bolton Alimentari in queste due organizzazioni è la nomina del *Sustainable Development Director* di Bolton Alimentari a Presidente del Consiglio di Amministrazione della ISSA e della ISSF, un prestigioso riconoscimento che testimonia l'impegno dell'azienda per una pesca sostenibile.



8) Commissione Europea, "Tackling illegal, unreported and unregulated (IUU) fishing", 2015.

I risultati a oggi:

Uno dei principali risultati raggiunti da ISSF nell'ambito della conservazione è **la formazione dei pescatori per la riduzione del by catch che, nel 2016, ha visto il coinvolgimento di oltre 1200 operatori.**



Un'altra attività fondamentale consiste nell'adozione di misure per migliorare la trasparenza e la tracciabilità, elementi fondamentali per garantire che le misure di conservazione vengano effettivamente applicate. Su questo

fronte negli ultimi anni si è registrato un incremento di **navi iscritte al PVR; a marzo del 2018 sfioravano le 1000 unità**, di cui circa 600 navi purse seiner. La trasparenza è centrale anche nella valutazione dell'impegno che le aziende pongono in essere per conformarsi alle misure di conservazione proposte da ISSF. In questo senso, **l'ISSF Annual Conservation Measures & Commitments Compliance Report, rapporto sulla conformità rispetto a 22 misure di conservazione, mostra un tasso di**



conformità del 97,5% alle 22 misure in vigore durante il periodo di verifica tra le 27 aziende partecipanti auditate - rispetto al 79,8% del giugno 2015.

La ISSF è impegnata anche in attività di sensibilizzazione rivolte alle *Regional Fisheries Management Organizations* (RFMO), istituzioni multilaterali create dai governi per promuovere la corretta gestione degli stock di tonno negli oceani, e verso gli Stati membri delle RFMO. Queste azioni hanno l'obiettivo di stimolare l'adozione di policy che possano portare ad un cambiamento reale e positivo nella gestione della pesca del tonno a livello mondiale. Le attività di advocacy sono anche indirizzate ad altri soggetti, come la grande distribuzione organizzata, con l'obiettivo di innalzare il livello di sostenibilità dell'offerta.



A tale proposito, oggi **6 global retailer su 10 hanno adottato le raccomandazioni di ISSF nelle loro policy di acquisto del tonno.**

Tri Marine: il nostro fornitore strategico

Tri Marine, fondata a Singapore nel 1972, è un'azienda che lavora con i principali brand globali di tonno, fornendo loro la materia prima e mettendo a disposizione servizi legati al business. Ciò significa anche aiutare le aziende che operano nel settore ad assicurare la sostenibilità del tonno in quanto risorsa naturale.

È da oltre 20 anni che Bolton Alimentari è legata da un rapporto di collaborazione con Tri Marine, suo **esclusivo fornitore dei loins di tonno** lavorati nello stabilimento di Cermenate. Tale rapporto è reso ancora più forte dal possesso di una significativa partecipazione azionaria di Bolton Group in Tri Marine.

Guidati da valori condivisi e dalla stessa visione a lungo termine in tema di sostenibilità, **collaboriamo con Tri Marine in progetti di vario genere sia in ambito sociale che di sostenibilità.** In particolare, lavoriamo insieme:

- al sistema di tracciabilità che collega i nostri prodotti alle imbarcazioni;

TRI MARINE®

- all'implementazione delle misure di conservazione di ISSF;
- allo sviluppo di codici di condotta (Seafood Taskforce Code) e di standard in tema di Diritti Umani;
- al supporto di iniziative volte al raggiungimento e al mantenimento della certificazione MSC come il FIP AP2HI in Indonesia e la fishery delle Isole Solomon;
- alla promozione e al supporto di iniziative volte al recupero di attrezzature di pesca e FAD abbandonati come la Global Ghost Gear Initiative.

La partnership con WWF

Nell'ultimo quadriennio i nostri sforzi in materia di sostenibilità della pesca ci hanno portato a ulteriori miglioramenti nella **Giusta Rotta** tracciata nel precedente Rapporto Socio-Ambientale.

A dicembre 2016, infatti, abbiamo siglato una **partnership sull'approvvigionamento responsabile delle risorse ittiche con WWF Italia e WWF International**, che coinvolge tutti i nostri brand (Rio Mare, Palmera e Saupiquet), tutti i nostri approvvigionamenti e che nel corso del 2017 è stata annunciata in diversi Paesi europei. La collaborazione con WWF si basa su una serie di criteri e obiettivi che, coerentemente con quelli di ISSF, sono volti a promuovere pratiche di pesca sostenibili e a garantire la tutela dell'ecosistema marino.

Gli obiettivi della partnership sono i seguenti:

1. Aumentare l'approvvigionamento e la produzione di prodotti sostenibili:

- Entro il 2024 il 100% del tonno di cui ci approvvigioniamo sarà pescato da attività di pesca certificate MSC (*Marine Stewardship Council*) o coinvolte in progetti di miglioramento della pesca (*Fishery Improvement Projects - FIPs*) credibili e robusti;
- Entro il 2024 il 100% delle altre specie di pesce di cui ci approvvigioniamo (salmone, sgombri e sardine) proverrà da attività di pesca certificate MSC/ASC (*Aquaculture Stewardship Council*) o da progetti di miglioramento della pesca (FIP) o dell'acquacoltura (*Aquaculture Improvement Projects - AIPs*).

2. Tracciabilità:

- Tracciabilità per tutte le barche che approvvigionano Bolton Alimentari di tonno;
- Per tutte le altre specie di pesce, la stessa trasparenza e tracciabilità sviluppata per il tonno.

3. Diritti Umani:

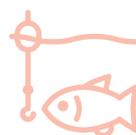
- Sviluppo di una Politica sui diritti umani credibile e allineata alle best practice internazionali;
- Inserimento della Politica sui diritti umani all'interno del sistema di gestione di Bolton Alimentari e nel report di sostenibilità dell'azienda.

WWF e Bolton Alimentari lavoreranno insieme per sensibilizzare tutti gli attori della filiera, dai fornitori ai consumatori, sulle tematiche della sostenibilità della pesca.

Questa partnership pone degli obiettivi sfidanti e ambiziosi. Il cammino per avere una pesca 100%

certificata MSC o da Robust FIP è lungo, basti pensare che a **oggi la percentuale di tonno certificato MSC, a livello globale, si aggira intorno al 18%, a seconda delle specie.** Grazie alla partnership con WWF e all'ottenimento

della certificazione MSC alle Isole Solomon, riteniamo nei prossimi anni di poter incrementare rapidamente la percentuale di materia prima proveniente da attività di pesca certificate MSC all'interno del nostro portafoglio, come abbiamo anche pubblicamente annunciato durante la nostra partecipazione alla *Our Ocean Conference* di Malta dell'ottobre 2017, alla presenza di WWF e dei principali operatori e istituzioni del settore.



I risultati a oggi:



A fine 2017 già il 52,4% del tonno di Bolton Alimentari è stato pescato da attività di pesca certificate MSC (12,9%) o interessate da progetti di miglioramento della pesca (*Fishery Improvement Projects - FIPs*) credibili e robusti (39,5%).

Fishery status⁹

Fishery	Status	FAO AREA
Solomon Islands	MSC certified	71
TUNACONS	Robust FIP	87-77
SIOTI	Robust FIP	51-57
OPAGAC	Robust FIP	71-77-87-31-34-51-57

9) www.fisheryprogress.org



1 e 4) Tramite il nostro partner strategico Tri Marine

3) Tramite il nostro fornitore Princes Ltd.

2) Tramite la nostra società Grupo Conservas Garavilla

La Fishery MSC delle Isole Solomon

Il caso delle Isole Solomon è uno dei nostri più importanti risultati di pesca sostenibile. Nel 2016 siamo riusciti, grazie



al supporto del nostro fornitore esclusivo di tonno Tri Marine, a **portare la fishery delle Isole Solomon al raggiungimento della certificazione MSC.**

Negli scorsi anni, inoltre, proprio alle Isole Solomon abbiamo portato avanti con successo progetti sociali a beneficio delle comunità che operano nella nostra catena di fornitura. In particolare, abbiamo riqualificato e ammodernato la flotta di barche locali situata a Noro.

Fishery Improvement Project nell'oceano Pacifico orientale (TUNACONS)

Diversi attori coinvolti nelle attività di pesca nell'area partecipano a questo progetto; sono impegnati nella riduzione dell'impatto ambientale delle loro attività e nel supporto della sostenibilità della pesca nella regione.



L'iniziativa coinvolge 45 imbarcazioni da pesca con reti a circuizione, che rappresentano il 18% della flotta operante nella regione.

Il FIP è gestito dal *Gruppo Tuna Conservation* (TUNACONS) insieme a WWF Ecuador e con il sostegno del Ministero dell'Acquacoltura e della Pesca dell'Ecuador, del *National Fisheries Institute*, EPESPO, CIAT e di altri esperti nella gestione delle attività di pesca.

TUNACONS è un gruppo di aziende leader nel settore del tonno (Negocios Industriales Real NIRSA, Eurofish, Grupo Jadran, Servigrup e Tri Marine) ed è nato proprio con lo scopo di avviare un Fishery Improvement Project robusto

che le guidi verso l'ottenimento della certificazione MSC.

Tri Marine è il principale fornitore di *loins* di Bolton Alimentari, per cui la sua partecipazione al progetto è la migliore garanzia per consentire alla nostra azienda di mantenere gli impegni assunti. Il WWF è un partner chiave nella realizzazione di questo progetto: ha contribuito nelle fasi iniziali alla costituzione del gruppo di lavoro, facilitando l'incontro e la cooperazione tra le parti. NIRSA, che ha iniziato il processo con un pre-assessment dell'area e delle attività di pesca, con Eurofish e Jadran sono stati i pionieri di questa iniziativa. Successivamente, grazie anche all'operato di WWF, si sono aggiunti nuovi attori come Tri Marine e Servigrup, una delle più importanti aziende del settore ittico in Ecuador.

Nello specifico, WWF si è occupato di coordinare il processo di revisione annuale del FIP, avvenuto attraverso la scelta di un consulente indipendente che ha condotto le valutazioni e redatto un'analisi dei risultati raggiunti nel primo anno.

In senso più ampio, WWF mette al servizio del FIP la propria esperienza e conoscenza del mondo marino, promuovendo a livello nazionale e regionale politiche di governance di pesca sostenibile.

In considerazione dell'impegno assunto attraverso la partnership, Bolton Alimentari contribuisce a sostenere con un budget dedicato il lavoro di WWF sul campo e lo sviluppo di alcune specifiche attività.

Grazie a questa iniziativa, TUNACONS sta diventando un modello di lavoro per le aziende attive nel settore ittico in tutti il mondo. Questa iniziativa dimostra come il settore privato, lavorando sinergicamente con il settore pubblico e le organizzazioni della società civile, riesca ad operare a favore di azione conservazione di specie marine e dei loro ecosistemi.

WWF

Il **World Wildlife Fund (WWF)** è la più grande organizzazione mondiale per la conservazione della natura, presente in più



di **100 Paesi** nei **6 continenti**, sostenuta da oltre 5 milioni di persone grazie alle quali è possibile portare avanti gli oltre **1300 progetti in difesa degli habitat e delle specie più a rischio**, dall'Italia all'Artico, dall'Africa alla Cina.

La missione di WWF è far regredire il degrado del nostro Pianeta e costruire un futuro in cui l'umanità possa vivere in armonia con la natura, promuovendo la conservazione della diversità genetica delle specie e degli ecosistemi, l'uso sostenibile delle risorse naturali e la riduzione dell'inquinamento e degli impatti antropici. Maggiori informazioni su: wwf.it

Le principali certificazioni di sostenibilità lungo la filiera ittica

La Certificazione Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) è uno **schema di certificazione globale, volontario e indipendente**, che sostiene l'adozione di pratiche di pesca sostenibili e definisce gli standard per l'approvvigionamento responsabile di risorse ittiche. In particolare, MSC garantisce che le attività di pesca siano state condotte seguendo tre standard fondamentali:

- La pesca deve lasciare in mare abbastanza pesci per far sì che sia salvaguardata la salute dello stock e che l'attività di pesca possa così proseguire nel tempo;
- La pesca deve essere effettuata in modo da minimizzare il suo impatto sull'ecosistema marino, consentendo a piante e animali marini di prosperare;
- La pesca deve essere gestita dalle aziende in modo responsabile e in maniera tale da adattarsi alle mutevoli condizioni ambientali, nel rispetto delle leggi vigenti nazionali e internazionali.

La catena di custodia MSC **assicura una completa tracciabilità "dal mare al piatto"** e riduce considerevolmente la probabilità di pesca illegale (IUU - *Illegal, Unreported and Unregulated*).

La Certificazione Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Fondata nel 2010 da WWF e dalla IDH (*Dutch Sustainable Trade Initiative*), l'*Aquaculture Stewardship Council (ASC)* è un'**organizzazione non profit indipendente che opera a livello internazionale**. ASC vuole essere il programma di certificazione ed etichettatura **leader al mondo per l'acquacoltura responsabile**.

Il ruolo principale di ASC è quello di gestire gli standard globali per l'acquacoltura responsabile, che sono stati sviluppati in seguito ai Dialoghi sull'Acquacoltura del WWF. ASC lavora al fianco di aziende di acquacoltura e di trasformazione di prodotti ittici, ai retailer, aziende di food service, scienziati, organizzazioni di tutela ambientale e consumatori al fine di:

- Premiare le aziende che adottano pratiche di acquacoltura responsabile attraverso il programma di certificazione ed etichettatura;
- Promuovere scelte di consumo responsabile, dal punto di vista ambientale e sociale, per l'acquisto di prodotti ittici;
- Contribuire al cambiamento responsabile del mercato dei prodotti ittici.



Progetti di miglioramento della pesca (Fishery Improvement Projects - FIPs)

I FIP (progetti di miglioramento della pesca) sono **iniziative multi-stakeholder volte a migliorare le pratiche e la gestione di una filiera di pesca**, per far sì che quest'ultima possa risultare conforme agli standard fissati dalla certificazione MSC.

Tra i principali portatori d'interesse (*stakeholder*) dei FIP vi sono i pescatori/armatori, le organizzazioni non governative (ONG), le autorità governative, i ricercatori e altri membri dell'industria ittica.

Un FIP può essere definito robusto e credibile quando sussistono i seguenti elementi:

- è stato redatto un documento di obiettivi del progetto,
- è stata condotta una valutazione preliminare di conformità alla certificazione MSC da un ente terzo e indipendente e, individuati i gap da colmare, è stato definito un piano d'azione, un budget con le risorse necessarie allo sviluppo del piano di azione stesso, da portare a termine entro un periodo massimo di 5 anni,
- è stato previsto un sistema indipendente per il monitoraggio dei progressi e siglato un memorandum di intesa che vincola formalmente tutti i portatori di interesse.

I FIP sono dunque dei progetti di miglioramento progressivo, disegnati per far sì che le fishery ottengano dei risultati precisi, in definiti intervalli temporali, correggendo i propri gap, al fine di rispettare gli standard fissati dalla certificazione MSC.

Bolton Alimentari, con i suoi fornitori, è impegnata nello sviluppo di alcuni importanti FIP che garantiranno il raggiungimento dell'obiettivo di **approvvigionamento al 100% da fishery certificate MSC o da FIP robusti e credibili entro il 2024.**

In particolare, nel 2016 il FIP delle Isole Solomon ha ottenuto la certificazione MSC, mentre ora gli sforzi sono concentrati sullo sviluppo del FIP in Ecuador.

Progetti di miglioramento dell'Acquacultura (Aquaculture Improvement Projects - AIPs)

Un *Aquaculture Improvement Project* (AIP) è un accordo fra aziende di acquacoltura, aziende di trasformazione dei prodotti ittici, *retailer*, ONG e altri *stakeholder*, che lavorano insieme al fine di **migliorare la sostenibilità delle pratiche di acquacoltura e ridurre l'impatto che l'allevamento acquatico produce sull'habitat marino e sulla fauna** che vive al di sotto di esso.

Attraverso un approvvigionamento responsabile di prodotti ittici allevati e l'adozione di politiche di fornitura che incoraggino il miglioramento delle condizioni di allevamento, l'industria alimentare può ottenere alcuni importanti risultati: acquistare mangime per gli allevamenti che provenga da zone di pesca gestite in modo sostenibile, promuovere un uso più efficiente dell'energia e delle risorse idriche e, infine, promuovere una maggiore salubrità e biodiversità negli habitat acquatici dell'acquacoltura.

Scopo degli AIP è, inoltre, il supporto agli allevamenti per l'ottenimento della certificazione ASC, il programma di etichettatura più credibile ed autorevole per l'acquacoltura responsabile.



La diversificazione dei metodi, delle specie e degli oceani di pesca

Al fine di garantire l'equilibrio delle risorse, abbiamo adottato una politica di acquisti che prevede la diversificazione dei metodi di pesca, delle specie di tonno e degli oceani in cui ci approvvigioniamo.

LA DIVERSIFICAZIONE DEI METODI DI PESCA

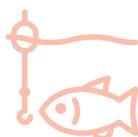
Da tempo attuiamo una politica di approvvigionamento che tiene in considerazione le diverse tecniche di pesca utilizzate per bilanciare al meglio la sostenibilità ambientale, sociale ed economica di ciascuna di esse. Per farlo valutiamo attentamente diversi fattori, quali per esempio l'**impatto ambientale 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.

Per questo abbiamo investito nello sviluppo di metodi di pesca tradizionali, a ridotto rischio di pesca accidentale, come la **pesca a canna e con lenza** che **pesano oggi il 10% dei nostri approvvigionamenti**, nel supporto a filiere di pesca artigianali in cui la pesca viene effettuata da piccole barche di dimensioni inferiori alle 100 GT (gross tonnage) e nell'incremento della pesca su banchi liberi e da filiere certificate MSC o coinvolte in robust FIP (*Fishery Improvement Projects*).



La pesca effettuata da navi Purse Seiner, inoltre, viene fatta esclusivamente da barche registrate nel PVR (*Proactive Vessel Register*), che seguono le indicazioni di ISSF per una

pesca sostenibile e si sottopongono ogni anno a verifiche di terza parte sul rispetto di queste indicazioni. Il PVR consente di verificare la presenza di buone prassi, come la formazione dei capitani sulla pesca sostenibile, la presenza di osservatori a bordo per il monitoraggio delle operazioni di pesca e l'utilizzo di *Non-entangling FAD*.



28%

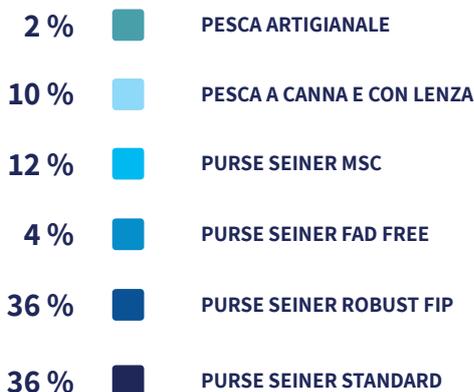
Del **nostro approvvigionamento** con metodi di pesca a ridotto rischio di pesca accidentale



100%

Dei **Purse Seiner** da cui ci approvvigioniamo sono registrati nel PVR

I METODI DI PESCA CHE UTILIZZIAMO 2017 (%)



I metodi di pesca che utilizziamo

Pesca con reti a circuizione (*Purse Seiner*)

È un metodo di pesca praticato da grandi navi peschereccio, che spesso rimangono in mare aperto per diverse settimane. Quando i pescatori avvistano un banco di pesci viene calata in mare una piccola imbarcazione, cui è assicurata una rete in nylon. Quest'ultima viene poi gettata in acqua, in modo da formare una sorta di sacco, detto appunto "seiner", che raccoglie i pesci e permette di portarli a bordo, dove vengono congelati in celle frigorifere. La pesca con reti a circuizione può avvenire **su FAD (*Fishing Aggregating Device*)** o su **banchi liberi (*FAD Free*)**.

Pro: l'operazione di cattura dei pesci viene praticata da un'unica imbarcazione, permettendo una maggiore tracciabilità e garantendo il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il pescato, oltre che migliori condizioni di lavoro per i pescatori. Inoltre, questo genere di pesca consente di avere una minore incidenza di consumo di carburante per tonnellata di pesce pescato, assicurando un ridotto impatto ambientale rispetto ad altri metodi di pesca.

Contro: benchè l'incidenza della pesca accidentale sia inferiore rispetto ad altre filiere di pesca, essa rappresenta in media il 5% del totale del pescato, di cui circa l'80% riguarda specie non a rischio di estinzione (ISSF).

Su FAD (*Fishing Aggregating Device*)

I FAD sono zattere munite di ricetrasmittente e depositate in mare alcuni giorni prima dell'attività di pesca in modo che sotto di esse si possano ricreare condizioni in grado di attrarre i banchi di pesce in cerca di cibo. Questa tecnologia è frutto dell'osservazione dei pescatori, che hanno notato la tendenza naturale dei pesci ad aggregarsi sotto tronchi di legno o altri oggetti galleggianti e viene oggi utilizzata per massimizzare la pesca essendo in grado di dare informazioni ai capitani sulla localizzazione e sulla quantità di pesce aggregato.

I FAD inoltre possono venire ancorati al fondo marino (*anchored FAD*) oppure essere lasciati liberi di spostarsi sfruttando le correnti (*drifting FAD*).

Pro: l'uso dei FAD, favorendo l'aggregazione dei tonni al di sotto di essi, permette di incrementare la quantità di pesce pescata da un'imbarcazione a parità di tempo, perché il tonno viene rintracciato più facilmente in mare aperto con un minore consumo di carburante.

Contro: uno dei principali problemi legati all'utilizzo dei FAD è quello della pesca accidentale di altre specie che possono rimanere incastrate nei FAD stessi. Per ridurre questo fenomeno, l'ISSF ha condotto una serie di studi per ottimizzare la struttura di questi strumenti (non-entangling FAD), migliorarne la gestione e l'utilizzo





e limitarne l'impatto ambientale utilizzando materiali biodegradabili (FAD biodegradabili).

Su banchi liberi (FAD Free)

È un metodo di pesca selettivo, che sfrutta la tendenza naturale delle specie di tonno migratorie ad aggregarsi in banchi, e che si basa sull'abilità dei capitani di individuare in mare aperto i banchi di tonno, senza ricorrere all'utilizzo di sistemi di aggregazione per pesci (FAD).

Pro: ridotto rischio di pesca accidentale perché si evita l'aggregazione di altre specie connessa all'uso dei FAD.

Contro: maggiore consumo di carburante visto che i capitani devono cercare a lungo i banchi di tonno.

Pesca a canna (Pole & Line)

È un metodo di pesca tradizionale, 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 attraggono 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: il rischio di pesca accidentale viene ridotto al minimo, dato che i pesci vengono catturati uno ad uno.

Contro: l'utilizzo di esche vive, spesso sardine o altri piccoli pesci, può generare un impatto sugli stock degli stessi, se non gestito correttamente. Date le ridotte quantità di pesce pescate, le imbarcazioni tendono a consumare un maggior quantitativo di carburante per tonnellata di pescato; infine, è un metodo naturalmente più faticoso per i pescatori.

I metodi di pesca che non utilizziamo

Pesca con palangari (Long Liner)

È un metodo di pesca utilizzato per catturare pesci che normalmente non vivono in banco, come i tonni bianchi. Consiste nell'uso di lunghi cavi cui sono attaccate numerose lenze, che vengono deposti in mare finché i pesci non abboccano.

Pesca con reti da posta (Driftnet)

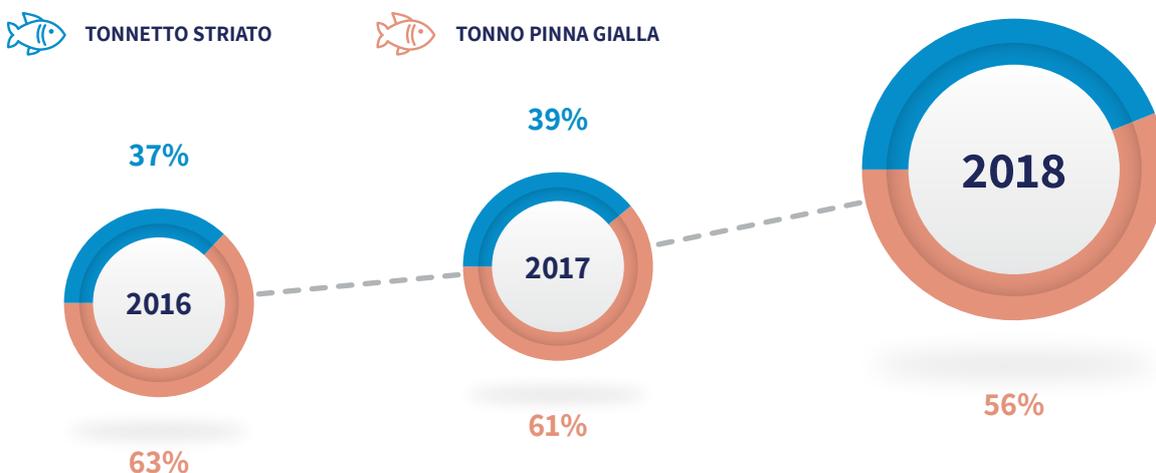
Consiste nell'uso di reti, dette "da posta", collegate alle navi, che pendono verticalmente in acqua senza essere ancorate sul fondo.

LA DIVERSIFICAZIONE DELLE SPECIE DI TONNO

Il tonno è una specie migratoria che viene pescata principalmente nelle acque equatoriali a cavallo tra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno. L'86%¹⁰ del pescato è costituito da 2 specie: il tonno pinna gialla (*Thunnus albacares*) e il tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*). Secondo il più recente stock assessment emesso da ISSF, il 78%¹¹ degli stock di tonno gode di buona salute.

Per tutelare l'equilibrio dell'ecosistema marino nel tempo, abbiamo deciso progressivamente di diversificare le specie di tonno pescate, passando dal 100% al 56% di tonno pinna gialla grazie all'introduzione del tonnetto striato, che oggi pesa il 44% dei nostri approvvigionamenti (dati ad ottobre 2018). Siamo impegnati a non acquistare né commercializzare specie minacciate o ritenute a rischio, come il tonno rosso (*Thunnus thynnus*).

TIPOLOGIA DI TONNO (%)

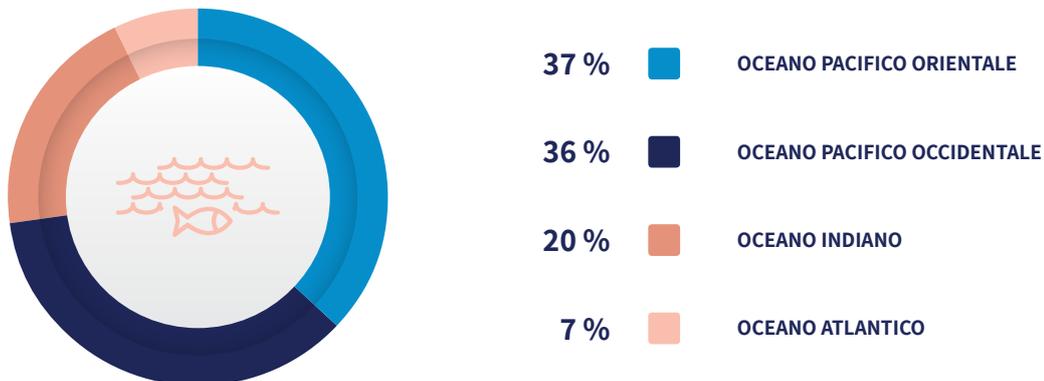


LA DIVERSIFICAZIONE DELLE AREE DI PESCA

La nostra politica di approvvigionamento 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 riforniscono, inoltre, rispettano i periodi di "fermo pesca" indicati dalle RFMO,

al fine di assicurare ai banchi di tonno una pausa adeguata alla riproduzione e il ripopolamento. Attualmente le nostre materie prime provengono dall'Oceano Pacifico dell'Ovest (36%), che ha il tasso di pesca accidentale più basso di tutti gli oceani, dall'Oceano Pacifico dell'Est (37%), dall'Oceano Indiano (20%) e dall'Atlantico (7%).

LE NOSTRE AREE DI APPROVVIGIONAMENTO 2017 (%)



10) <http://iss-foundation.org/about-tuna/status-of-the-stocks/>

11) <http://iss-foundation.org/about-tuna/status-of-the-stocks/>

Le best practice che seguiamo

La Policy sugli approvvigionamenti di Tonno

Per favorire la massima trasparenza lungo la catena di fornitura, abbiamo adottato una Politica di approvvigionamento del tonno (**Tuna Supplying Policy**) che delinea i principi e le best practice a cui tutti i nostri fornitori devono attenersi, non solo in tema di pesca sostenibile, ma anche relativamente ai diritti umani fondamentali dei lavoratori attivi nel settore della pesca (**norma ILO C188**).

Il Proactive Vessel Register (PVR) della ISSF

Abbiamo supportato la creazione del **ProActive Vessel Register** (PVR), un registro istituito dalla ISSF per identificare e tracciare in modo pubblico le navi che adottano pratiche a favore della sostenibilità della pesca. Il registro è promosso anche da WWF International nelle linee guida per l'approvvigionamento sostenibile di tonno e prevede che le navi iscritte siano controllate annualmente da un ente terzo e indipendente (MRAG) che verifichi il rispetto delle misure di conservazione ISSF. Tutte le imbarcazioni di nostra proprietà sono iscritte al PVR e ci siamo impegnati ad acquistare solo da fornitori che utilizzano tonno pescato da Purse Seiner iscritte a questo registro.

Le 10 misure a favore della sostenibilità della pesca per una imbarcazione iscritte al PVR:

1. il numero UVI della barca deve soddisfare i requisiti imposti da ISSF per quanto riguarda tipo imbarcazione e dimensione,
2. deve essere autorizzata a pescare in regioni attualmente attive,
3. deve battere bandiera di uno stato membro o di uno non-membro, ma cooperativo della relativa RFMO,
4. non deve comparire nella lista di barche che praticano pesca illegale di qualsiasi RFMO,
5. l'azienda proprietaria della barca deve aver pubblicato una politica contro lo shark finning e la barca non deve essere stata di recente colta a praticare shark finning,
6. la barca è al 100% controllata da un osservatore o umano o elettronico,
7. piena conservazione a bordo del tonno, evitando in particolare che questo venga rigettato in mare,
8. il capitano della barca deve aver frequentato il corso di ISSF sulle best practice o aver preso visione del video e del libro relativo alla best practice ISSF,
9. non fare utilizzo di reti da posta derivanti di grandi dimensioni,
10. l'azienda proprietaria della barca deve aver pubblicato una politica riguardante l'utilizzo dei non-entangling FAD.

Limitazione della capacità di pesca

Aderiamo alla risoluzione della ISSF volta a stabilire un numero limitato e controllato di navi, e siamo quindi impegnati ad acquistare il nostro pesce solo da navi già attive o in fase di costruzione al 31/12/2012. Siamo, inoltre, a favore di una limitazione e regolamentazione dell'utilizzo dei FAD.



La lotta alla pesca illegale

Per combattere il fenomeno della pesca illegale richiediamo a tutti i nostri fornitori di astenersi da qualsiasi transazione condotta con barche che non appartengono al registro delle navi autorizzate dalle **Regional Fisheries Management Organizations** (RFMO), o che non hanno ricevuto un numero identificativo dell'**International Maritime Organization** (IMO). Per garantire la massima tracciabilità dei nostri prodotti e un controllo capillare lungo l'intera catena di fornitura, richiediamo inoltre di condurre transazioni solo con barche che non praticino il cosiddetto "transshipment", ossia il trasbordo del pesce catturato in mare aperto, se non opportunamente autorizzato dalle RFMO o controllato da osservatori a bordo.

L'impegno per la riduzione della pesca accidentale

Dal 1992 aderiamo al programma **Dolphin Safe** dell'*Earth Island Institute*, che ha permesso di **ridurre la mortalità dei delfini del 98%**. Richiediamo garanzie ai nostri fornitori affinché assicurino di non praticare lo shark finning. Inoltre, come indicato dalle misure di conservazione della ISSF, ci impegnamo entro metà del 2018 ad approvvigionarci esclusivamente da fornitori che utilizzano sulle proprie barche non-entangling FAD, che garantiscono un rischio di pesca accidentale inferiore rispetto ai FAD tradizionali. Questo impegno è specificato anche nella nostra Tuna Policy che tutti i nostri partner devono sottoscrivere e rispettare.

I non-entangling FAD

I non-entangling FAD sono dispositivi di aggregazione realizzati con materiale che minimizza la pesca accidentale (by-catch), ovvero quando animali, soprattutto squali e tartarughe, nonostante non

siano l'obiettivo della pesca, si impigliano rimanendo intrappolati. Per essere completamente non-entangling, un FAD non può utilizzare reti né nella struttura di superficie, né nella struttura sommersa. Alcune organizzazioni considerano come non-entangling FAD anche quei dispositivi che prevedono l'utilizzo di parti in rete, ma costruiti per minimizzare l'impiglio. In tal caso, sono talvolta chiamati "lower entanglement risk FADs", cioè FAD con basso rischio di impiglio.

La pesca accidentale

La pesca accidentale, nota anche come by-catch, si riferisce ad ogni animale catturato che non è l'obiettivo principale della battuta di pesca. Inoltre, il termine by-catch si applica anche a qualsiasi animale pescato e poi rigettato in mare, incluso il pesce che viene scartato a causa di qualità o dimensione indesiderata, o a ciò che viene pescato e portato in porto, ma che non era originariamente il target della pesca pur se destinato al mercato locale. Tutti i metodi di pesca impattano, in differente misura, sull'ambiente e questo impatto è spesso misurato in termini di mortalità delle specie non target. Tra le specie marine, quelle più frequentemente vittime di by-catch sono gli squali, le mante e le tartarughe marine.

Il sostegno alle Aree Marine Protette

Per tutelare l'ecosistema marino siamo impegnati a non acquistare pesce proveniente da aree marine protette e da riserve marine identificate dagli stati costieri e dalle RFMO, tra cui le quattro riserve marine del Pacifico Centro-Occidentale. Inoltre, per salvaguardare la biodiversità, sosteniamo la creazione di nuove riserve marine e supportiamo quelle esistenti, come l'Area Marina Protetta delle Isole Egadi, la più grande d'Europa.

Rio Mare per le Isole Egadi

A settembre 2014 abbiamo siglato una partnership con l'Area Marina Protetta delle Isole Egadi (Sicilia), la più grande area marina protetta d'Europa e tra le più virtuose del nostro paese, che mira a salvaguardare la biodiversità e favorire una gestione sostenibile delle risorse naturali del territorio. Abbiamo deciso di iniziare questa collaborazione principalmente per tre motivi: perché il supporto di Aree Marine Protette e la tutela della biodiversità sono, per noi, attività strategiche; perché crediamo che sia importante proteggere la bellezza del nostro territorio e valorizzare l'eccellenza italiana; perché uno dei progetti realizzati con l'Area Marina Protetta delle Isole Egadi ha come obiettivo la lotta alla pesca illegale, contro cui ci battiamo anche nelle aree dove ci approvvigioniamo.

La collaborazione consiste nel supporto e finanziamento di tre progetti:



→ **Il progetto MASTER (Misure Anti Strascico per la Tutela e il Ripopolamento)**, creato per impedire la pesca a strascico sotto costa nell'Area Marina Protetta, per incrementare la fauna ittica e tutelare la Posidonia oceanica, pianta



fanerogama¹² marina che si insedia sui fondali sabbiosi e rocciosi, creando una prateria sommersa adatta a fornire rifugio e nutrienti a innumerevoli specie. Oltre a svolgere questa funzione di "nursery" e di

ripopolamento per la fauna marina, la Posidonia contrasta l'erosione delle coste e combatte i cambiamenti climatici e il riscaldamento globale, producendo ossigeno in misura 2,5 volte superiore a quello prodotto dalla foresta Amazzonica a parità di estensione e assorbendo CO₂ in grande quantità. Per proteggere quest'area marina dall'attività di pesca a strascico illegale dei blocchi di cemento anti-strascico, detti anche "dissuasori", vengono posizionati sul fondale dell'area interessata. Per proteggere l'intera area abbiamo finanziato la posa di **40 dissuasori** che si sono aggiunti ai 72 già finanziati con fondi del Ministero dell'Ambiente. I primi risultati hanno dimostrato una **riduzione dell'80% della pesca a strascico illegale sotto costa attorno alle Isole Egadi.**

12) Vengono definite "fanerogame" le piante marine dotate di organi riproduttori visibili e differenziati, raccolti in un fiore.





→ **La gestione dell'Osservatorio Foca Monaca nel Castello di Punta Troia a Marettimo.**

Il secondo progetto, svolto in collaborazione con i ricercatori dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), è legato alla gestione dell'Osservatorio della Foca Monaca nel Castello di Punta Troia a Marettimo. L'obiettivo è monitorare la presenza di questa specie, tra le più protette al mondo. Nel 2016 l'avvistamento di un esemplare di foca monaca all'interno di una grotta delle Egadi è stato reso possibile proprio grazie ad una delle fototrappole installate con il nostro contributo.



→ **La gestione e il potenziamento del Centro di Recupero per le tartarughe marine a Favignana.**

Il terzo progetto, infine, consiste nella gestione del Centro di Recupero delle tartarughe marine a Favignana, il primo della Sicilia occidentale, che ha l'obiettivo di soccorrere e ricoverare esemplari feriti o in difficoltà che saranno ospitati in apposite vasche prima di essere curati e restituiti alla libertà al termine della convalescenza. Il Centro svolge

anche una funzione didattica e di centro visite per i turisti. **Nel 2017 sono state soccorse e ricoverate nel Centro 17 esemplari di tartaruga *Caretta caretta*, per un totale di 32 esemplari soccorsi dal 2015.**

Per sostenere i tre progetti, abbiamo realizzato una serie di attività promozionali in alcuni punti vendita, con l'obiettivo di donare all'Area Marina Protetta strumenti utili per il loro lavoro, come una vasca per il ricovero delle tartarughe marine, una tarta-ambulanza per il loro soccorso e un'aula didattica.



Dare il buon esempio: Saupiquet e la "pêche française"

I nostri Purse Seiner battenti bandiera francese adottano pratiche molto selettive che riguardano le tecniche di pesca e la tutela dell'ambiente, la sicurezza a bordo e la tracciabilità.

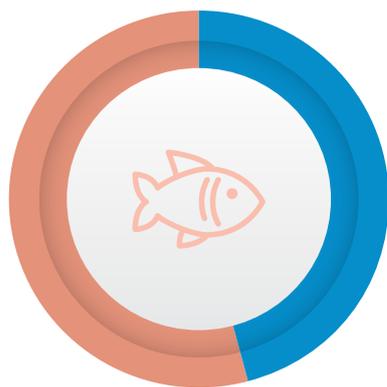
I Purse Seiner francesi sono infatti tutti **iscritti al PVR, partecipano a Progetti di Miglioramento della Pesca (FIP)** e pescano per il **46% su banchi liberi e per il restante 54% utilizzando un numero limitato di FAD**. Inoltre, per garantire la tutela dell'ambiente, pongono regole molto stringenti per quanto riguarda le emissioni, i rifiuti e l'utilizzo dell'acqua potabile.

Le navi vengono sottoposte a periodici controlli da parte

delle autorità francesi, per verificare il rispetto delle norme di sicurezza, antincendio, igieniche e di vivibilità a bordo. Questi controlli, unitamente alla durata delle battute di pesca non superiore ai 45 giorni, assicurano la tutela dei diritti dei lavoratori imbarcati sui pescherecci.

A bordo sono presenti sistemi elettronici per la registrazione giornaliera delle attività di pesca, in particolare della specie e dell'area di cattura, che assicurano quindi la tracciabilità del prodotto ai consumatori finali. Un osservatore è sempre a bordo delle navi al fine di verificare il rispetto delle buone pratiche.

L'adozione di tutte queste pratiche permette alla nostra flotta di essere riconosciuta come una delle Best in Class del settore.



46 % ■ PESCA SU BANCHI LIBERI

54 % ■ PESCA CON NUMERO LIMITATO DI FAD



Dagli oceani al consumatore: il presidio della catena di fornitura

Il tonno che utilizziamo per i nostri prodotti compie un lungo viaggio prima di raggiungere le tavole dei nostri consumatori. Quella del tonno è, infatti, una filiera lunga e complessa, che inizia ai tropici dove il pesce viene pescato e si conclude a Cermenate, in provincia di Como, dove si trova il nostro stabilimento produttivo, che è il più grande e tecnologicamente avanzato d'Europa e tra i primi al mondo per le conserve ittiche.

Il tonno destinato all'inscatolamento vive nelle acque equatoriali a cavallo dei due tropici. Circa il 72%¹³ del tonno pescato a livello globale proviene dall'Oceano Pacifico dell'Ovest e dell'Est e la maggior parte dei pescherecci utilizzati per la pesca sono navi equipaggiate per congelare il tonno appena pescato e garantirne la massima sicurezza e igiene.

Una volta sbarcato, il nostro tonno subisce una prima fase di lavorazione direttamente negli stabilimenti vicino ai luoghi di pesca. Qui il pesce viene scongelato, privato di testa e coda, cotto, pulito accuratamente, ottenendo dei filetti ("loins") che verranno inviati allo stabilimento di Cermenate per la fase di inscatolamento.

A Cermenate, l'attività produttiva è rapida: in sole 6 ore i filetti sono scongelati e inseriti nelle lattine con l'aggiunta dei diversi ingredienti. Le confezioni una volta chiuse ermeticamente sono sterilizzate, imballate e inviate al magazzino. In questo stabilimento, che può arrivare a produrre circa **3.000.000 di lattine al giorno**, viene realizzato oltre il **84% dei nostri prodotti**, che vengono venduti in oltre **45 paesi**.

I prodotti con una forte componente artigianale, come i Filetti di Tonno, vengono invece confezionati direttamente presso gli stabilimenti vicini ai luoghi di pesca e vengono poi inviati al magazzino di Cermenate per essere poi venduti in tutto il mondo.

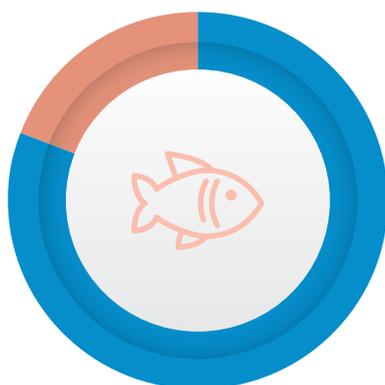
A Cermenate vengono lavorati anche i filetti di salmone; nello stabilimento francese di Quimper, invece, produciamo principalmente filetti di sgombro e di sardine.

Lo sgombro certificato MSC, pari all'81% del totale del nostro acquisto di sgombro, viene pescato nell'Atlantico Nord-Orientale, dove subisce una prima lavorazione e viene congelato in stabilimenti prossimi alle zone di pesca (Scozia, Irlanda, Isole Faroe, Islanda). Il restante 19% di sgombro proviene invece dall'Atlantico Centro-Orientale (Marocco).

Le sardine lavorate a Quimper, al contrario, provengono per l'86% dall'Atlantico Centro-Orientale (congelate) e per il restante 14% dall'Atlantico Nord-Orientale (sia fresche che congelate). Le sardine che provengono da quest'ultima area di pesca sono inoltre certificate MSC.

Lo stabilimento di Quimper produce **70 milioni di confezioni di sgombro** e quasi **9 milioni di confezioni di sardine** all'anno. I prodotti a base tonno commercializzati con il brand Saupiquet sono realizzati da fornitori strategici in Costa d'Avorio, in Spagna e in Ecuador.

SGOMBRI PER PROVENIENZA E CERTIFICAZIONE MSC

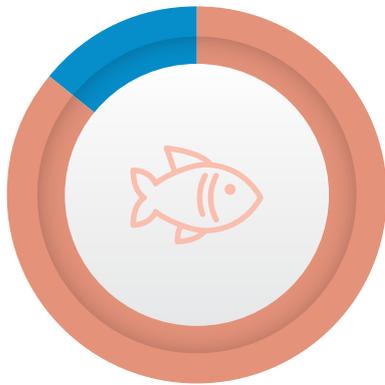


81 % ■ ATLANTICO NORD-ORIENTALE
(CERTIFICATI MSC)

19 % ■ ATLANTICO CENTRO-ORIENTALE

13) <http://iss-foundation.org/about-tuna/status-of-the-stocks/>

SARDINE PER PROVENIENZA E CERTIFICAZIONE MSC



86 % ATLANTICO CENTRO-ORIENTALE

14 % ATLANTICO NORD-ORIENTALE (CERTIFICATI MSC)

NB Il dato si riferisce solo alle sardine lavorate presso lo stabilimento di Quimper.

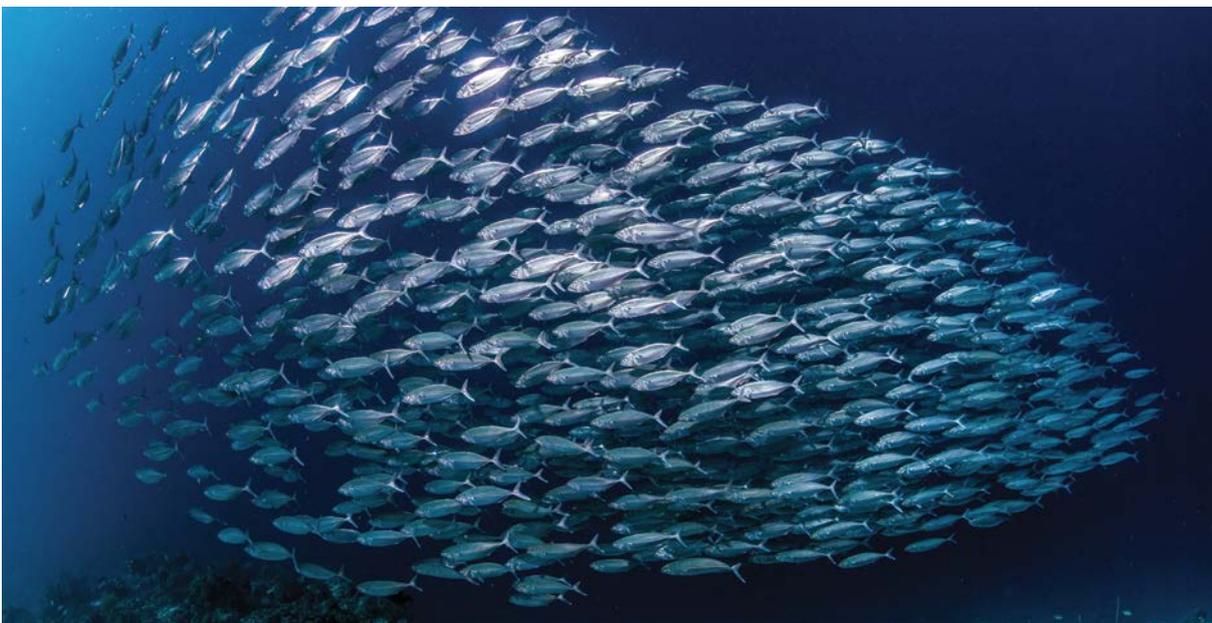
La tracciabilità delle materie prime

In una filiera lunga e complessa come la nostra, la tracciabilità è fondamentale, non solo per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti che arrivano sulla tavola dei consumatori, ma anche per promuovere la tutela dell'ecosistema marino. La tracciabilità è, infatti, uno dei principali strumenti di lotta alla pesca illegale, di gestione sostenibile delle aree di pesca e di governance delle nostre politiche di sostenibilità.

Per questo motivo nel 2015 siamo stati la **prima azienda italiana e tra le prime al mondo ad aver ottenuto da DNV-GL, ente di certificazione, la certificazione internazionale ISO 22005** ("Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari") per il nostro sistema di tracciabilità, che ci consente di monitorare una filiera complessa come quella del tonno.

Questo importante progetto, all'avanguardia nel settore delle conserve ittiche, coinvolge **oltre 500 referenze** prodotte su **10 linee produttive** e permette di ricostruire la storia di ogni confezione, oltre a mettere in relazione dati, analisi e controlli lungo tutta la filiera. Infatti, grazie ad un sistema informatico sviluppato internamente e validato da un ente esterno, siamo in grado di verificare ed esaminare in tempo reale tutti i nostri fornitori a livello globale, monitorando e controllando tempestivamente i dati sugli approvvigionamenti, ivi compresi quelli relativi alla diversificazione dei metodi di pesca utilizzati, delle specie di tonno e delle aree di pesca.

Questa certificazione ci permette, inoltre, di fornire informazioni dettagliate ai consumatori che ne fanno richiesta sui siti web di Rio Mare e Saupiquet, certificate da un ente terzo indipendente, che ne garantisce la veridicità ed affidabilità.



Il nostro sistema di tracciabilità e il Portale Fornitori

I sistemi di rintracciabilità della filiera tonno e di tutti i siti produttivi di Bolton Alimentari sono certificati secondo la norma **ISO 22005**: questo garantisce la disponibilità, la correttezza e l'attendibilità delle informazioni legate alla provenienza del tonno lungo tutta la filiera.

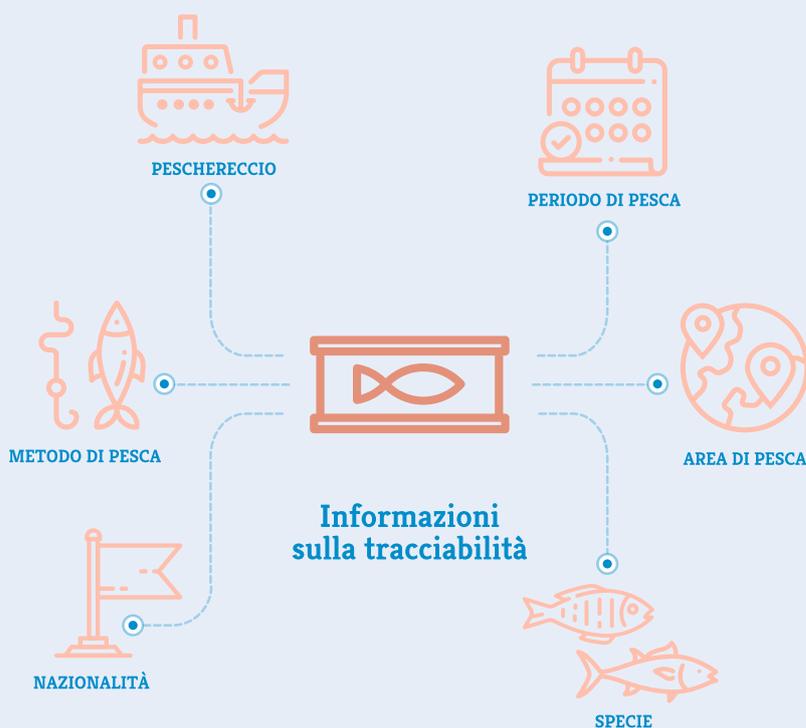
Attraverso il sito internet tutti i soggetti interessati, inclusi i consumatori finali, possono richiedere informazioni specifiche di rintracciabilità del tonno contenuto nelle singole lattine, inclusi i dati di pesca (quali ad esempio nome e nazionalità del peschereccio, oceano, area, metodo e periodo di pesca).

Il sistema di rintracciabilità supporta inoltre l'azienda nella gestione e nel raggiungimento degli obiettivi legati alla qualità e sicurezza alimentare, nella gestione di eventuali non conformità di prodotto, comprese eventuali situazioni in cui si dovesse rendere necessario effettuare un ritiro o un richiamo dal mercato.

Per condividere le informazioni e i documenti con i fornitori, utilizziamo un sistema informatico detto **"Portale Fornitori"**. Tramite il Portale, mettiamo a disposizione dei nostri fornitori tutti i documenti per cui è necessaria un'accettazione formale, e raccogliamo da essi le informazioni di tracciabilità quali, per esempio:

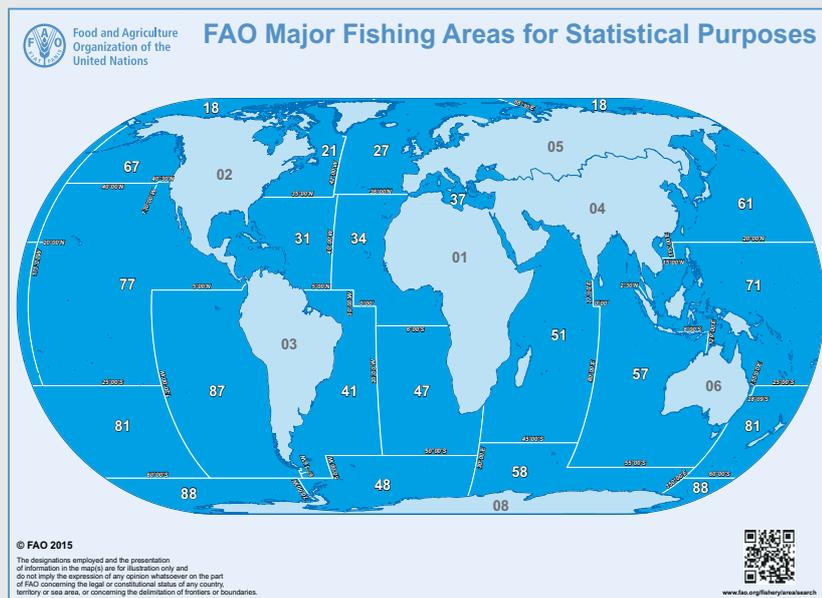
- il nome del peschereccio;
- per le barche che pescano con metodo Purse Seiner, la registrazione nel registro PVR (Proactive Vessel Register);
- l'IMO Number;
- l'oceano di provenienza;
- l'area FAO;
- informazioni supplementari relative all'area di pesca, ovvero se si tratta di un'area certificata MSC (Marine Stewardship Council), di progetti di miglioramento della pesca (Fishery Improvement Projects - FIPs) o standard;
- il periodo di pesca;
- il metodo di pesca;
- il porto di sbarco

Questo strumento ci permette inoltre di condividere con tutte le funzioni aziendali le informazioni relative alle diverse fasi di approvvigionamento ottenute dai fornitori, dandoci la possibilità di valutare la conformità di questi ultimi rispetto alle nostre Policy e alla normativa vigente.



FAO

La **Food and Agriculture Organization (FAO)** è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite che si occupa di agricoltura e di produzione alimentare, specie per quanto riguarda i Paesi in via di sviluppo. Obiettivo della FAO è la promozione di pratiche agricole più efficienti e la lotta contro disastri naturali di vario tipo. La FAO ha suddiviso gli oceani del mondo in 27 aree di pesca, per rendere più semplice l'identificazione dell'origine del pescato a fini statistici.¹⁴



Sgombri, Sardine e Salmone

Oltre al tonno, la nostra azienda è presente nel mercato delle conserve di salmone, sgombro e sardine. Le varietà di sgombro di cui ci riforniamo sono lo **Scomber japonicus colias**, proveniente principalmente dal Marocco, e lo **Scomber scombrus**; Globalmente l'81% dei nostri sgombri provengono da fornitori certificati MSC e nello specifico il 98% della specie *Scomber scombrus* ha ottenuto questa certificazione.

Nei primi mesi del 2017 abbiamo predisposto la nostra politica di acquisto degli sgombri (Mackerel Policy), attualmente in fase di adozione da parte dei nostri fornitori. In questo documento si delineano i principi di pesca sostenibile a cui i fornitori devono attenersi.

La sardina che utilizziamo per i nostri prodotti, invece, appartiene alla specie **Sardina pilchardus** e viene pescata dalle coste britanniche al Nord Africa.

Il salmone che utilizziamo appartiene a due specie diverse, il **Salmo salar** e l'**Oncorhynchus gorbuscha**. Il primo proviene da acquacoltura nelle acque del Cile e della Norvegia. Il secondo, invece, viene pescato in Canada e in Alaska, rispettando le quote di pesca costantemente monitorate dalle autorità territoriali competenti.

Pubblicheremo inoltre anche una politica sugli acquisti di sardine e di salmone, che stiamo concordando con WWF in attuazione della nostra partnership e includerà tutti i principi e gli impegni che i nostri fornitori dovranno sottoscrivere, al fine di garantire un allevamento ed una pesca sostenibili nonché la piena tracciabilità lungo catena di fornitura.

14) <http://www.fao.org/fishery/area/search>





LA PESCA



Il nostro impegno per l'adozione e la promozione della pesca sostenibile

Preservare e migliorare la salute degli oceani e degli stock ittici

FILIERE DI PESCA SOSTENIBILI:

- **Entro il 2024:** 100% di tonno approvvigionato da pesca certificata MSC o coinvolta in progetti di miglioramento della pesca (Fishery Improvement Projects - FIPs) credibili e robusti;
- **Entro il 2024:** 100% di approvvigionamento delle altre specie (Salmone, Sgombri, Sardine) da pesca certificata MSC/ASC o coinvolta in progetti di miglioramento della pesca credibili e robusti/progetti di miglioramento dell'Acquacultura (FIPs/AIPs).

METODI DI PESCA SOSTENIBILI:

- **Entro il 2020:** 50% di tonno approvvigionato con i metodi di pesca più selettivi e con un minor livello di pesca accidentale e a basso impatto ambientale (pesca a canna, pesca con lenza, pesca artigianale da piccole imbarcazioni sostenibili*, pesca con reti a circuizione su banchi liberi).
- **Entro il 2020:** 50% di tonno approvvigionato da barche con reti a circuizione che adottano misure per la gestione dei FAD:
 - Solo non-entangling FAD (coerentemente con le linee guida dell'ISSF);
 - Massimo 300 drifting FAD attivi per barca e per oceano, senza aumentarli laddove il numero di FAD utilizzato fosse inferiore ai 300;
 - Comunicazione dei dati di cattura alle RFMO, includendo i dati relativi all'utilizzo di FAD, entro 4 mesi.
- **Entro il 2019:** finalizzeremo un'analisi per meglio quantificare il numero di FAD utilizzato dalle barche da cui ci approvvigioniamo e per poter identificare misure aggiuntive come la limitazione del numero di FAD set, target per l'utilizzo di FAD biodegradabili e limiti per l'utilizzo di imbarcazioni ausiliarie entro il 2020.
- **Entro il 2018:** per le barche di proprietà Bolton:
 - Continuare a proibire l'impiego delle imbarcazioni ausiliarie;
 - Massimo 150 FAD attivi per l'Oceano Atlantico (Saupiquet) e massimo 300 FAD attivi per l'oceano Pacifico (Garavilla);
 - Registrare le barche di proprietà Bolton sul sito transparentsea.org dove comunicheremo i dati relativi alle battute di pesca entro 4 mesi.

*Piccole imbarcazioni che effettuano brevi battute di pesca (<2 settimane), con bandiera dello stato a cui competono le acque in cui tali imbarcazioni pescano e che operano solo con pratiche di pesca sostenibile.



LA PESCA

SUPPORTARE LA PROTEZIONE DEGLI ECOSISTEMI MARINI:

- Sostenere economicamente le aree marine protette;
- Finanziare progetti per la lotta all'inquinamento degli oceani (recupero attrezzature di pesca, FAD e plastica).

I progressi su tutti gli impegni di cui sopra saranno verificati da un organismo indipendente di certificazione su base annuale.

Inoltre, ci impegniamo a coinvolgere i nostri fornitori in questo processo di miglioramento inserendo specifici requisiti nei contratti e monitorandone i progressi.



Assicurare la tracciabilità dalla barca alla tavola

- Estendere la certificazione del sistema di tracciabilità dal tonno a tutte le specie;
- Inserire informazioni on-pack rispetto a specie, oceano di pesca, area FAO e metodo di pesca per tutti i prodotti;
- Implementare sul nostro sito internet un sistema di comunicazione real-time sulla tracciabilità.



Promuovere una positiva trasformazione del settore ittico attraverso i nostri impegni pubblici, partnership, comunicazione e innovazione

- Continuare a stringere partnership come quella con WWF e a far parte di organizzazioni come ISSF;
- Coinvolgere gli stakeholder e partecipare annualmente a speaking platform per comunicare il nostro impegno per la sostenibilità;
- Educare i consumatori incoraggiando un processo di acquisto responsabile e consapevole attraverso la comunicazione di contenuti di marca su piattaforme digitali.

04.

La sostenibilità nei nostri processi produttivi



CIRCA 3,5 MLN
Confezioni prodotte giornalmente



>99%

Tasso di riciclo e recupero dei rifiuti

Negli stabilimenti produttivi nel 2017



-20%

Emissioni dirette di gas serra in
termini assoluti nel corso del
quadriennio



-10%

Consumi idrici
per tonnellata di prodotto

Le performance ambientali dei nostri stabilimenti

Uno dei pilastri della nostra strategia è rappresentato dal monitoraggio delle nostre performance ambientali, sottoposte a verifiche periodiche e oggetto di piani di miglioramento continui: puntiamo, infatti, a far sì che gli stabilimenti di Cermenate e Quimper, tra i primi in Europa per capacità produttiva, siano anche considerati delle best practice in tema di impatti ambientali.

Il nostro impegno per ridurre l'impatto ambientale ha

riguardato i consumi degli stabilimenti, come le emissioni di gas serra, i consumi energetici ed idrici, la produzione e il riciclo dei rifiuti e i materiali utilizzati per il *packaging* dei prodotti.

Negli ultimi quattro anni abbiamo riscontrato riduzioni progressive nelle emissioni di gas serra e abbiamo lavorato per contenere i consumi energetici e idrici per chilogrammo di prodotto, con risultati incoraggianti che ci confermano di essere nella giusta direzione. Allo stesso tempo, **il tasso di recupero dei rifiuti ha superato il 99% in Italia e il 95% in Francia.**



La certificazione ambientale ISO 14001

I nostri stabilimenti produttivi sono certificati **ISO 14001**, uno standard internazionale che definisce l'insieme dei requisiti e delle

linee guida necessari per definire, attuare e migliorare il sistema di gestione ambientale di un'organizzazione. La certificazione è stata ottenuta dallo stabilimento di Quimper nel 2012 e da quello di Cermenate nel 2015.

Oltre a lavorare per migliorare i consumi all'interno degli stabilimenti, siamo impegnati a ridurre gli impatti ambientali lungo l'intera filiera di approvvigionamento delle nostre materie prime di origine animale. Secondo uno studio di impatto ambientale LCA (Life Cycle Assessment) da noi condotto nel 2013 sulla filiera del tonno, circa il 71% delle emissioni di CO₂ equivalente dell'intera filiera produttiva, si concentra nella fase di approvvigionamento dei filetti (loins), e quindi a monte delle nostre attività produttive. Pertanto, svolgiamo un'opera di sensibilizzazione sui nostri fornitori attivi nei processi di pesca, lavorazione e spedizione dei loins, affinché intraprendano, a loro volta, delle attività che possano migliorare le proprie prestazioni ambientali.

La Politica ambientale, di sicurezza e salute sul lavoro di Bolton Alimentari

A ottobre 2016 Bolton Alimentari ha aggiornato la Politica ambientale, di sicurezza e salute sul lavoro, un documento che raccoglie ed esplicita i valori e i principi alla base delle attività condotte dentro e fuori dai nostri stabilimenti. La "Politica" raccoglie gli impegni futuri dell'azienda per controllare gli impatti ambientali delle proprie attività produttive, ridurre gli infortuni e le malattie sul lavoro e diffondere la cultura della sostenibilità fra i propri dipendenti e collaboratori, che forniscono un contributo essenziale nel raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità dell'azienda.

Il documento stabilisce, inoltre, una serie di indicatori di performance - quali l'andamento nel numero di infortuni e di malattie occupazionali o il tasso di assenteismo - che verranno monitorati e valutati dalla Direzione Aziendale durante incontri periodici, per intraprendere piani di miglioramento ed efficientamento delle prestazioni aziendali.

La nostra flotta

Siamo proprietari di **tre navi Purse Seiner di 78,33 metri di lunghezza e 13,68 metri di larghezza, con una capacità di stoccaggio di 1644 metri cubi**. Le navi battono **bandiera francese e pescano tonno in oceano Atlantico**.

Ogni anno un ente di certificazione rilascia un certificato di conformità per ogni nave, basato sul rispetto di criteri che riguardano la prevenzione dell'inquinamento atmosferico, dell'inquinamento da idrocarburi e delle acque reflue.



Gestione delle emissioni

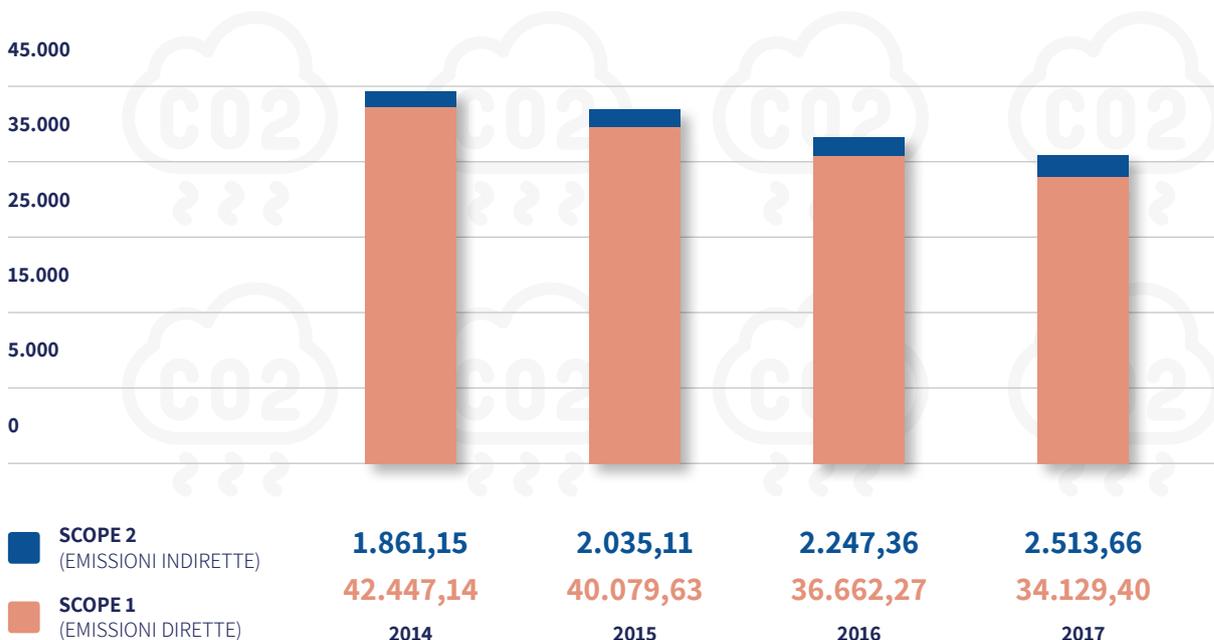
Nell'ultimo quadriennio abbiamo prestato molta attenzione al tema del controllo delle emissioni di gas serra sia nei nostri stabilimenti produttivi, sia negli uffici.

Nel periodo 2014-2017 le emissioni dirette delle attività di pesca e delle attività produttive in stabilimento sono



calate complessivamente del 20%, passando da 42.447,14 a 34.129,40 tonnellate di CO₂ equivalenti. Il risultato è principalmente frutto di un'ottimizzazione delle tratte navali della flotta di Saupiquet, che ha diminuito nell'ultimo quadriennio consumi energetici e relative emissioni di CO₂.

EMISSIONI DI CO₂ IN ATMOSFERA (TCO₂EQ)



Il computo delle emissioni di gas serra si riferisce all'anidride carbonica (CO₂). Con "dirette" si indicano le emissioni di gas serra legate a fonti di proprietà dell'azienda, come i suoi asset produttivi, mentre con "indirette" si indentificano le emissioni di gas serra legate all'energia acquistata. Le emissioni si riferiscono agli stabilimenti di Cermenate e Quimper più la flotta di pesca di proprietà di Saupiquet.

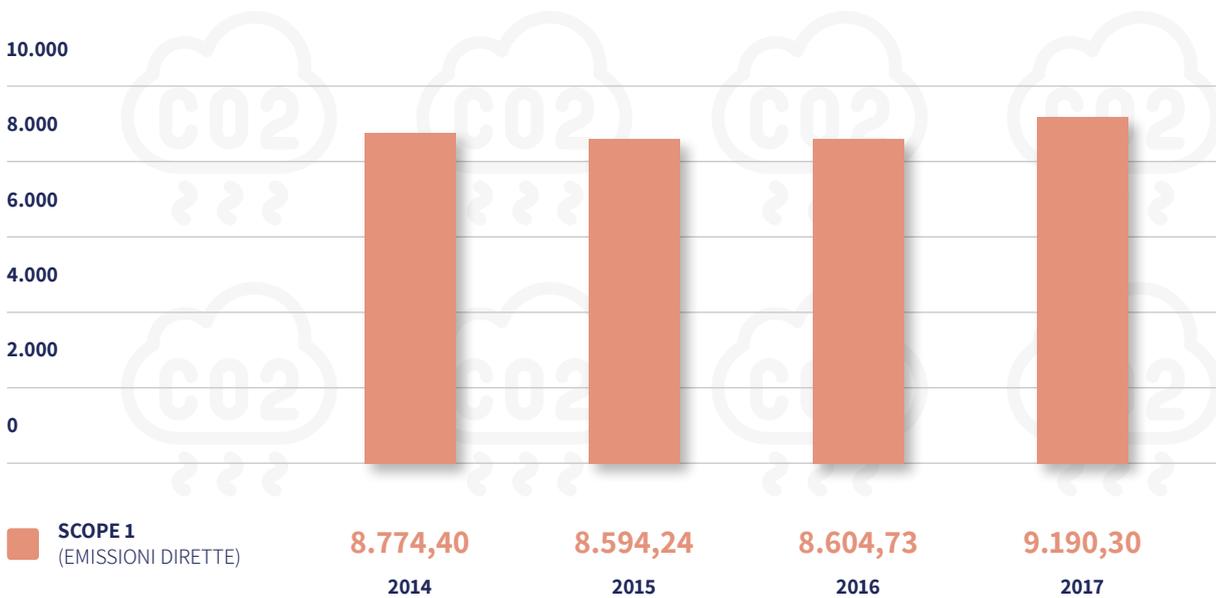
Per quanto riguarda il livello specifico dei plant produttivi si è registrato un aumento delle emissioni in atmosfera in valore assoluto, legato a un aumento proporzionale dei volumi di produzione.

L'efficiamento di alcuni processi industriali ha inoltre contribuito a una riduzione di alcuni processi manuali:

questo ha generato sia un miglioramento nell'efficienza di tali processi, sia un aumento nei consumi di stabilimento.

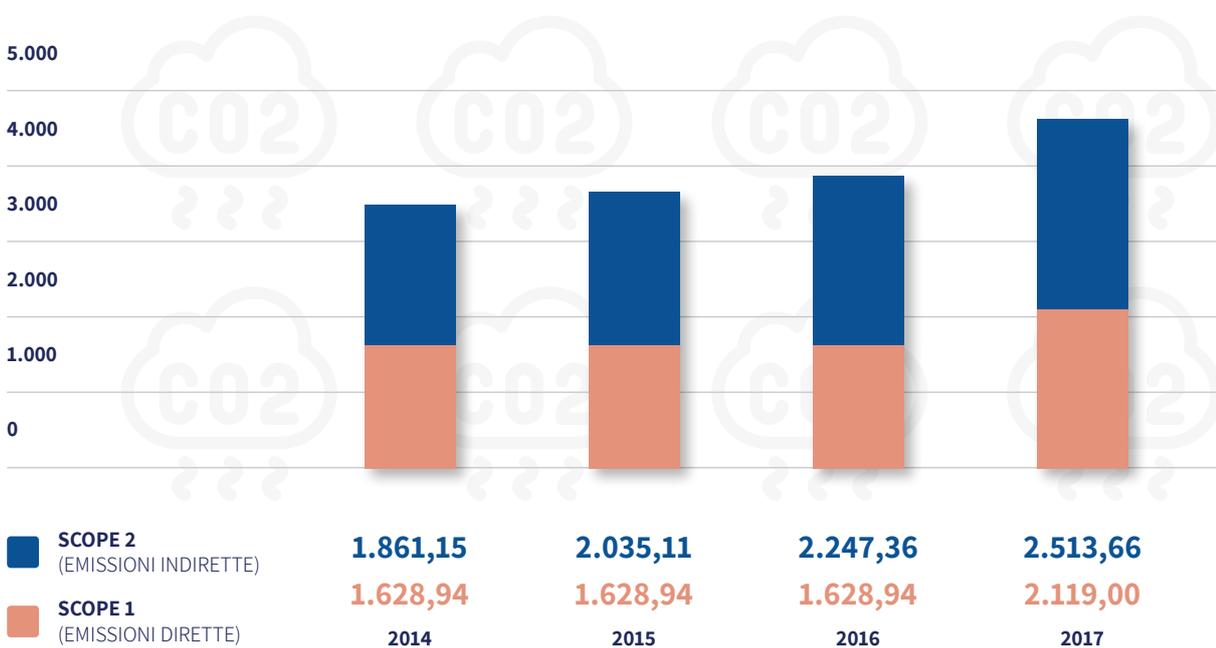
Complessivamente, l'**energy intensity index** (l'indice che mette in relazione le emissioni di CO₂ con i volumi prodotti), mostra come i consumi siano rimasti sostanzialmente costanti.

EMISSIONI IN ATMOSFERA (TCO₂EQ) - CERMENATE*



*Le emissioni in Scope 2 vengono conteggiate pari a zero in quanto l'approvvigionamento di energia elettrica avviene al 100% da fonti rinnovabili.

EMISSIONI IN ATMOSFERA (TCO₂EQ) - QUIMPER



CHI SIAMO

SOSTENIBILITÀ

LA PESCA

LA PRODUZIONE

LE PERSONE

LA NUTRIZIONE

EMISSION INTENSITY INDEX* - CERMENATE

	2014	2015	2016	2017
kg Co ₂ eq/ton	0,16	0,16	0,15	0,16

*calcolato come kg di CO₂ / tonnellate di prodotto finito

EMISSION INTENSITY INDEX* - QUIMPER

	2014	2015	2016	2017
kg Co ₂ eq/ton	0,41	0,38	0,37	0,42

*calcolato come kg di CO₂ / tonnellate di prodotto finito

Infine, siamo impegnati a ridurre anche le emissioni di gas prodotte nella fase di trasporto e distribuzione dei prodotti finiti. Per questo, sia in Francia che in Italia, ci avvaliamo di fornitori particolarmente attenti alla sostenibilità e alla riduzione della propria impronta ambientale. Ad esempio, le emissioni di gas serra

legate ai nostri prodotti trasportati dal nostro fornitore italiano sono diminuite costantemente negli ultimi anni, passando da 23,5 kg CO₂ eq. per tonnellata di prodotto trasportato nel 2014 a 21,1 nel 2017, con un calo totale del 10,2%.

EMISSIONI DURANTE LA FASE DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE* IN ITALIA

	2014	2015	2016	2017
kg Co ₂ eq/ton	23,50	23,20	23,00	21,10

*calcolato come kg di CO₂ / tonnellate di prodotto finito

Questo decremento è dovuto alla riduzione della percorrenza a vuoto dei mezzi e alla maggior saturazione degli stessi, facendo sì che molti camion vadano in consegna in giorni concordati preventivamente con i depositi dei clienti e a pieno carico. Grazie a queste soluzioni di **smart mobility** si generano vantaggi per tutti gli attori coinvolti nella catena distributiva: per le aziende produttrici il vantaggio è la riduzione di un giorno sul *lead time*¹⁵, per il trasportatore consiste nel muoversi sempre con un mezzo saturo, e per il *retailer* nel migliorare la gestione del proprio magazzino.

Allo stesso modo, promuoviamo sistemi di **co-trucking**, che consistono nel trasportare le nostre merci insieme

a quelle di altre aziende. Infine, privilegiamo anche l'utilizzo di mezzi meno inquinanti come quelli di **categoria Euro 5 e 6**, che in Italia ha visto crescere nell'ultimo quadriennio il loro impiego **dal 59% al 67% dell'intera flotta**.

15) Il lead time è un parametro che caratterizza una rete logistica a diversi livelli. In generale, con questo termine si intende l'intervallo di tempo necessario ad un'azienda per soddisfare una richiesta del cliente (o customer lead time). Quanto più questo tempo è basso, tanto più l'azienda è veloce e flessibile nell'accontentare il cliente.



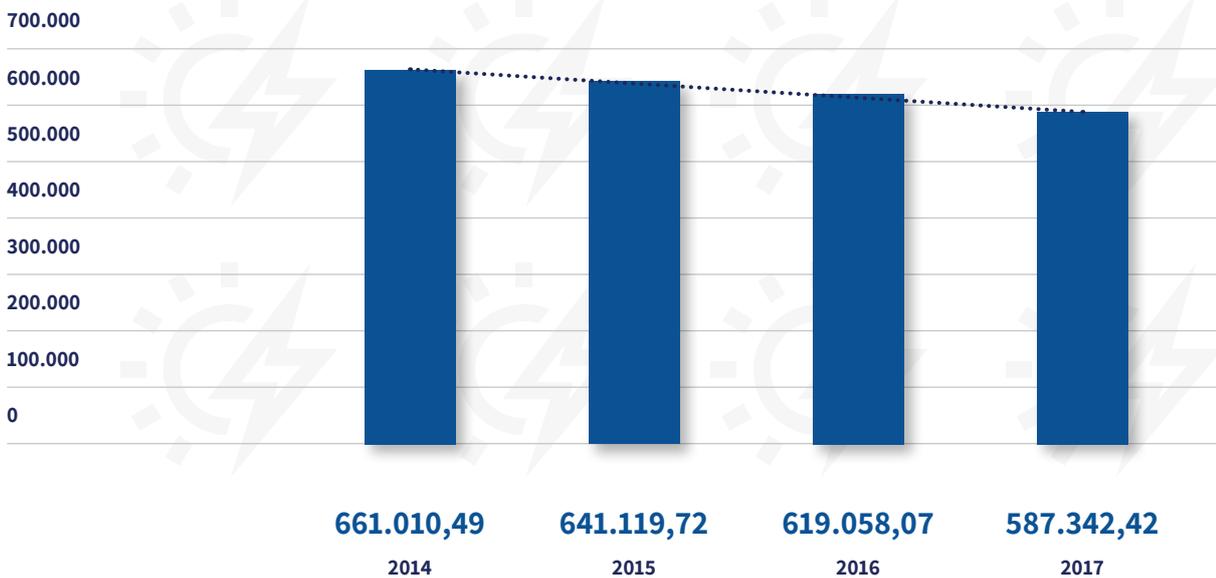
I consumi energetici

Anche i consumi energetici sono complessivamente diminuiti negli ultimi quattro anni, come avvenuto per le emissioni di CO₂. Grazie alla riduzione delle tratte

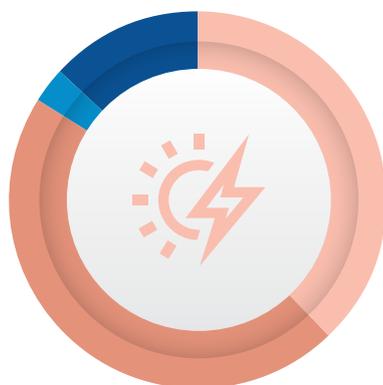


navali effettuate dalla flotta di Saupiquet **i consumi energetici sono diminuiti dell'11%.**

CONSUMI ENERGETICI COMPLESSIVI (GJ)



FONTI ENERGETICHE PRINCIPALI - 2017



I consumi energetici degli stabilimenti, invece, sono direttamente correlati ai volumi prodotti giornalmente, alle tecniche produttive adottate e alle condizioni climatiche. Negli ultimi quattro anni, pur con il progressivo efficientamento dei nostri impianti, il forte aumento dei volumi di produzione e l'automazione di alcuni processi hanno comportato un aumento dei consumi energetici per unità di prodotto finito, sia a Cermenate che a Quimper.

Il nostro impegno sul tema è continuo, abbiamo infatti implementato una serie di iniziative volte a **migliorare**

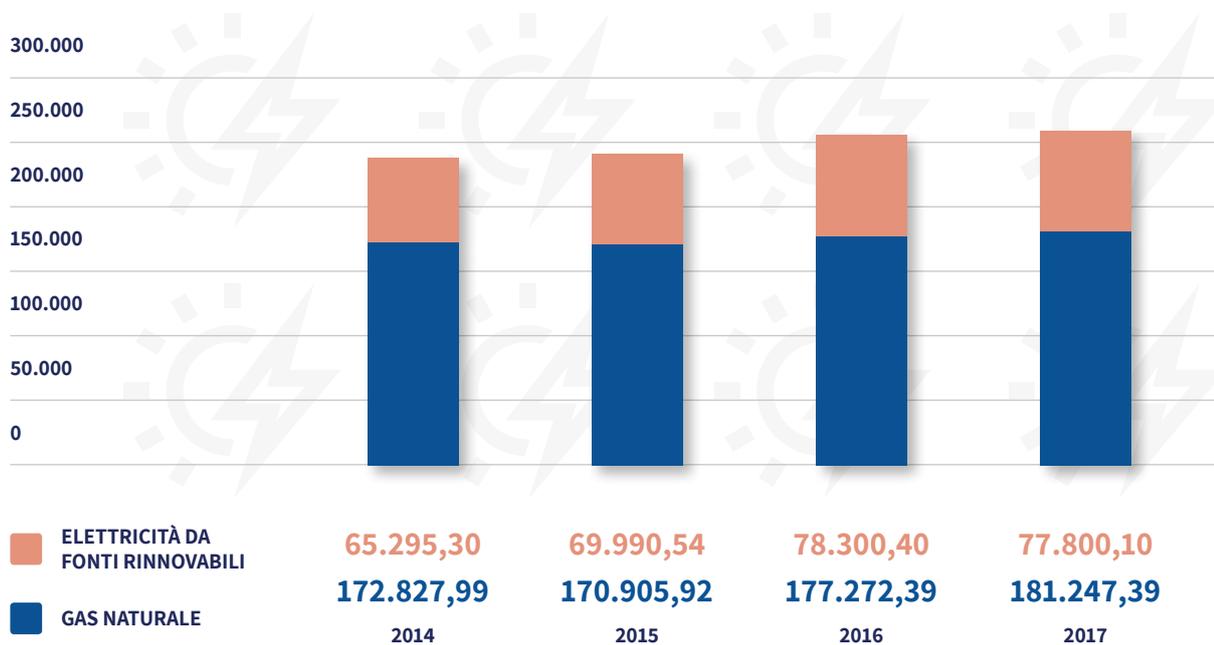
la nostra efficienza energetica, ad aumentare il ricorso a fonti rinnovabili di energia elettrica fino al nostro prossimo passaggio verso la cogenerazione.



Dal 2011, ad esempio, il nostro stabilimento di Cermenate si approvvigiona al **100% di energia elettrica ottenuta da fonti rinnovabili**, in particolare idroelettrica. Nei prossimi anni, ci aspettiamo di raggiungere lo stesso risultato anche a Quimper, in modo da consolidare il progressivo aumento delle fonti rinnovabili all'interno del mix dei consumi energetici aziendali.



CONSUMI ENERGETICI CERMENATE (GJ)*



*Dati relativi ai consumi del solo stabilimento di Cermenate. L'energia elettrica è certificata come proveniente da fonti rinnovabili. Oltre all'energia elettrica e al gas naturale, il plant consuma anche una minima parte di gasolio i cui dati per motivi di leggibilità non sono inseriti nel grafico sopra. Nel 2017 i consumi di gasolio sono stati pari a 711 GJ, dato sostanzialmente costante nel quadriennio 2014-2017.

ENERGY INTENSITY INDEX* - CERMENATE

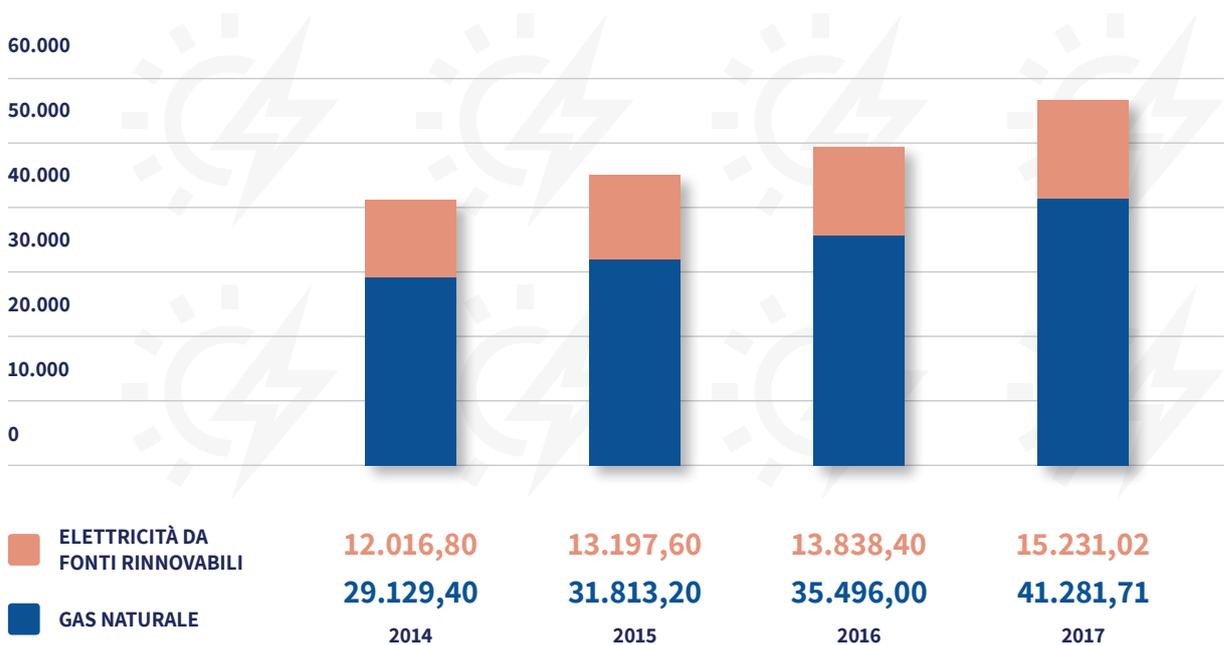
	2014	2015	2016	2017
GJ/ton	4,46	4,62	4,41	4,50

*l'energy intensity index mette in relazione l'energia consumata (espressi in GJ) con i volumi prodotti (espressi in tonnellate)

NB I dati relativi ai consumi energetici non includono i consumi del 2014 della sede italiana di Bolton Alimentari a Milano e della sede francese di Courbevoie, dove hanno sede gli uffici. Il dato rappresenta tuttavia una frazione minima rispetto ai consumi degli stabilimenti.



CONSUMI ENERGETICI QUIMPER (GJ)



ENERGY INTENSITY INDEX* - QUIMPER

	2014	2015	2016	2017
GJ/ton	4,84	4,73	4,75	5,11

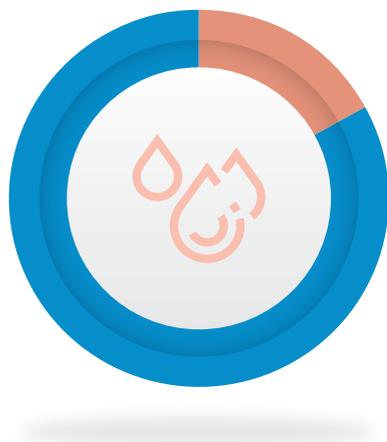
*l'energy intensity index mette in relazione l'energia consumata (espressi in GJ) con i volumi prodotti (espressi in tonnellate)

I consumi idrici

I nostri consumi idrici sono legati alle attività di scongelamento della materia prima e di sterilizzazione del prodotto finito, oltre al funzionamento e alla pulizia degli impianti produttivi. Nel corso degli ultimi 4 anni,

l'efficiamento delle linee di produzione ha portato a una **riduzione dei consumi idrici per tonnellata di prodotto sia a Quimper che a Cermenate** (rispettivamente diminuiti del 22% e del 7%).

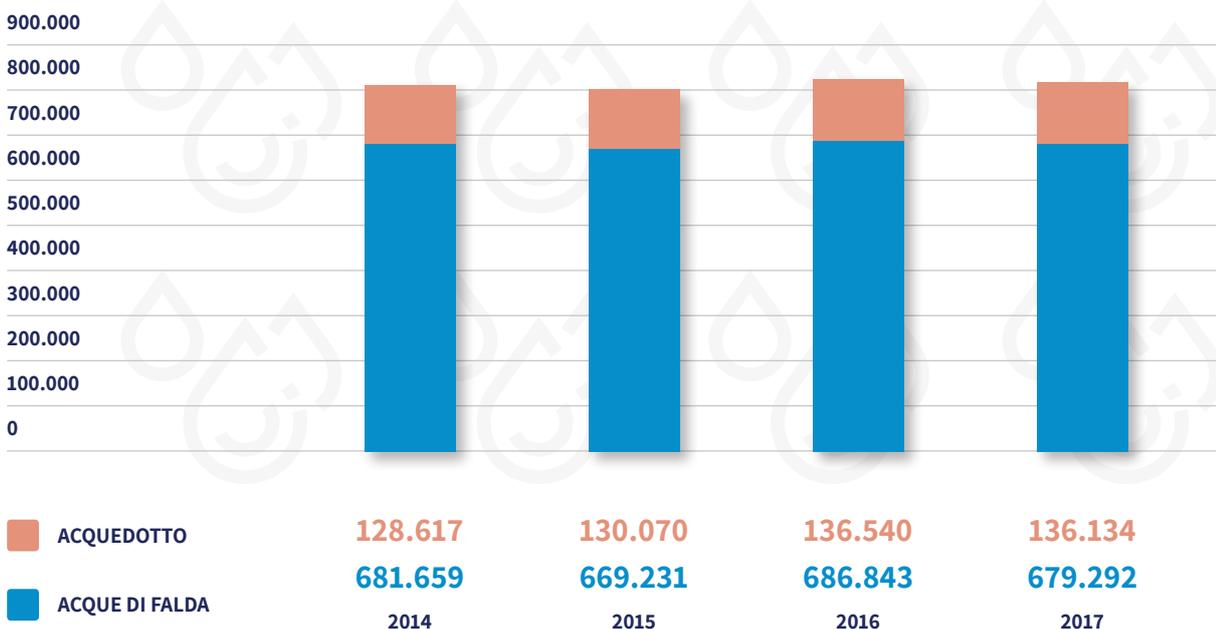
CONSUMI IDRICI PER FONTI - 2017



17 % ACQUEDOTTO
83 % ACQUE DI FALDA

*Dati relativi ai plant di Cermenate e Quimper.

CONSUMI IDRICI COMPLESSIVI (M³)*



*Dati relativi ai plant di Cermenate e Quimper.

La sostenibilità nei nostri processi produttivi

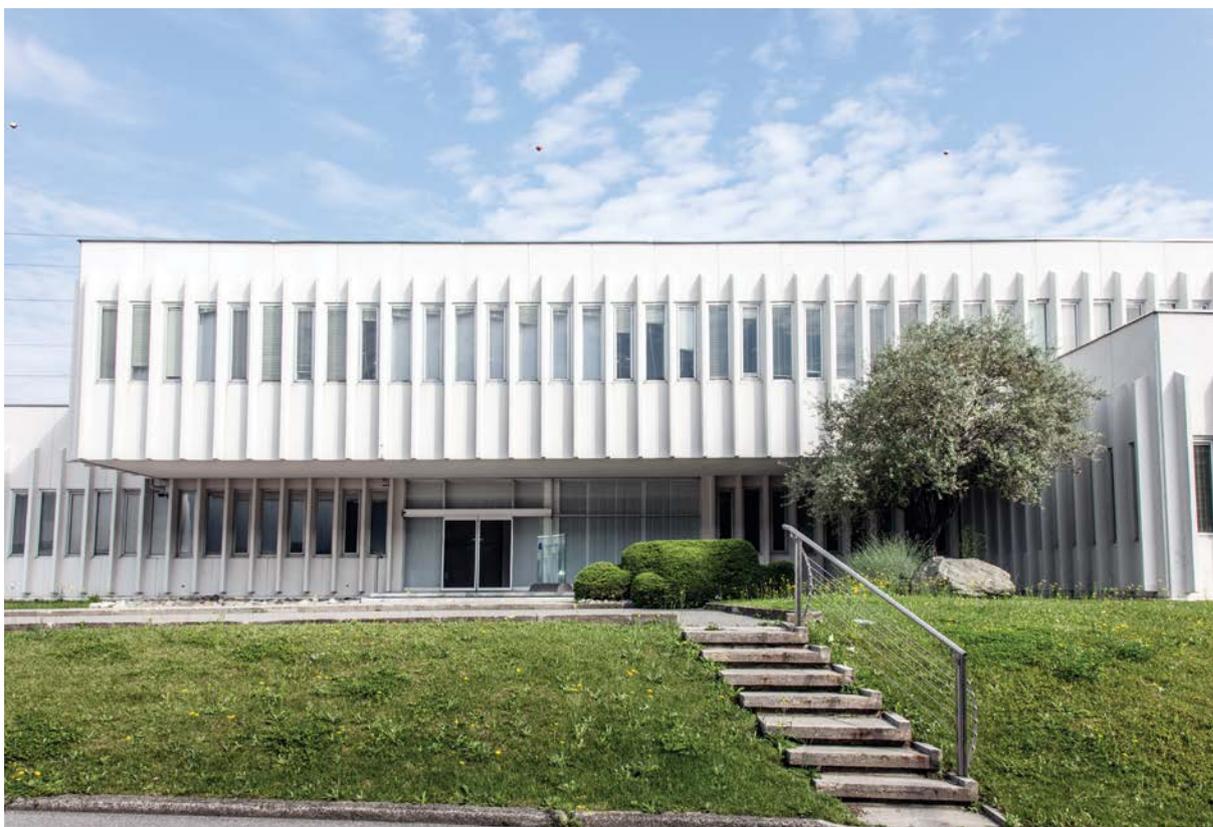
CONSUMI IDRICI (M³) - CERMENATE



WATER INTENSITY INDEX* - CERMENATE

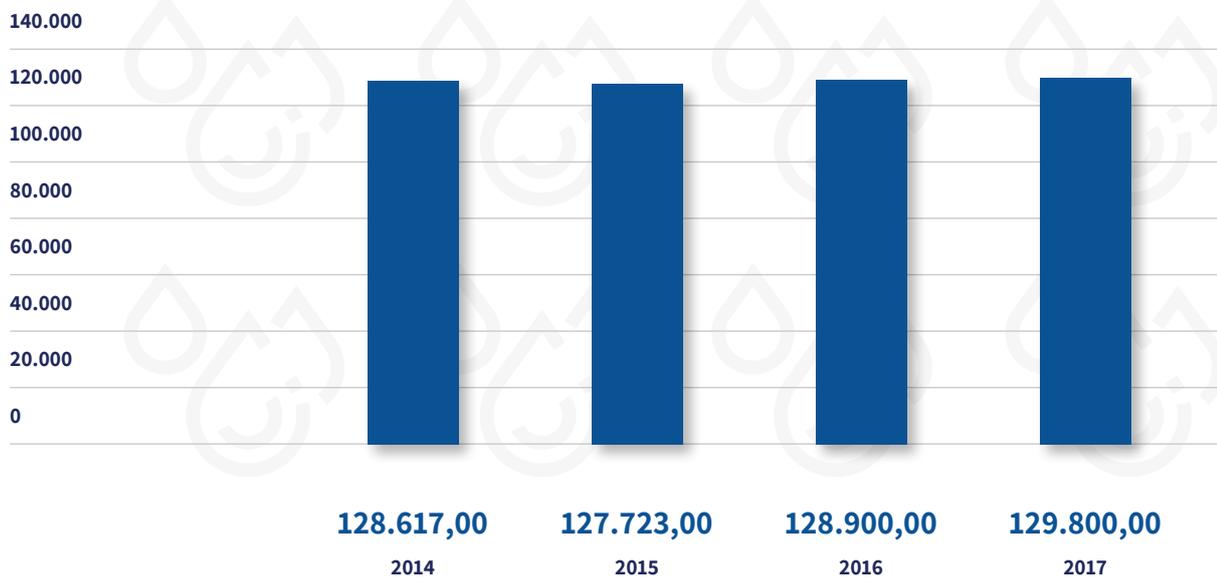
	2014	2015	2016	2017
m³/ton	12,73	12,84	11,96	11,89

*il water intensity index mette in relazione l'acqua consumata (espressa in m³) con i volumi prodotti (espressi in tonnellate)





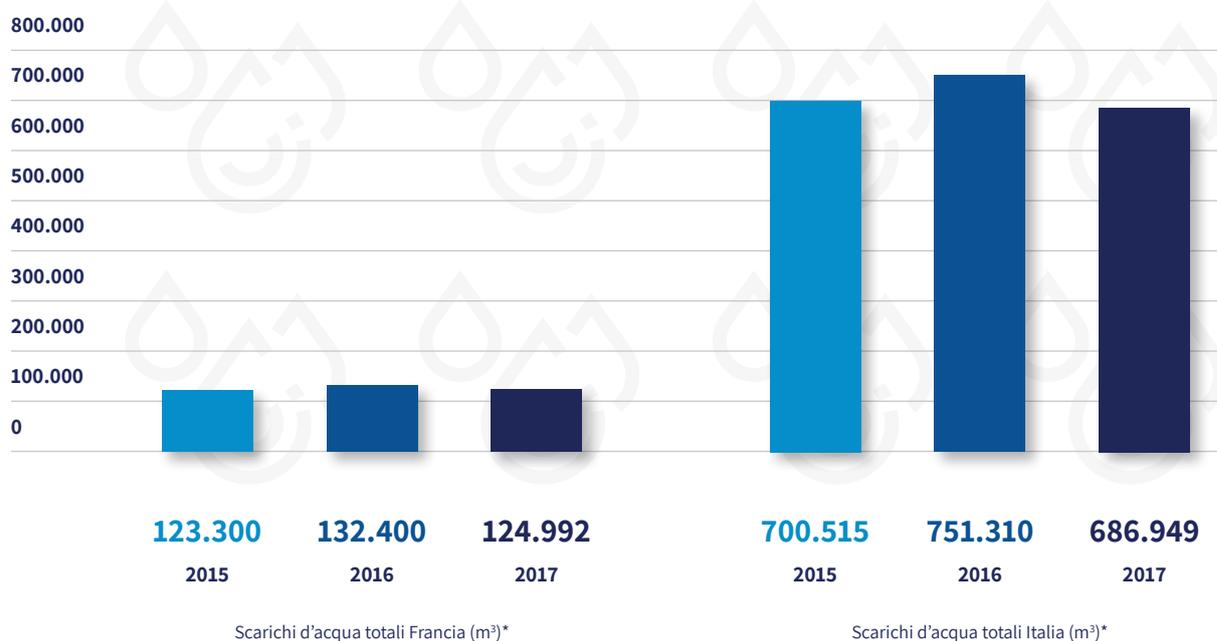
CONSUMI IDRICI (M³) - QUIMPER



WATER INTENSITY INDEX* - QUIMPER

	2014	2015	2016	2017
m ³ /ton	15,09	13,42	12,42	11,74

*il water intensity index mette in relazione l'acqua consumata (espressa in m³) con i volumi prodotti (espressi in tonnellate)

SCARICHI D'ACQUA (M³)

Per quanto concerne, invece, le acque reflue, queste vengono trattate attraverso appositi impianti interni allo stabilimento. Una volta depurate vengono reimmesse nel bacino idrico del territorio, nel caso di Cermenate, e nella rete idrica urbana nel caso di Quimper. In quest'ultimo

caso le acque vengono sottoposte ad un pre-trattamento all'interno della centrale idrica di Quimper; sono poi immesse nella rete cittadina delle acque reflue destinate a ulteriori stadi depurativi a cura dell'Ente gestore della rete idrica.

I progetti di efficienza energetica

Nel 2015 abbiamo condotto una diagnosi energetica nel nostro stabilimento di Cermenate, in conformità al D.Lgs. 102/14, con l'obiettivo di individuare le aree critiche in termini di consumi e costi energetici a livello di singola unità operativa e di valutare l'attuazione di possibili interventi capaci di apportare benefici misurabili tramite l'utilizzo di KPI quantitativi. La diagnosi ha individuato l'opportunità di sostituire le lampade tradizionali esistenti con lampade LED. Nel corso del 2018 è prevista, inoltre, l'installazione di un sistema per il recupero energetico del calore dei fumi di combustione derivanti dalle caldaie della centrale termica dello stabilimento.

I nostri dipendenti sono periodicamente sensibilizzati a ridurre i consumi energetici legati alle loro mansioni quotidiane, con incontri formativi interni sulla riduzione degli sprechi nell'utilizzo di acqua ed energia elettrica.

L'attenzione al risparmio energetico è dimostrata anche dagli investimenti effettuati: negli impianti più energivori le nuove apparecchiature installate sono state dotate di sistemi per il contenimento dei consumi termici (economizzatori) ed elettrici (regolatori di velocità dei motori elettrici di tipo inverter). A titolo di esempio, i motori tradizionali per la produzione di aria compressa nell'impianto di trattamento acque sono stati sostituiti con compressori dotati di inverter. Ciò ha portato a un risparmio energetico netto di 17,02 tep (tonnellate equivalenti di petrolio). Grazie a quest'intervento, nell'ottobre 2016 abbiamo ottenuto 45 Certificati Bianchi, i titoli negoziabili che certificano il conseguimento di risparmi energetici negli usi finali di energia attraverso interventi e progetti di incremento di efficienza energetica.

La gestione dei rifiuti

Bolton Alimentari si distingue per l'attenta gestione dei rifiuti: **quasi il 99% delle 7305 tonnellate di rifiuti prodotti** tra i plant di Cermenate e Quimper e la flotta di Saupiquet **nel 2017 sono state avviate a operazioni di riciclo e recupero** presso impianti autorizzati. In particolare, i rifiuti legati al packaging utilizzato nella

nostra attività produttiva, come carta, cartone, plastica, legno e metalli, vengono interamente destinati al riciclo o al riuso.

I rifiuti pericolosi pesano solo l'1% dei rifiuti totali prodotti - pari a circa 93,65 tonnellate - e consistono principalmente in oli esausti, rifiuti elettronici, aerosol e componenti chimiche, come aromi e spray.

RIFIUTI PERICOLOSI E NON PERICOLOSI PRODOTTI NEL 2017 (%)



Le attività di ammodernamento degli stabilimenti di Quimper e Cermenate

Nello scorso triennio, abbiamo effettuato interventi di ammodernamento degli stabilimenti di Quimper e Cermenate, per ridurre l'impatto sull'ambiente e le comunità locali e per migliorare le condizioni di lavoro.

Nel 2015 nello stabilimento di Quimper, in collaborazione con un'azienda locale, sono stati effettuati interventi al sistema di raccolta dei reflui organici, per ridurre gli odori provenienti dallo stabilimento produttivo. Altri interventi sono in corso di studio.

Per quanto riguarda Cermenate sono proseguiti gli investimenti già avviati nel triennio precedente, con l'introduzione di sistemi automatici che hanno

eliminato le movimentazioni manuali dei carichi in area sterilizzazione. Sono stati anche sperimentati sistemi di carico automatico del tonno, in previsione di estenderli a tutte le linee di produzione. Altri interventi sono in corso di progettazione.

Importanti investimenti sono stati realizzati anche nell'impianto di trattamento delle acque reflue, migliorandone significativamente l'efficienza e l'affidabilità, utilizzando le più avanzate tecnologie.

Per migliorare ulteriormente le condizioni di lavoro, sia a Quimper, sia a Cermenate sono stati realizzati interventi mirati sul trattamento dell'aria, introducendo sistemi di raffrescamento nelle aree di produzione.

Sostenibilità del packaging

Le nostre confezioni

La confezione di un prodotto è il veicolo più immediato per trasmettere informazioni che spesso determinano le decisioni di acquisto dei consumatori.

Per questo dedichiamo sulle nostre confezioni grande attenzione a una comunicazione chiara ed efficace degli ingredienti contenuti nei nostri prodotti e le loro proprietà nutrizionali. Nel 2018, inizieremo gradualmente a inserire su tutte le confezioni dei nostri prodotti a base di tonno anche le informazioni legate all'oceano di pesca, all'area FAO e al metodo di pesca, un dettaglio che oggi

è reperibile compilando la richiesta di tracciabilità sui nostri siti web.



Per il packaging dei nostri prodotti finiti utilizziamo principalmente di **cartone, banda stagnata e alluminio.**

Coerentemente con l'incremento dei volumi di produzione i consumi di queste materie prime sono lievemente aumentati nel corso degli ultimi tre anni.

Nello stesso periodo è anche aumentata la percentuale di materie prime come carta, cartone, banda stagnata e alluminio provenienti da materiali di riciclo, come illustrato nella tabella sottostante.

Tipologia di packaging	Percentuale da materie prime riciclate (2017)
Carta e cartone	81%
Banda stagnata	35%
Alluminio	40%
Legno	0%
Plastica	0%
Vetro	32%

In collaborazione con i nostri fornitori, abbiamo poi lavorato sulla riduzione dello spessore delle nostre confezioni e sull'aumento della riciclabilità di questi materiali.

Grande attenzione è stata inoltre rivolta alle performance

legate alle confezioni: gli interventi di riduzione dello spessore dei materiali di imballaggio hanno consentito complessivamente di risparmiare dal 2014 al 2017, a parità di lattine prodotte, **circa 290 tonnellate di alluminio e banda stagnata**, pari al peso di circa 240 utilitarie.



81%
DI CARTA E CARTONE PROVENIENTE
DA MATERIA PRIMA RICICLATA



290 TON
RISPARMIO DI ALLUMINIO E BANDA
STAGNATA = 240 UTILITARIE

I nostri progetti per la riduzione del packaging

Lo studio condotto da Breizpack

Breizpack è il **network dei produttori di imballaggi attivi nella regione francese della Bretagna**. A gennaio 2016, Saupiquet ha condotto con Breizpack uno studio per mappare le principali evoluzioni a livello internazionale legate al mondo del packaging, nell'ottica di **individuare soluzioni innovative e sostenibili da adottare nella fase di distribuzione dei prodotti e nei punti vendita**, mettendo a punto dei progetti che prenderanno forma nei prossimi anni.

La partecipazione al Bando CONAI per la prevenzione

Bolton Alimentari è stata premiata nel corso delle ultime tre edizioni del **Bando CONAI per la prevenzione - Valorizzare la sostenibilità ambientale degli imballaggi**. Nel 2015 abbiamo vinto il Bando per gli interventi realizzati nel 2014 sul packaging del Tonno Rio Mare all'olio di oliva 120g (-3% del peso della lattina grazie alla riduzione dello spessore del coperchio). Nel 2016 il premio ha riguardato l'ulteriore riduzione apportata allo spessore delle confezioni di Tonno all'olio di oliva Rio Mare 120g e Tonno all'olio di oliva Rio Mare 80g (-6% del peso di entrambe le lattine grazie alla riduzione dello spessore della banda stagnata). Infine, nel 2017 siamo stati premiati per un progetto di riduzione dello spessore della lattina e del coperchio del Filetto di Salmone Rio Mare che ha permesso di diminuire del 10% il peso complessivo della confezione. Grazie a questo risultato, **abbiamo ricevuto da CONAI un contributo di €3.000 nel 2015, di €13.000 nel 2016 e di €14.000 nel 2017**.



CONAI, Consorzio Nazionale Imballaggi

È un consorzio privato che opera senza fini di lucro e che costituisce la risposta delle imprese private ad un problema di interesse collettivo, quale quello del riciclo. Al Sistema Consortile aderiscono oltre un

milione di imprese produttrici e utilizzatrici di imballaggi che versano un contributo obbligatorio, forma di finanziamento che permette a CONAI di intervenire a sostegno delle attività di raccolta differenziata e di riciclo dei materiali di imballaggio.



LA PRODUZIONE

Il nostro impegno per il miglioramento delle performance ambientali

1

Ridurre l'impronta di carbonio e idrica dei nostri stabilimenti

- Migliorare l'efficienza energetica anche attraverso la cogenerazione nello stabilimento di Cermenate;
- Continuare ad approvvigionarsi di energia elettrica da fonti rinnovabili
- Ridurre le emissioni di CO₂;
- Continuare a impegnarsi nella riduzione dei consumi idrici (per kg di prodotto finito);

2

Massimizzare il recupero dei rifiuti

- Continuare a riciclare o riutilizzare tutti i rifiuti;
- Lavorare per il recupero degli sfridi di lavorazione edibili;
- Recuperare il 100% dei prodotti edibili ma non commercializzabili;

3

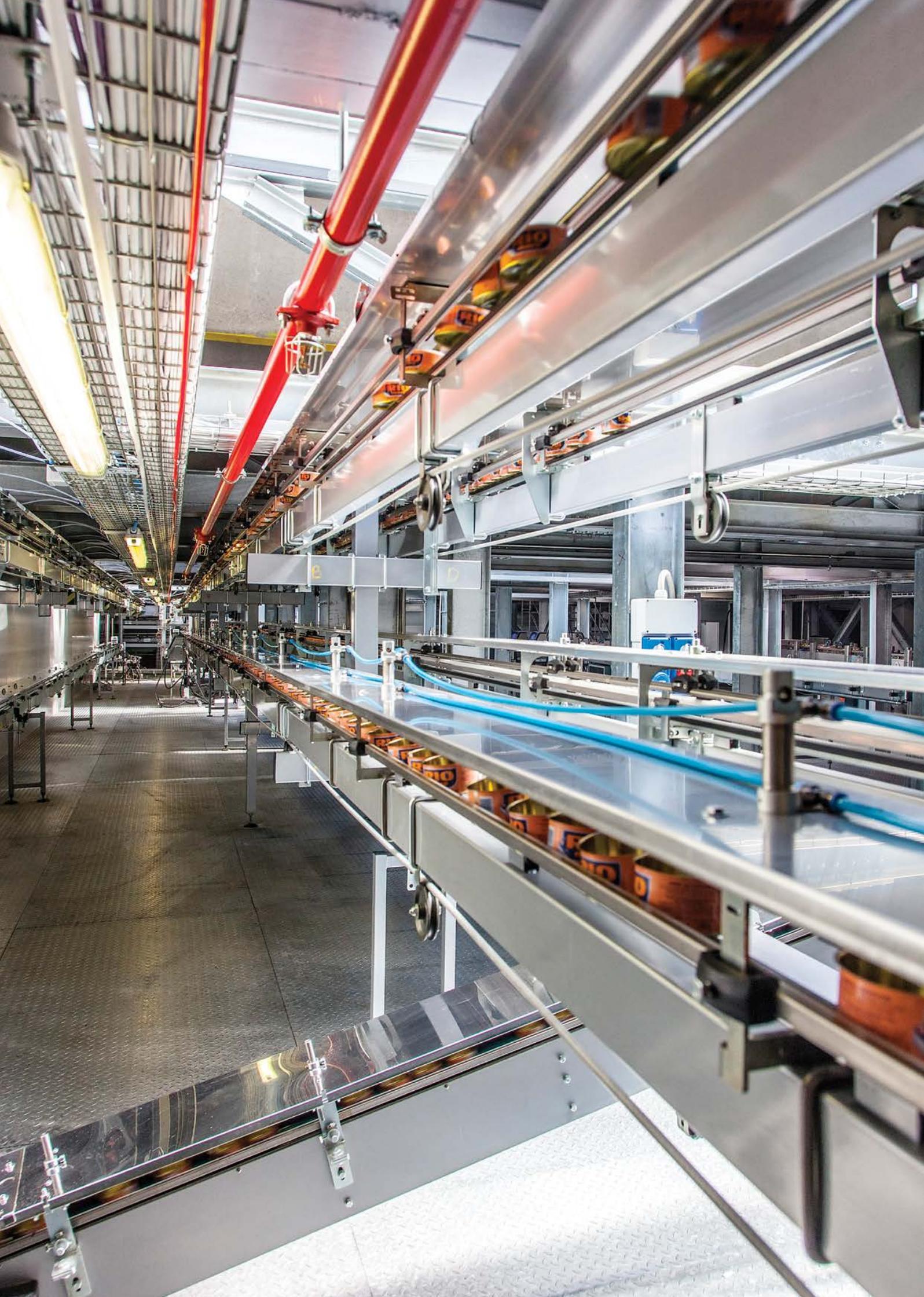
Ridurre l'impronta ecologica degli imballaggi

- Continuare a incrementare l'utilizzo di carta riciclata o certificata FSC;
- Applicare criteri di valutazione ambientale ai progetti di innovazione di prodotto;
- Migliorare le informazioni sulla riciclabilità del packaging dei nostri prodotti
- Continuare il lavoro di riduzione dello spessore degli imballaggi;

4

Ridurre l'impronta ecologica lungo la catena di fornitura

- Stimolare i fornitori a ridurre le emissioni di gas serra della logistica;
- Diminuire le emissioni di gas serra della catena di fornitura.



05.

Il rispetto delle persone



+14%

Dipendenti



3.300.000

Lattine donate nell'ambito della
partnership con Banco Alimentare



2016

Anno pubblicazione Politica Diritti
Umani Bolton Group



400

Partecipanti al progetto Tous
Hanscene in Francia

Le nostre persone

Da sempre siamo impegnati per le esigenze e il rispetto dei nostri lavoratori, assicurando alle nostre persone sicurezza sul lavoro, offrendo contratti stabili e un ambiente di lavoro in grado di attrarre nuovi talenti.



Grazie alla crescita e alla sostenibilità del nostro business, **il numero dei nostri dipendenti è passato da 818 a 932.**

Nel 2017 il **37% dei nostri dipendenti** è composto da **impiegati, quadri e dirigenti** (i cosiddetti “white collar”), mentre il restante **63% da operai** (“blue collar”).

Alla fine del 2017 la nostra forza lavoro era composta per il 49,5% da uomini e per il 50,5% da donne, che sono diventate, quindi, il genere più rappresentato in azienda in termini numerici.

SUDDIVISIONE DEI LAVORATORI PER SESSO (2017)



50,5 % ■ DONNE

49,5 % ■ UOMINI

Il computo include anche i dipendenti stagionali

SUDDIVISIONE DELLA FORZA LAVORO PER FASCIA D'ETÀ (2017)



12,8 % ■ < 30 ANNI

24,5 % ■ TRA 30 E 40 ANNI

43,2 % ■ TRA 40 E 55 ANNI

19,5 % ■ > 55 ANNI

Il computo include anche i dipendenti stagionali

Il welfare e la comunicazione interna

Siamo convinti che il successo di un'azienda si misuri anche dall'attenzione alla salute e al benessere dei propri dipendenti, non soltanto sul posto di lavoro, ma anche al di fuori. Per questo motivo, ogni anno mettiamo a disposizione dei nostri dipendenti un piano di attività di welfare aziendale, che ha il compito di migliorare ulteriormente la qualità dell'ambiente di lavoro, sostenere i nostri dipendenti nelle loro esigenze e sviluppare un più forte senso di appartenenza alla comunità aziendale.

Questa iniziativa si inserisce all'interno di una più ampia strategia di Bolton Group, che ha dato vita, nel 2013, a **Bolton for You**, il programma di welfare aziendale che si è arricchito ogni anno di un numero sempre maggiore di servizi dedicati ai dipendenti e suddivisi su quattro aree: salute, famiglia, risparmio e tempo libero.

Il programma, in vigore per il momento solo in Italia, offre: campagne di prevenzione medica (bilancio della salute, protocolli specialistici, prevenzione oncologica per le donne); servizi dedicati alla famiglia (rimborso spese scolastiche e campus estivi); voucher per cinema, terme e viaggi, sconti sull'abbonamento per il trasporto pubblico; servizio di compilazione del Modello 730, ecc.

Inoltre, nell'ottica di aumentare la partecipazione dei dipendenti alla vita dell'azienda, sono state intensificate le attività di comunicazione interna, fra cui il potenziamento della newsletter aziendale per informare sulle novità e i progressi compiuti da Bolton Alimentari, anche in relazione ai progetti di sostenibilità.

La formazione e lo sviluppo delle persone

Per un'Azienda che opera in un contesto globale la formazione interna è un valore importante: per favorire la crescita delle nostre persone abbiamo sviluppato un catalogo di **corsi e piani di sviluppo per rafforzare le competenze manageriali e funzionali** e che aiutino a perfezionare la conoscenza delle lingue. Negli ultimi due anni, in particolare, abbiamo ampliato il numero dei partecipanti ai corsi dell'area Marketing e Vendite, grazie alla **Marketing Academy**, un programma internazionale basato sulle nostre best practice e metodologie interne, ma integrato anche con esempi di successo provenienti da soggetti esterni all'azienda. Nel 2016 si è svolta in Italia la prima edizione del corso **"Finance for non finance people"** che mira a rafforzare la comprensione dei manager sugli strumenti finanziari disponibili e la consapevolezza degli effetti che alcune scelte di mercato potrebbero avere dal punto di vista economico. Alla prima edizione erano presenti 19 manager di Bolton Alimentari che hanno partecipato per 4 giorni non consecutivi a incontri di formazione, sotto la guida di un esperto riconosciuto a livello internazionale. Per il futuro, la nostra intenzione è di estendere questo corso anche a profili più junior, aumentando, al contempo, il numero di manager coinvolti.

Sempre nel 2016 è stata condotta anche la prima **formazione specifica dedicata al rispetto dei diritti umani**, che costituisce la prima fase di sensibilizzazione interna sui contenuti della Politica sui Diritti Umani, che ha coinvolto 13 manager delle funzioni maggiormente interessate.





Infine, per i prossimi anni puntiamo ad aumentare l'offerta di corsi in ambito digital, includendo in particolare una formazione dedicata ai principali software manageriali e di analisi di dati, sempre più necessari per assicurare la massima efficienza del lavoro delle singole funzioni.

Nel corso degli ultimi 4 anni, il totale delle ore di formazione erogata ai nostri dipendenti italiani e francesi è aumentato del 12%, passando dalle 11.980 del 2014 alle 13.427 del 2017. Al netto dei corsi obbligatori previsti per legge, il nostro obiettivo è stato e sarà quello di cercare di erogare corsi di formazione sempre più vicini alle esigenze specifiche dei dipendenti.

Nel 2017 è stato lanciato un progetto formativo sulla sicurezza chiamato **“Corso di Aggiornamento Sicurezza Generale Lavoratori (D.Lgs. 81/2008) - Safety Crime”**, che ha coinvolto 469 dipendenti, per un totale di 3580 ore di formazione. L'aggiornamento Sicurezza Generale Lavoratori va ripetuto periodicamente e nel 2017 c'è stato un investimento massivo in questa direzione.

Infine, ogni anno viene organizzato l'**Orientation Plan**, il programma della durata di 3 giorni rivolto ai neoassunti, con lo scopo di presentare l'azienda, i valori e le funzioni aziendali attraverso la conoscenza dei *key manager* delle varie funzioni aziendali. Dal 2014, ben 65 neoassunti hanno partecipato a questo programma.

La valutazione e i meccanismi di retention

Siamo impegnati attivamente per mantenere alta la motivazione dei nostri dipendenti anche grazie a meccanismi di sviluppo della performance, fondati su parametri misurabili. Ogni anno, infatti, attraverso il processo di *Performance Management*, vengono effettuati incontri di feedback capo-collaboratore per comprendere meglio i sentieri di crescita di ogni lavoratore e fornire valutazioni personalizzate sulla qualità del lavoro in azienda. Nel corso del 2016 è stato avviato il programma di Gruppo **“HR IS Evolution Project”**, un software che consente una maggiore omogeneità dei processi HR e sistemi di reportistica nelle diverse società del Gruppo. All'interno di questo progetto è stato lanciato **“BTalent”**, una piattaforma online che consente di migliorare la gestione dei processi e la qualità delle informazioni relative allo sviluppo delle risorse umane. Dal 2016 il processo di *Performance Management* è stato infatti gestito attraverso questa piattaforma: i manager di tutte le società gestiscono così in modo agevole l'assegnazione degli obiettivi (*goal assignment*) e la valutazione delle performance (*performance evaluation*) dei propri collaboratori, aiutandoli a tracciare i migliori percorsi di crescita professionale.

La sicurezza sul lavoro



La sicurezza sul lavoro è per noi un tema estremamente importante, su cui abbiamo lavorato attraverso diversi progetti e iniziative. Dal 2013 abbiamo ottenuto la certificazione **OHSAS 18001** per lo stabilimento

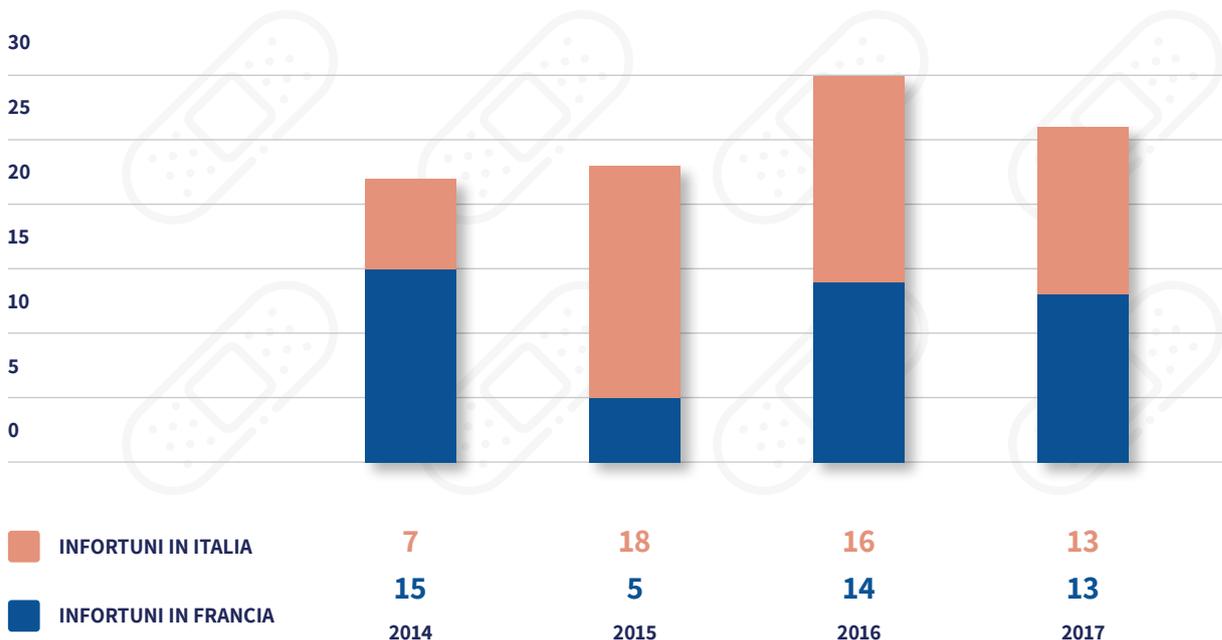
di Cermenate, uno standard internazionale che riporta i requisiti necessari per implementare un sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori all'interno di un'azienda. Nel 2015 la certificazione è stata ottenuta anche per lo stabilimento di Quimper.

Nel 2016 è stata avviata l'implementazione del **Progetto Safety** Cermenate, dedicato ai capi squadra e ai

manutentori dello stabilimento nell'ottica di sviluppare ulteriormente le loro competenze e la sensibilità in materia di sicurezza. Attraverso un **Safety Game**, i dipendenti hanno dovuto risolvere un caso di infortunio simulato, arrivando a determinare le cause dell'incidente. In questo modo, le persone coinvolte hanno ulteriormente affinato la capacità di osservare e prevenire le dinamiche che potrebbero portare a un incidente.

Siamo consapevoli che il lavoro sulla sicurezza in azienda richiede un impegno e un'attenzione continua e costante. Nonostante in valore assoluto negli ultimi quattro anni si sia verificato un aumento del numero di infortuni, nell'ultimo anno grazie all'aumento della sensibilizzazione siamo riusciti ad invertire il trend.

NUMERO TOTALE DI INFORTUNI PER PAESE



Oltre al valore assoluto degli infortuni, abbiamo tenuto in considerazione altri due parametri: l'indice di gravità¹⁶ e l'indice di frequenza¹⁷.

L'indice di gravità è sceso sia in Francia (da 1,69 nel 2014 a 0,92 nel 2017) che in Italia dove, dopo un picco di 0,72 nel 2015 si è passati ad uno 0,26 nel 2017.

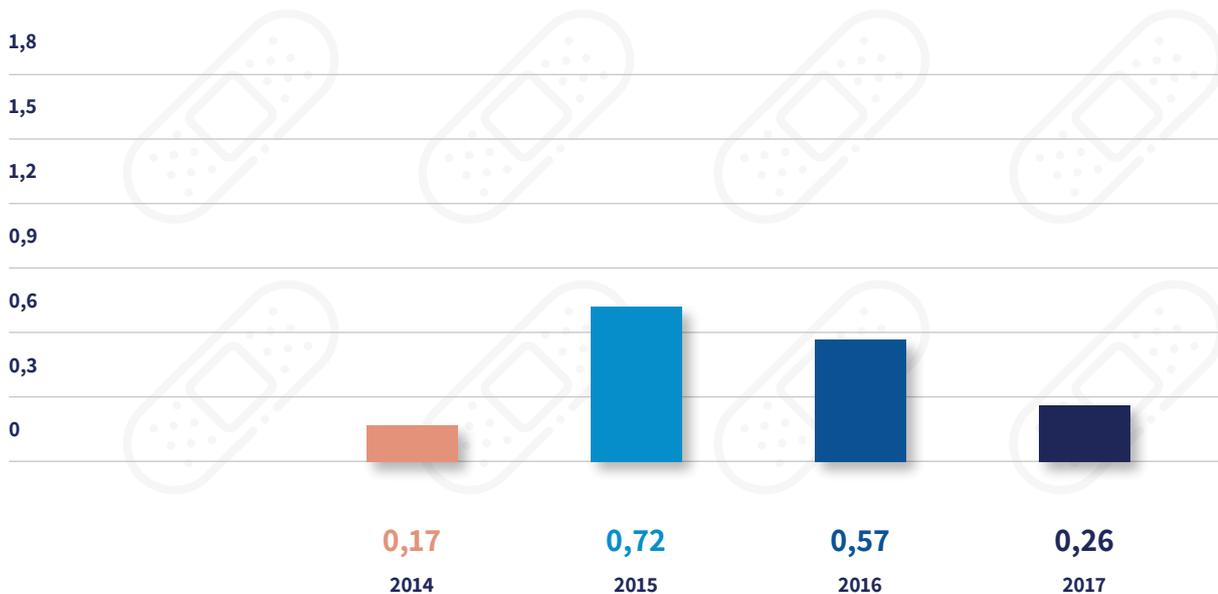
16) L'indice di gravità misura il numero di giornate lavorative perse a causa degli infortuni ed è calcolato come il rapporto tra numero totale di giornate lavorative perse sulle giornate di lavoro totali, moltiplicato per 1.000.000

17) L'Indice di frequenza corrisponde al rapporto tra numero totale di infortuni e ore di lavoro, moltiplicato per 1.000.000

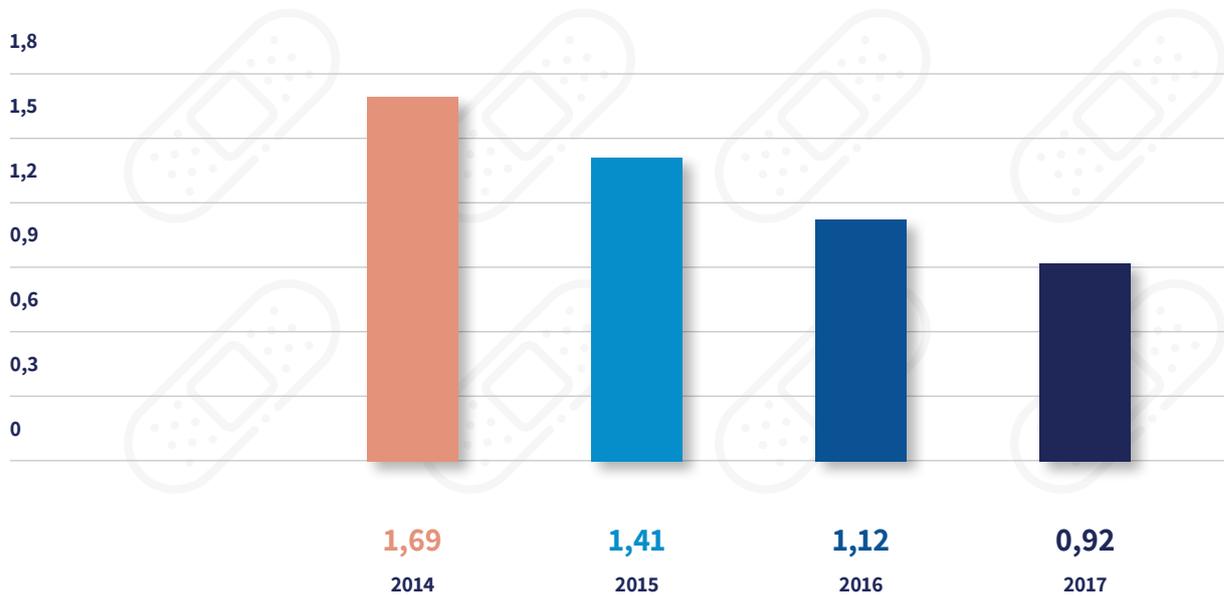
Un risultato particolarmente importante riguarda la performance negli ultimi anni dell'indice di frequenza. In Francia abbiamo rilevato una diminuzione da 42,47 nel 2014 a 30,50 nel 2017. Mentre in Italia, dopo un picco

negativo di 23,20 nel 2015, siamo riusciti a invertire la rotta nel 2016 fino ad arrivare, nel 2017, a un calo consistente dell'indice, che si attesta su quota 14,13.

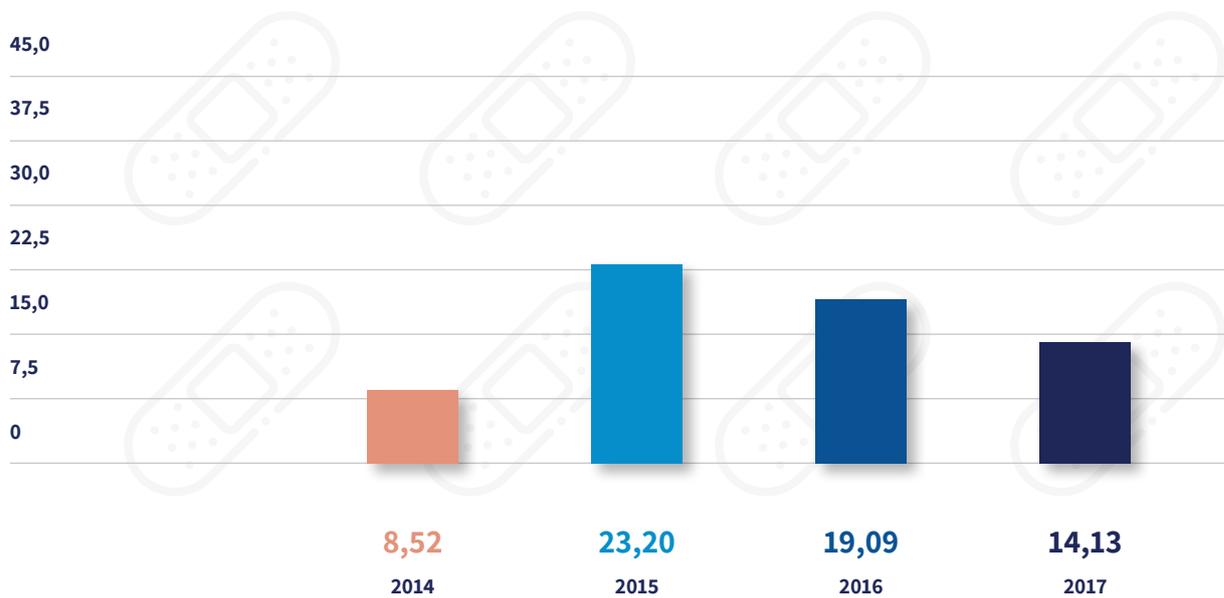
INDICE DI GRAVITÀ ITALIA



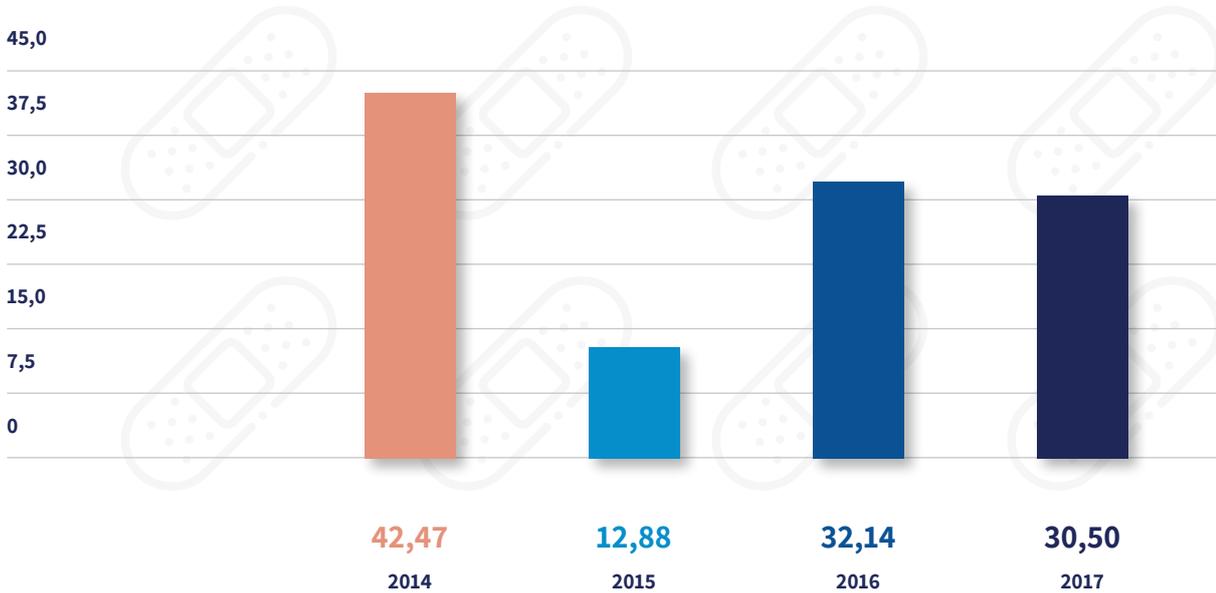
INDICE DI GRAVITÀ FRANCIA



INDICE DI FREQUENZA ITALIA



INDICE DI FREQUENZA FRANCIA



Infine, nel 2016 si è tenuto all'autodromo di Monza un **corso di guida sicura** per 60 dipendenti del personale di vendita, con l'obiettivo di migliorare le capacità di controllo degli autoveicoli nella guida, tramite

simulazioni di situazioni di emergenza, esercitazioni in aree critiche e il rafforzamento di pratiche di guida corretta.

Le collaborazioni con le università

Dal 2014, la funzione Ricerca & Sviluppo dello stabilimento di Quimper ha attivato un programma di partnership con le scuole superiori e le università della città, con l'obiettivo finale di inserire ogni anno quattro risorse in stage all'interno della funzione. Il progetto

prevede diverse attività, tra cui la creazione di un'idea imprenditoriale. Nel 2016, una soluzione gustosa e allo stesso tempo innovativa, basata sull'uso dell'alga spirulina nelle tartine, ci ha permesso di vincere il premio per l'innovazione agroalimentare di ialys, un network locale che raccoglie gli attori attivi nell'industria alimentare nella regione della Cornouaille.



**LE PERSONE
dipendenti****1****Promuovere l'azzeramento degli infortuni**

- Ridurre l'indice di gravità degli infortuni;
- Ridurre l'indice di frequenza degli infortuni;

2**Promuovere le pari opportunità**

- Ridurre il gap di genere nelle posizioni dirigenziali;

3**Migliorare la soddisfazione dei dipendenti sul luogo di lavoro**

- Aumentare il numero dei dipendenti coperti dal welfare aziendale;
- Incrementare il livello di soddisfazione e coinvolgimento dei dipendenti.

La Filiera Responsabile e il nostro modello di business

Negli anni abbiamo adottato un modello di gestione degli approvvigionamenti e delle produzioni che ci ha permesso di contribuire alla crescita delle economie locali dei Paesi in via di sviluppo in cui siamo presenti, valorizzando la grande risorsa naturale costituita dal tonno, che spesso rappresenta una delle ricchezze più significative di questi paesi.

La produzione dello stabilimento di Cermenate, infatti, è interamente basata sull'utilizzo di filetti di tonno precotti (*loins*) che vengono lavorati a mano nei luoghi di pesca, con ricadute positive sull'economia locale sia dirette,

grazie alla creazione di posti di lavoro presso gli impianti produttivi, sia indirette, grazie allo stimolo all'economia locale chiamata a fornire tutti i servizi di cui le fabbriche necessitano.

Inoltre, la decisione di incrementare la percentuale di tonno pescato a canna e da pesca artigianale sta incentivando lo sviluppo di piccole flotte locali, creando prospettive di sviluppo economico, sociale e culturale in diversi paesi emergenti.

Si tratta di un modello improntato alla filosofia della sostenibilità e alla generazione di valore condiviso lungo tutta la filiera produttiva, dai luoghi di pesca fino alla tavola dei consumatori.

La filiera francese

Saupiquet è membro di "Produit en Bretagne", un'associazione il cui obiettivo è contribuire, in uno spirito di etica e solidarietà, allo sviluppo dell'occupazione regionale, attraverso le dinamiche

economiche e culturali della Bretagna. La maggior parte dei prodotti realizzati a Quimper reca il logo "Prodotto in Bretagna".



La salvaguardia dei diritti umani lungo la filiera

Per noi il rispetto dei diritti umani è un elemento imprescindibile di ogni attività aziendale, nonché un pilastro fondamentale della nostra strategia di sostenibilità. Per questo motivo, ci impegniamo proattivamente a garantire la tutela di questi diritti non solo all'interno dell'azienda ma anche lungo tutta la filiera, collaborando attivamente con i nostri fornitori che devono sottoscrivere e rispettare i principi contenuti nel **Codice Etico** e nella **Politica sui Diritti Umani di Bolton Group**, di cui facciamo parte.

La Politica sui Diritti Umani, pubblicata da Bolton Group a Dicembre 2016, definisce i principi guida e gli impegni del Gruppo nella tutela dei diritti fondamentali dei lavoratori, tra cui la libertà di associazione, la diversità e le pari opportunità, nonché i diritti delle popolazioni locali. Il documento disciplina anche il rispetto delle norme di salute e sicurezza per tutti i lavoratori delle aziende del Gruppo e certifica che le condizioni salariali e di lavoro siano in linea con le normative e gli standard locali. Infine, il documento rifiuta il lavoro forzato e minorile e assicura il rispetto delle Convenzioni dell'**International Labour Organization (ILO)**.

Bolton Alimentari ha comunicato i contenuti della Policy a tutti i propri dipendenti, clienti e fornitori. A questi ultimi in particolare, nel 2017, è stato chiesto di sottoscrivere e rispettare i principi contenuti nella politica e una clausola per la sua accettazione è stata inclusa in tutti i contratti e quindi automaticamente sottoscritta. Ai fornitori strategici e a quelli operanti in paesi a rischio di violazione dei diritti umani è stato inoltre inviato un questionario di assessment volto a verificare il rispetto

dei principi della Policy. La procedura di assessment e di intervento è descritta nel "**Manuale Gestione dei Diritti Umani**" di Bolton Alimentari, che è parte integrante del sistema di gestione della qualità dell'azienda.

Per selezionare i fornitori a cui inviare i questionari, li abbiamo suddivisi sulla base dell'esposizione al rischio di violazione dei diritti umani per definire una priorità di azione. Tre gli aspetti presi in considerazione per stabilire il livello di rischio:

- Rilevanza strategica del bene/servizio approvvigionato
- Volume d'affari del fornitore
- Paese in cui viene prodotto o erogato il bene/servizio approvvigionato

I fornitori ad **alto rischio** sono sottoposti ai questionari di self assessment **una volta l'anno**, i fornitori di **rischio medio** e **medio alto** sono sottoposti **una volta ogni due anni**, mentre per i fornitori che ricadono nelle classi di **rischio medio basso** e **basso** non è previsto l'invio del questionario se non **all'occorrenza**.

Sulla base dei risultati emersi dai questionari, interverremo a partire dal 2018 con attività di *audit on field* sulle situazioni potenzialmente critiche e sui siti considerati maggiormente a rischio. Una volta effettuati gli audit, ove si riscontrassero violazioni o anomalie, si valuteranno opportuni interventi per mitigare o eliminare le violazioni effettivamente riscontrate.

A marzo 2017, infine, abbiamo aggiornato la nostra **Tuna Policy** in cui abbiamo richiesto ai nostri fornitori di rispettare anche le norme previste dalla convenzione ILO C188 relativa al rispetto dei diritti umani per i lavoratori del settore ittico.



100%

**FORNITORI CHE HANNO SOTTOSCRITTO
LA POLITICA SUI DIRITTI UMANI
DI BOLTON GROUP**



ASSESSMENT

**CONCLUSO CON SUCCESSO
PER I FORNITORI
AD ALTO RISCHIO**

International Labour Organization

È l'agenzia specializzata delle Nazioni Unite che si occupa delle problematiche e degli aspetti legati al lavoro, in particolare per quanto riguarda gli standard lavorativi internazionali, la protezione sociale e le pari opportunità.

Nello specifico, la convenzione **ILO C188** disciplina il rispetto dei diritti dei lavoratori lungo la filiera della pesca. **Ratificata da 10 paesi**, è entrata in vigore da **novembre 2017**.



I nostri progetti sociali

In Bolton Alimentari siamo inoltre convinti che il nostro impegno non possa esaurirsi con la produzione e la distribuzione di prodotti di qualità, ma debba completarsi con attività e iniziative rivolte alle comunità in cui operiamo, per migliorare la vita del singolo e il benessere della società.

LA PARTNERSHIP CON IL BANCO ALIMENTARE

Limitare lo spreco di cibo, in tutte le fasi dalla lavorazione, alla vendita fino al consumo è sempre stato un nostro punto di attenzione. Per questo motivo, da anni collaboriamo con la Federazione Europea dei Banchi Alimentari, donando loro prodotti non vendibili, ma perfettamente edibili, destinati a persone in difficoltà in Italia e Francia.



Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FEBA)

È un'associazione umanitaria fondata nel 1986 che raccoglie oltre **270 banche alimentari locali** in **23 Paesi europei**. Questi ultimi si occupano della raccolta

di generi alimentari e del recupero delle eccedenze alimentari della produzione agricola e industriale e della loro redistribuzione a strutture caritative sparse sul territorio che svolgono un'attività assistenziale verso le persone più indigenti.

Grazie ai lunghi tempi di conservazione, alle confezioni particolarmente sicure e resistenti e all'elevato contenuto proteico, i nostri prodotti sono infatti tra i più indicati per soddisfare i bisogni di persone senza fissa dimora, in condizioni di povertà o di emergenza. Rio Mare supporta il Banco Alimentare **dal 2011**, donando le eccedenze della propria produzione e i prodotti non vendibili provenienti dai punti vendita della GDO. Inoltre, **nel 2014** è nata l'iniziativa **#unTonnoPerTutti**, giunta alla sua quarta edizione, tramite cui abbiamo coinvolto i consumatori in 2.500 punti vendita in tutta Italia, invitandoli a donare una lattina e dando loro la possibilità di usufruire di promozioni dedicate. Nel corso del quadriennio 2014-17 il nostro contributo in termini di donazioni di prodotto complessivamente si è tradotto in oltre 3.300.000 lattine donate, che hanno contribuito a soddisfare il fabbisogno proteico giornaliero di oltre un milione di persone. A ciò si aggiungono i pasti donati tramite il programma **"Siticibo"**, un'iniziativa promossa dal Banco Alimentare della Lombardia che prevede la raccolta del cibo in eccesso dalle mense aziendali, tra cui quella di Cermenate. Il servizio, interrotto nel corso del 2016 per problemi tecnici, è stato riattivato nel 2017 per un totale



erogato di oltre **8.800 pasti in 4 anni**.

Infine, nel 2017 abbiamo partecipato al **Food Poverty Lab** promosso da Banco Alimentare della Lombardia, con l'obiettivo di individuare soluzioni per il recupero delle eccedenze di ingredienti impiegati lungo i processi di produzione nelle fasi di produzione. Da questi incontri è nata un'idea progettuale per il recupero di alcune materie prime che sarà oggetto di studio e sperimentazione nella nostra fabbrica di Cermenate nel 2018.

SUPPORTO ALL'OPERAZIONE "LE VACANZE DIMENTICATE"

Dal 2012, Saupiquet partecipa ogni anno all'operazione **"Le vacanze dimenticate"** organizzata da Carrefour per aiutare le persone in difficoltà. Per una settimana, il 7% del fatturato generato dalla vendita di prodotti Saupiquet nei punti vendita Carrefour viene donato per questa causa consentendo a molti bambini di godere di una giornata di vacanza. **Nel 2017 Saupiquet ha contribuito donando 104.190,59 €.**





LA COLLABORAZIONE TRA RIO MARE E LA PALLACANESTRO CANTÙ

Nel triennio 2014-2016 siamo stati partner della Pallacanestro Cantù, una collaborazione nata dall'intento comune di insegnare ai giovani e alle loro famiglie l'importanza di una vita sana abbinata ad una varia ed equilibrata alimentazione. Questa iniziativa rientra all'interno delle campagne di sensibilizzazione di Rio Mare su temi come la corretta nutrizione, lo sport e la salute.

A ciò si aggiunge il legame con il territorio comasco, che sia Rio Mare, che ha la propria attività produttiva a Cermenate - sia Pallacanestro Cantù condividono e si impegnano a valorizzare, insieme, con iniziative dedicate alla comunità locale. Tra queste abbiamo sviluppato il **Progetto Giovani Pallacanestro Cantù**, in collaborazione con il settore giovanile della società, che aggrega **24 società di pallacanestro** del territorio e **oltre 5.000 ragazzi dai 6 ai 21 anni**, con i quali abbiamo avviato un progetto di educazione alimentare. Con lo stesso obiettivo, sono stati organizzati anche una serie di incontri nelle scuole del territorio comasco dal titolo **"Palleggiando con Cantù e Brianza"**, che hanno coinvolto **circa 800 bambini dagli 8 agli 11 anni**.



AMICI DI COMO

Dal 2014 siamo membri dell'associazione **Amici di Como**, che riunisce oltre **110 imprese di eccellenza del territorio comasco** (dove ha sede il nostro centro produttivo di Cermenate) con l'obiettivo di far crescere la conoscenza e l'immagine della città di Como e del territorio limitrofo realizzando iniziative e progetti di sviluppo. Dal 2016 inoltre sosteniamo l'iniziativa **"Como Città dei Balocchi"**, una kermesse natalizia organizzata dall'associazione Amici di Como e dedicata ai bambini e alle famiglie della città.

IL PULMINO AMICO DEL COMUNE DI CERMENATE

Nel 2014, siamo stati tra le aziende che hanno contribuito all'acquisto del **"Pulmino Amico"** per il Comune di Cermenate, un mezzo attrezzato per il trasporto di disabili in carrozzina messo a disposizione dei servizi sociali, a testimonianza dell'impegno concreto della nostra azienda per il benessere di tutta la comunità locale.

ASSOCIAZIONE JEUNESSE - AZIENDE QUIMPER

Saupiquet partecipa alla vita della città di Quimper proponendo visite della fabbrica a giovani studenti di collegi e licei nel contesto di eventi cittadini di orientamento formativo come **"Cornwall at Heart"** con l'obiettivo di aiutare i ragazzi di Quimper nel loro processo di orientamento scolastico.

IL PROGETTO TOUS HANSCÈNE

Saupiquet è tra i sostenitori del progetto **Tous Hanscène**, un concorso volto a favorire l'ingresso dei giovani portatori di handicap nel mondo dell'università francese. Infatti, solo il 7% degli studenti disabili delle scuole superiori in Francia prosegue gli studi in università e solo l'1% ottiene la laurea. Il concorso consiste nella creazione da parte di team di studenti universitari di video che dimostrino che il percorso universitario è possibile anche per studenti disabili e quali sono le opportunità lavorative che li attendono dopo il conseguimento della laurea. **Nel 2016 si è svolta la quinta edizione del concorso, cui hanno partecipato oltre 400 studenti** con oltre 100 video.

**LE PERSONE**
filiera

Il nostro impegno per la filiera e le comunità locali

1

Tutelare i diritti umani lungo tutta la filiera

- Completare l'assessment interno sul rispetto del Codice Etico e della Politica sui Diritti Umani di Bolton Group da parte dei nostri fornitori;
- Sviluppare un piano di audit annuale indirizzato ai nostri fornitori in tema di diritti umani;
- Adottare i Seafood Taskforce Social Standards non appena saranno finalizzati e disponibili;

2

Creare valore condiviso per le comunità di pescatori dove ci riforniamo

- Realizzare e supportare progetti di sviluppo socioeconomico;

3

Promuovere la cittadinanza d'impresa nelle comunità dove produciamo

- Investire risorse adeguate a finanziare progetti a beneficio delle comunità in cui operiamo.



06.

La corretta alimentazione



ISO 9001

Certificazione di entrambi gli stabilimenti



9

Lancio di prodotti innovativi durante il quadriennio



1,4 MILIONI

Famiglie coinvolte



1 su 2

Famiglie italiane consuma prodotti a marchio Rio Mare

4.500

Medici coinvolti

Campagna Nutrizione è Salute negli anni 2016 e 2017

I nostri prodotti: sicuri, sani e di qualità

La nostra leadership è frutto della costante attenzione nel garantire la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti e nel rispondere alle esigenze dei consumatori e dei nostri

clienti. Per fare questo dedichiamo la massima cura alla selezione delle materie prime, effettuiamo controlli capillari lungo l'intera catena di fornitura e portiamo avanti attività di ricerca e sviluppo volte a migliorare, sempre di più, la qualità dei nostri prodotti.

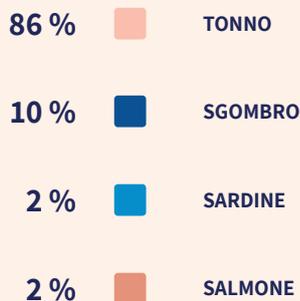
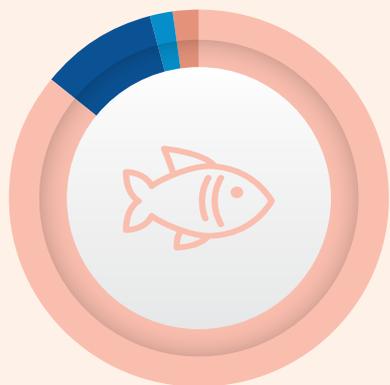
Le nostre materie prime

Nel corso degli ultimi 4 anni il consumo di materie prime per la realizzazione dei nostri prodotti in stabilimento è aumentato in modo proporzionale rispetto alla produzione, con un volume totale di pesce consumato pari a **44.831 tonnellate*** nel 2017 e un volume di materie

prime di origine vegetale, come olio d'oliva e verdure, pari a **28.510 tonnellate** nel 2017.

Il tonno corrisponde circa all'86% del pesce che consumiamo, seguito dallo sgombrò, con una quota attorno al 10%, mentre salmone e sardine rappresentano ad oggi una quota minore della nostra produzione.

CONSUMO DI PESCE NEL CORSO DEL TRIENNIO, IN MIGLIAIA DI TONNELLATE



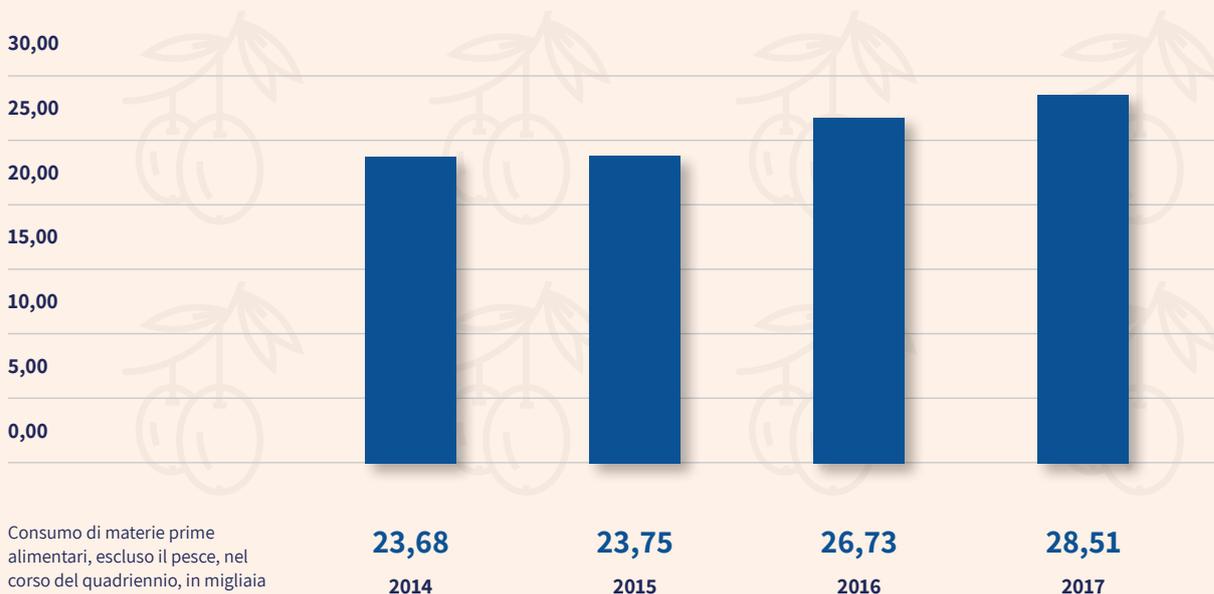
VOLUME TOTALE DI PESCE
44.831 TON



VOLUME MATERIE PRIME
DI ORIGINE VEGETALE
28.510 TON

* il dato si riferisce al pesce intero di cui la resa è di circa il 36.5% per il tonno, del 55% per il salmone e del 100% per sgombri e sardine

VOLUMI TOTALI DI MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE CONSUMATE (MIGLIAIA DI TONNELLATE)



Consumo di materie prime alimentari, escluso il pesce, nel corso del quadriennio, in migliaia di tonnellate. Questa categoria di materie prime comprende olio extra vergine di oliva, olio di mais, verdure congelate, sale e aromi.

I controlli

Ci impegniamo a effettuare ogni anno controlli capillari lungo tutta la filiera di produzione, dalle materie prime ai prodotti finiti, avvalendoci di laboratori di analisi esterni accreditati.

Solo le aziende capaci di assicurare elevati standard qualitativi e di igiene vengono prese in considerazione per diventare nostri potenziali fornitori. Inoltre, durante la fase di acquisto conduciamo una serie di audit presso i nostri fornitori principali, per vagliare la loro conoscenza sugli aspetti legati alla qualità, all'igiene e alla sicurezza delle materie prime e per testare l'effettiva bontà delle pratiche utilizzate per la fase di raccolta e lavorazione.

In parallelo invitiamo i nostri principali fornitori a visitare i nostri stabilimenti, per far meglio comprendere quali siano i nostri processi produttivi e i nostri principi di condotta, con l'obiettivo di sensibilizzarli sugli aspetti chiave riguardo qualità e sostenibilità.

Per Rio Mare conduciamo periodicamente ricerche quali-quantitative che hanno come oggetto i nostri prodotti finiti, per monitorare la percezione sensoriale dei consumatori relativa alle nostre referenze. Per fare questo abbiamo avviato una collaborazione con un istituto specializzato, creando un panel di consumatori esperti di conserve ittiche, che, periodicamente, esprime un giudizio di gradimento complessivo e una valutazione di adeguatezza sulla base di una serie di attributi collegati alla qualità. Nel corso del 2017, sono state effettuate **10 sessioni di assaggio** con un panel composto da 100 persone. Nel corso del 2016, infine, abbiamo anche siglato una collaborazione con il **Laboratorio**



Universitario di Biodiversità e Microbiologia dell'Università della Bretagna Occidentale per sviluppare metodologie innovative di conservazione e sterilizzazione dei nostri prodotti.



OLTRE 8.000
ANALISI SULLE MATERIE PRIME



OLTRE 15.000
ANALISI PER IL CONTROLLO
DI ISTAMINA E MERCURIO



CIRCA 50.000
CONTROLLI ORGANOLETTICI
SUL PRODOTTO FINITO



OLTRE 6.000
ANALISI SU PRODOTTI FINITI



Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Ecologie Microbienne (LUBEM)

Con sede a Brest, è un laboratorio di ricerca dell'Università della Bretagna Occidentale specializzato

nello studio della biologia e dell'ecologia dei microrganismi, per cui si ricercano potenziali applicazioni nei settori agro-alimentare e farmaceutico.

Gli standard internazionali a cui aderiamo

Il sistema di gestione per la qualità di Bolton Alimentari e Saupiquet, è certificato secondo la norma **ISO 9001** a dimostrazione dell'impegno dell'azienda per assicurare la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei propri clienti. Tale norma riporta i requisiti per implementare un sistema di controllo qualità all'interno dell'azienda.



Inoltre, entrambi i siti produttivi di Cermenate e Quimper sono certificati secondo standard approvati dal GFSI (Global Food Safety Initiative), organizzazione mondiale che riunisce i più importanti attori

del settore alimentare con l'obiettivo di favorire il miglioramento continuo dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare. In questo ambito lo stabilimento di Cermenate è certificato secondo lo standard **FSSC 22000**, mentre il sito francese di Quimper è certificato secondo lo standard **IFS**; tali standard garantiscono la sicurezza e l'igiene alimentare delle produzioni.



I benefici nutrizionali dei nostri prodotti

Crediamo che un'azienda come la nostra debba assumere un ruolo di primo piano nella promozione di una corretta alimentazione, attraverso un percorso volto alla valorizzazione nutrizionale e qualitativa dei nostri prodotti.

In generale, il pesce in conserva, così come quello fresco, è caratterizzato da un'importante quota di proteine e da una componente lipidica variabile a seconda della variante di prodotto considerata. I grassi presenti nelle conserve di pesce sono perlopiù acidi grassi insaturi, tra cui prevalgono, nella gran parte dei casi, i polinsaturi. In particolare, quando si tratta di pesce azzurro, come nel caso di sgombri e sardine, gli acidi grassi polinsaturi sono principalmente rappresentati dagli omega-3 EPA e DHA. Il consumo di questa tipologia di pesce, quindi, si può associare a numerosi benefici sulla salute, tra cui la

riduzione dei lipidi nel sangue, che lo rendono un perfetto alleato per la salute cardiovascolare.

Oltre a contenere i preziosi acidi grassi insaturi "amici del cuore", il pesce rappresenta un'ottima fonte di alcune vitamine e sali minerali importanti per il benessere dell'organismo.

Una tappa importante nel percorso di valorizzazione dei nostri prodotti dal punto di vista nutrizionale è stata la realizzazione di un dossier sul consumo di pesce in scatola, che ha messo in risalto quanto il consumo abituale di pesce in generale sia un'opzione efficace per la riduzione del rischio di diversi tipi di malattie, in primis quelle cardiovascolari, grazie al suo apporto di acidi grassi omega-3. L'aspetto più interessante emerso dal dossier è che dal punto di vista nutrizionale il pesce

in conserva presenta dei vantaggi per la salute. Nei due prodotti si riscontra una comparabile ricchezza in quei nutrienti, come le proteine nobili e gli acidi grassi polinsaturi omega-3, che rendono il pesce elemento importante in una dieta equilibrata. Il fatto che i processi di lavorazione del pesce in scatola possano avere un'influenza trascurabile sulla composizione del prodotto finito, con una perdita solo minima di nutrienti rispetto al prodotto crudo, pone le conserve di pesce come una buona alternativa al pesce fresco altrettanto nutriente, già condite e pronte al consumo.

Anzi, il mantenimento del valore nutritivo caratteristico delle diverse specie dopo la pesca è garantito dal processo di lavorazione, che prevede una prima fase direttamente sui luoghi di pesca seguita dal

congelamento immediato. Nel caso del tonno, ad esempio, viene effettuata una prima pulitura, seguita dalla cottura e un'ulteriore pulitura e surgelazione, che consentono di ottenere filetti di pesce pronti da inviare in Italia per la fase di confezionamento, dove il prodotto viene scongelato, inscatolato, sterilizzato, imballato e deposto a magazzino. Nei nostri tonni in scatola non sono aggiunti altri ingredienti oltre a pesce pulito e deliscato, sale e olio d'oliva o acqua di governo, talvolta insaporita da aromi naturali.

Inoltre, i numerosi controlli lungo tutta la filiera, la selezione scrupolosa delle materie prime e il processo di produzione all'avanguardia rendono la nostra gamma di conserve un'alternativa al prodotto fresco non solo buona, pratica e di qualità, ma anche sicura e sostenibile.

Tre falsi miti da sfatare



Conserven...senza conservanti

Il nome "conserva" potrebbe trarre in inganno: in realtà, tutte le conserve Rio Mare sono **prive di additivi e conservanti**. Soltanto buon pesce insaporito, come da tradizione mediterranea, con olio d'oliva e un pizzico di sale. Il processo di sterilizzazione ne garantisce la corretta conservazione e lo rende una pratica porzione di pesce già condita e pronta da gustare.



Mercurio: no problem

C'è tonno e tonno: forse non tutti sanno che le specie impiegate nelle conserve italiane (il tonno a pinne gialle, *Yellowfin* e il tonnetto stirato, *Skipjack*) sono tra quelle a minor contenuto di metalli pesanti. Le raccomandazioni delle autorità sanitarie sono di consumare pesce due volte a settimana variando le specie.

La garanzia in più di Rio Mare: i controlli effettuali continuamente sulla materia prima e sul prodotto finito evidenziano che i valori di mercurio nel tonno Rio Mare sono mediamente di **10 volte inferiori ai limiti di sicurezza** previsti per legge. Per questo il consumo di Tonno Rio Mare è sicuro e consigliabile per tutti, comprese le donne in gravidanza e i bambini, nel rispetto dei limiti imposti dalle autorità sanitarie.



Sale: meno di quanto pensi

Chi consuma una scatoletta di 80 grammi di tonno in scatola introduce 0,4 grammi di sale (neanche il 10% della dose del consumo di sale giornaliera consigliata dalle Autorità sanitarie, pari a 5 gr/die).

Considerando porzioni e frequenze di consumi settimanali, si evidenzia come le conserve di pesce non debbano essere considerate come una fonte determinante nell'apporto di sale. Un'elevata percentuale del sale che le persone assumono quotidianamente deriva infatti da quello "nascosto" in alcuni prodotti alimentari trasformati, quali pane, biscotti, cereali per la prima colazione e merendine.



L'innovazione all'insegna della sostenibilità e della corretta alimentazione

Per Bolton Alimentari e Saupiquet l'innovazione è fondamentale e può riguardare le proprietà nutrizionali dei prodotti e gli ingredienti, il design delle confezioni, per ridurre l'impatto ambientale incrementando la riciclabilità e il riuso, o i metodi di pesca utilizzati.

Alcuni esempi di innovazione di prodotto:

Rio Mare Leggero

È un tonno pinne gialle, tenero e compatto, caratterizzato da un ridotto contenuto di grassi, 60% in meno rispetto al tonno in olio di oliva sgocciolato, poiché contiene solo un filo d'olio extra vergine di oliva.

Rio Mare SuperNaturale

Fonte di proteine nobili con solo lo 0,5% di grassi capace di sorprendere con la sua bontà perché contiene solo una goccia d'acqua. È pratico perché, come Rio Mare Leggero, non si sgocciola.

Rio Mare Pescato a Canna

Il tonno da pesca a canna è un prodotto che si basa su un metodo di pesca artigianale, selettivo e rispettoso dell'ambiente che si pratica ancora oggi nei paesi in via di sviluppo. La pesca a canna è un metodo sostenibile in quanto ha un ridotto rischio di pesca accidentale perché i tonni vengono pescati uno ad uno.



Rio Mare e Saupiquet Filetti di Sgombro Grigliati

I Filetti di Sgombro Grigliati, ricchi di omega-3, sono i perfetti alleati per una dieta varia ed equilibrata. L'innovazione risiede nel processo produttivo, dal momento che la grigliatura viene effettuata direttamente in lattina.

Rio Mare e Saupiquet Filetti di Sardine

I filetti di Sardine, ricchi di Omega 3 e proteine, sono chiari e compatti, senza pelle e senza lisce, accuratamente selezionati a mano e arricchiti dal sapore delicato dell'olio di oliva o da quello deciso di un peperoncino intero.

Rio Mare Linea Bio certificato MSC

È un tonno pinne gialle proveniente al 100% da filiera garantita perché viene utilizzato soltanto tonno certificato MSC, la certificazione più importante al mondo per la pesca sostenibile. Inoltre, contiene solo olio extra vergine di oliva certificato da agricoltura biologica.

Rio Mare Insalatissime Bio certificate MSC

Le insalatissime Linea BIO sono ideali per chi vuole gustare un piatto completo e di tendenza con tutte le proteine del miglior tonno Rio Mare e tutte le proprietà nutritive di varietà selezionate di cereali, legumi e verdure 100% biologici.

Rio Mare Filetto di Salmone Grigliato

Leggermente grigliato e senza conservanti, il Filetto di Salmone della qualità selezionata Rio Mare è privo di pelle e lisce. La sua carne dal colore rosato è ricca di Omega-3, fonte di proteine nobili, fosforo, iodio, vitamina B12 e vitamina D.

Saupiquet Aperò

Nel 2017, Saupiquet lancia una nuova gamma di patè e molluschi per arricchire la varietà di spuntini per l'aperitivo. Le referenze di patè di tonno sono ricche di proteine.



Promuovere la corretta alimentazione, tutti i giorni

Un'alimentazione varia ed equilibrata, se accompagnata ad uno stile di vita attivo, riveste un ruolo cruciale nella prevenzione delle cosiddette "malattie del benessere", come le malattie cardiovascolari, il diabete e l'obesità, che sempre più vanno diffondendosi nel mondo occidentale.

In questo contesto, la **Dieta Mediterranea** è un modello nutrizionale salutare, da promuovere e raccomandare. Nell'ambito della Dieta Mediterranea il consumo di pesce riveste un ruolo fondamentale: evidenze scientifiche dimostrano, infatti, come questo alimento, se consumato nelle giuste quantità, possa contribuire al mantenimento di un buono stato di salute.

Bolton Alimentari, in qualità di azienda italiana, riconosce e valorizza il rispetto delle tradizioni alimentari e della storia gastronomica di questo paese e ha identificato nella Dieta Mediterranea il modello nutrizionale da proporre perché:

- promuove una dieta equilibrata che prevede anche il pesce tra i cibi da valorizzare;
- promuove il consumo consapevole degli alimenti, in considerazione della loro disponibilità;
- propone il consumo di alimenti nella giusta quantità e nel giusto rapporto, promuovendo un consumo bilanciato ed evitando eccessi e sprechi;

- coniuga la corretta alimentazione con uno stile di vita sano;
- rappresenta il giusto modello alimentare per tutte le età;
- contribuisce a prevenire le principali malattie croniche (ad esempio quelle cardiovascolari, il diabete e l'obesità) grazie al potere antiossidante e preventivo degli alimenti che la caratterizzano e al consumo ridotto di grassi saturi, prevalentemente mono e polinsaturi;
- promuove la convivialità della tavola;
- garantisce il giusto equilibrio tra uomo e natura.

Accrescere la sensibilità al consumo di pesce

I dati sul consumo di pesce evidenziano come le abitudini di consumo si discostino dalle quantità raccomandate per la salute¹⁸. Infatti, confrontando le linee guida consigliate dalla Dieta Mediterranea si evidenzia un non raggiungimento della quantità settimanale ottimale.

Nell'ottica di favorire un maggiore consumo e accessibilità ai benefici del pesce, emerge il ruolo positivo delle conserve ittiche: presenti nella cultura alimentare dei popoli mediterranei sin dall'antichità, uniscono ad una composizione nutrizionale comparabile a quella del fresco una eccezionale praticità e versatilità di consumo.

18) Elaborazione da fonti INDIS (Istituto Nazionale Distribuzione e Servizi) su dati Eurostat, Istat, Ismea; e da dati Doxa/ANCIT (Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare), 2016.

Il consumo di pesce infatti necessita di promozione e soluzioni concrete affinché cresca la sensibilità della popolazione verso una maggiore assunzione di pesce nella dieta. Il basso livello di consumo attuale appare in contrasto con le evidenze positive per la salute. Per questo è importante aiutare i consumatori stessi a compiere scelte consapevoli.

In questa prospettiva, Bolton Alimentari è concretamente impegnata:

- nella promozione del consumo di pesce, con l'obiettivo di permettere a tutti di goderne le importanti proprietà nutrizionali;
- a sensibilizzare i consumatori riguardo ai benefici per la salute, soprattutto cardio-vascolare e sul sistema neuro-cognitivo, associati al consumo di pesce, in particolare delle varietà ricche di acidi grassi omega-3 (quali il tonno, le sardine, lo sgombrò, il salmone, l'acciuga, l'aringa);
- nel prestare un'attenzione continua alle esigenze alimentari di tutti i consumatori, ricercando e sviluppando costantemente linee di prodotto con caratteristiche specifiche per ogni esigenza. Bolton Alimentari, attraverso la propria divisione di Ricerca e Sviluppo, analizza costantemente le ricette dei propri prodotti alla luce delle nuove indicazioni scientifiche nutrizionali, tra le quali anche la riduzione dei tenori di sale.

Proprio per raggiungere questi obiettivi abbiamo deciso di intraprendere una serie di iniziative e collaborazioni, assicurando il nostro impegno per una corretta alimentazione di ispirazione Mediterranea.

Le collaborazioni istituzionali e i progetti di education

Ogni anno il nostro team di Ricerca e Sviluppo conduce studi con partner istituzionali di rilievo, per aumentare la conoscenza relativa alle proprietà nutrizionali del pesce in scatola.

A livello italiano, da anni abbiamo scelto di fare parte della **Nutrition Foundation of Italy (NFI)**, un'associazione non profit di riconosciuta competenza nell'ambito della ricerca sulle diverse discipline del comparto alimentare. Insieme a NFI svolgiamo indagini periodiche con l'obiettivo di verificare i benefici nutrizionali dei nostri prodotti e di scoprirne di nuovi.

Inoltre, partecipiamo e sponsorizziamo eventi e attività dedicati ai professionisti della salute come il forum di

Nutrizione Pratica “**NutriMi**”, e la **Prima Conferenza Mondiale sulla Dieta Mediterranea**, (luglio 2016), che ha riunito per la prima volta i 30 massimi esperti a livello internazionale sul tema. Abbiamo sponsorizzato, inoltre, il Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), tenutosi a Torino e che ha premiato 3 Giovani Ricercatori per i migliori abstract presentati in veste di primo autore sui temi della nutrizione.



LA DIETA MEDITERRANEA E LA PARTNERSHIP CON LA CAMPAGNA DI PROMOZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA DI IFMED

La Dieta Mediterranea rappresenta un modello alimentare sostenibile per la salute e il pianeta. È infatti frutto di un'antichissima tradizione gastronomica, sociale e culturale, strettamente legata alla convivialità, alla stagionalità dei prodotti, al cibo come rituale familiare e sociale. Proprio per questi motivi è stata dichiarata nel 2010 “**Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**” da parte dell'UNESCO. Bolton Alimentari sostiene la Dieta Mediterranea con azioni specifiche, che informano i consumatori sui benefici nutrizionali del pesce, ed è *main partner* della Campagna Europea per la Promozione della Dieta Mediterranea, promossa dall'IFMeD.

L'International Foundation of Mediterranean Diet (IFMeD)

È uno dei principali attori a livello internazionale legati alla promozione della ricerca scientifica riguardante la cultura alimentare mediterranea. Creata nel 2014, IFMeD è un polo di conoscenze multi-disciplinari riconosciute a livello internazionale che lavorano per la rivalorizzazione della Dieta Mediterranea. In questa veste, la Fondazione pubblica ogni anno rapporti e ricerche che studiano i benefici nutrizionali della Dieta Mediterranea, i cui risultati vengono presentati in eventi dedicati, su scala nazionale e globale.

IFMeD ha l'obiettivo di valorizzare la Dieta Mediterranea a 360°, creando valore aggiunto per l'intera comunità: istruzioni, università, centri di ricerca, industrie e consumatori. La Fondazione mira a sensibilizzare l'opinione pubblica su un'alimentazione sana e sostenibile e a promuovere gli accordi di cooperazione internazionale con attori sia pubblici che privati per sostenere e perseguire i valori e i benefici della Dieta Mediterranea.

NUOVA PROPOSTA ILLUSTRATA PER UNA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE PER L'AMBIENTE



Regolare attività fisica
Adeguate riposo
Vino (e altre bevande alcoliche fermentate) con moderazione e nel rispetto delle abitudini locali
Convivialità



Biodiversità e stagionalità
Prodotti tradizionali, locali ed ecologici
Attività culinarie



© 2016 Fondazione Internazionale della Dieta Mediterranea
Autore: Commissione Consultiva Scientifica di IFMeD
L'uso e la promozione di questa piramide sono permessi senza alcuna restrizione

LA CAMPAGNA “NUTRIZIONE È SALUTE”

Nel 2016 abbiamo aderito alla campagna “Nutrizione è Salute”, organizzata dalla Federazione Italiana Giuoco Calcio e dalla Lega Nazionale Dilettanti, con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, per promuovere la corretta alimentazione dei bambini e dei ragazzi che giocano a calcio.

Nel 2016 la campagna ha previsto la distribuzione di materiale informativo (dispensa divulgativa per le famiglie e manuale tecnico per i preparatori atletici) e l'organizzazione di 20 convegni regionali dedicati ai preparatori atletici, coinvolgendo oltre 1.400.000 famiglie, 1.200.000 bambini e ragazzi dai 5 anni in su e 200.000 dirigenti, tecnici e allenatori.

Nel 2017 la Campagna è stata rinnovata in collaborazione con il CONI e la Federazione Medico Sportiva e indirizzata a 4.500 medici dello sport, raggiungendo direttamente un milione di atleti delle varie discipline e loro famiglie (atleti agonisti e non agonisti a partire dai 7 anni di età) e più di 2 milioni di pazienti che transitano ogni anno nelle sale d'aspetto di 100 centri FMSI (Federazione Medico Sportiva Italiana) convenzionati e presso ambulatori privati che riguardano medici FMSI.



CHI SIAMO

SOSTENIBILITÀ

LA PESCA

LA PRODUZIONE

LE PERSONE

LA NUTRIZIONE



LA NUTRIZIONE

Il nostro impegno per una corretta alimentazione



Offrire prodotti che soddisfano i più alti standard qualitativi e nutrizionali

- Sviluppare linee guida nutrizionali applicabili a tutti i nostri prodotti;
- Applicare criteri di valutazione nutrizionale ai progetti di innovazione di prodotto;



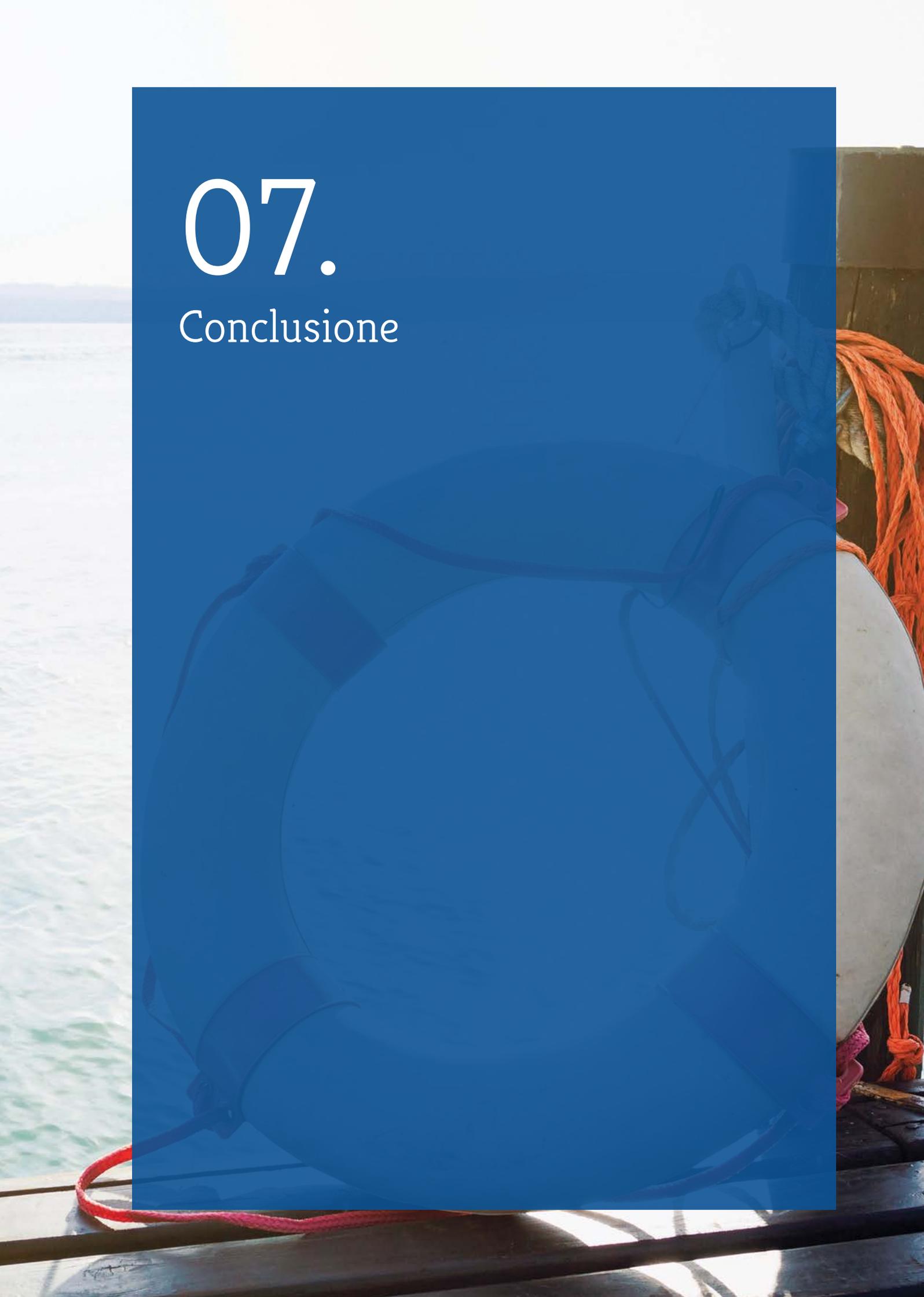
Promuovere uno stile di vita sostenibile

- Realizzare campagne di comunicazione indirizzate ai consumatori per promuovere il consumo di pesce;
- Riportare sul packaging informazioni relative ai benefici nutrizionali dei nostri prodotti;
- Partecipare e supportare iniziative indirizzate alla comunità scientifica.



07.

Conclusione



Le sfide che ci aspettano

Sviluppo sostenibile significa seguire una rotta che ci porti, giorno per giorno, a fare scelte in grado di conciliare le aspettative sociali e ambientali con quelle economiche. Quest'ultima necessità ci porta inevitabilmente a **confrontarci con la fattibilità tecnica e organizzativa di soluzioni che devono essere perseguite nel tempo, ottimizzando le risorse a disposizione**. Per questo, ogni anno decidiamo di concentrare le nostre forze sui fronti più promettenti, in modo di assicurarci dei progressi concreti in grado di sostenere nel lungo periodo il nostro programma di CSR.

Abbiamo pertanto distillato dai nostri impegni per ciascuna area alcuni traguardi che costituiranno il nostro **orizzonte di breve periodo**, impegni che rappresentano risposte ai temi più materiali e rispetto ai quali contiamo di rendicontare nei prossimi anni dei progressi significativi.



Una governance forte con la sostenibilità al centro

In primo luogo, ci dedicheremo alla messa in atto della nostra **nuova governance di sostenibilità**, disegnata per integrare, ancor più che nel passato, la CSR nella strategia aziendale; condizione che rappresenta la miglior garanzia per il perseguimento degli obiettivi che ci siamo dati.

La nostra nuova governance ci aiuterà poi a integrare nelle nostre policy Garavilla, nuovo membro di Bolton Food.



Verso una pesca sostenibile al 100%

Per quanto riguarda la pesca ci concentreremo sulla **roadmap di approvvigionamento sostenibile**, per arrivare nel medio periodo a percentuali di tutto rispetto, non solo sul tonno ma anche sulle altre specie che utilizziamo. Inoltre, intendiamo usare le **nostre barche come aree di sperimentazione di best practice** che in futuro cercheremo di diffondere lungo la nostra catena di fornitura. Restando in ambito pesca, rafforzeremo certamente il nostro impegno per la **tutela di aree protette** che, nel caso del mare, possono in certi casi rappresentare aree di ripopolamento di alcune tra le specie più pescate.



Produzione a basso impatto

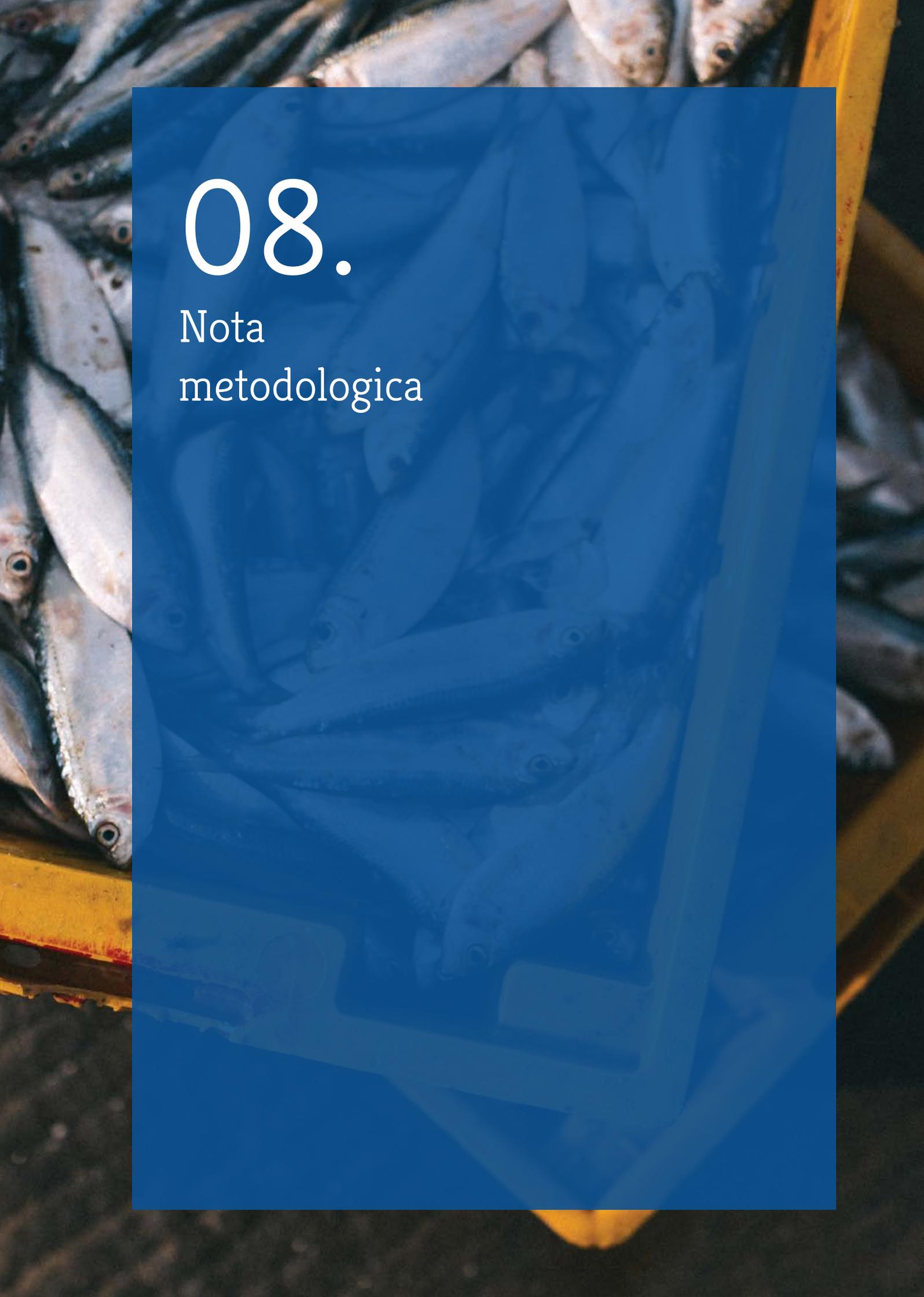
Pur non essendo i nostri processi produttivi particolarmente impattanti da un punto di vista ambientale, nel breve intensificheremo i nostri sforzi per migliorare l'efficienza energetica, attraverso la realizzazione di un **progetto di co-generazione** che riguarderà il nostro principale stabilimento produttivo. Restando in tema di gas serra, sarà potenziato l'**acquisto di carta proveniente da foreste gestite in modo sostenibile**, per arrivare all'obiettivo di non contribuire a nessuna deforestazione selvaggia.



Diritti e opportunità

Per quanto riguarda l'attenzione alle persone, vigileremo sul **rispetto dei diritti umani lungo la nostra filiera** e svilupperemo le nostre linee guida nutrizionali a cui in futuro si ispirerà il nostro processo di innovazione di prodotto.

Infine, poiché questi obiettivi non potrebbero essere realizzati senza il contributo dei **nostri collaboratori**, ci impegneremo in modo particolare per **migliorare il loro livello di soddisfazione e di coinvolgimento**, sia attraverso progetti finalizzati ad assicurare **ambienti di lavoro salubri e sicuri**, sia attraverso programmi di sviluppo e di miglioramento della **qualità della loro vita lavorativa**.

The background of the page is a photograph of a large quantity of fish, likely salmon, packed in a yellow plastic tray. The fish are arranged in rows, and their silvery scales are visible. A semi-transparent blue rectangular overlay covers the majority of the image, providing a background for the text.

08.

Nota
metodologica

Nota metodologica

Questo documento costituisce il terzo Rapporto Socio-Ambientale di Bolton Alimentari S.p.A. e segue le prime due edizioni, pubblicate rispettivamente nel 2011 e nel 2014. Il documento si ispira alle linee guida della Global Reporting Initiative (GRI), il punto di riferimento internazionale in materia di rendicontazione non-finanziaria, in particolare a quanto indicato nelle *Food Processing Sector Disclosures*, che integrano aspetti di rendicontazione aggiuntivi per le aziende operanti nel settore alimentare.

Il Rapporto Socio-ambientale di Bolton Alimentari costituisce lo strumento principale per rendicontare le performance di sostenibilità aziendali, valorizzando l'impegno, le iniziative e il processo continuo di dialogo e ascolto con i portatori d'interesse di riferimento. L'obiettivo è rendicontare i progressi compiuti da Bolton Alimentari nel triennio 2014-2017, individuare le aree di miglioramento ad oggi esistenti e stabilire nuovi impegni che costituiranno il fulcro delle attività dell'azienda per gli anni a venire.

Il presente documento rendiconta la performance di sostenibilità dei brand Rio Mare, Palmera e Saupiquet, appartenenti alla società Bolton Alimentari, che oggi è parte della divisione Bolton Food insieme a Simmenthal e al Grupo Conservas Garavilla. Il documento è valido per tutti i paesi in cui Bolton Alimentari è presente con i brand Rio Mare, Palmera e Saupiquet. I dati, le iniziative e le azioni riportate fanno riferimento al periodo che va dal 1 gennaio 2014 al 31 dicembre 2017. Il Report

contiene alcune informazioni su Bolton Group nel suo complesso, che sono state inserite all'interno del testo per contestualizzare l'operato di Bolton Alimentari in un quadro strategico più ampio. Tuttavia, sono anche menzionati alcuni progetti e attività implementati nel corso del triennio precedente (2011-2013) ma che hanno ricadute nell'arco temporale analizzato nel report.

In accordo con quanto previsto dal GRI, quest'edizione del Rapporto basa la definizione dei temi di rendicontazione maggiormente rilevanti per l'azienda e i suoi *stakeholder* sull'analisi di materialità.

L'ascolto dei portatori di interesse e l'analisi di materialità

Nel corso degli ultimi anni, Bolton Alimentari ha lavorato per identificare e mappare le esigenze dei propri *stakeholder*. Questo ha portato all'instaurazione di un dialogo aperto e costruttivo con tutti i portatori d'interesse: le loro richieste, i punti di vista e le valutazioni sono integrate nelle strategie e nelle decisioni aziendali e, nel corso degli anni, si sono moltiplicate le iniziative di *stakeholder engagement* volte alla costruzione di relazioni di lungo periodo con gli *stakeholder*.

Nella tabella sottostante vengono presentate le principali categorie di *stakeholder* dell'azienda, i canali di ascolto delle loro esigenze e le tematiche che più afferiscono a ciascuna categoria di portatore di interesse.

Stakeholder	Canali di ascolto	Temi rilevanti
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none"> → Questionari e survey interne → Piattaforma Bolton 4 You 	<ul style="list-style-type: none"> → Integrazione della sostenibilità nei processi aziendali → Coinvolgimento nella definizione dei temi materiali → Welfare aziendale → Tematiche di sostenibilità
Consumatori	<ul style="list-style-type: none"> → Canali digitali del brand → Ricerche di mercato 	<ul style="list-style-type: none"> → Promozione di una corretta nutrizione e di stili di vita sani → Tematiche di sostenibilità → Qualità e sicurezza dei prodotti → Informazioni riportate sul packaging
Fornitori	<ul style="list-style-type: none"> → Meeting periodici one-to-one 	<ul style="list-style-type: none"> → Miglioramento delle performance ambientali → Tracciabilità lungo la catena di fornitura → Qualità e sicurezza alimentare → Rispetto dei diritti umani lungo la filiera → Presenza di politiche di sostenibilità
Comunità Scientifica	<ul style="list-style-type: none"> → Convegni → Collaborazioni per la realizzazione di studi e ricerche 	<ul style="list-style-type: none"> → Promozione di stili di vita sani e di una corretta nutrizione → Innovazione di prodotto → Informazioni riportate sulle etichette → Studi ad hoc per dimostrare i benefici dei nostri prodotti
Associazioni ambientaliste	<ul style="list-style-type: none"> → Meeting periodici one-to-one 	<ul style="list-style-type: none"> → Rispetto dell'ambiente lungo tutta la filiera → Metodi di pesca sostenibili → Tracciabilità e sostenibilità dei prodotti → Rispetto dei diritti umani lungo l'intera filiera
Grande distribuzione	<ul style="list-style-type: none"> → Meeting periodici one-to-one → Attività in partnership con i retailer su tematiche di sostenibilità → Survey per misurare la soddisfazione dei retailer 	<ul style="list-style-type: none"> → Benefici nutrizionali dei prodotti → Tematiche di sostenibilità dei prodotti → Innovazione di prodotto → Collaborazione per educare i consumatori sui benefici di una sana alimentazione
Enti di controllo	<ul style="list-style-type: none"> → Ispezioni e audit → Meeting periodici one-to-one 	<ul style="list-style-type: none"> → Mantenimento della compliance normativa a livello di stabilimento → Performance ambientale e impatti sulle comunità locali
Autorità Locali	<ul style="list-style-type: none"> → Incontri istituzionali → Collaborazioni per iniziative filantropiche 	<ul style="list-style-type: none"> → Sviluppo e crescita economica a livello locale → Iniziative a favore della comunità
Comunità Locali	<ul style="list-style-type: none"> → Iniziative filantropiche 	<ul style="list-style-type: none"> → Impatti socio-economici degli stabilimenti → Generazione di indotto → Iniziative a favore della comunità
Azionisti	<ul style="list-style-type: none"> → Meeting interni 	<ul style="list-style-type: none"> → Performance economiche → Performance di sostenibilità dell'azienda

Per **materialità** s'intende, nel linguaggio dell'accounting, un aspetto o un indicatore particolarmente significativo e rilevante per l'impresa che lo rendiconta, tale cioè da rendere necessaria una verifica sull'accuratezza della rendicontazione stessa rispetto ad un determinato standard (come il GRI). Nell'ottica di individuare questi indicatori, è stata svolta un'analisi di materialità seguendo le indicazioni delle linee guida GRI.

L'analisi è incominciata dall'identificazione di una prima lista dei temi di sostenibilità più importanti per

comprendere il contesto operativo e strategico in cui Bolton Alimentari opera e per descrivere i principali impatti ambientali, economici e sociali dell'azienda. L'identificazione dei temi è stata effettuata a partire da una riflessione interna sul business di Bolton Alimentari e tenendo conto delle richieste delle linee guida GRI. La selezione dei temi è stata inoltre arricchita da un'analisi di benchmark e dal confronto con i temi identificati come rilevanti dal *Sustainability Accounting Standards Board* (SASB) per il settore "*Consumption - Processed Foods*".

Sustainability Accounting Standards Board (SASB)

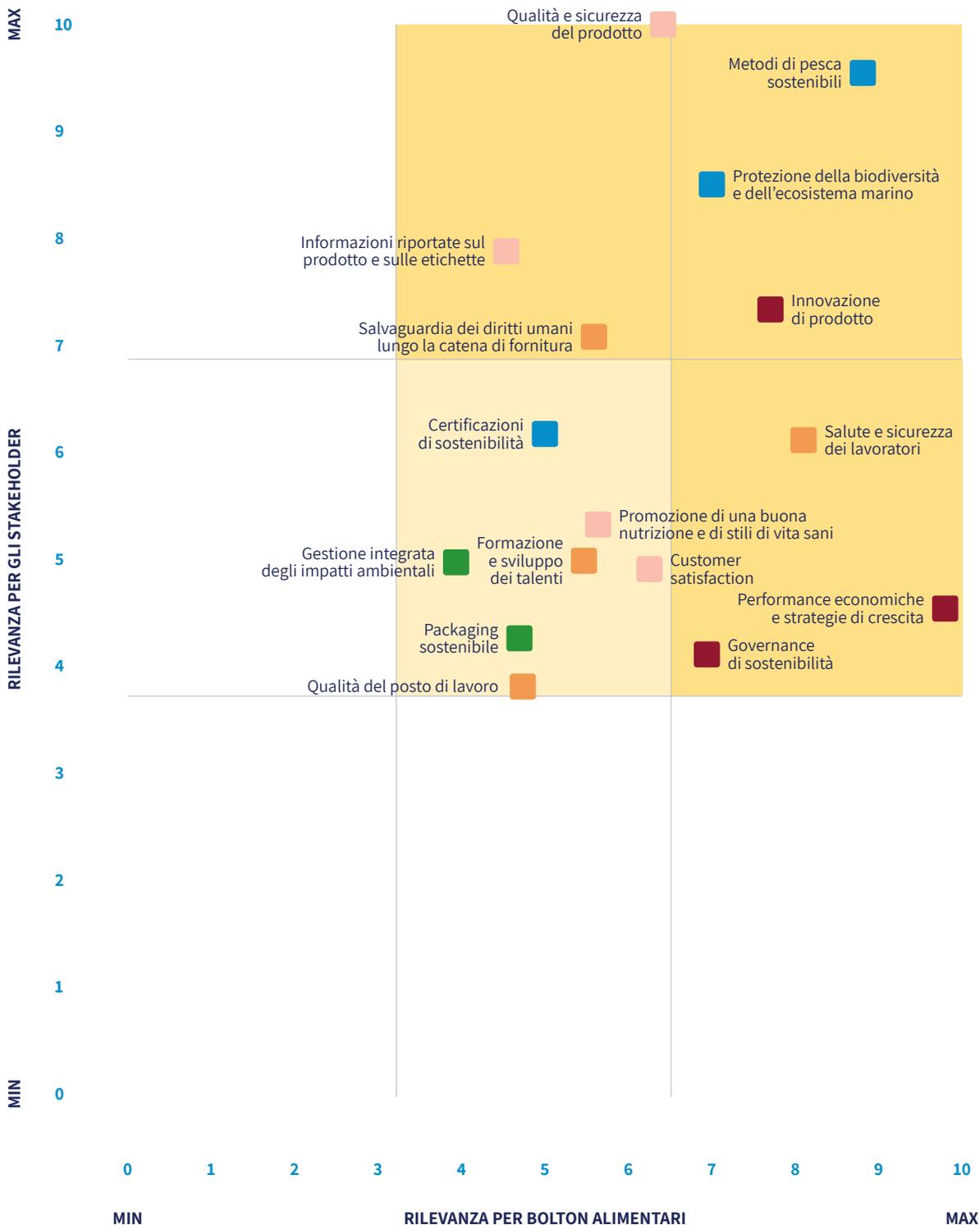
È un'organizzazione non profit che ha l'obiettivo di sviluppare e diffondere standard di rendicontazione di sostenibilità. Sul sito del SASB (<https://www.sasb.org/>)

è disponibile una matrice di materialità interattiva, suddivisa per settore merceologico, che identifica i principali temi rilevanti per le aziende attive in ciascun settore.

Una volta selezionata una long-list di temi considerati rilevanti per l'azienda e per i suoi stakeholder, sono state svolte interviste con alcuni degli stakeholder esterni e interni dell'azienda sopra citati, che hanno attribuito dei punteggi quantitativi ai temi presenti nella lista, in modo da identificare quelli prioritati, ossia i **temi** cosiddetti "**materiali**".

La matrice sottostante rappresenta l'output dell'analisi delle interviste e nei riquadri evidenziati in giallo si trovano i temi materiali su cui l'azienda ha focalizzato la propria rendicontazione. I temi sono suddivisi in 5 aree che rappresentano i 5 pilastri della strategia di Bolton Alimentari per la sostenibilità: la governance, la pesca sostenibile e il rispetto dell'ecosistema marino, l'ambiente, le persone e la corretta nutrizione.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ DI BOLTON ALIMENTARI



- LA DIREZIONE STRATEGICA
- IL VALORE DEL BENESSERE
- IL RISPETTO DELL'AMBIENTE
- LA PESCA E LA TUTELA DELL'ECOSISTEMA
- IL RISPETTO DELLE PERSONE



Metodologie di calcolo

CAPITOLO PERSONE:

Per quanto concerne gli infortuni, l'**indice di gravità** misura il numero di giornate lavorative perse a causa degli infortuni ed è calcolato come il rapporto tra numero totale di giornate lavorative perse sulle giornate di lavoro totali, moltiplicato per 1.000.000. L'**indice di frequenza**, invece, corrisponde al rapporto tra numero totale di infortuni e ore di lavoro, moltiplicato per 1.000.000.

Il **tasso di turnover** è stato calcolato rapportando il numero di dimissioni avvenute nel corso di un anno con il numero medio di dipendenti registrato alla fine di ogni anno considerato.

CAPITOLO AMBIENTE:

Per quanto riguarda le emissioni di gas serra, i fattori di conversione considerati per il calcolo delle emissioni dirette e indirette sono i seguenti:

	Emissioni dirette di gas serra
Tipologia di gas serra	Fattore di conversione
Anidride carbonica (CO ₂)	<p>Italia: Per le emissioni di CO₂ (scopo 1) relative allo stabilimento di Cermenate sono stati tenuti in considerazione i dati comunicati al Ministero dell'Ambiente nell'ambito dell'Emissions Trading Scheme (ETS)¹⁹. Per il calcolo della CO₂ relativo alla sede di Via Pirelli, è stato utilizzato invece il fattore di conversione 0,2678 da kWh di gasolio a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, fattore di conversione afferente al "Diesel 100% Mineral"), il fattore 0,20405 da kWh di gas naturale a kg CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA)</p> <p>Francia: Per il calcolo della CO₂ è stato utilizzato il fattore di conversione 55,8 da GJ di Gas naturale a kg CO₂ (fonte: Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME)</p>
Metano (CH ₄)	<p>Italia: Per il calcolo del metano è stato utilizzato il fattore di conversione 0,00030 da kWh di gasolio a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, fattore di conversione afferente al "Gas Oil"), il fattore 0,00006 da kWh di Diesel a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, fattore di conversione afferente al "Diesel 100% Mineral"), il fattore 0,00028 da kWh di gas naturale a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA)</p> <p>Francia: Per il calcolo del metano è stato utilizzato il fattore di conversione 0,15 da GJ di Gas naturale a kg CO₂ (fonte: Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME)</p>
Ossido di diazoto (N ₂ O)	<p>Italia: Per il calcolo del N₂O è stato utilizzato il fattore di conversione 0,02387 da kWh di gasolio a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, fattore di conversione afferente al "Gas Oil"), il fattore 0,0021 da kWh di Diesel a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA, fattore di conversione afferente al "Diesel 100% Mineral"), il fattore 0,00011 da kWh di gas naturale a kg di CO₂ (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA)</p> <p>Francia: Per il calcolo dell'ossido nitrico è stato utilizzato il fattore di conversione 0,663 da GJ di Gas naturale a kg CO₂ (fonte: Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME)</p>
Esafuoruro di zolfo (SF ₆)	<p>Italia/Francia: Per il calcolo del SF₆ è stato utilizzato il fattore di conversione 0,20444 da kWh di gas naturale a kg di CO₂ eq. (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA). Una volta ottenuti i valori in kg di CO₂ eq., i valori sono stati convertiti in tonnellate di SF₆ utilizzando il fattore di conversione per cui 1kg di SF₆= 22800 kg di CO₂ eq. (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA)</p>
Trifluoruro di azoto (NF ₃)	<p>Italia/Francia: Per il calcolo della NF₃ è stato utilizzato il fattore di conversione 0,20444 da kWh di gas naturale a kg di CO₂ eq. (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA). Una volta ottenuti i valori in kg CO₂ eq., i valori sono stati convertiti in tonnellate di NF₃ utilizzando il fattore di conversione per cui 1kg di NF₃= 17200kg di CO₂ eq. (fonte: Department for Environment, Food & Rural Affairs - DEFRA)</p>

Emissioni dirette di gas serra (Scopo 2)	
Tipologia di gas serra	Fattore di conversione
Anidride carbonica (CO ₂)	Abbiamo utilizzato il fattore 1GJ = 90 ton di CO ₂ eq. per la Francia e 1GJ = 359 ton di CO ₂ eq. per l'Italia (fonte: Terna - "Confronti energetici internazionali" e Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME). In particolare, le emissioni scopo 2 relative allo stabilimento di Cermenate sono considerate nulle in quanto tutto il fabbisogno elettrico dello stesso è certificato come proveniente da fonti rinnovabili.

L'equivalenza tra il peso delle utilitarie e le tonnellate di banda stagnata risparmiate, grazie al nostro impegno per l'incremento della sostenibilità del packaging, è stata ottenuta prendendo in considerazione il peso medio delle 5 utilitarie più vendute in Italia da giugno 2016 a maggio 2017 (fonte: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, elaborazioni: UNRAE, Publieditor).

descrive il "perimetro" di applicazione del tema materiale, ovvero indica gli stakeholder maggiormente impattati da quel tema. Il perimetro viene definito "interno" se il tema produce un impatto all'interno dei confini aziendali, ed "esterno" se il tema produce i suoi effetti anche al di fuori dell'azienda.

IL PERIMETRO DEI TEMI MATERIALI

La tabella sottostante mostra su quali categorie di stakeholder ciascun tema materiale produce impatti positivi o negativi, riportando una breve descrizione del tema e l'indicatore GRI associato. L'ultima colonna

19) Il Sistema europeo di scambio delle quote di emissione (EU ETS), o "Emissions Trading Scheme", è il primo mercato mondiale relativo alle emissioni di anidride carbonica ed è attualmente il più esteso. In questo regime, le imprese ricevono o acquistano quote di emissione proporzionali alla loro performance ambientale che, se necessario, possono scambiare per soddisfare il fabbisogno delle imprese meno virtuose.



Tema materiale	Descrizione	Indicatori GRI Standard associati	Perimetro
Governance della sostenibilità	Per noi la sostenibilità rappresenta un driver strategico che influenza il modo in cui prendiamo le nostre decisioni di business. Per questo motivo, è fondamentale gestire gli aspetti di sostenibilità con adeguati processi di governance interni e il presidio puntuale di un team dedicato.	GRI 102: General Disclosures	Perimetro interno
Innovazione di prodotto	Abbiamo scelto un approccio all'innovazione che consiste nella creazione di prodotti sempre più sostenibili e rispondenti alle esigenze dei nostri consumatori, così da garantire un minor impatto sull'ambiente e un ascolto costante delle richieste del mercato.	-	Perimetro interno ed esterno (grande distribuzione, consumatori, comunità scientifica)
Performance economiche e strategie di crescita	Al fine di assicurare una crescita economica duratura e sostenibile del nostro business, dobbiamo porre la massima attenzione alle nostre performance attuali e adottare strategie di crescita tempestive e puntuali.	GRI 201: Economic Performance	Perimetro interno ed esterno (azionisti)
Metodi di pesca sostenibili	È per noi fondamentale continuare a lavorare per una pesca sostenibile, adottando metodi di pesca a ridotto impatto ambientale.	GRI 301: Materials G4-FP1: Percentuale del volume di materie prime acquistato dai fornitori conforme alle Policy aziendali	Perimetro esterno (associazioni ambientaliste, fornitori, consumatori)
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino	Oltre a garantire l'utilizzo di metodi di pesca sostenibili e una completa tracciabilità dei nostri prodotti, ci impegniamo proattivamente a tutelare l'ecosistema marino, come dimostrato dalle attività svolte con l'ISSF e dal progetto a tutela dell'Area Marina Protetta delle Isole Egadi.	GRI 304: Biodiversity	Perimetro esterno (associazioni ambientaliste, comunità locali)

Tema materiale	Descrizione	Indicatori GRI Standard associati	Perimetro
Certificazioni di sostenibilità	L'ottenimento di certificazioni di sostenibilità, come quella erogata dal Marine Stewardship Council, rafforzano la nostra credibilità agli occhi dei consumatori e garantiscono il massimo presidio degli aspetti di sostenibilità lungo la catena di fornitura. Inoltre, nell'ottica di garantire la massima trasparenza ai nostri consumatori e di assicurarci della piena sostenibilità dei nostri approvvigionamenti, poniamo la massima attenzione per tracciare il percorso di ogni nostro prodotto lungo la catena di fornitura, dalla barca alla tavola.	<p>G4-FP2: Percentuale del volume di materie prime acquistato conforme a standard di sostenibilità internazionali</p> <p>G4-FP1: Percentuale del volume di materie prime acquistato dai fornitori conforme alle Policy aziendali</p>	Perimetro interno ed esterno (fornitori, associazioni ambientaliste)
Qualità e sicurezza dei prodotti	Per la nostra azienda garantire la massima sicurezza dei prodotti che immettiamo sul mercato è un elemento imprescindibile. Per questo motivo, svolgiamo controlli puntuali su tutte le materie prime e i prodotti che entrano ed escono dai nostri stabilimenti.	<p>GRI 416: Customer Health and Safety</p> <p>G4-FP5: Percentuale di prodotto finito proveniente da siti certificati da società indipendenti in rapporto alla loro performance di salute e sicurezza</p>	Perimetro esterno (consumatori, grande distribuzione, autorità sanitarie)
Informazioni riportate sui prodotti e sulle etichette	Nell'ottica di venire incontro alle necessità dei consumatori, che vogliono conoscere la provenienza e le proprietà dei prodotti che acquistano, lavoriamo per riportare un elevato numero di informazioni sulle nostre confezioni.	GRI 417: Marketing and Labeling	Perimetro esterno (consumatori, grande distribuzione, autorità di controllo)
Promozione di una buona nutrizione e di stili di vita sani	Il nostro impegno proattivo per la diffusione di corrette abitudini alimentari, le collaborazioni a progetti come Nutrizione è salute o la partnership con IFMeD e la promozione di stili di vita sani è uno degli elementi caratterizzanti dell'azienda e la dimostrazione della nostra volontà di agire per il benessere dei nostri consumatori.	-	Perimetro esterno (consumatori, grande distribuzione, comunità scientifica)
Customer Satisfaction	Un'elevata soddisfazione dei nostri clienti è per noi motivo di orgoglio e la conferma di un modo di agire corretto. Per questo, prestiamo la massima attenzione alle richieste dei nostri clienti e alle valutazioni che forniscono in merito alle nostre prestazioni.	GRI 102: General Disclosures	Perimetro esterno (consumatori, grande distribuzione)

Tema materiale	Descrizione	Indicatori GRI Standard associati	Perimetro
Gestione integrata degli impatti ambientali	Per assicurare la progressiva riduzione degli impatti ambientali dei nostri stabilimenti, mettiamo in atto una gestione capillare ed oculata delle varie tipologie di impatto, a tutela dell'ambiente e della collettività.	GRI 302: Energy GRI 303: Water GRI 305: Emissions GRI 306: Effluents and waste	Perimetro esterno (enti di controllo, comunità locali, autorità locali)
Packaging sostenibile	La sostenibilità del packaging, in termini di riduzione degli spessori e utilizzo di materiali riciclati, è uno degli ambiti principali in cui si concentrano i nostri sforzi legati all'innovazione, con l'obiettivo di diminuire ulteriormente i potenziali impatti ambientali legati ai nostri prodotti finiti.	GRI 301: Materials	Perimetro esterno (consumatori, fornitori)
Salvaguardia dei diritti umani lungo la catena di fornitura	La tutela dei diritti dei lavoratori impegnati lungo la catena di fornitura è per noi un elemento imprescindibile e chiediamo a tutti i nostri fornitori di aderire ai contenuti della nostra Policy sui Diritti Umani	GRI 412: Human Rights Assessment	Perimetro esterno (fornitori, associazioni ambientaliste)
Salute e sicurezza dei lavoratori	La garanzia della salute e della sicurezza dei nostri dipendenti rappresenta per noi una priorità strategica e poniamo in essere attività di formazione ed efficientamento dei nostri stabilimenti volte a ridurre il numero di incidenti sul lavoro.	GRI 403: Occupational Health and Safety	Perimetro interno
Qualità del posto di lavoro	Siamo attenti a far sì che le nostre persone possano sempre lavorare in un ambiente stimolante e di qualità e per questo ogni anno elaboriamo nuove iniziative di welfare aziendale	GRI 401: Employment	Perimetro interno
Formazione e sviluppo dei talenti	Siamo consapevoli che lo sviluppo professionale rappresenti un tema rilevante per il successo sia delle nostre persone sia dell'azienda	GRI 401: Employment	Perimetro interno

GRI - Content Index

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
1. Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	La sostenibilità di Bolton Group, una scelta quotidiana/I nostri risultati, all'insegna della qualità responsabile	-
102-2	Attività, brands, prodotti e servizi	Chi siamo	
102-3	Ubicazione del quartier generale dell'organizzazione	Chi siamo	-
102-4	Ubicazione delle principali attività operative	Chi siamo	
102-6	Mercati serviti (incluso analisi geografica, settori serviti, tipologia di clienti e beneficiari)	Chi siamo	-
102-7	Dimensione dell'organizzazione	Chi siamo	Non vengono riportate la quantità di prodotti finiti e la capitalizzazione suddivisa in debito e patrimonio netto. Bolton Alimentari si impegna per i prossimi anni a raccogliere le informazioni necessarie per ottenere la copertura completa dell'indicatore.
102-8	Informazioni sui dipendenti ed altri lavoratori	Le nostre persone	-
102-9	Descrizione della supply chain	Dagli oceani al consumatore: il presidio della catena di fornitura	-
102-10	Cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione riguardanti: dimensioni, struttura, assetto proprietario e supply chain dell'organizzazione	Le nostre persone.	Non vi sono stati cambiamenti di rilievo nel periodo 2014-2016 in relazione alla struttura dell'azienda, al suo assetto proprietario e alla supply chain

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
102-11	Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	La sostenibilità nei nostri processi produttivi	-
102-12	Sottoscrizione o adozione di principi, iniziative o carte sviluppate da enti esterni in merito a performance economiche, ambientali e sociali	La pesca sostenibile del tonno	-
102-13	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	La pesca sostenibile del tonno	-
Strategia			
102-14	Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	La sostenibilità di Bolton Group, una scelta quotidiana/I nostri risultati, all'insegna della qualità responsabile	
102-15	Descrizione dei principali impatti, rischi e opportunità	Le ragioni del nostro impegno / La pesca e la tutela dell'ecosistema marino / La sostenibilità nei nostri processi produttivi / Il rispetto delle persone / La corretta alimentazione	-
Etica ed integrità			
102-16	Descrizione della mission, dei principi, valori e norme di comportamento dell'organizzazione	Chi siamo	
102-17			
Governance			
102-18	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono al più alto organo di governo	Chi siamo	
102-21	Consultazione delle parti interessate su questioni economiche, ambientali, e argomenti sociali		
Stakeholder engagement			
102-40	Elenco degli stakeholder	Nota metodologica	
102-41	Accordi collettivi di contrattazione	Tutti i nostri dipendenti sono coperti da accordi collettivi di contrattazione	
102-42	Principi per identificare e selezionare gli stakeholder	Nota metodologica	-

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
102-43	Approccio dell'organizzazione all'attività di coinvolgimento degli stakeholder	Nota metodologica	-
102-44	Elenco dei temi chiave emersi da attività di stakeholder engagement e descrizione di come l'organizzazione risponde	Nota metodologica	-
Pratiche di reporting			
102-45	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato o documenti equivalenti	Nota metodologica	
102-46	Spiegazione del processo di definizione dei contenuti del Bilancio di Sostenibilità e del modo in cui l'organizzazione ha implementato i relativi Principi di Reporting	Nota metodologica	-
102-47	Lista degli aspetti materiali identificati	Nota metodologica	-
102-48	Spiegazione degli effetti di qualunque modifica apportata nei report precedenti e motivazione di tali modifiche	-	Non ci sono state modifiche significative rispetto alle precedenti edizioni del report
102-49	Spiegazione dei cambiamenti di obiettivo e perimetro più significativi	-	Non ci sono state modifiche significative rispetto alle precedenti edizioni del report
102-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica	
102-51	Data del report precedente	Nota metodologica	
102-52	Frequenza di rendicontazione	Nota metodologica	
102-53	Contatti utili per chiedere informazioni sul report e i suoi contenuti	Quarta di copertina	-
102-54	Conformità alle Linee Guida GRI	Nota metodologica	-
102-55	Politiche e pratiche di verifica esterna della relazione sulla sostenibilità sociale	-	Il presente documento non è sottoposto a verifica esterna.

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
2. Indicatori di performance economica			
Performance economica			
201	Management approach disclosures	Chi siamo	-
201-1	Valore economico generato, distribuito e trattenuto	Chi siamo	-
Pratiche di approvvigionamento e appalti			
G4-DMA	Disclosures on management approach	Dagli oceani al consumatore: il presidio della catena di fornitura	-
G4-FP1	Percentuale del volume di materie prime acquistato dai fornitori conforme alle Policy aziendali	Dagli oceani al consumatore: il presidio della catena di fornitura	Il 100% dei prodotti che acquistiamo è conforme alle nostre Policy di acquisto interne
G4-FP2	Percentuale del volume di materie prime acquistato conforme a standard di sostenibilità internazionali	La pesca e la tutela dell'ecosistema marino	-
3. Indicatori di performance ambientale			
Materie prime			
301	Management approach disclosures	La sostenibilità nei nostri processi produttivi	-
301-1	Volume di materie prime utilizzate	La sostenibilità nei nostri processi produttivi / La corretta alimentazione	-
302-2	Percentuale di materie prime riciclate tra le materie prime utilizzate	La sostenibilità nei nostri processi produttivi / La corretta alimentazione	-
Energia			
302	Management approach disclosures	La sostenibilità nei nostri processi produttivi	-
302-1	Consumi di energia all'interno dell'organizzazione	La performance dei nostri stabilimenti	-
Acqua			
303	Management approach disclosures	La sostenibilità nei nostri processi produttivi	-
303-1	Prelievo d'acqua totale per fonte	La performance dei nostri stabilimenti	-

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
Biodiversità			
304	Management approach disclosures	La pesca e la tutela dell'ecosistema marino	-
304-3	Habitat naturali protetti e ripristinati	La pesca e la tutela dell'ecosistema marino.	La Riserva naturale marina delle Isole Egadi ha una superficie di 53.992 ha di mare
Emissioni			
305	Management approach disclosures	La sostenibilità nei nostri processi produttivi	-
305-1	Emissioni dirette di gas a effetto serra (Scopo 1)	La performance dei nostri stabilimenti	-
305-2	Emissioni indirette di gas a effetto serra (Scopo 2)	La performance dei nostri stabilimenti	-
Rifiuti			
306	Management approach disclosures	La sostenibilità nei nostri processi produttivi	-
306-1	Scarichi d'acqua totali per destinazione e tipologia di trattamento	La performance dei nostri stabilimenti	-
306-2	Peso totale dei rifiuti prodotti per tipologia e metodo di smaltimento	La performance dei nostri stabilimenti	-
4. Indicatori di performance sociale			
Dipendenti			
401	Management approach disclosures	Il rispetto delle persone	-
401-1	Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover divisi per età e genere	Le nostre persone	-
Salute e sicurezza sul lavoro			
403	Management approach disclosures	Il rispetto delle persone	-
403-2	Tasso di infortuni sul lavoro, di malattia, di giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi, suddivisi per area geografica e per genere	Le nostre persone	-
Formazione e istruzione			
404	Management approach disclosures	Il rispetto delle persone	-

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
404-1	Ore di formazione erogate in media ai dipendenti, suddivisi per genere e categoria	Le nostre persone	-
404-2	Programmi per l'aggiornamento delle competenze	Le nostre persone	-
404-3	Percentuale di dipendenti coinvolti nella valutazione periodica delle performance	Le nostre persone	-
Diversità e pari opportunità			
405	Management approach disclosures	Il rispetto delle persone	-
405-1	Suddivisione del massimo organo di governo aziendale per genere e suddivisione dell'organico per genere	Chi siamo / Le nostre persone	-
4. Indicatori di performance sociale			
Comunità locali			
413	Management approach disclosures	Il rispetto delle persone	-
413-1	Percentuali di attività condotte coinvolgendo le comunità locali, tramite una valutazione degli impatti o programmi di sviluppo locali	La filiera responsabile e il nostro modello di business / il nostro impegno per la filiera e le comunità locali	-
413-2	Siti di proprietà dell'azienda collegati a impatti negativi attuali e potenziali sulle comunità locali	-	Gli unici impatti negativi sulle comunità locali collegati all'attività dell'azienda sono l'inquinamento olfattivo e gli scarichi di acque reflue legati allo stabilimento di Quimper. Le relative azioni di mitigazione sono rendicontate nel capitolo "La sostenibilità nei nostri processi produttivi"
Valutazione dei fornitori con criteri sociali			
414	Management approach disclosures	La Filiera Responsabile e il nostro modello di business	-

GRI Content Index			
Codice dell'indicatore GRI-G4	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti / note	Omissioni
414-1	Nuovi fornitori sottoposti a valutazione con criteri di carattere sociale	La Filiera Responsabile e il nostro modello di business	
414-2	Valutazione degli impatti sociali negativi nella supply chain e programmi intrapresi	La Filiera Responsabile e il nostro modello di business	Il 100% dei nostri prodotti sono soggetti a controlli di salute e sicurezza
5. Responsabilità di prodotto			
Salute e sicurezza dei consumatori			
416	Management approach disclosures	La corretta alimentazione	-
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza per prodotto e categorie di servizi	I nostri prodotti sicuri, sani e di qualità	Il 100% dei nostri prodotti sono soggetti a controlli di salute e sicurezza
Informazioni riportate su prodotti e servizi			
417	Management approach disclosures	La pesca e la tutela dell'ecosistema marino / La sostenibilità nei nostri processi produttivi / La corretta alimentazione	-
417-1	Tipologia di informazioni riportate sulle confezioni dei prodotti e percentuale di prodotti soggetti a tali requisiti informativi	La sostenibilità dei nostri processi produttivi / La corretta alimentazione	

