



Rigoni di Asiago

Au coeur de la nature depuis 1923

**DOCUMENT DE RESPONSABILITÉ SOCIALE D'ENTREPRISE
2020**

« Nous sommes fermement convaincus qu'en tant que société internationale, nous devons faire des choix responsables, développer des styles de vie durables et utiliser la meilleure technologie disponible afin de créer un équilibre entre les disponibilités et la consommation de ressources.

« **Au coeur de la nature** », telle est l'identité que nous ne trahirons jamais ; depuis toujours, nous sommes bio et nous l'avons fait pour créer des produits bons pour le consommateur et avec un impact minime sur l'environnement.

Aujourd'hui, tout le monde parle de durabilité ; je considère que le consommateur a besoin d'avoir une information correcte en matière de « green economy ». On sait depuis longtemps que l'agriculture est responsable de plus de 30 % des émissions de

gaz à effet de serre, de la pollution des eaux usées en irrigation à cause de l'utilisation de quantités massives d'engrais chimiques. La meilleure réponse, à mon avis, consiste à donner davantage de valeur et de qualité aux aliments que nous mangeons, sans gaspillage.

La production d'aliments biologiques tient compte des coûts et bénéfiques pour tous, environnement compris.

Un bon rapport avec les aliments et une information correcte sont les outils qui me semblent nécessaires pour le développement de la « green economy » (l'économie verte).

Andrea Rigoni,
PDG de Rigoni di Asiago



TABLE DES MATIÈRES

1. QUI SOMMES-NOUS ? page 4

2. NOTRE MONDE BIO page 10

**3. NOTRE
RESPONSABILITÉ D'ENTREPRISE** page 21

**4. LES RÉSULTATS OBTENUS
ET LES OBJECTIFS À VENIR** page 62



QUI SOMMES-NOUS ?

NOTRE HISTOIRE

Tout commence dans les années 20, sur le haut-plateau d'Asiago, quand grand-mère Elisa a mis toute son énergie clairvoyante pour transformer son activité d'apicultrice, jusqu'alors plutôt menée en amateur, en un véritable métier, impliquant toute la famille. Notre histoire est simple, elle parle de passion, d'amour pour la nature et d'un lien profond avec nos lieux d'origine.

Depuis toujours, nous avons choisi de travailler exclusivement des matières premières biologiques de haute qualité afin d'offrir des produits bons pour l'homme et pour l'environnement. À la production traditionnelle de miel, nous avons ajouté avec succès au fil du temps, celle de Fiordifrutta (préparation de fruits), Nocciolata (pâte à tartiner au cacao et noisettes), Dolcedì (édulcorant naturel) e Tantifrutti (boisson aux fruits). Des produits de grande qualité, qui ont conquis des millions de familles en Italie mais aussi dans le reste du monde.

Notre succès est dicté par l'amour de l'environnement, en effet, nous travaillons dans la nature et avec la nature. Choisir le bio sans aucun compromis pour nous, c'est croire en un avenir meilleur, durable, pour les consommateurs d'aujourd'hui et pour les générations de demain. C'est un engagement constant, une voie que nous avons choisi de suivre il y a de nombreuses années.



« Produire des aliments bons, sains et simples, au bénéfice du consommateur. C'est notre philosophie de production depuis que notre entreprise a vu le jour, en 1923. Nous produisons des aliments biologiques depuis 1992, en soutenant les filières de production italiennes. Nous ne nous contentons pas de proclamer des concepts tels que le terroir et la durabilité, nous en faisons des choix que nous pratiquons chaque jour avec cohérence. »

Andrea Rigoni - PDG de Rigoni di Asiago



-
- 1923** — Grâce à la passion de « nonna » Elisa, nous nous lançons dans la production de miel. **C'est le début d'une grande aventure.**
- 1990** — Nous ouvrons notre site de production à Foza.
- 1992** — Nos produits sont certifiés « labels bio ».
- 1996** — Naissance de Fiordifrutta.
- 2005** — Nous ouvrons notre nouveau centre logistique à Albaredo d'Adige (VR).
- 2006** — Fiordifrutta devient leader du marché italien (données Nielsen).
- 2008** — Nous créons deux nouveaux produits : Nocciolata, pâte à tartiner au cacao et aux noisettes et Dolcedi, édulcorant extrait des pommes.
- 2009** — Après la filiale commerciale déjà existante aux États-Unis, nous inaugurons la filiale française.
- 2014/16** — Nous créons Tantifrutti, Nocciolata Sans Lait et Dolceherbe.
- 2017** — Nous ouvrons la nouvelle ligne de production dédiée à Nocciolata à Albaredo d'Adige (VR).
- 2018** — Naissance de Nocciolata Bianca. Nous inaugurons la filiale aux Pays-Bas.
- 2019** — Nous lançons Mielbio Alpi Italiane et l'Édition Limitée de Fiordifrutta au safran (avec Zafferano Leprotto bio).
- 2020** — **NOUVEAUTÉ 2020** · Naissance de l'Édition Spéciale de Fiordifrutta & Tantifrutti : la qualité du fruit bio combinée aux propriétés bénéfiques des herbes aromatiques.

PRÈS DE 100 ANS D'AMOUR POUR LE BIO

Nous attachons de la VALEUR au territoire, à la planète et aux personnes. Nous opérons :

- en choisissant chaque jour, depuis 97 ans, la méthode biologique pour réduire l'impact de la production sur les sols ;
- en protégeant notre tradition grâce à des contrôles de qualité stricts et des certifications ;
- en ne renonçant jamais à notre identité, tout en cherchant à nous améliorer constamment ;
- en respectant et en valorisant les activités de chaque travailleur, quelle que soit sa fonction ;
- en soutenant des projets innovants et en portant notre regard vers des horizons toujours nouveaux, sans oublier que nous puisons nos origines dans le haut-plateau d'Asiago et que nos produits parleront toujours de leur terre originelle.



NOTRE TERRITOIRE

Nous sommes liés à notre territoire depuis presque 100 ans. Notre histoire a commencé au cœur du haut-plateau d'Asiago, où elle se poursuit encore aujourd'hui.

Ici se situent notre site de production, à Foza, ainsi que nos bureaux, à Asiago. Cet endroit magique est le décor de tous nos gestes d'attention et du soin que nous accordons à la nature. Le haut-plateau d'Asiago, également dit des « Sept Communes », est un vaste territoire, qui se trouve sur les Préalpes vicentines, dans la province de Vicenza. Il est couvert sur plus de 67 % par une surface boisée et dispose d'une biodiversité propre à la zone alpine.

NOTRE PRÉSENCE EN ITALIE ET DANS LE MONDE

Outre notre usine de production de Foza et notre site stratégique d'Asiago, nous disposons d'un centre de production et de logistique Albaredo d'Adige, dans la province de Vérone. Nous disposons en outre d'un point de vente à Asiago et d'un concept store à Milan. De plus, nous sommes présents à l'étranger avec notre réseau commercial en France, aux États-Unis et aux Pays-Bas. Nous récoltons une partie des matières premières en Italie, grâce à notre collaboration avec des agriculteurs certifiés et une autre partie en Bulgarie, où nous disposons d'exploitations agricoles qui nous appartiennent.

Concept store de Milan

Point de vente d'Asiago

Site de production et centre logistique d'Albaredo d'Adige

Site de production de Foza

Siège social d'Asiago

Rigoni di Asiago USA

Rigoni di Asiago Benelux

Rigoni di Asiago France

Rigoni di Asiago Bulgarie (Fermes agricoles)



NOTRE MONDE BIO

NOTRE FILIÈRE

Notre production est basée sur l'utilisation d'ingrédients soigneusement sélectionnés et sur l'utilisation de technologies innovantes et durables. L'agriculture biologique est notre véritable crédo, un choix éthique, qui incarne des valeurs profondes telles que la protection de l'environnement et l'attention au bien-être de nos consommateurs.

Les fermes agricoles de notre propriété et la collaboration, désormais de longue date, avec un réseau d'apiculteurs et d'agriculteurs présents en Italie et à l'étranger, nous donnent un contrôle direct sur notre filière. Cela nous permet de contrôler chaque étape du processus de fabrication, de la culture de la matière première jusqu'au conditionnement du produit fini et à sa distribution.

Notre miel est 100 % italien et provient de zones préservées, du nord au sud de la Péninsule.

Nos fruits sont cultivés dans des zones idéales et récoltés à parfaite maturité afin de préserver leurs parfums et saveurs. Les abricots et les pêches proviennent du centre de l'Italie, les agrumes du sud. Nous cultivons dans nos cultures en Bulgarie tous les fruits de petite taille et les pommes. Nous recueillons les noisettes en Italie et sur nos terres bulgares et dans d'autres grands pays producteurs.



NOTRE PRODUCTION BREVETÉE

Une fois qu'ils ont été cueillis et sélectionnés avec soin, nos fruits sont aussitôt congelés et transportés à Foza, où ils sont travaillés à travers un processus innovant à température ambiante, qui permet d'en exalter les caractéristiques et d'en conserver les propriétés intactes.

Le même procédé à basse température est utilisé également pour le miel, qui conserve ainsi toutes les propriétés qui le caractérisent.

En ce qui concerne la pâte à tartiner, produite à Foza et à Albaredo d'Adige, tous ses ingrédients sont d'abord mélangés puis passés à travers différents laminoirs spécifiques avant d'être réduits en poudre. Le passage suivant est le conchage, pendant lequel la poudre est longuement mélangée, toujours à température contrôlée, jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse et homogène.

Après cette phase, les produits sont mis dans les emblématiques récipients en verre de forme octogonale, étiquetés et fermés sous vide avec un bouchon en aluminium. Dans les sites de production, l'ensemble de la matière première ainsi que le produit fini sont soumis à des contrôles stricts effectués par des laboratoires internes.



MARCHÉ ITALIEN

Nous sommes leaders en Italie sur le marché des confitures sous la marque Fiordifrutta et à la seconde place sur le marché du miel avec Mielbio et des pâtes à tartiner avec Nocciolata.



AUGMENTATION DU CHIFFRE D'AFFAIRES EN ITALIE

TENDANCE À LA HAUSSE
EN 2019
PAR RAPPORT À 2018

4 %

POURCENTAGE D'AUGMENTATION
EN 2020
PAR RAPPORT À 2019

10,91 %

* Les données se réfèrent au chiffre d'affaires total de l'entreprise

MARCHÉ ÉTRANGER

En 2020, les ventes à l'étranger ont représenté 37 % de l'ensemble du chiffre d'affaires de notre entreprise, avec une hausse d'environ 27 % par rapport à 2019.

En 2020, à cause de la pandémie, nous avons connu des ventes en dents de scie, provoquées évidemment par le développement anormal du marché, et cela a rendu la comparaison avec les années précédentes plus difficile.

Avec 4 000 tonnes de produits vendus, la France est notre marché principal pour Nocciolata (presque le double de l'Italie, qui reste à la 2e place).



« De plus en plus de personnes dans le monde choisissent nos produits. Offrir notre qualité biologique et garantir non seulement des normes de sécurité élevées mais aussi des moments de gourmandise et de douceur à autant de familles dans le monde, représente pour moi un motif de grande fierté. »

Cristina Rigoni - Responsable des ventes à l'international

NOS MARCHÉS À L'ÉTRANGER

AUSTRALIE	CCG - Conseil de coopération du Golfe	PAYS-BAS
AUTRICHE	ALLEMAGNE	POLOGNE
BELGIQUE	JAPON	ROYAUME-UNI
BULGARIE	GRECE	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
CANADA	HONG KONG	RUSSIE
CHINE	ISRAËL	ESPAGNE
CORÉE	LETTONIE	SUÈDE
CROATIE	LUXEMBOURG	SUISSE
DANEMARK	MALTE	TURQUIE
ESTONIE	MONTENEGRO	HONGRIE
FINLANDE	NORVÈGE	ÉTATS-UNIS
FRANCE	NOUVELLE-ZÉLANDE	



NOS PRODUITS



« Le fait de travailler chez Rigoni di Asiago a pour moi une signification profonde, c'est la fierté de travailler chaque jour pour rendre heureux des millions de consommateurs dans le monde. C'est proposer de délicieux produits qui préservent le bien-être de notre planète, et avoir choisi de le faire alors que ce n'était pas encore à la mode. C'est maintenir chaque jour le dialogue ouvert avec nos clients pour continuer à nous améliorer. »

Cristina Cossa, Responsable Marketing

Mielbio

MIEL ITALIEN BIOLOGIQUE



Mielbio est un produit unique : C'est un miel 100 % bio et italien. Dans ses variétés mono-florale ou mille fleurs, sa consistance est crémeuse ou liquide et il conserve toutes ses propriétés intrinsèques. Après avoir été récolté dans des zones préservées, il est travaillé à température ambiante.

Fior di frutta

100 % ISSUE DE FRUITS BIOLOGIQUES



Fiordifrutta est un produit unique : il s'agit d'une préparation qui ne contient que trois ingrédients : les meilleurs fruits biologiques, du jus de pomme bio et de la pectine de fruit. Les fruits, cueillis à parfaite maturité, sont travaillés à une température modérée, en respectant pleinement les matières premières. Pas moins de 26 goûts différents, des plus classiques aux plus originaux.

Nocciolata

UNE GOURMANDISE TOUTE NATURELLE



Nocciolata est un produit unique : C'est une gamme de pâtes à tartiner bio produite avec des noisettes et du cacao de la meilleure qualité, enrichie d'extrait naturel de vanille. Elle est sans gluten et sans huile de palme. Disponible en trois versions gourmandes : classique, onctueuse et crémeuse ; Sans Lait, au goût intense de cacao et Bianca, avec 30 % de noisettes.

Tantifrutti

TOUTE LA QUALITÉ DES FRUITS BIO



Tantifrutti est un produit unique : il s'agit de boissons aux fruits, produites avec les meilleurs fruits bio pressés à froid pour en préserver au mieux les propriétés. Ils sont disponibles en 4 parfums.

Dolcedi

TOUTE LA DOUCEUR DES POMMES



Dolcedi est un produit unique : il s'agit d'un édulcorant naturel extrait exclusivement de pommes issues de cultures biologiques. Une alternative naturelle au sucre traditionnel, aux qualités exceptionnelles. Grâce à sa texture liquide, il est parfaitement soluble tant dans les boissons chaudes que froides. Il a un goût neutre et délicat, qui ne recouvre pas les saveurs, mais les exalte.

DolceHerbe

SE DÉFENDRE EST NATUREL



Dolceherbe est un produit unique : Il s'agit d'un complément alimentaire à base de miels italiens et d'échinacée. Les propriétés combinées de ces deux ingrédients aident à maintenir les défenses naturelles de l'organisme ainsi que le bon fonctionnement des voies respiratoires supérieures. Sélectionné avec soin, le miel utilisé est également riche en polyphénols. L'échinacée, extraite à sec, riche en échinacosides, est cultivée selon une méthode innovante et écologique, qui garantit d'excellents standards qualitatifs.

Fior di frutta

ÉDITION SPÉCIALE 2020



Abricots et pêches
au basilic.

Fraises et fraises des bois
à la menthe.

Tantifrutti

ÉDITION SPÉCIALE 2020



Abricots, pêches et pommes
au basilic.

Fraise et pomme
à la menthe.

NOS CERTIFICATIONS

Afin de garantir une production 100 % bio, nous nous soumettons à des contrôles très stricts par les organismes de certification européens, qui assurent le respect total des normes et des règles de production.

La certification bio est accordée après des contrôles administratifs et analytiques effectués pendant tout le processus de transformation. Les produits bio doivent obligatoirement indiquer sur l'étiquette la mention « issu de l'agriculture biologique », le nom de l'organisme de certification, le numéro de l'autorisation ministérielle et le code alphanumérique qui représente la carte d'identité du produit.

De 1992, année où nous avons obtenu la certification biologique, à ce jour, nos produits ont décroché de nombreuses certifications :



CERTIFICATION BIO

Produits alimentaires 100 % biologiques.



CERTIFICATION CASHER

Certifie le respect d'une politique stricte au sujet des lois casher sur la nourriture, y compris la propreté, la pureté et la qualité.



CERTIFICATION NON - OGM

Produits sans OGM, 100 % traçables et d'origine contrôlée.



CERTIFICATION USDA

Produit certifié biologique par la Loi Fédérale des États-Unis.



CERTIFICATION GLOBAL STANDARDS

Garantie de qualité et de sécurité dans l'ensemble de la filière de la Grande Distribution Organisée.



CERTIFICATION AIC ET VEGAN

Produits pour une alimentation sans gluten et végétalienne.



CERTIFICATION BIO CHINA

Produits biologiques certifiés selon les normes nationales chinoises.

PREPARAZIONE BIOLOGICA CON FRAGOLE E FRAGOLINE DI BOSCO.

Ingredienti: fragole* 58,2%, succo di mela concentrato*, fragoline di bosco* 1,8%, gelificante: pectina. *Biologico. Senza glutine. Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero alla temperatura di 4 °C e consumare entro pochi giorni.

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO IN APOG bioagricert

Rigoni di Asiago S.r.l.
via Oberdan, 28 - 36012 Asiago (VI) Italia
Stabilimento: via Geccolini - 36010 Frèzza (VI)

250 g e NON DISPENDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE
Da consumarsi preferibilmente entro il:

bio
100% da frutta*

Fior di frutta
Fragole e fragoline di bosco

Rigoni di Asiago

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	100 g
ENERGIA	655 kJ / 155 kcal
GRASSI	0 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	37 g
di cui ZUCCHERI	36 g
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0,07 g

11-153-008

* Tutti gli ingredienti di questa preparazione derivano da frutta.

www.rigonidiasiago.it
SERVIZIO ASSISTENZA CONSUMATORI 800-851-451
servizio.consumatori@rigonidiasiago.com

8 401 153 400 432 8

A close-up photograph of two hands holding a cluster of fresh raspberries. The hands are positioned in the center of the frame, with the raspberries resting in the palms. The background is a soft, out-of-focus green field. The overall tone is natural and wholesome.

NOTRE RESPONSABILITÉ D'ENTREPRISE

NOTRE ENGAGEMENT POUR LA DURABILITÉ

Sur notre parcours de durabilité, nous avons identifié les trois piliers qui guident nos choix d'actions : RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, INNOVATION SUR LE MARCHÉ ; ENGAGEMENT SOCIAL.

Nous avons choisi d'être bio car nous avons à cœur notre territoire et les personnes qui l'habitent. À travers l'agriculture biologique et nos méthodes de production durables, nous visons chaque jour à atteindre les objectifs de l'Agenda 2030 des Nations Unies.



L'AGENDA 2030 DE L'ONU

Le 25 septembre 2015, l'Assemblée Générale des Nations Unies a adopté l'Agenda 2030 : 17 objectifs de développement durable pour la sauvegarde de la planète et la diffusion de la prospérité économique et du bien-être social.

Les gouvernements des 193 pays membres des Nations Unies se sont engagés à les atteindre d'ici à 2030. En tant qu'entreprise, nous sommes conscients de l'importante contribution que nous pouvons apporter au développement durable dans toutes ses dimensions (économique, sociale et environnementale).

Nous avons donc intégré dans toutes nos activités les objectifs de l'Agenda 2030 de l'ONU.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Des pratiques de production durables et les trois piliers de la durabilité

Notre façon de gérer l'entreprise inclut les trois piliers de la durabilité : environnemental, économique et social.

L'agriculture et les méthodes de production durables sont le « berceau » de notre durabilité, car elles sont régies par des principes dont nous nous inspirons chaque jour pour apporter une contribution au bien-être de la Terre et de chacun d'entre nous.

Nos méthodes de culture respectent le territoire et les populations locales en termes économiques et sociaux. Nous utilisons des technologies innovantes dans nos processus de production pour réduire l'impact sur l'environnement et éliminer les gaspillages.



LES TROIS PILIERS DE LA DURABILITÉ ET NOS OBJECTIFS À L'HORIZON 2030



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

C'est notre engagement pour l'environnement.



INNOVATION SUR LE MARCHÉ

C'est notre contribution économique, en termes d'innovation, de méthodes de production durables, de respect de l'environnement et d'attention pour la santé.



ENGAGEMENT SOCIAL

C'est notre engagement social envers les parties prenantes, entendu comme un soutien aux communautés locales, l'attention accordée aux salariés et aux fournisseurs, afin de créer des conditions de travail et de collaboration respectueuses des personnes.

L'AGRICULTURE ET LES MÉTHODES DE PRODUCTION DURABLES

Nos valeurs et le respect de l'environnement, de l'économie et de l'engagement social.

NOTRE MIEL

Notre miel est 100 % bio et italien et il est disponible en variété mono-florale et mille fleurs.

Grâce à un procédé que nous avons breveté, nous ne réchauffons pas le miel, ce qui nous permet d'en garder intactes les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques. Il a une consistance liquide ou crémeuse et il est disponible dans de nombreuses variétés différentes, toutes provenant de coopératives et de producteurs locaux qui respectent les abeilles et l'environnement.

Provenance de nos principales variétés de miel :

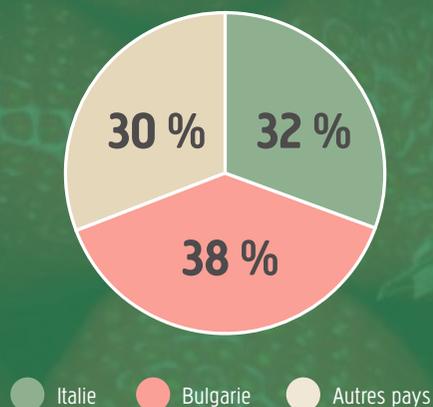
- **Acacia** : typique des zones préalpines (Vénétie, Lombardie, Piémont). Provient également d'Émilie-Romagne et de Toscane ;
- **Agrumes** : Calabre et Sicile ;
- **Châtaignier** : sur l'ensemble du territoire national ;
- **Eucalyptus** : typique des zones côtières des régions centrales et méridionales, en particulier le Latium, la Calabre, la Sicile et la Sardaigne ;
- **Tilleul** : provenant de l'arc alpin et d'Émilie-Romagne.

NOS FRUITS

Les fruits que nous utilisons sont 100 % biologiques, durables, totalement respectueux de la nature et de ses cycles.

Pour être cohérents avec nos valeurs, d'une part, nous avons choisi de collaborer avec des coopératives de producteurs italiens agissant dans le respect de nos standards de qualité et de l'autre, lorsque cela n'était pas possible, de déplacer certaines cultures vers des territoires vierges de la Bulgarie, où nous avons pu créer de la valeur pour les communautés locales.

Provenance de nos fruits – Année 2020



Nous avons le contrôle de toute la filière de production, également en ce qui concerne la matière première, y compris celle qui n'est pas directement cultivée dans nos champs, grâce à des collaborations consolidées de longue date avec des agriculteurs biologiques de confiance, avec lesquels nous partageons notre philosophie du bio.

NOS NOISETTES

Pour la production de Nocciolata, nous choisissons les meilleures noisettes cultivées dans le respect de l'environnement et de la biodiversité, dans le biodistrict de la province de Viterbo, mais aussi dans nos champs en Bulgarie et dans d'autres pays grands producteurs.

Tous nos fournisseurs sont engagés dans la promotion de l'agriculture durable, de la conservation du territoire et de projets pour la croissance sociale, la protection des mineurs et le développement économique.

NOTRE CACAO

Notre cacao est également biologique et durable. Il appartient à la prestigieuse variété Trinitario, et il provient d'Amérique Centrale, d'Amérique du Sud et d'Afrique. Nous achetons le cacao directement auprès de coopératives locales. De plus, une partie de notre cacao est certifié équitable selon :

FAIRTRADE : qui soutient les producteurs agricoles des pays en voie de développement ;

UTZ CERTIFIED : qui certifie l'engagement dans la pratique d'une agriculture responsable et durable ;

RAINFOREST ALLIANCE : qui marque des produits provenant de la partie sud du monde et qui répondent à certaines normes écologiques et sociales, selon les directives du Sustainable Agriculture Network (SAN).

Notre fournisseur de cacao opère dans le respect des droits de l'homme et adopte des pratiques agricoles durables pour préserver les ressources naturelles ainsi que la biodiversité.



NOTRE LAIT

Le lait que nous utilisons est biologique et produit dans des élevages de montagne. Il est tracé « de l'étable au verre » et constamment vérifié par les Organismes de Contrôle.

Notre lait est issu de races bovines locales, rustiques et résistantes, qui pâturent librement. Les aliments dont elles se nourrissent (fourrages, céréales, aliments pour bétail et grânes de légumineuses bio) ne subissent aucun traitement à l'aide de produits chimiques, ni ne contiennent d'OGM et d'additifs.

Le lait bio est généralement moins riche en acides gras saturés (SFA) et plus riche en acides gras mono-insaturés (MUFA) et poly-insaturés (PUFA), certains de ces derniers considérés comme « essentiels » pour l'organisme humain et pour réduire la cholestérolémie.



NOTRE VANILLE

Notre vanille provient entièrement de Madagascar, le premier pays producteur au monde de cette épice. Nous collaborons avec l'organisation à but non lucratif Vanille Durable Bemanevika, qui la cultive de manière durable, dans le respect du territoire et de la population malgache. Depuis 2013, l'organisation finance un programme nutritionnel en faveur des familles de Bemanevika, dans le nord de Madagascar, qui sont impliquées dans la culture de la vanille.

Vanille Durable Bemanevika a en outre investi dans la fourniture de dossiers cliniques, afin que les médecins de base puissent surveiller l'état de santé des enfants et dans la réalisation d'une bibliothèque locale.

Notre vanille, provenant du nord de Madagascar, est une matière première durable, témoin concret de notre engagement vis-à-vis de la population locale.

NOTRE SUCRE DE CANNE ET LA LÉCITHINE DE SOJA

Notre sucre de canne vient d'Inde, où nous coopérons avec des fournisseurs promouvant l'agriculture biologique, qui interdisent le travail des enfants et assurent l'égalité entre les hommes et les femmes.

La lécithine de soja provient également de fournisseurs qui garantissent des conditions de travail optimales.



NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

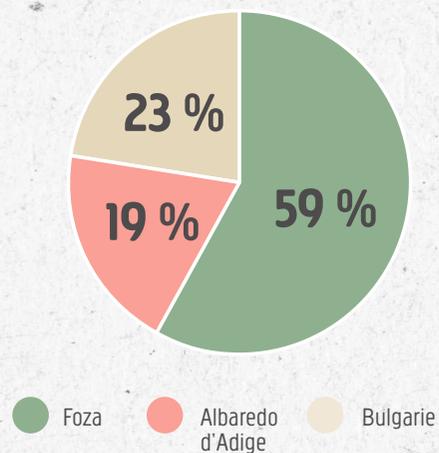
Notre engagement pour la réduction des consommations et des gaspillages, notre packaging et les projets spéciaux dans le domaine environnemental.

NOS CONSOMMATIONS • EAU

Nous surveillons constamment nos consommations d'eau afin d'améliorer les performances des installations et de réduire les gaspillages.

Sur le site de Foza, nous produisons de la confiture et des jus qui nécessitent une consommation d'eau supérieure à celle du site d'Albaredo d'Adige, où est transformée Nocciolata sans besoin en eau.

Consommations d'eau (en m3) – Année 2020

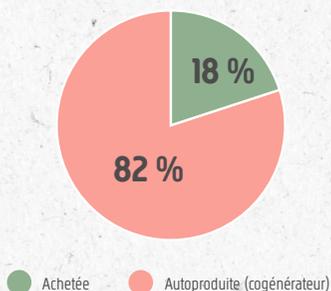


NOS CONSOMMATIONS • ÉLECTRICITÉ ET GAZ

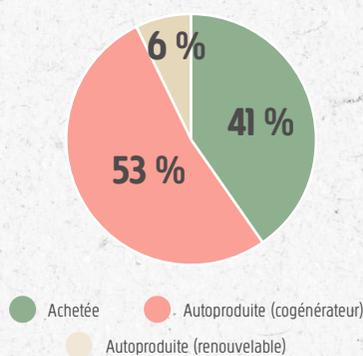
Depuis toujours, nous nous engageons pour promouvoir la durabilité énergétique, en réduisant notre impact sur l'écosystème.

Notre site d'Albaredo d'Adige est équipé d'un système photovoltaïque de 200 kWp pour sa propre consommation d'énergie et l'alimentation du réseau général avec l'excédent cumulé. Les usines de Foza et d'Albaredo d'Adige ont une installation de cogénération au méthane, capable de produire simultanément chaleur et électricité, utilisées dans le cadre du cycle de production. Il est ainsi possible de réduire les émissions de CO₂ par rapport aux installations traditionnelles.

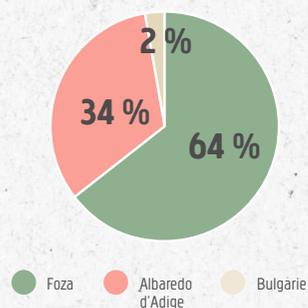
Consommation d'énergie électrique (%) - 2020
Foza



Consommation d'énergie électrique (%) - 2020
Albaredo d'Adige



Consommation de GAZ (%) - 2020



NOS DÉCHETS

L'un de nos objectifs consiste à réduire les déchets, en triant et en récupérant le pourcentage le plus élevé possible de matériaux, dans une optique d'économie circulaire. Nous utilisons des matériaux recyclables dans notre processus de production, tels que le verre, le fer, le papier, et dans une faible mesure, du plastique.

Plus de la moitié des déchets générés sur le site de Foza (61 %) est destinée au recyclage ; 51 % sont constitués de papier tandis que 31 % proviennent des résidus de transformation des fruits.

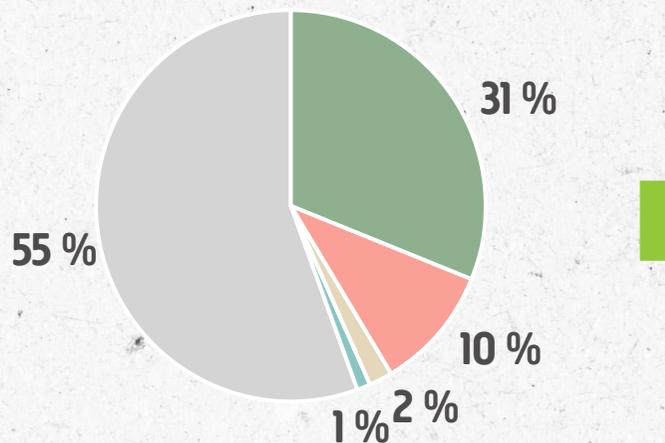
Plus de la moitié des déchets générés dans l'usine d'Albaredo d'Adige (57 %) est destinée au recyclage ; 19 % sont constitués de papier et 10 % de fer.

86 % des déchets produits à Pazardzhik, en Bulgarie, sont d'origine organique et proviennent de la transformation des fruits ; la totalité de ces déchets est récupérée pour produire du compost.



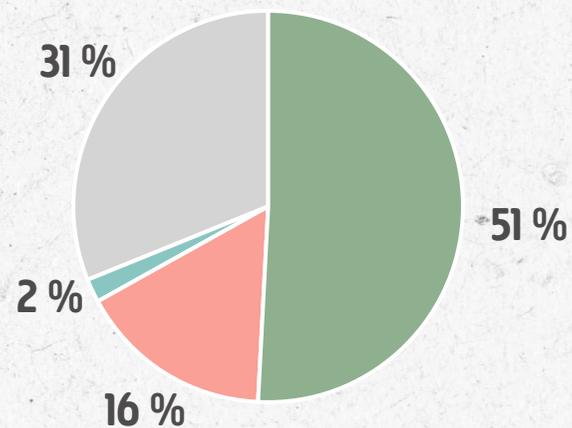
NOS DÉCHETS • USINE DE FOZA

Déchets Foza - Année 2020



Papier Fer Plastique Verre Autres

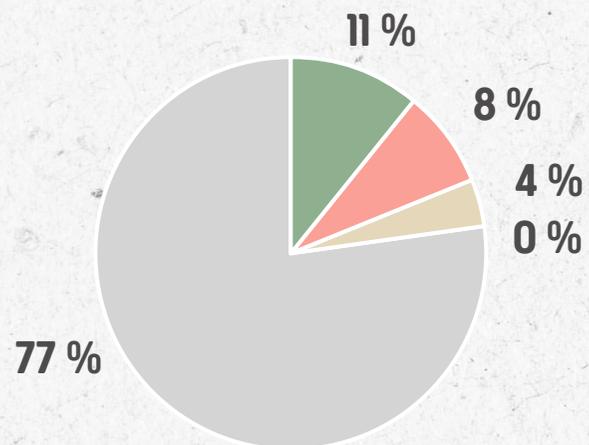
Type de matériel destiné au recyclage, Foza – Année 2020



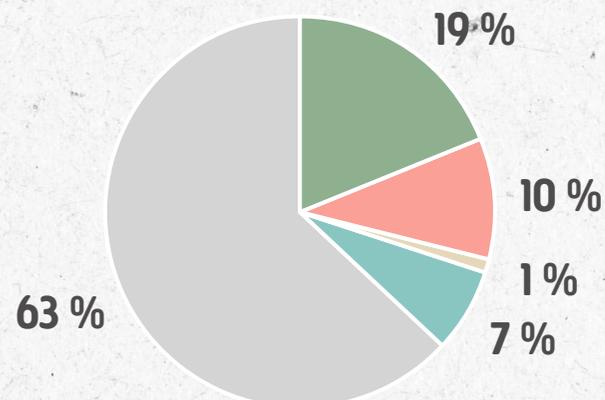
Papier Fer Verre Déchets de fruits

NOS DÉCHETS • USINE D'ALBAREDO D'ADIGE

Déchets Albaredo d'Adige - Année 2020



Type de matériel destiné au recyclage
Albaredo d'Adige - Année 2020



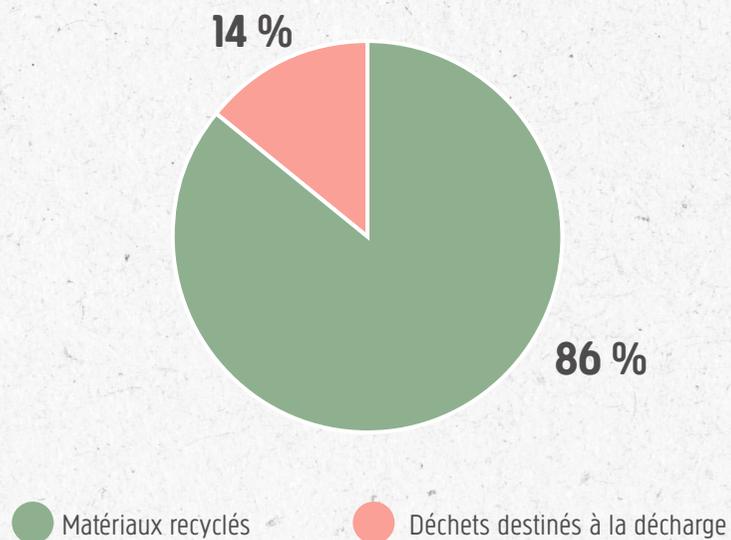
● Papier ● Fer ● Plastique ● Verre ● Autres

● Papier ● Fer ● Plastique ● Verre ● Autres

NOS DÉCHETS • BULGARIE

100 % des déchets organiques produits sur le site bulgare sont récupérés pour en faire du compost.

Déchets recyclés, Bulgarie – Année 2020

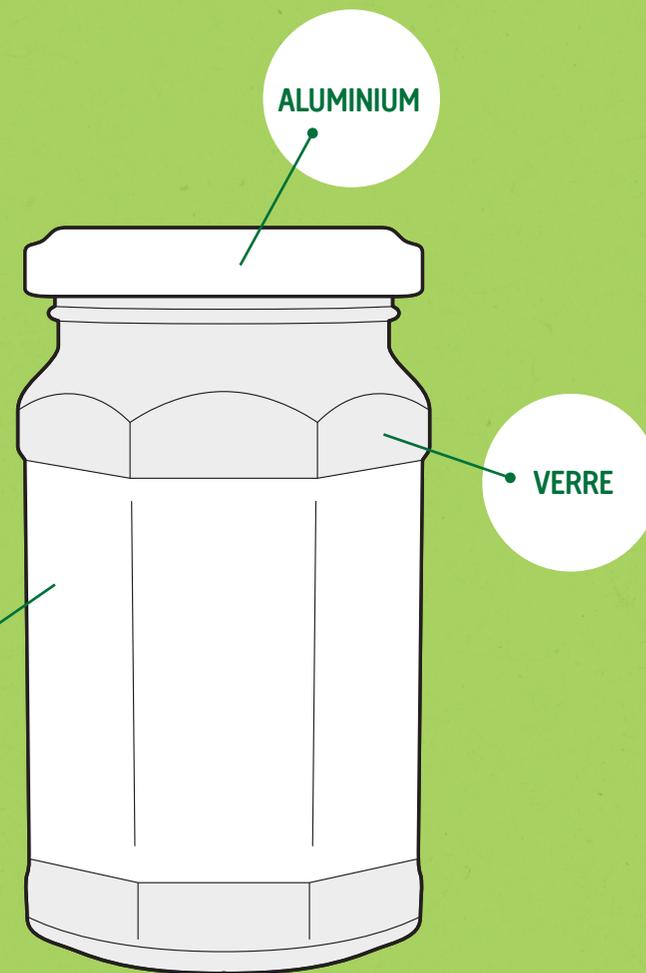


NOTRE PACKAGING

Pour le packaging, nous utilisons du verre, du papier certifié FSC, de l'aluminium et dans une très faible proportion, du plastique, des matériaux qui conservent le produit au mieux et sont 100 % recyclables.

Nos pots sont reconnaissables grâce à leur forme octogonale, ils sont faciles à manipuler et à réutiliser pour un usage domestique et personnel. Les formats disponibles sont : 25 g, 270 g, 350 g, 700 g et 900 g.

En 2020, nous avons choisi de renouveler l'image des étiquettes de nos produits afin de mieux communiquer la connotation bio qui nous distingue depuis toujours. Nous avons donc lancé une refonte de toute la gamme dans le but de rendre les marques immédiatement plus reconnaissables en tant que marques bio, grâce à un aspect graphique épuré et moderne et au choix de polices et de couleurs en mesure de rappeler immédiatement la connotation naturelle. Nous avons en outre voulu rendre les packs plus attractifs pour une cible plus jeune.



FSC® F000217

ÉCODURABILITÉ DES GADGETS

Lors des événements et des activités de promotion en magasin, nous utilisons exclusivement des matériaux biodégradables (verres, couverts, petites assiettes).

Nos gadgets également sont écologiquement durables : les mugs et les boîtes de déjeuner sont réalisés en bambou et les sacs en coton biologique et PET recyclé.



NOS PROJETS SPÉCIAUX

Les engagements de notre Entreprise ne se limitent pas au cadre strictement professionnel : en effet, nous sommes actifs sur le territoire avec différentes initiatives.



BEE MY FUTURE

Bee My Future est une initiative d'apiculture urbaine organisée par Lifegate, à laquelle nous participons depuis 2015.

Nos ruches se trouvent dans la province de Milan dans un contexte de requalification d'une portion de terrain depuis longtemps abandonnée et en état de délabrement. L'installation du rucher a donc permis non seulement le positionnement des abeilles, mais aussi la récupération d'une zone marginale non-entretenu.

Nous avons adopté cinq ruches qui contribuent à la protection et à la reproduction de 250 000 abeilles.



PASSEPORT ENVIRONNEMENTAL

En 2020, nos TANTIFRUTTI dans leur nouveau format de 500 ml, ont obtenu le PASSEPORT ENVIRONNEMENTAL POUR LES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES DE LA MONTAGNE VICENTINE.

Le projet, conçu par l'Université de Padoue, financé par les fonds du Programme de développement rural pour la Vénétie 2014-2020 et reconnu par le Ministère de l'Environnement, a permis de réaliser un produit à faible impact environnemental.



INNOVATION SUR LE MARCHÉ

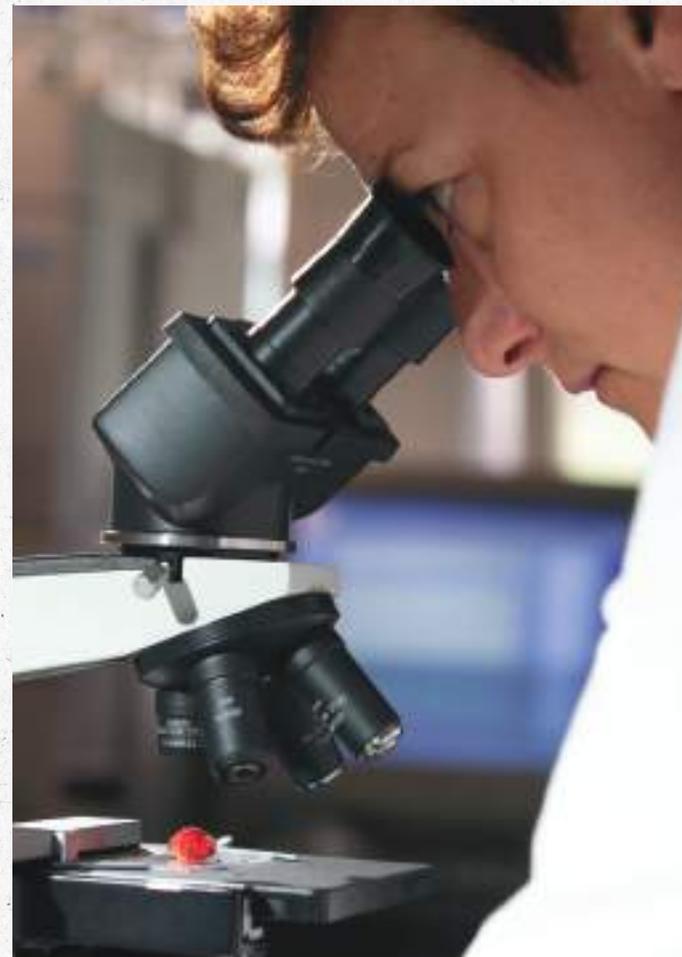
Focus sur les technologies utilisées
pour la récupération et la réutilisation des matériaux employés.

NOTRE INNOVATION DE QUALITÉ

Nous vérifions constamment la qualité de nos produits biologiques dans toutes les phases de production. Un personnel hautement qualifié effectue des tests sur la matière première, tant pendant la transformation que sur le produit fini. En outre, nous comptons sur le soutien de laboratoires extérieurs, auxquels nous demandons d'autres analyses. Grâce à une gestion compétente, nous sommes en mesure d'offrir aux consommateurs des matières premières de qualité et d'excellents produits.

Nous contrôlons l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et nous traçons le produit (nombre de lots et traçabilité interne) conformément au règlement 178/2002, par le biais d'un étiquetage clair et compréhensible, également pour les consommateurs. Nous appliquons les normes du pack hygiène (règlement CE 852/04 HACCP) sur toute la filière de production.

Nous sommes certifiés IFS et BRC, par la Global Food Safety Initiative (GFSI), une initiative internationale dont l'objectif principal consiste à renforcer et à promouvoir la sécurité alimentaire sur toute la chaîne d'approvisionnement.



RÉCUPÉRATION DE MOLÉCULES BIOACTIVES

Des déchets de fruit pour l'alimentation

Dans le cadre du projet SARR (Systèmes avancés pour la valorisation des déchets), financé par la Région Vénétie et coordonné par Greentech Italy, nous avons achevé, en 2020, notre étude « Récupération des molécules bioactives des déchets de fruits », menée en collaboration avec le Département de Biotechnologies de l'Université de Vérone et le Département de Sciences Biomédicales de l'Université de Padoue.

Le projet a confirmé la possibilité et l'intérêt d'utiliser les résidus de transformation pour réaliser des produits alimentaires innovants à travers la mise en valeur des molécules bioactives à haute valeur ajoutée qu'ils contiennent. Les molécules bioactives ont une activité anti-oxydante et de protection du système nerveux central.

La conclusion du projet nous a donc permis de concevoir les prototypes de deux produits.

En outre, à la lumière des résultats obtenus, nous considérons que les résidus de transformation des fruits peuvent représenter des matières premières très intéressantes, y compris pour d'autres secteurs industriels, parmi lesquels la nutraceutique et la cosmétique.

RÉCUPÉRATION DE MOLÉCULES BIOACTIVES

Des déchets de fruits en nutraceutique et en cosmétique

En collaboration avec l'Université Ca' Foscari de Venise, l'Université de Padoue et la Société Unifarco de Santa Giustina (BL), nous avons lancé une étude pour l'extraction des acides gras des déchets de fruits, pour la formulation de nouveaux produits nutraceutiques et cosmétiques.

Ce processus, qui prévoit une méthode d'extraction écologique, sans l'emploi de substances chimiques, représente une perspective ultérieure de mise en valeur de nos déchets de fruits.



NOTRE ENGAGEMENT SOCIAL

**Nous accordons notre attention aux salariés, aux fournisseurs,
aux consommateurs et à la collectivité.**

NOS COLLABORATEURS

Nous sommes semblables à une grande famille. Chaque jour, nous tentons de favoriser un environnement de travail dynamique, productif et qui implique chacun dans le respect des exigences de nos employés et collaborateurs.

Notre engagement vise constamment à :

- favoriser des conditions de travail optimales, qui tiennent compte de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée, à travers l'équité des salaires, les avantages sociaux, les horaires flexibles, les échanges et la participation ;
- organiser et gérer efficacement l'évolution des carrières, en faisant en sorte que l'ensemble du personnel reçoive une formation spécifique et soit valorisé ;
- informer nos employés sur les nouveautés, sur les projets, sur l'organisation à travers des bulletins d'informations périodiques de nos entreprises.



NOTRE PERSONNEL • RÉPARTITION

Notre personnel est le moteur de notre entreprise et c'est la raison pour laquelle, en 2020, 88 % de nos employés disposent d'un contrat stable.

La protection des employés d'un point de vue contractuel constitue un objectif prioritaire depuis toujours, car nous sommes conscients que leur bien-être au travail représente notre point fort.

Répartition des employés par Site - Année 2020

SITE	TOTAL
ASIAGO	30
FOZA	60
ALBAREDO D'ADIGE	40
STORE ACCOUNT	11
POINT DE VENTE D'ASIAGO	3
	144

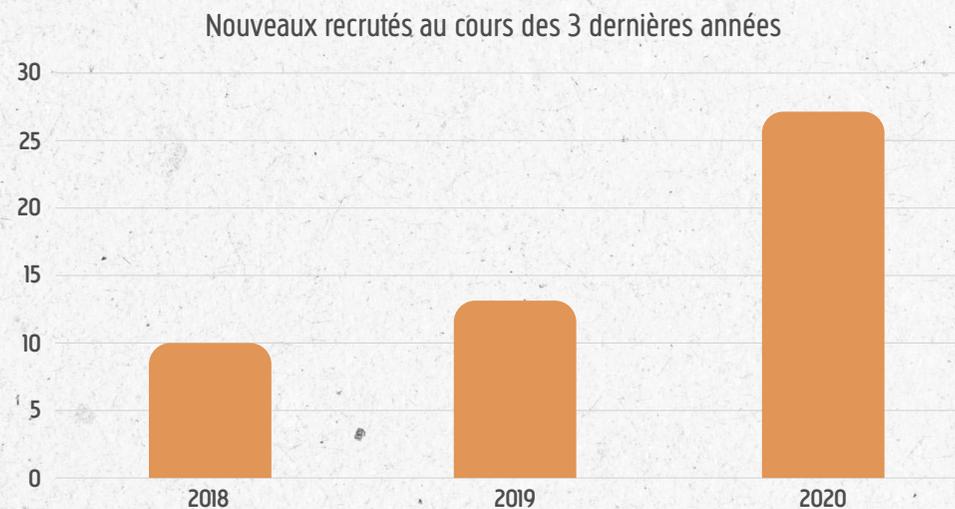
NOTRE PERSONNEL • EMBAUCHES

Malgré les difficultés résultant de la pandémie de COVID-19, nous avons continué à croire et à investir dans de nouvelles ressources, qui ont augmenté de 18,03 % par rapport à 2019.

Cette croissance à la hausse depuis 2018 démontre notre stabilité en tant que Groupe.

Embauches - Année 2020

Asiago	6
Foza	8
Albaredo d'Adige	11
Store account	2
Total	27



SANTÉ ET SÉCURITÉ DANS LE CADRE DE L'URGENCE COVID-19

2020 a été l'année de la pandémie. En ces moments de difficultés, nous avons trouvé les moyens de ne pas arrêter la production, tout en garantissant la sécurité totale de nos employés.

Afin de ne pas bloquer les processus de production, nous nous sommes efforcés de mettre en œuvre toutes les mesures de lutte contre la contagion, nécessaires à la protection de notre personnel. Des contrôles de la température à l'entrée, l'utilisation de masques, les distances de sécurité, du plexiglas entre les postes de travail, l'assainissement des environnements ; le tout conformément au protocole d'urgence de la pandémie.



NOS FOURNISSEURS

Nos fournisseurs sont certifiés BIO et nous avons établi avec eux un rapport consolidé et de confiance de longue date.

Nos fruits arrivent d'Italie et de nos entreprises agricoles en Bulgarie, où les cultures sont surveillées par des agronomes italiens spécialisés dans l'agriculture biologique.

Nous attachons le même soin à choisir et à sélectionner les fournisseurs de matières premières provenant de pays hors de l'UE (chocolat, sucre de canne, vanille), qui collaborent avec des coopératives locales qui travaillent dans le respect du territoire et des droits de l'homme.

Tous nos fournisseurs, et pas seulement ceux de matières premières, représentent un maillon important de notre chaîne de valeur.

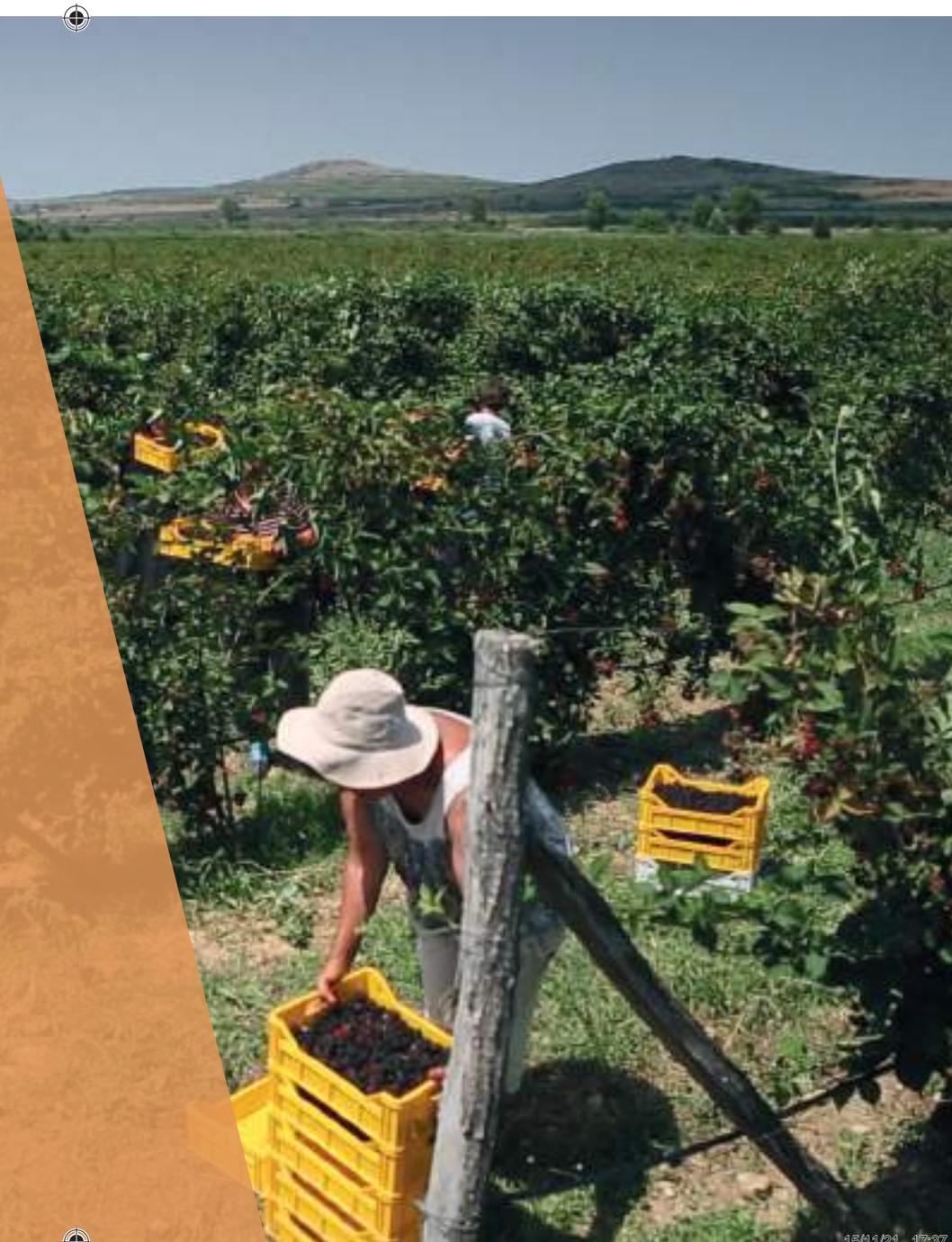
BULGARIE

Grâce à sa nature préservée, nous avons trouvé dans la Bulgarie l'endroit idéal pour nos fruits. Ici, nous avons pu pratiquer une véritable agriculture biologique, en nous intégrant harmonieusement avec le territoire, sans craindre le risque de contaminations issues de terres cultivées par d'autres méthodes.

Sur les 1400 hectares qui nous appartiennent, situés sur le territoire de Berkovitsa, à la frontière serbe, et à Pazardzhik, entre Sofia et Plovdiv, nous cultivons fraises, mûres, framboises, cassis et groseilles à maquereau, mais également pommes, prunes, cerises, griottes, abricots et noisettes. Les sociétés présentes aujourd'hui en Bulgarie sont : Ecoterra EOOD, Ecovita OOD, Biotop EAD et Biofruta EOOD.

Pour la culture et la récolte des fruits, nous employons 80 personnes à temps plein et plusieurs centaines de saisonniers, principalement d'origine ROM, qui bénéficient de contrats réglementaires et de salaires supérieurs à la moyenne nationale.

Notre engagement dans l'économie bulgare a été récompensé pendant trois années consécutives (2014-'15-'16) par le Ministère du Travail et des Politiques Sociales de Bulgarie, qui nous a attribué la reconnaissance de « Meilleur employeur de l'année » pour l'embauche de chômeurs et de jeunes de moins de 29 ans.



NOTRE ENGAGEMENT POUR LE SOCIAL

Notre société est attentive au territoire et aux communautés qui l'habitent. Notre engagement se concrétise par le soutien à des coopératives sociales et le parrainage d'événements, en ligne avec notre philosophie et nos valeurs.

Depuis toujours, nous nous efforçons également de promouvoir la culture et la valorisation du patrimoine italien, à travers la restauration d'œuvres d'art.

Les associations et les coopératives que nous soutenons depuis longtemps sont :



Fata Onlus de Milano et Famiglia Aperta sul Mondo de Asiago, deux foyers d'accueil qui hébergent des enfants et des jeunes en difficulté. Chaque année, nous leur offrons des produits et les fonds recueillis pendant notre Tournoi de Golf.



Coopérative Sociale Mano Amica de Schio (VI), qui emploie des personnes dans des situations de détresse. Depuis 2011, nous leur offrons l'opportunité d'un emploi rémunéré.

SOUTIEN A : *AIUTACI A CRESCERE. REGALACI UN LIBRO* L'initiative solidaire des librairies « Giunti al Punto »

Le bien-être de notre Entreprise passe par le bien-être de la communauté. C'est pourquoi, nous attachons une grande importance aux exigences des réalités qui rencontrent le plus de difficultés sur notre territoire.

Depuis des années, nous soutenons l'initiative des librairies Giunti al Punto « Aiutaci a crescere. Regalaci un libro » (Aide nous à grandir, offre-nous un livre), qui nous a permis d'offrir des livres et des volumes à des associations et à des services pédiatriques.

En particulier, nous avons effectué des dons à :

- **Association Fata Onlus de Milan**
- **Association Famiglia Aperta sul Mondo** Église catholique à San Domenico di Asiago
- **Services pédiatriques italiens** et en particulier, fourniture à l'Hôpital Bambino Gesù de Rome et à la Clinique pédiatrique de l'Hôpital de Padoue, l'Association Salus Pueri et l'Hospice Pédiatrique de traitement antalgique de l'enfant
- **Personnel médical et sanitaire**



RÉCUPÉRATION ET VALORISATION DU PATRIMOINE ARTISTIQUE ITALIEN

Restauration des peintures des lunettes côté est et angle sud du Grand Cloître de Santa Maria Novella à Florence

Après Milan, Venise, Rome et Matera, c'est à Florence que nous avons réalisé en 2020 la cinquième étape de notre parcours « La nature au cœur de... », en faveur de la valorisation du patrimoine artistique italien.

Le projet concernait la récupération des fresques des lunettes côté est et angle côté sud du Grand Cloître de Santa Maria Novella, un musée d'une extraordinaire valeur, unique en son genre par son ampleur et la valeur de ses œuvres, et qui avait subi de gros dommages.



« La durabilité est une valeur clé de Rigoni di Asiago et pour moi, la durabilité, c'est aussi prendre soin de l'immense patrimoine artistique de notre Pays. C'est pourquoi, depuis 2015, notre entreprise soutient un projet de restauration chaque année »

Andrea Rigoni - PDG de Rigoni di Asiago



LES PRIX

Les nombreux prix reçus démontrent l'engagement que nous investissons au quotidien dans la création de produits de très haute qualité, biologiques, respectueux de l'environnement et du consommateur. Voici les prix de 2020:

PRIX MASI CIVILTÀ VENETA 2020 POUR LA DURABILITÉ

« C'est un grand honneur pour moi ainsi que pour Rigoni di Asiago de recevoir un prix aussi important que le Prix Masi Civiltà Veneta 2020, avec Ilaria Capua et Reinhold Messner. Être considérés comme un pionnier de la durabilité environnementale confirme que nous suivons la bonne voie depuis près de cent ans : notre vocation, hier comme aujourd'hui, c'est d'offrir des produits biologiques, bons pour l'homme et pour l'environnement. Depuis toujours, nous avons voulu soutenir les filières agricoles italiennes et nous avons choisi de rester liés à notre territoire bien-aimé, le haut-plateau d'Asiago, où nous continuons à produire dans le respect de la nature. Nous ne nous contentons pas de proclamer des concepts tels que le terroir et la durabilité, nous en faisons des choix que nous pratiquons chaque jour avec cohérence ». Andrea Rigoni

MEILLEURE INNOVATION DE PRODUIT

En 2020, avec Nocciolata Bianca, nous avons à nouveau remporté le prix DolciSalati & Consumi Awards de Tespi Mediagroup dans la catégorie « Meilleure innovation de Produit ».

100 RESPONSIBILITY 2020 - FORBES

Forbes

Depuis toujours, la durabilité est la valeur qui guide chacune de nos actions. Nous sommes heureux que cet engagement envers le territoire et la communauté ait également été reconnu par Forbes. C'est un honneur d'avoir été sélectionné parmi les 100 entreprises qui ont su, en 2020, se distinguer par leur engagement dans l'affirmation d'une culture de la responsabilité sociale d'entreprise et de la durabilité.



LES CONSOMMATEURS TOUJOURS AU CENTRE DE NOTRE ATTENTION

Depuis les années 90, nous disposons d'un numéro vert. Le Service Consommateurs est actif sur deux canaux : à travers le numéro vert, pour les appels effectués du lundi au vendredi et via courriel.

En 2020, nous avons reçu près de 3 600 contacts. Chaque demande est gérée sans délai. Nous présentons ci-après une analyse des contacts :

Contacts reçus en 2020 : 3592

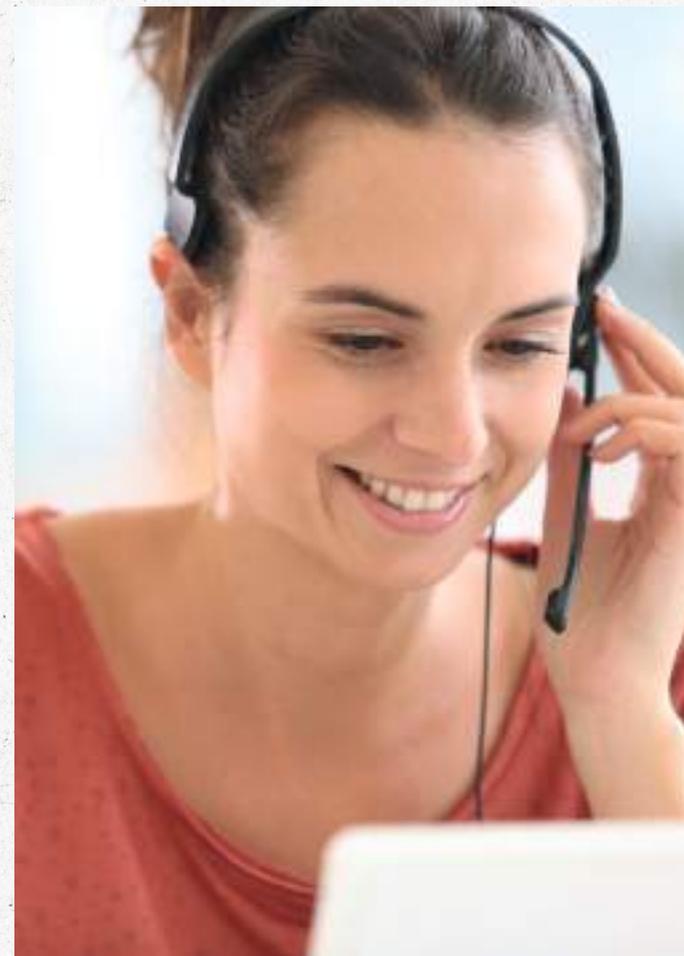
SERVICE CLIENTS POUR L'ITALIE :

800 851 451

servizio.consumatori@rigonidiasiago.com

SERVICE CLIENTS POUR L'ÉTRANGER :

contact@rigonidiasiago.com



NOTRE MODE DE COMMUNICATION AU CONSOMMATEUR

En Italie, comme à l'étranger, nous avons choisi le réseau pour être proches de nos consommateurs et leur communiquer nos valeurs.

Notre présence sur les réseaux sociaux est la suivante :



FACEBOOK

ITALIE @rigonidiasiago et @nocciolarigonidiasiago

FRANCE @RigoniDiAsiagoFrance @NocciolataFr

ÉTATS-UNIS @RigonidiAsiagoUSA

ALLEMAGNE @RigonidiAsiagoDE



INSTAGRAM

ITALIE @rigonidiasiago

FRANCE @rigonifrance @nocciolatafrance

ÉTATS-UNIS @rigoniasiaougosa

PAYS-BAS @rigoninederland

ALLEMAGNE @rigonideutschland

ARABIE SAUDITE @rigoniarabia

BELGIUM @rigonibelgium



**LES ÉVÉNEMENTS, LE SPORT,
LE STYLE DE VIE SAIN
ET LE BIEN-ÊTRE :**

Nous encourageons et soutenons des événements en ligne avec nos valeurs, afin d'être proches de nos consommateurs et de leur faire goûter nos produits.

BOUTIQUE EN LIGNE ET COMMUNAUTÉ

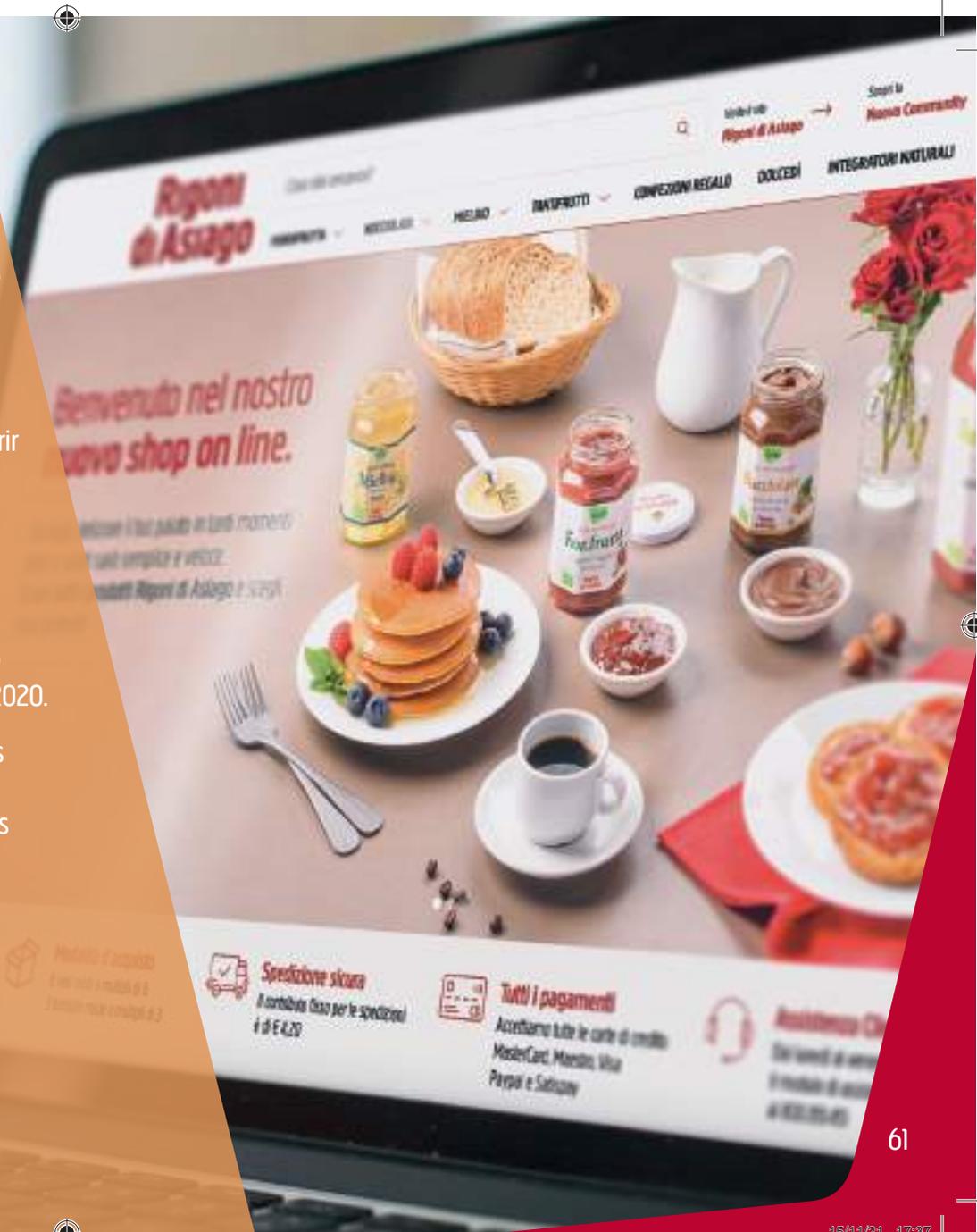
En 2020, nous avons lancé la boutique en ligne en Italie pour permettre à nos chers consommateurs italiens de commander leurs produits préférés confortablement depuis leur domicile, en choisissant parmi toute la gamme de Mielbio, Fiordifrutta, Nocciolata et Tantifrutti.

Grâce au e-commerce, nous avons permis au consommateur de découvrir et d'acheter les variétés qu'il ne trouve pas toujours dans les rayons.

Pour rendre l'expérience encore plus significative et exclusive, chaque commande est expédiée dans une boîte personnalisée et enrichie de gadgets et de matériel d'information.

La vente en ligne a renforcé notre stratégie numérique, dans le cadre de laquelle nous avons inauguré la Communauté « Rigoni di Asiago » en 2020.

Le consommateur joue un rôle central au sein de notre Forum : Tous nos followers peuvent échanger des idées, participer à des défis créatifs, partager des créations culinaires et remporter de nombreux prix avec les « coins » ; des points qui sont attribués pour chacune de leurs activités.





LES RÉSULTATS OBTENUS ET LES OBJECTIFS À VENIR

LES RÉSULTATS OBTENUS ET LES OBJECTIFS : ENVIRONNEMENT

OBJECTIF	DÉTAIL DES ACTIVITÉS 2020	DÉVELOPPEMENT EN 2021
	<p>Accessibilité et gestion durable de l'eau. Récupération, épuration et recyclage des eaux de transformation.</p>	<p>Renforcement de la récupération/réutilisation de la ressource hydrique</p>
	<p>Utilisation de matériaux recyclables. Réduction des gaspillages en eau et en énergie. Utilisation efficiente des ressources. Panneau photovoltaïque et co-générateurs pour la production d'énergie électrique et thermique. Obtention du Passeport environnemental par Tantifrutti. Projet sur les déchets alimentaires.</p>	<p>Sensibilisation des travailleurs aux thèmes de la durabilité Politiques de récompenses pour les travailleurs qui participent activement au développement durable de l'entreprise</p>
	<p>Utilisation de sources d'énergie durables. Durabilité sur toute la filière, des matières premières au produit fini.</p>	<p>Évaluation et calcul des émissions de CO2eq</p>
	<p>Fournisseurs certifiés pour la conservation de la biodiversité terrestre et pour le respect des écosystèmes</p>	<p>Contrat d'approvisionnement de fournitures énergétiques 100 % renouvelables</p>

LES RÉSULTATS OBTENUS ET LES OBJECTIFS : ÉCONOMIQUES ET DE MARCHÉ

OBJECTIF	DÉTAIL DES ACTIVITÉS 2020	DÉVELOPPEMENT EN 2021
	Solutions technologiques innovantes et écologiques.	Réutilisation des déchets visant 100 %
	Économie circulaire vertueuse dans toute notre filière.	Réutilisation des déchets visant 100 %

LES RÉSULTATS OBTENUS ET LES OBJECTIFS : SOCIAUX

OBJECTIF	DÉTAIL DES ACTIVITÉS 2020	DÉVELOPPEMENT EN 2021
	<p>Agriculture 100 % biologique, durable, dans le respect de la nature et de ses cycles naturels.</p>	<p>Bilan de durabilité selon les directives de la Global Reporting Initiative.</p>
	<p>Utilisation d'ingrédients bio. Fruits travaillés à une température modérée pour respecter les matières premières. Produits bio, de grande qualité, pour le bien-être des consommateurs.</p>	<p>Promouvoir des actions visant à maintenir un style de vie sain.</p>
	<p>Environnement de travail inclusif Collaboration avec les coopératives productrices qui cultivent de manière éthique et durable et visent à promouvoir le développement du tissu économique local. Matières premières provenant de fournisseurs certifiés Fairtrade, Utz Certified et Rainforest Alliance.</p>	<p>Maintenir les mesures de sécurité des travailleurs jusqu'à la fin de la pandémie.</p>
	<p>Projets de soutien aux communautés locales Inclusion sociale et économique Politiques salariales et de protection sociale veillant à garantir l'égalité des chances.</p>	<p>Maintenir l'attention sur les plans de bien-être.</p>



An aerial photograph of a village nestled in a valley, surrounded by green fields and forested hills. A semi-transparent white box is overlaid on the top part of the image, containing text. The text is in French and reads: « Changer notre monde chaque jour, cuillère après cuillère, en l'adoucissant un peu. »

« Changer notre monde chaque jour,
cuillère après cuillère,
en l'adoucissant un peu. »

NOTRE MISSION

Rigoni di Asiago

Au cœur de la nature depuis 1923

www.rigonidiasiago.fr



#aucoeurdelanature



Depuis toujours, nous sommes bio car nous avons à cœur de préserver la nature et les personnes. Pour préserver l'environnement, nous avons imprimé sur du papier *Nautilus Classic*, un papier 100 % recyclé et certifié EU Ecolabel.

En collaboration avec
 **eambiente**