



Storie di farina

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024



Introduzione

Lettera ai portatori d'interesse	4
Agugiaro & Figna in numeri	5

1. Il gruppo Agugiaro & Figna

1.1. Dalla fondazione ad oggi	10
1.2. L'etica nel business	12
Focus on: Società Benefit	16
1.3. La performance economica	18

2. Il percorso di sostenibilità di Agugiaro & Figna

2.1. L'approccio alla sostenibilità	22
2.2. I nostri stakeholder	23
2.3. L'analisi di materialità	24

3. La responsabilità dei nostri prodotti

3.1. La catena del valore	28
---------------------------	----

4. L'attenzione all'ambiente

4.1. Il nostro impegno nella lotta al cambiamento climatico	44
Focus on: Un packaging sostenibile	47

5. La responsabilità sociale

5.1. L'attenzione alle persone	50
Focus on: Indagine di clima aziendale	52
Focus on: Formazione e sostenibilità	54
5.2. Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	56
5.3. Il nostro rapporto con il territorio	57

Appendice

Dati economici	60
Dati sui fornitori	60
Dati sui prodotti	61
Dati sulle risorse umane	62
Dati ambientali	66
Tabella impatti - Temi materiali	72
Indice dei contenuti GRI	76
Nota metodologica	82

INTRODUZIONE



RICCARDO AGUGIARO

AMMINISTRATORE DELEGATO
Agugiaro & Figna Molini



ALBERTO FIGNA

PRESIDENTE
Agugiaro & Figna Molini



GIORGIO AGUGIARO

PRESIDENTE
Compagnia Generale Molini



EDOARDO VERNETTI PROT

DIRETTORE GENERALE
Agugiaro & Figna Molini

Lettera ai portatori d'interesse

Cari portatori di interesse,

siamo lieti di presentarvi il quarto Bilancio di Sostenibilità di Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit, un documento che testimonia il nostro percorso di crescita responsabile e trasparente, e che conferma il ruolo centrale che la sostenibilità ha nella nostra strategia d'impresa.

Il 2024 è stato un anno particolarmente significativo per la nostra società: abbiamo scelto di adottare lo status giuridico di Società Benefit, rafforzando formalmente un impegno che da anni guida le nostre azioni. Con questo passo, abbiamo voluto rendere ancora più esplicita la nostra volontà di coniugare performance economica e valore condiviso, integrando obiettivi ambientali, sociali e culturali nelle nostre decisioni aziendali.

In continuità con gli anni precedenti, anche nel 2024 abbiamo dato concretezza alla nostra visione attraverso progetti che generano impatti positivi e duraturi, in dialogo costante con i territori, le comunità e le persone con cui operiamo. A conferma del nostro impegno nella transizione energetica abbiamo avviato un nuovo impianto fotovoltaico da 232 kWp presso lo stabilimento di Curtarolo e firmato un contratto PPA per un impianto da 3,2 MWp. Per ridurre l'impatto ambientale attraverso la riduzione dell'impiego della plastica nelle confezioni abbiamo avviato la sperimentazione, in collaborazione con i fornitori, di imballaggi interamente riciclabili destinati ai semilavorati. Al fine di rafforzare la tutela degli ecosistemi locali abbiamo realizzato, con strumenti avanzati e in collaborazione con partner scientifici, un progetto di monitoraggio della biodiversità nel Bosco del Molino. A testimonianza della nostra attenzione al benessere delle persone abbiamo erogato un bonus straordinario a favore di dipendenti e collaboratori, volto ad affrontare il caro vita. Inoltre, abbiamo ulteriormente potenziato il nostro sostegno ad attività formative nel settore della ristorazione e dell'arte molitoria, supportando progetti come "Pizzaiolo per il Cambiamento" e collaborando con la Scuola Italiana Pizzaioli, e a progetti educativi e formativi, realizzati insieme all'Alma e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG).

L'approccio che adottiamo pone al centro la responsabilità verso le generazioni future, orientando le nostre scelte nella direzione di un modello di impresa che si fa promotore di sviluppo sostenibile, equo e inclusivo. Crediamo fermamente che la competitività possa e debba andare di pari passo con la cura per le persone, la qualità della vita e la salvaguardia delle risorse naturali.

Questo Bilancio di Sostenibilità vuole essere non solo uno strumento di rendicontazione, ma anche di ascolto e condivisione. Ogni azione documentata rappresenta una tappa del cammino che stiamo compiendo insieme a voi — dipendenti, clienti, fornitori, partner, istituzioni e comunità — nella costruzione di un futuro più consapevole, più resiliente e più giusto.

Guardiamo al domani con senso di responsabilità e con l'entusiasmo di chi sa di poter contare su una rete di relazioni solide, su un capitale umano straordinario e su valori che guidano ogni nostro passo. A nome di tutta l'organizzazione, vi ringraziamo per la fiducia, il sostegno e la condivisione del nostro impegno.

Il Consiglio d'Amministrazione

Agugiaro & Figna in numeri

600

ANNI
di attività



2

FAMIGLIE
molitorie



1°



1° BRAND
di farine
dedicate
alla Pizzeria



1° BREVETTO
nel settore:
Macinazione
Integrata



1° AZIENDA
molitoria a
produrre
Lievito Madre

3

Stabilimenti
PRODUTTIVI



CURTAROLO



COLLECCHIO



MAGIONE

Presente in

96

PAESI NEL
MONDO



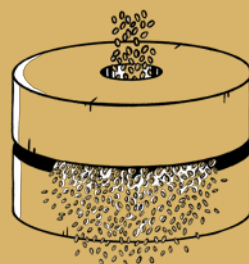
3



Centri di Ricerca
& Sviluppo
e **CONTROLLO
QUALITÀ**

3

Mulini a
PIETRA



6

Mulini a
CILINDRI



oltre 200

REFERENZE

dedicate all'arte bianca

Filiere di GRANO ITALIANO CERTIFICATO



Filiera di **GRANO SOSTENIBILE**



Filiera di **GRANO BIOLOGICO**



Filiera di **GRANO A RESIDUO ZERO**

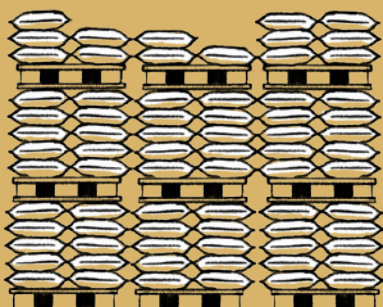
18.000

alberi piantati



297.000 Tons

di grano macinato



100%

100% ENERGIA ELETTRICA
proveniente da fonti
rinnovabili

100% della CARTA
utilizzata nei processi di
insacco certificata FSC

100% della CO₂
prodotta dai siti produttivi
stoccata dal Bosco del Molino

1.

Il gruppo Agugiaro & Figna

La condivisione di 600 anni di esperienza, tradizione, filosofie, sogni e valori ha guidato l'evoluzione di un'azienda che rappresenta una realtà unica nel panorama della lavorazione dei cereali.



1.1. DALLA FONDAZIONE AD OGGI

Per noi, la farina è molto più di un ingrediente: è ciò che rende possibile realizzare i sogni. Tutto è iniziato quando, nei primi villaggi, l'uomo ha cominciato a macinare i cereali per fare il pane; un gesto semplice, ma rivoluzionario, che ha segnato l'inizio di un legame profondo tra l'uomo e la terra. Da allora, la farina non è più stata solo cibo, ma il simbolo dell'umanità che cresce, cambia e crea con le proprie mani. Ancora oggi, come allora, continua a nutrire i nostri sogni.

Agugiaro & Figna affonda le proprie origini in un passato ricco di storia e tradizione, con un'eredità che si tramanda da secoli. Le famiglie fondatrici, profondamente legate ai propri territori, hanno contribuito in modo determinante allo sviluppo dell'arte molitoria, portando avanti valori di competenza, dedizione e rispetto per la materia prima. Il molino di Curtarolo (PD), attivo fin dal 1400 e acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831, insieme al molino Figna, fondato nel 1874 a Valera (Parma), rappresentano le fondamenta di un'identità aziendale costruita nel tempo con passione e lungimiranza.

A partire dalla metà degli anni '80, l'allora Molini Figna S.r.l. ha intrapreso un percorso di consolidamento e crescita: infatti, nel 1985 ha costituito Italiana Trasporti su Gomma S.r.l., società dedicata alla logistica e al trasporto di farine, grani e sottoprodotti, alla quale è seguita nel 1997 l'acquisizione di Molini Fagioli S.r.l. di Magione (PG), società specializzata nella macinazione del grano tenero. La tappa più rilevante di questo processo evolutivo è avvenuta nel 2003 con l'unione industriale delle due storiche famiglie, che ha dato vita al Gruppo Agugiaro & Figna, oggi uno degli attori principali nel settore molitorio italiano.

Il Gruppo attualmente opera attraverso tre siti produttivi, situati a Collecchio (PR), Curtarolo (PD) e Magione (PG), e serve una clientela diversificata in oltre 90 paesi, composta da realtà industriali di varie dimensioni, distributori, artigiani della panificazione e pasticceria, pizzerie, ristoranti e catene della grande distribuzione organizzata (GDO).

Nel 2024, l'azienda Agugiaro & Figna Molini S.p.A. ha compiuto un passo significativo trasformandosi in Società Benefit, formalizzando l'**impegno nel generare un impatto positivo** su società e ambiente. Questo cambiamento riflette la volontà della proprietà di integrare obiettivi ambientali, sociali e di governance nelle attività quotidiane e di intraprendere il percorso verso la certificazione B Corp.

Il Gruppo ha sempre riconosciuto nella **ricerca** e nell'**innovazione** due pilastri fondamentali del proprio sviluppo e del successo a lungo termine. I centri di Ricerca e Sviluppo di Padova, Collecchio e Magione rappresentano veri e propri poli di eccellenza, dove competenze tecniche, conoscenze scientifiche e passione per la qualità si fondono per dare vita a soluzioni sempre più innovative. Questi centri costituiscono un vantaggio competitivo decisivo, permettendo al Gruppo di anticipare le esigenze



del mercato e differenziarsi rispetto ai principali concorrenti. Infatti, la strategia di crescita di Agugiaro & Figna non si limita alla diffusione internazionale dell'offerta, ma si fonda su una specializzazione tecnica profonda, che consente di proporre farine e miscele su misura per ogni segmento del comparto alimentare, mantenendo al contempo un solido legame con la tradizione molitoria italiana. Uno degli esempi più emblematici di questo approccio è la linea di farine e semilavorati per pizza "Le 5 Stagioni", lanciata nel 1985 e diventata un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale. Costantemente aggiornata e migliorata grazie all'attività dei laboratori R&D, questa gamma è oggi apprezzata dai pizzaioli professionisti di tutto il mondo per la sua versatilità, resa e affidabilità. A fianco della linea per pizza, il Gruppo propone un'ampia offerta di soluzioni per la panificazione, la pasticceria e l'industria alimentare. Le farine di grano tenero a residuo zero rispondono

alle esigenze di un mercato sempre più orientato alla sicurezza alimentare e alla naturalità dei prodotti, mentre le farine ottenute da macinazione integrata uniscono l'innovazione tecnologica al rispetto delle tradizioni, offrendo un prodotto autentico, genuino e sostenibile.

Completano l'offerta le farine speciali per la produzione di pasta fresca nonché le miscele tecniche studiate per rispondere a esigenze funzionali specifiche, frutto di un continuo lavoro di ricerca a stretto contatto con i professionisti del settore.

In sintesi, Agugiaro & Figna si distingue per la capacità di coniugare tradizione e innovazione in una gamma ampia e altamente specializzata, capace di soddisfare le richieste più esigenti e di contribuire con passione alla qualità dei prodotti da forno italiani e internazionali.

1.2. L'ETICA NEL BUSINESS

I fondamenti etici che guidano le strategie e le attività aziendali sono profondamente radicati nei principi fondanti di Agugiaro & Figna, ereditati dalle famiglie fondatrici. Questi valori hanno permesso al Gruppo di ottenere risultati di alto livello, frutto del mantenimento di elevati standard qualitativi e dell'integrità della materia prima. Tale continuità e impegno verso l'eccellenza riflettono la dedizione del Gruppo a pratiche sostenibili e rispettose delle tradizioni, garantendo al contempo un prodotto finale di qualità superiore.

Il modello organizzativo della società capogruppo Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit si basa su una struttura composta da cinque istituzioni formali di governance: **l'Assemblea dei Soci, il Consiglio di Amministrazione, il Comitato Direttivo e il Comitato Acquisti Grano, il Collegio Sindacale e l'Organismo di Vigilanza.**

L'Assemblea dei Soci rappresenta l'autorità competente per prendere decisioni, sia in sede ordinaria che straordinaria, su questioni previste dalla legge o dallo Statuto dell'azienda. Questo organo è costituito da Compagnia Generale Molini S.r.l., la quale detiene la totalità del capitale sociale di Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit.

Il **Consiglio di Amministrazione (di seguito, "CdA")** è composto da tre membri: due di essi rappresentano le famiglie fondatrici dell'azienda, il Presidente Alberto Figna ⁽¹⁾ e l'Amministratore Delegato Riccardo Agugiaro. A partire da luglio 2024, Edoardo Verneti Prot è stato ufficialmente nominato come terzo membro del CdA, consolidando il suo ruolo e il suo contributo alla governance dell'azienda.

La presenza di un terzo membro, esterno alle famiglie fondatrici, riflette la volontà di garantire un equilibrio nelle dinamiche decisionali, assicurando **trasparenza e imparzialità** nella gestione dell'impresa. Tale struttura, prevista dallo statuto aziendale (strumento che ne regola la composizione, non essendoci ulteriori procedure specifiche di nomina e selezione dei membri del CdA), risponde a principi di buona governance, favorendo un processo decisionale mirato al rispetto degli interessi di tutti gli stakeholder. ⁽²⁾

Edoardo Verneti Prot ricopre altresì, dal 2023, la carica di **Direttore Generale**; in qualità di massimo responsabile operativo, svolge un ruolo determinante nella gestione complessiva delle attività aziendali, comprendendo nel novero delle sue attività anche la gestione dei temi relativi alla sostenibilità. Tale responsabilità non si limita alla supervisione delle operazioni quotidiane, ma si estende alla definizione ed attuazione di strategie orientate a garantire la prosperità e la sostenibilità a lungo termine dell'impresa. Il Direttore Generale periodicamente aggiorna il Consiglio di Amministrazione su ogni sviluppo rilevante che possa influire sulla direzione strategica o sull'assetto operativo dell'organizzazione.

Il **Comitato Direttivo** costituisce un pilastro fondamentale della governance aziendale ed è composto da sei membri: tre componenti della famiglia Figna rappresentati a livello di voto dal Presidente Alberto Figna, due componenti della famiglia Agugiaro rappresentati a livello di voto dall'Amministratore Delegato Riccardo Agugiaro e il Direttore Generale Edoardo Verneti Prot, dotato anch'egli di diritto di voto.

¹ Il Presidente del CdA è anche parte del Top Management aziendale ed in quanto tale opera per garantire le migliori performance aziendali.

² Si segnala che nel corso del 2024 non sono state previste per i membri del CdA specifiche azioni per potenziare le capacità e l'esperienza degli stessi riguardo allo sviluppo sostenibile.

Questo organo si riunisce regolarmente con cadenza mensile per prendere decisioni sia in merito a questioni strategiche, quali piani di sviluppo e obiettivi aziendali a medio e lungo termine, sia di natura operativa; infatti, rappresenta un elemento essenziale per identificare opportunità emergenti, risolvere eventuali problematiche e adottare soluzioni tempestive finalizzate a garantire il mantenimento del vantaggio competitivo sul mercato. Il Comitato Direttivo è stato individuato come l'organo aziendale preposto al monitoraggio e al coordinamento delle attività riguardanti la redazione del Report di Sostenibilità Aziendale e la definizione di tutti i piani relativi alle tematiche di sviluppo ESG (Environmental, Social and Governance). Inoltre, svolge le funzioni di comitato di remunerazione, operando in maniera collegiale per garantire una gestione trasparente ed equa delle politiche retributive e assicurare che le decisioni in questo ambito vengano prese con la massima attenzione e in conformità ai principi e alle politiche aziendali, seppur non sia prevista una procedura specifica a tal riguardo.

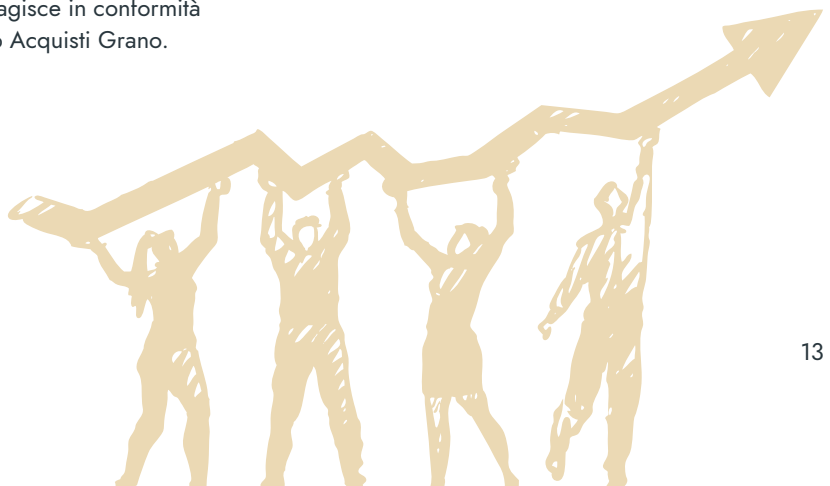
È importante sottolineare che, durante l'anno di rendicontazione, è stato confermato il funzionamento del **Comitato Acquisti Grano**, istituito nel corso del 2023 e composto dai membri del Comitato Direttivo e dalle risorse chiave del dipartimento acquisti materie prime. Questo comitato è stato creato in considerazione della rilevanza strategica degli acquisti di grano per l'azienda, con l'obiettivo di monitorare costantemente l'andamento dei mercati nazionali e internazionali di riferimento, definire formalmente e in modo condiviso le politiche di acquisto, e fornire linee guida e istruzioni specifiche al dipartimento acquisti materie prime. Le attività operative sono gestite dal dipartimento, che agisce in conformità con le decisioni prese dal Comitato Acquisti Grano.

Tale approccio è volto a garantire che le operazioni siano sempre in linea con le decisioni strategiche dei vertici aziendali, favorendo una gestione efficiente e coerente con gli obiettivi prefissati.

Inoltre, la società è dotata di un **Organismo di Vigilanza (OdV)** in conformità al Decreto Legislativo 231/2001. Le disposizioni di tale decreto si armonizzano perfettamente con la linea d'azione di Agugiaro & Figna, che considera imprescindibile il rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti in tutte le regioni in cui opera. L'attuazione di questo Decreto e la conseguente nomina di un organismo di vigilanza indipendente (OdV) hanno ulteriormente rafforzato la già attiva sorveglianza di questi principi, consolidando l'impegno di Agugiaro & Figna verso una condotta aziendale etica e conforme alle normative. Il Gruppo vieta categoricamente qualsiasi comportamento che violi le norme, con particolare attenzione ai reati di corruzione, sicurezza sul lavoro, ambiente, frodi fiscali, protezione dei dati e reati contro l'industria e il commercio.

A ulteriore conferma di tale approccio, si rileva che, nell'esercizio 2024, non sono stati registrati incidenti riconducibili a fenomeni di corruzione, comportamenti anticoncorrenziali, violazioni delle normative antitrust o pratiche monopolistiche.

Inoltre, nel corso dell'anno di rendicontazione, non si sono verificati casi significativi di non conformità alle disposizioni legislative e normative in materia sociale, economica ed ambientale.



Nell'ambito delle iniziative volte a promuovere la trasparenza e l'integrità aziendale, è stato istituito da tempo un canale di **whistleblowing** con l'obiettivo di consentire a chiunque di segnalare possibili violazioni di normative o presunte irregolarità nell'operato aziendale. Al fine di facilitare questa procedura, è stata elaborata una piattaforma dedicata, accessibile attraverso il sito web aziendale e disponibile a tutti gli interlocutori; le segnalazioni possono essere altresì trasmesse tramite messaggistica vocale, oppure per via postale. Le denunce pervenute sono direttamente indirizzate all'Organismo di Vigilanza (OdV), istituito per gestire le segnalazioni con imparzialità e riservatezza, garantendo la sicurezza e la confidenzialità della comunicazione.

Agugiario & Figna Molini S.p.A. Società Benefit, inoltre, ha istituito un Sistema di Gestione conforme ai requisiti della certificazione **SA8000:2014**, un riconosciuto standard internazionale dedicato alla responsabilità sociale d'impresa. Questa normativa è focalizzata sul miglioramento e sulla protezione del personale aziendale attraverso vari ambiti di intervento, tra i quali:

- rispetto dei diritti umani e contrasto alle discriminazioni;
- adesione al diritto del lavoro;
- combattimento dello sfruttamento minorile;
- garanzia di un ambiente lavorativo sicuro e salubre.

L'azienda ha ottenuto nel 2016 la certificazione SA8000 per gli stabilimenti di Collecchio e Curtarolo e la rinnova periodicamente. Per garantire il mantenimento di questa certificazione, l'azienda ha implementato una struttura gerarchica con funzioni specifiche in materia di Social Accountability.



Questo approccio chiarisce i ruoli di ciascun individuo e facilita la gestione tempestiva di eventuali non conformità.

Anche per la SA8000 è disponibile un canale whistleblowing che rende possibile inviare segnalazioni e/o suggerimenti attraverso una piattaforma dedicata, via e-mail, via posta ordinaria o a mezzo fax in totale anonimato.

Agugiario & Figna Molini S.p.A. Società Benefit, inoltre, si impegna con fermezza a rendere conto delle proprie iniziative sociali ed etiche attraverso la pubblicazione annuale del **Bilancio Sociale**, accessibile attraverso il sito internet ufficiale dell'azienda (www.agugiarofigna.com). Questo documento costituisce una panoramica esaustiva delle attività svolte e dei risultati conseguiti nel contesto della responsabilità sociale d'impresa. Il Bilancio Sociale rappresenta però non solo un'esposizione trasparente delle azioni intraprese, ma anche un solido meccanismo di assunzione di responsabilità che consente a tutti gli stakeholder di valutare in modo chiaro e approfondito l'impatto delle politiche aziendali sulle comunità e sull'ambiente circostante. Attraverso questo fondamentale strumento, l'azienda dimostra il proprio impegno per una gestione aziendale consapevole e orientata al bene comune, incarnando i valori di integrità e responsabilità che sono centrali nella sua missione e operatività.

L'Amministratore Delegato, nel ruolo di Rappresentante della Direzione per l'Etica, definisce gli obiettivi di miglioramento e identifica le azioni correttive necessarie per garantire la conformità con i requisiti della norma. Questo ruolo sottolinea l'importanza che i vertici aziendali attribuiscono all'etica e alla responsabilità sociale all'interno dell'organizzazione. Parallelamente, il Direttore Generale e il Responsabile Etico collaborano attivamente nel supervisionare il Sistema di Social Accountability. Il Responsabile Etico,

in particolare, non solo assiste il Rappresentante della Direzione nell'implementazione delle azioni correttive, ma ha anche la responsabilità diretta sul funzionamento e sulla manutenzione operativa del Sistema di Gestione SA8000. Questo ruolo chiave assicura che le politiche e le procedure stabilite per la responsabilità sociale siano effettivamente attuate e mantenute nel tempo. Infine, la presenza di due rappresentanti dei lavoratori all'interno di questa struttura sottolinea l'importanza dell'inclusione e della partecipazione di tutti gli attori aziendali nel processo decisionale e nell'attuazione delle politiche di responsabilità sociale; infatti, la collaborazione tra i vertici dell'azienda e i lavoratori è fondamentale per garantire un ambiente di lavoro etico e rispettoso dei diritti umani e delle normative vigenti.

Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit dispone, inoltre, di un **Codice Etico**, che delinea principi guida e linee comportamentali fondamentali per tutti i soggetti interessati. L'azienda si impegna a garantire la diffusione del Codice Etico e della sua sostanza a tutti gli stakeholder, rendendo il documento pubblico e facilmente accessibile attraverso il sito web aziendale. I principi guida del Codice Etico abbracciano una vasta gamma di temi, dall'etica professionale alla prevenzione della corruzione, fino alla responsabilità verso la società. Le linee che tutti i destinatari del documento devono osservare sono molteplici e spaziano da temi attinenti alle persone, alla trasparenza, alla correttezza, alla riservatezza, al rispetto e all'integrità, come ad esempio:

- ✓ **Onestà e rispetto delle norme interne**, dello Statuto e della legge, che oltre a rappresentare principi fondamentali per tutte le attività dell'azienda, costituiscono un elemento essenziale nella gestione;
- ✓ **Professionalità e qualità**, caratteristiche necessarie per lo svolgimento di tutte le attività lavorative;

- ✓ **Rispetto della persona e pari opportunità**, non consentendo alcun tipo di discriminazione in base all'età, al sesso, all'orientamento sessuale, allo stato coniugale, allo stato di salute e ad eventuali invalidità, all'etnia, alla nazionalità, all'aspetto fisico, alle opinioni e affiliazioni politiche o alle credenze e appartenenze religiose;
- ✓ **Prevenzione della corruzione**, omaggi e regali, vietando qualunque azione nei confronti o da parte di terzi in grado di ledere la relativa imparzialità e autonomia di giudizio;
- ✓ **Conflitto d'interesse e imparzialità**, operando esclusivamente per il miglior interesse dell'azienda ed evitando qualsiasi forma di discriminazione;
- ✓ **Garanzia di una buona governance**, elevata professionalità, competenza e affidabilità dei dipendenti e dei collaboratori dell'azienda costituiscono un fattore fondamentale per il successo della medesima e per l'efficacia e l'efficienza dei propri processi decisionali interni.
- ✓ **Responsabilità verso la collettività**, mantenendo e sviluppando un rapporto di fiducia e di dialogo continuo con tutti gli stakeholder cercando, ove possibile, di informarli e coinvolgerli nelle tematiche che li riguardano.

L'azienda, inoltre, ha ritenuto necessario dotarsi di un sistema di gestione Integrato, definendo una politica della qualità, ambiente, energia, salute e sicurezza ed etica, che raccogliesse tutti i principi fondamentali che guidano l'operato quotidiano. Questo sistema di gestione mira a migliorare le relazioni con i clienti, esprimere al meglio il potenziale produttivo e offrire ai dipendenti il miglior ambiente di lavoro, garantendo sicurezza, organizzazione del tempo e delle mansioni e il pieno rispetto dei principi etici precedentemente citati.

Focus on

SOCIETÀ BENEFIT

Nel corso dell'anno di rendicontazione, **Agugiario & Figna Molini S.p.A.** ha conseguito con orgoglio lo status di Società Benefit, rafforzando il proprio impegno verso la sostenibilità e la responsabilità sociale.

Le Società Benefit, introdotte in Italia dalla Legge n. 208/2015, sono imprese che, oltre al profitto, perseguono finalità di beneficio comune operando in modo responsabile, sostenibile e trasparente verso i vari stakeholder. Pur non costituendo una nuova forma giuridica, rappresentano un'evoluzione delle società tradizionali e possono essere costituite come società di persone o di capitali. Di seguito, vengono elencate le caratteristiche principali delle **Società Benefit (SB)**:

- ✓ **Finalità di beneficio comune:** le Società Benefit devono includere nello statuto, all'interno dell'oggetto sociale, l'obiettivo di generare un valore positivo per tutti gli stakeholder e i portatori di interesse coinvolti.
- ✓ **Piano di Gestione del Beneficio Comune:** annualmente, le Società Benefit devono programmare le azioni volte al raggiungimento delle finalità di beneficio comune. Questo piano include:
 - la declinazione degli obiettivi generali in obiettivi specifici annuali o pluriennali;
 - la pianificazione e il monitoraggio delle azioni a sostegno degli obiettivi specifici, individuando eventuali azioni di miglioramento;
 - la definizione dei KPI (Key Performance Indicators) per misurare i cambiamenti prodotti nel breve, medio e lungo periodo sulle aree di intervento diretto.

- ✓ **Valutazione dell'impatto generato:** i risultati ottenuti in termini di impatto positivo su persone, ambiente, comunità e territorio devono essere esposti chiaramente tramite uno standard di valutazione esterno dotato di specifici criteri e requisiti.
- ✓ **Relazione di Impatto:** le Società Benefit devono rendicontare i risultati ottenuti e individuare nuovi obiettivi per il futuro in modo chiaro e trasparente tramite una relazione annuale, da allegare al bilancio di esercizio e pubblicare sul sito internet della società.
- ✓ **Governance:** la governance delle Società Benefit deve assicurare il bilanciamento tra le finalità di beneficio comune, l'interesse dei soci e di tutti gli stakeholder, ovvero di tutti i portatori di interesse su cui l'attività sociale può avere un impatto (es. lavoratori, clienti, fornitori, finanziatori, creditori, pubblica amministrazione e società civile).
- ✓ **Responsabile di impatto:** le Società Benefit devono nominare un referente interno o esterno (c.d. responsabile di impatto) deputato al perseguimento delle finalità di beneficio comune, conferendogli le attribuzioni necessarie a tale scopo.



Queste caratteristiche delineano un modello di impresa che non solo mira al profitto, ma anche alla generazione di valore per la società e l'ambiente, promuovendo una crescita sostenibile e responsabile.

In quest'ottica, **Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit** condivide con orgoglio le **cinque finalità di beneficio comune** che guidano il suo impegno verso un futuro sostenibile:

1. ridurre l'impatto dell'attività economica sull'ambiente attraverso attività, dirette o indirette, di ricerca e sviluppo e di innovazione di prodotto e di processo finalizzate a ridurre i consumi e gli sprechi;
2. salvaguardare il patrimonio naturale e favorire la conservazione della biodiversità attraverso attività, dirette o indirette, di ripristino delle aree degradate, di incremento della riforestazione e del rimboschimento e di valorizzazione delle produzioni agricole autoctone o tradizionali;
3. rallentare il cambiamento climatico attraverso l'adozione di programmi di miglioramento dell'efficienza energetica, di riduzione delle emissioni di gas climalteranti e di accrescimento dell'uso di energia da fonti rinnovabili;

4. promuovere la cultura e la tradizione dell'arte molitoria italiana anche attraverso l'organizzazione di attività dimostrative e di formazione relativamente ai prodotti aziendali, ed in genere di prodotti alimentari, rivolte alla clientela attuale e potenziale, nonché a titolari e dipendenti di aziende operanti nel settore della ristorazione, delle pizzerie, della panificazione e delle pasticcerie;
5. condividere il valore che la Società crea attraverso il sostegno e lo sviluppo di iniziative, dirette o indirette, volte a favorire il benessere fisico, psicologico, alimentare, sociale e culturale di tutte le risorse coinvolte nelle attività della Società o delle comunità che insistono nelle aree dove opera la Società.



Per ulteriori dettagli, si rimanda alla **Relazione di Impatto 2024**, disponibile sul sito web della Società www.agugiarofigna.com.



1.3. LA PERFORMANCE ECONOMICA

Nel 2024 lo scenario economico internazionale ha mostrato segnali di stabilizzazione, seppur all'interno di un quadro ancora esposto ed interessato da rischi sistemici e geopolitici. Nell'area euro, il 2024 si è chiuso con una crescita modesta del PIL, ma ancora frenata dalla debolezza della domanda interna e dall'incertezza, che hanno limitato i piani di investimento sia pubblici che privati.

In tale contesto economico generale, le società del Gruppo hanno registrato complessivamente una **crescita dei volumi di vendita**: infatti, nel 2024 la quantità di prodotti finiti venduti è stata superiore a 230.000 tonnellate, in aumento rispetto ai valori registrati nell'anno precedente. Nonostante i maggiori volumi di vendita, la contrazione del prezzo della materia prima e la conseguente riduzione dei prezzi di vendita delle farine, associata all'aumento dei costi del personale e di trasformazione oltre

all'incremento delle risorse destinate alle attività commerciali e di marketing, hanno determinato una riduzione del margine rispetto al 2023; quest'ultimo si attesta, comunque, su livelli di eccellenza, confermando la capacità del Gruppo di fronteggiare contesti di incertezza e repentini cambiamenti.

Il Gruppo conferma la sua spiccata identità territoriale, in quanto ritiene imprescindibile il sostentamento della prosperità nei territori in cui opera tramite il mantenimento dei livelli occupazionali, la promozione dei rapporti con le comunità locali e la creazione di valore condiviso, contribuendo così allo sviluppo socio-economico delle aree stesse. Al fine di dare evidenza dell'andamento della gestione delle società del gruppo nei dodici mesi del 2024 si indicano nella tabella di seguito esposta i valori salienti della gestione.

Euro in migliaia	31.12.2024	31.12.2023	Variazione in %
RICAVI DELLE VENDITE	155.144	166.343	-7%
MOL	14.554	18.064	-19%
% su ricavi	9%	11%	
RISULTATO OPERATIVO	8.179	12.019	-32%
% su ricavi	5%	7%	
UTILE NETTO	6.337	9.099	-30%
% su ricavi	4%	5%	

Il valore economico generato rappresenta la capacità dell'impresa di creare ricchezza, che viene poi ripartita tra i principali portatori d'interesse o viene trattenuta dal Gruppo per autofinanziare il proprio sviluppo. Nel corso del 2024, il Gruppo ha registrato un valore economico generato pari a 154,3 milioni di euro, evidenziando una diminuzione rispetto all'anno precedente.

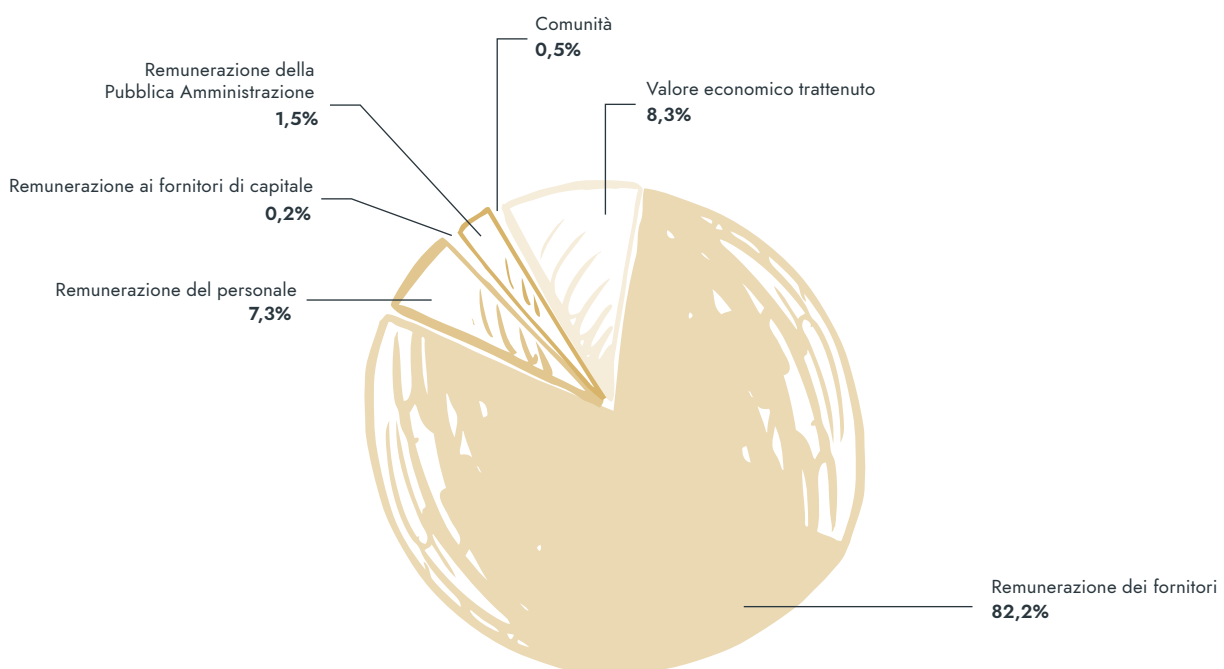
Tale riduzione è dovuta principalmente alla contrazione dei prezzi di vendita delle farine. Parallelamente, il valore economico distribuito è stato pari a 141,5 milioni di euro, corrispondente al 91,7% del valore generato. Questo valore rappresenta un incremento rispetto al 2023, quando la percentuale si attestava al 91,0%.

Di conseguenza, il valore economico trattenuto dal Gruppo nel 2024 è stato pari a 12,7 milioni di euro, ovvero l'8,3% del valore generato, confermando una leggera riduzione rispetto all'anno precedente.

Come mostrato nel grafico sotto riportato, la maggior parte delle risorse generate dal Gruppo nel 2024 è stata allocata a due aree chiave: i fornitori, che hanno ricevuto l'82,2% del valore economico generato, e il personale, che ha ricevuto il 7,3%. Nella voce "Comunità", che rappresenta lo 0,5% del valore generato, sono presenti, oltre alle liberalità erogate nell'anno, anche il sostegno a favore della Scuola Italiana Pizzaioli, detenuta al 100% dalla società controllante di Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit e interamente dedicata alla formazione professionale; questa scuola offre un'ampia gamma di corsi interamente dedicati alla formazione dei pizzaioli ed ha una diffusione capillare che vede oggi 10 sedi sul territorio nazionale e 17 nel mondo, distribuite tra Europa e Americhe.

Tali corsi sono svolti presso strutture che consentono una formazione pratica e teorica, per offrire un servizio completo sia a coloro che si avvicinano per la prima volta al mondo della pizza sia ai professionisti che intendono aggiornare il proprio bagaglio di conoscenze, sia pratiche che teoriche.

Una parte del valore generato, corrispondente all'1,5% del totale, viene destinata alla Pubblica Amministrazione sotto forma di imposte sul reddito, calcolate secondo le aliquote e le disposizioni fiscali stabilite dall'ordinamento italiano. Il Gruppo, riconoscendo il ruolo cruciale del gettito fiscale nel sostenere lo sviluppo economico e sociale, si impegna a operare con trasparenza, onestà e integrità. In linea con i principi del proprio Codice Etico, il Gruppo rispetta rigorosamente le leggi e le normative fiscali vigenti, mantenendo un comportamento corretto e trasparente nei confronti dell'Amministrazione Finanziaria e degli altri interlocutori esterni.



The background of the slide is a photograph of green foliage, possibly a vine-covered trellis, with a modern building visible in the distance under a blue sky with some clouds. The foliage is in the foreground, and the building is in the background.

2.

Il percorso di sostenibilità di Agugiaro & Figna

**Contribuiamo attivamente alla
diffusione di un modello di impresa
sostenibile e orientato a preservare
la Terra per le generazioni future.**



2.1. L'APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

Agugiaro & Figna ritiene che la sostenibilità ambientale e sociale sia il **principio fondamentale e irrinunciabile** della propria filosofia aziendale in quanto elemento integrante in ogni sua attività. La solidità di questo impegno è testimoniata anche dalle certificazioni in questi ambiti, ottenute e nel tempo rinnovate dall'azienda: ISO 14001, ISO 45001 e SA8000.

Il Gruppo Agugiaro & Figna riconosce l'importanza degli impatti che le sue attività possono esercitare sull'ambiente circostante, sia in senso positivo che negativo. Per questo motivo, si impegna a gestirli in maniera responsabile e sostenibile, lavorando costantemente per ridurre gli effetti dannosi e potenziare quelli favorevoli nel lungo periodo.

Questo impegno riflette la piena consapevolezza della sua **responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle comunità coinvolte**.

Il presente Report di Sostenibilità rappresenta un ulteriore tassello nel percorso avviato tre anni fa, quando Agugiaro & Figna Molini S.p.A. S.B. ha iniziato a rendicontare le proprie pratiche di sostenibilità.

Già dal secondo anno, tale rendicontazione è stata estesa all'intero Gruppo, offrendo un'analisi approfondita degli impatti economici, ambientali e sociali generati e delle modalità con cui questi vengono gestiti.

Nel contesto attuale, il Gruppo Agugiaro & Figna si distingue come un autentico punto di riferimento nell'industria molitoria italiana. Oltre alla sua consolidata reputazione come molino, emerge infatti come una delle prime realtà del settore ad adottare azioni concrete a favore della sostenibilità.

Questo impegno tangibile non solo testimonia la responsabilità sociale ed ambientale dell'azienda, ma riflette anche la sua continua ricerca di soluzioni innovative e all'avanguardia per condurre la propria attività in modo etico. L'azienda, infatti, fa dell'innovazione uno dei suoi principali tratti distintivi, dimostrando la propria capacità di adattarsi alle sfide del presente e di contribuire alla creazione di un futuro sostenibile.

CERTIFIED

ISO 14001



CERTIFIED

ISO 45001



CERTIFIED

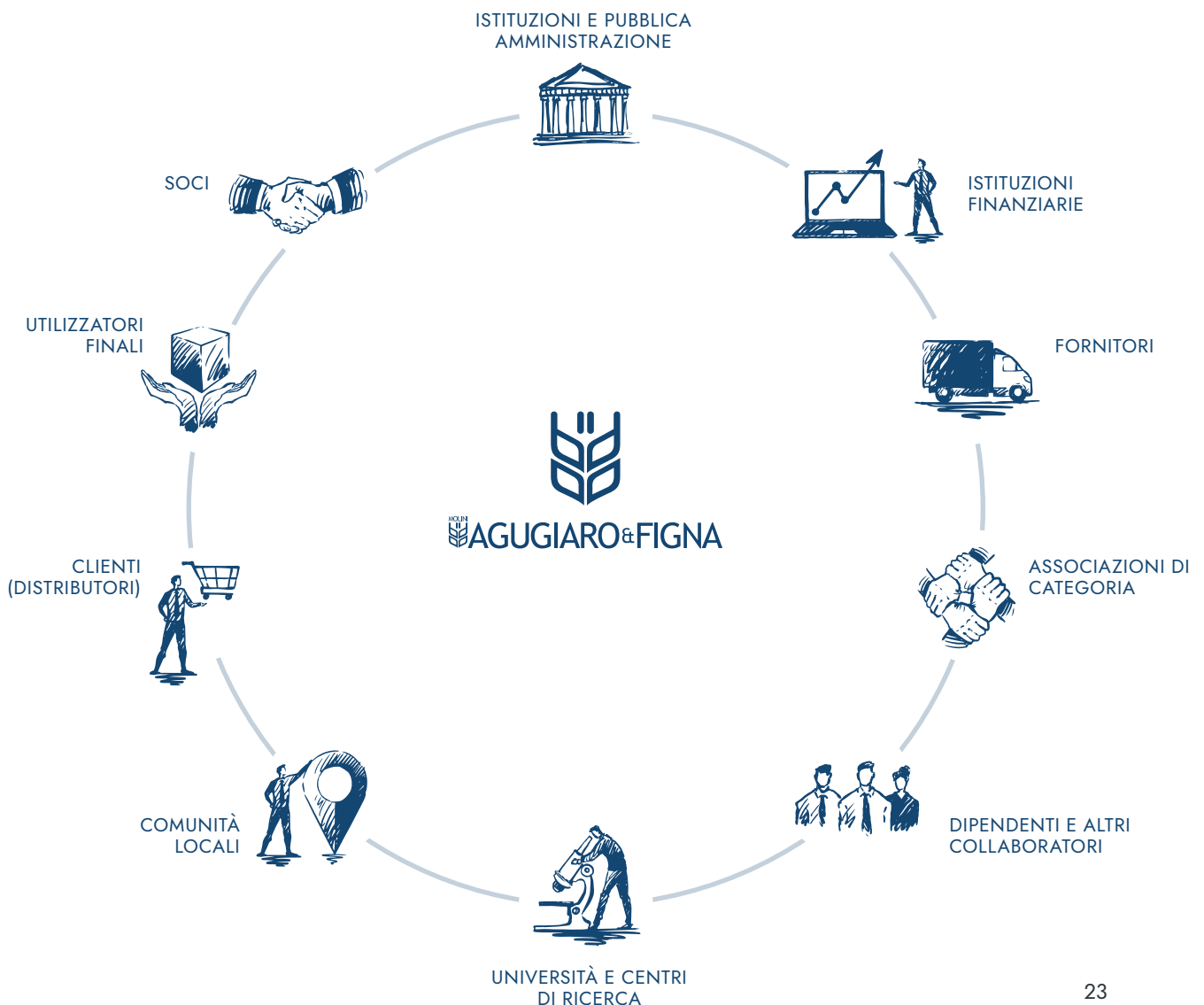
SA 8000



2.2. I NOSTRI STAKEHOLDER

Le peculiarità e le sfaccettature operative di Agugiaro & Figna delineano l'azienda come un'entità multi-stakeholder, che si interfaccia con una pluralità di interlocutori eterogenei. Di conseguenza, risulta di fondamentale importanza l'identificazione accurata e precisa di tali soggetti, per riuscire ad incrociare al meglio le aspettative di ciascuno.

Il percorso di sostenibilità intrapreso dall'azienda ha avuto origine da un processo strutturato volto all'individuazione dei principali stakeholder, ovvero coloro che influenzano l'attività aziendale o ne subiscono direttamente gli effetti. Sulla base di questo, sono state individuate dieci categorie di stakeholder, qui di seguito presentate e per le quali il Gruppo prevederà un coinvolgimento diretto per i prossimi reporting.



2.3. L'ANALISI DI MATERIALITÀ

In linea con quanto previsto dallo standard di rendicontazione adottato per la redazione del presente documento, i GRI Standard, il Gruppo ha condotto una analisi di materialità nel corso del precedente anno di rendicontazione, al fine di definire le tematiche rilevanti da rendicontare.

Il processo ha seguito una metodologia rigorosa, in conformità con i GRI Standards, in particolare seguendo le linee guida del GRI 3 - Material Topics 2021:

- ✓ **Comprensione e valutazione del contesto** è stata esaminata la realtà operativa del Gruppo Agugiaro & Figna, con particolare attenzione al contesto interno ed esterno in cui esso opera;
- ✓ **Individuazione degli impatti:** sono stati identificati gli impatti, sia positivi che negativi, che Agugiaro & Figna genera o potrebbe generare sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, includendo anche quelli relativi ai diritti umani, nel contesto delle sue attività e delle sue relazioni di business;

- ✓ **Valutazione degli impatti:** gli impatti così identificati sono stati sottoposti a valutazione, coinvolgendo il Top Management, il quale ha espresso un giudizio sulla gravità e sulla probabilità di accadimento di ciascun impatto.

Gli impatti rilevanti sono stati raggruppati in tematiche materiali e validati dal Direttore Generale.

Non essendo intervenute modifiche significative del contesto in cui il Gruppo opera e alla struttura organizzativa dello stesso, le tematiche rilevanti risultano confermate anche per il presente anno di rendicontazione e vengono di seguito presentate, in ordine alfabetico.





**CONSUMI ENERGETICI
ED EMISSIONI**



**ECONOMIA
CIRCOLARE**



**ETICA ED INTEGRITÀ
DEL BUSINESS**



**PERFORMANCE
ECONOMICA**



**QUALITÀ ED INNOVAZIONE
DEL PRODOTTO**



**SALUTE E SICUREZZA
NEI LUOGHI DI LAVORO**



**SUPPORTO ALLE
COMUNITÀ LOCALI**



**SVILUPPO E ATTRAZIONE
DEI DIPENDENTI**

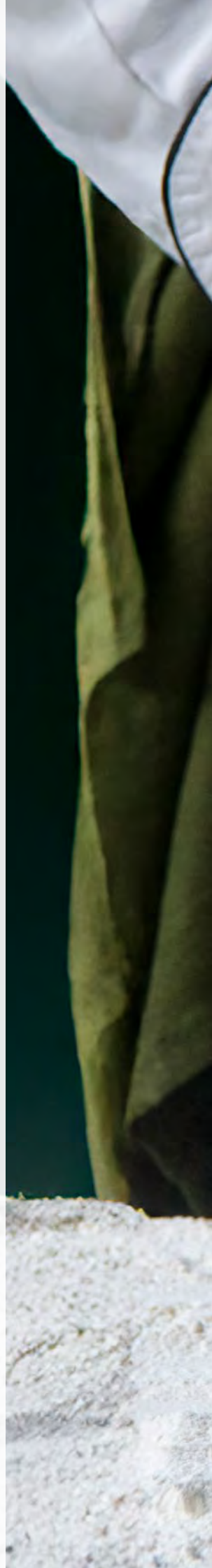


**TRACCIABILITÀ E
SOSTENIBILITÀ DI FILIERA**

3.

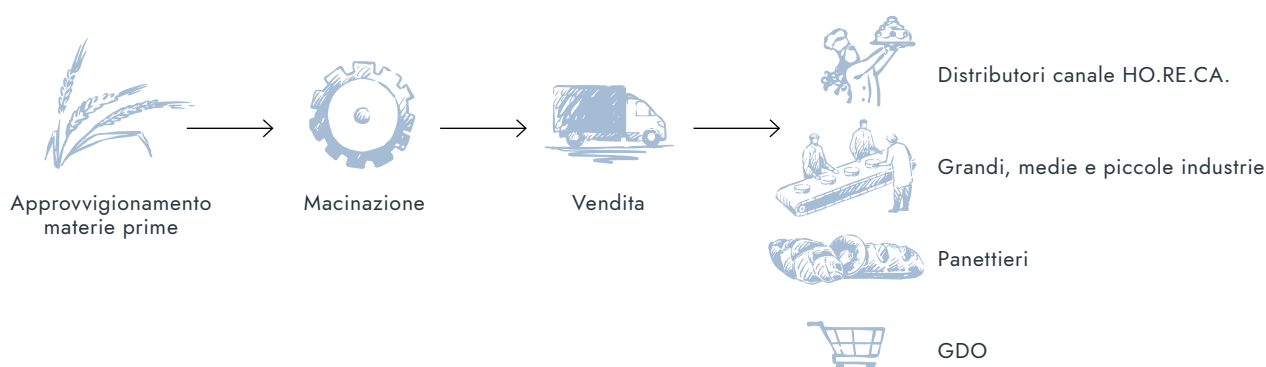
La responsabilità dei nostri prodotti

**Fin dalla nostra origine,
perseguiamo con coerenza un'unica
missione: offrire al mondo farine e
semilavorati d'eccellenza, sinonimo
di qualità superiore e tradizione
autentica.**





3.1. LA CATENA DEL VALORE



La catena del valore del Gruppo Agugiaro & Figna, come illustrata nel grafico soprastante, rappresenta un processo integrato e altamente presidiato, che inizia dall'**approvvigionamento materie prime**, principalmente grano tenero, proveniente da produttori agricoli nazionali ed esteri, attentamente selezionati e costantemente verificati dall'azienda, sia a livello di prodotto che di processo. Il cuore della catena produttiva è rappresentato dalla **macinazione**, un processo complesso e altamente specializzato che ha l'obiettivo di separare l'endosperma dalle parti corticali della cariosside e che può, quindi, essere considerato come un'attività di estrazione e di purificazione; infatti, dalla molitura del grano tenero si ottengono, oltre alle farine destinate all'alimentazione umana, anche i crusconi, che vengono destinati ad altri usi tra i quali prevale la preparazione dei mangimi animali. Il processo di macinazione inizia con il ricevimento del frumento che, dopo l'ispezione e il prelievamento dei campioni per le analisi, viene inviato a un trattamento di pre-pulitura mediante aspirazione e vagliatura; successivamente il grano viene stoccato in strutture che dispongono dei necessari requisiti di idoneità alla conservazione del prodotto. La macinazione viene preceduta da un'ulteriore operazione di pulitura e di umidificazione del grano con acqua, al fine di facilitare la separazione dell'endosperma dalla parte corticale e di mantenere

costanti e controllate l'umidità e la temperatura durante il processo di macinazione. La macinazione vera e propria si divide in due fasi: la rottura e la rimacina; lo scopo principale della rottura, che si realizza tramite cilindri rigati, è quello di aprire la cariosside, distaccare il più possibile l'endosperma dalla parte corticale e lasciare la parte corticale sotto forma di scaglie larghe e piatte dalle quali, in un secondo tempo, vengono ulteriormente separati i frammenti di endosperma ancora aderenti. La rimacina, invece, ha la funzione di ridurre le particelle scagliose provenienti dalle rotture (graniti) in sfarinati attraverso il passaggio su cilindri lisci e successive setacciate, nelle quali avviene la separazione delle farine dalle parti più grossolane e crusconi tramite setacci a piani oscillanti. Il processo di macinazione si conclude con la campionatura per il controllo qualità e lo stoccaggio delle farine in apposite strutture, dove, a seconda delle caratteristiche che deve possedere il prodotto finale, possono essere miscelate anche tipologie ottenute dalla macinazione di grani differenti. La catena termina con la **vendita** delle farine che avviene in diverse modalità: in sacchi di diverse pezzature, destinati principalmente ai clienti dei canali HO.RE.CA. (come pizzerie, pasticceri e ristoranti), alla panificazione artigianale e alla grande distribuzione organizzata, o di farine alla rinfusa, destinate ai clienti industriali e ai panificatori di grandi dimensioni.

ETICA NEGLI ACQUISTI E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

Agugiaro & Figna si prefigge di garantire ai propri consumatori un prodotto non solo di elevata qualità, ma anche di **provenienza certa e conforme** sotto ogni aspetto. Per il conseguimento di tale obiettivo, un ruolo cruciale è svolto dalle attività di selezione, qualificazione e valutazione continua dei fornitori, i quali devono assicurare il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare, inclusa la tracciabilità, nonché aderire alla politica aziendale in ambito ambientale e sociale, oltre a rispettare il codice etico aziendale. È proprio per quest'ultimo motivo che Agugiaro & Figna si impegna a trasmettere lungo tutta la catena di fornitura i principi che guidano l'operato aziendale, facendo sottoscrivere a tutti i principali fornitori un capitolato che li vincola al rispetto dei principi previsti dalla dagli standard SA8000 e li incentiva a predisporre delle procedure che possano garantirne il loro rispetto. Inoltre, richiede la compilazione di un Questionario Etico, in cui vengono mappati tutti i più comuni presidi di tipo sociale, della salute e di sicurezza (quali ad esempio il possesso di certificazioni, la segnalazione di casi di discriminazione, la presenza di un Documento di Valutazione dei Rischi o la nomina di un medico competente), a valle del quale si procede ad una classificazione (positiva o negativa) del fornitore stesso. Infine, la Società promuove attivamente

l'adesione al proprio Codice Etico da parte di tutti i fornitori, attraverso l'inserimento nei contratti di fornitura di beni e servizi di apposite clausole etico-comportamentali. Tali clausole prevedono che eventuali violazioni, in base alla loro gravità, possano determinare anche la risoluzione del contratto stesso.

Nel corso dell'anno di rendicontazione, l'analisi dei questionari di autovalutazione compilati dai fornitori non ha evidenziato casi di rischio significativo per episodi di lavoro minorile, forzato o obbligatorio. Inoltre, non sono stati identificati fornitori presso i quali i diritti dei lavoratori di esercitare la libertà di associazione e di contrattazione collettiva siano stati violati o a rischio.

L'azienda, inoltre, effettua continue attività di audit lungo tutta la filiera, come parte integrante del proprio sistema di controllo e monitoraggio.

Il Gruppo è da sempre attento a tutto ciò che è **gestione sostenibile e tracciabilità della filiera** e questo ha portato all'ottenimento di importanti **certificazioni**, quali ISCC PLUS per gli stabilimenti di Collecchio e Magione, ISO 22005 per gli stabilimenti di Collecchio, Curtarolo e Magione, e ISO 22005 ORIGINE ITALIA + ZSEIT-5-STP-077 "Controllo della filiera vegetale, a garanzia dell'assenza (non rilevabilità analitica) nel prodotto agroalimentare di residui di prodotti fitosanitari" per la filiera OIRZ prodotta nello stabilimento di Magione.



Agugiaro & Figna dispone di un sistema digitale di tracciabilità delle materie prime, che consente di disporre di una gestione efficiente e accurata di tutte le movimentazioni, dalla ricezione delle materie prime alla loro trasformazione e distribuzione finale, e di facilitare il monitoraggio in tempo reale delle risorse, migliorando la trasparenza delle operazioni e assicurando una maggiore conformità alle normative vigenti.

L'azienda intrattiene rapporti, ormai consolidati nel corso degli anni, con **fornitori selezionati di materie prime agricole**, che possono identificarsi in cooperative di agricoltori, consorzi agrari e stoccatore, o talvolta mediatori che operano sia a livello nazionale sia globale. In linea con la politica aziendale di **sostenere e valorizzare l'economia territoriale**, nel corso dell'anno 2024 la società ha destinato una quota significativa, pari all'83% della propria spesa complessiva, all'acquisto di beni e servizi da fornitori locali ⁽³⁾. Inoltre, nel corso dell'anno di rendicontazione, il 100% dei nuovi fornitori di Agugiaro & Figna S.p.A. – Società Benefit è stato valutato anche secondo criteri sociali e ambientali tramite dei questionari compilati dagli stessi. È però opportuno evidenziare che questa valutazione non è ancora, seppur stia diventando di anno in anno sempre più rilevante, l'unico strumento di selezione dei fornitori.

Il costante impegno di Agugiaro & Figna verso l'eccellenza e l'innovazione dei prodotti ha portato ad aderire a diverse filiere certificate, le quali contribuiscono significativamente alla creazione di valore per la comunità e per l'ambiente.

Grano certificato 100% Italiano secondo la norma ISO 22005 al fine di produrre farine con origine garantita: consiste in una catena di fornitura, che nel 2024 ha raggiunto circa 6.000 tonnellate di materia prima completamente tracciata e di origine garantita, che coniuga etica e sostenibilità ambientale.

In questo modo Agugiaro & Figna non solo favorisce l'economia nazionale tutelando gli agricoltori locali, ma limita l'impatto della propria catena di fornitura, riducendo considerevolmente la CO₂ emessa per il trasporto.

Filiera sostenibile secondo lo schema di certificazione **ISCC Plus** (International Sustainability and Carbon Certification): standard riconosciuto a livello internazionale e fondato su elementi che preservano la biodiversità delle risorse naturali. Questa filiera è la più importante in termini di volumi, con circa 29.000 tonnellate di grano acquistate da Agugiaro & Figna nel 2024, e permette di monitorare e dimostrare la sostenibilità dei prodotti attraverso il controllo di regole di sostenibilità e di tracciabilità dell'intero sistema. Tale filiera è ulteriormente rafforzata in quanto abbinata al rispetto delle regole definite nella **"Carta del Mulino"**, che è un progetto di sostenibilità ambientale, economica e sociale per l'agricoltura italiana e di alcuni paesi europei nato dalla collaborazione tra Barilla, WWF Italia e università di Bologna e della Tuscia e Opens Field. Questa iniziativa rappresenta un approccio innovativo all'agricoltura sostenibile, che si basa su 10 regole annualmente aggiornate in un percorso di miglioramento continuo e pensate per portare qualità nei prodotti, supportare il lavoro delle comunità di agricoltori e restituire spazio alla natura negli agroecosistemi, favorendo la biodiversità, riducendo l'uso delle sostanze chimiche e salvaguardando gli insetti impollinatori.

Filiera per la produzione di farine destinate alla produzione di alimenti per la **prima infanzia** in conformità alla direttiva 2006/125/CE e in conformità a disciplinari ancor più stringenti studiati in collaborazione con i principali clienti produttori di alimenti, quali biscotti e pastine, destinati ai lattanti e ai bambini. Sono state implementate una serie di linee guida tecniche e definiti controlli stringenti, dalla coltivazione del grano al suo stoccaggio, al fine di garantire la massima salubrità al prodotto.

³ Sono stati considerati come "fornitori locali" quei fornitori aventi la sede legale nel territorio italiano.

La filiera permette il controllo di tutti gli attori e viene garantita la completa tracciabilità del prodotto dal campo alla tavola.

Filiera OIRZ (acronimo di Origine Italiana Residuo Zero): nel corso del 2020 si è data vita a questa filiera, che è certificata da un ente esterno autorizzato secondo lo standard ISO 22005: ORIGINE ITALIA + ZSEIT-5-STP-077 “Controllo della filiera vegetale, a garanzia dell’assenza (non rilevabilità analitica) nel prodotto agroalimentare di residui di prodotti fitosanitari”.

Lo scopo di OIRZ è quello di generare una filiera virtuosa per la produzione di farina di frumento tenero secondo uno stringente disciplinare tecnico che si pone come obiettivi:

- a) Garantire la tracciabilità di filiera:**
tracciabilità “Farm to Fork”;
origine 100% Italiana;
- b) Tutelare la salute del consumatore:**
residui di prodotti fitosanitari al di sotto dei limiti di quantificazione;
- c) Rispettare l’ambiente:**
uso di antiparassitari con minore impatto sull’ecosistema, solo se necessari e dopo attenta valutazione tecnica;
preservare struttura e fertilità dei terreni adottando opportune rotazioni colturali;
- d) Sostenibilità economica:**
Tutti gli aderenti devono garantire un riconoscimento economico distribuito lungo tutta la filiera.

Il tutto viene sviluppato mettendo al centro il territorio umbro, terra madre della Molini Fagioli S.r.l., e valorizzando il territorio di collina per la semina del grano tenero. Inoltre, con OIRZ è stato intrapreso dal Gruppo Agugiaro & Figna il progetto di mappatura digitale di tutte le informazioni relative alla filiera attraverso la piattaforma xFarm, che ha consentito tramite sofisticati sistemi di monitoraggio di digitalizzare a 360°

il processo agricolo e di permettere all’agricoltore di effettuare interventi mirati e costanti. Questa piattaforma rappresenta un sistema completo di digitalizzazione del processo agricolo, caratterizzato dall’utilizzo di sofisticati sistemi di monitoraggio. Tali sistemi consentono agli agricoltori non solo di migliorare la tracciabilità della filiera, ma anche di effettuare interventi mirati e costanti, ottimizzando la gestione delle risorse agricole. Il coinvolgimento attivo degli agronomi della cooperativa del territorio, responsabili della gestione degli agricoltori della filiera OIRZ, ha rivestito un ruolo cruciale nel successo del progetto. Questi esperti hanno offerto un supporto specialistico mirato, volto a facilitare la transizione verso una gestione digitale delle attività agricole.

Filiera biologica ai sensi del Regolamento CE 848/2018 relativo alla produzione biologica: a garanzia del rispetto dei parametri biologici tutti gli attori della filiera (agricoltori, stoccatori, trasformatori, ...) devono sottostare alla certificazione e ai controlli da parte di specifici enti terzi autorizzati. L’agricoltura biologica nasce e si sviluppa per favorire l’armonia tra natura ed esigenze dell’uomo: non forza i cicli produttivi, predilige interventi di coltivazione in sintonia con il ciclo vitale e la carica fertile della terra. Questo tipo di filiera rispetta e salvaguarda l’economia e l’ecosistema e viene ulteriormente rafforzata dall’utilizzo esclusivo da parte di Agugiaro & Figna di grano italiano, limitando in questo modo l’impatto della propria catena di fornitura.



IL NOSTRO LAVORO, I NOSTRI PRODOTTI

Con una solida presenza in oltre 90 paesi e un volume di oltre 230.000 tonnellate di grano macinato nel 2024, il Gruppo Agugiaro & Figna si afferma come uno dei protagonisti dell'industria molitoria italiana. Partendo dal principio che non esiste una farina adatta a tutte le esigenze, l'azienda oggi offre una gamma di oltre 200 referenze, suddivise in vari brand specifici per le diverse necessità dei vari settori.

L'Azienda ha sempre attribuito grande valore alla ricerca e all'innovazione, considerandoli pilastri fondamentali del suo successo. I centri di Ricerca e Sviluppo situati a Curtarolo, Collecchio e Magione rappresentano un'eccellenza per il Gruppo, costituendo un vantaggio competitivo significativo. La strategia di crescita di Agugiaro & Figna si basa non solo sulla **globalizzazione dell'offerta**, ma anche sulla capacità di distinguersi attraverso una **specializzazione approfondita**. Un esempio emblematico è la linea "Le 5 Stagioni", lanciata nel 1985, che è rapidamente diventata un punto di riferimento nel settore della pizza, mantenendo negli anni la leadership grazie alla continua innovazione e alla qualità dei suoi prodotti. La gamma "Le 5 Stagioni" è apprezzata dai pizzaioli professionisti per la sua versatilità e affidabilità.

Oltre a questa linea di successo, il Gruppo propone altre linee dedicate al settore della pasticceria e della panificazione ed una vasta gamma di prodotti altamente specializzati, tra cui farine di grano tenero a residuo zero, farine ottenute tramite il processo di macinazione integrata e semilavorati per la panificazione e la pasticceria.

Questi prodotti sono pensati per rispondere alle esigenze dei professionisti più esigenti, garantendo elevati standard qualitativi che si riflettono nell'eccellenza dei prodotti finali.

Le farine a residuo zero, in particolare, rispondono a una crescente domanda di prodotti più sani e sicuri, privi di residui chimici nocivi, rispecchiando così l'attenzione dell'azienda per la salute e il benessere del consumatore. Dal canto loro, invece, le farine ottenute dal processo di macinazione integrata, rappresentano un connubio perfetto tra innovazione tecnologica (macinazione a cilindri) e rispetto delle tradizioni artigianali più antiche (macinazione a pietra).

Questo approccio consente di offrire ai consumatori un prodotto naturale e genuino, in linea con l'impegno costante di Agugiaro & Figna per la qualità, la sostenibilità ambientale e l'autenticità dei propri prodotti.







LA PASSIONE PER LA PIZZA

LE 5 STAGIONI

La **gamma più completa** di farine e miscele per il mondo della pizza, conosciuta e apprezzata a livello internazionale.

Le 5 Stagioni propone oltre 30 referenze tra farine e miscele di alta qualità, diventate nel tempo sinonimo di affidabilità e competenza nel settore pizza. Il brand rappresenta un punto di riferimento per i professionisti, non solo per l'eccellenza dei suoi prodotti, ma anche per l'assistenza tecnica e la formazione continua che offre attraverso un team di esperti attivi in tutto il mondo.



Farine in pasticceria

LE SINFONIE

Il marchio Agugiaro & Figna dedicato **all'eccellenza della pasticceria**.

Le Sinfonie è la linea pensata per accompagnare i professionisti dell'arte pasticceria italiana e internazionale. Otto farine di grano tenero, ciascuna studiata per valorizzare una specifica tipologia di prodotto, rendendo ogni impasto un'espressione di precisione, eleganza e tecnica. Una gamma che esalta la creatività, con risultati sempre impeccabili.





MACINAZIONE INTEGRATA®

La prima linea di farine da un **processo brevettato** che unisce tradizione e innovazione.

La **Macinazione Integrata®** è un sistema esclusivo brevettato da Agugiaro & Figna, che combina la molitura a pietra con quella a cilindri. Nascono così farine salubri, costanti nelle prestazioni, e dal gusto autentico, ottenute nel pieno rispetto del chicco. Un approccio che fonde la tradizione molitoria italiana con le tecnologie più evolute.



Storie di farina

LE ORIGINARIE – STORIE DI FARINA

Farine speciali nate da **esclusivi processi di estrazione**.

Le Originarie sono farine integrali e di tipo 2, ottenute da lavorazioni uniche che valorizzano le diverse componenti del chicco di grano. Mora, Semina, Grano Franto e Nucleo Rustico si distinguono per la loro origine da processi di estrazione dedicati e per la capacità di arricchire ogni impasto con gusto, fibra, colore e una struttura più rustica. Ideali per personalizzare le ricette e donare carattere alle preparazioni.





FARIDEA

Miscele versatili per lavorazioni artigianali dolci e salate.

Faridea è la linea che unisce ingredienti tecnici e miscele speciali per panificazione, pasticceria e pizzeria. Ogni referenza è pensata per ottimizzare i processi produttivi, migliorare la resa e garantire risultati costanti, lasciando spazio alla personalizzazione e alla creatività del professionista. Una gamma funzionale e flessibile, adatta a ogni esigenza.



NATURKRAFT

La linea di **lieviti madre essiccati**, frutto della ricerca e dell'innovazione italiana.

Naturkraft nasce da un progetto di ricerca con l'Università di Parma, volto a garantire standard qualitativi elevati e costanti. È la prima linea di lieviti madre disidratati prodotta direttamente da un molino italiano, specifica per diversi ambiti applicativi: pizza, pane, pasticceria, prodotti integrali e farine alternative. Una proposta innovativa, naturale e altamente performante.





ALTA CUCINA & FARINA

Una selezione di farine e miscele pensata per **valorizzare le preparazioni in cucina.**

Alta cucina & Farina è una linea dedicata ai professionisti della ristorazione che cercano performance elevate e massima versatilità. Include una selezione mirata di farine e miscele ideali per la realizzazione di pane, pasta, pizza, dolci e altre preparazioni tipiche della cucina professionale. Pensata per sostenere creatività e tradizione, questa gamma offre soluzioni tecniche affidabili per ogni esigenza operativa.



OIRZ

Farina da **filiera Agricola certificata 100% italiana**, senza residui di pesticidi.

Le farine certificate **OIRZ (Origine Italia Residuo Zero)** sono il frutto di una filiera agricola sostenibile, tracciata e inclusiva. Questa certificazione garantisce grani coltivati in Italia, nel rispetto di rigorosi standard ambientali e senza residui di pesticidi, offrendo sicurezza, trasparenza e qualità.



Ogni stabilimento del Gruppo è in grado di **servire adeguatamente i vari mercati di riferimento**, sebbene ciascun polo produttivo possieda una propria specializzazione distintiva, che si declina sia in termini di settore di appartenenza che di area geografica di destinazione.

Questa diversificazione consente al Gruppo di rispondere in modo mirato e preciso alle esigenze specifiche di ogni segmento di mercato. Infatti, nella ripartizione delle produzioni, presso lo stabilimento di Collecchio (PR) si è concentrata la produzione destinata ai grandi clienti industriali, garantendo così elevati standard qualitativi di prodotto, efficacia ed efficienza nelle forniture, grazie anche alla gestione interna della logistica tramite la società controllata I.T.G.; in questo stabilimento sono inoltre presenti delle linee di macinazione a pietra che, grazie alla rivisitazione in chiave moderna di questa antica tecnica di molitura, permettono di ottenere prodotti più rustici con l'assoluta garanzia di qualità e salubrità. Lo stabilimento di Curtarolo (PD) si è focalizzato nella produzione di farine e di semilavorati destinati a pizzerie, panifici e pasticcerie; questo sito è inoltre dotato di un impianto per la produzione di lievito madre essiccato, prodotto studiato e sviluppato in collaborazione con centri di ricerca universitari e fabbricato con una tecnologia innovativa. Lo stabilimento di Magione (PG) è destinato alla produzione di farine sia per le industrie sia per le pizzerie, panifici e pasticcerie del Centro e Sud Italia; questo sito si è progressivamente specializzato anche nella produzione di farine da filiere controllate, realizzate nel rispetto di stringenti disciplinari, come ad esempio quello dell'alimentazione infantile o quello che prevede prodotti fitosanitari inferiori ai limiti di quantificazione (OIRZ).

Tutti gli impianti produttivi di Agugiaro & Figna sono dotati di **tecnologie avanzate** e automatizzate, equipaggiati con strumentazioni e macchinari che assicurano alti standard di eccellenza sia in termini di **efficienza operativa** che di qualità del prodotto finale.

Particolare attenzione viene dedicata agli aspetti igienico-sanitari e alla sicurezza alimentare, elementi imprescindibili per tutelare il benessere del consumatore finale. L'approfondita conoscenza dei processi produttivi aziendali, unita a un rigoroso controllo su ciascuna fase, costituisce infatti la base fondamentale per garantire la realizzazione di prodotti di elevata qualità. In tal senso l'**assicurazione qualità**, che opera in chiave preventiva predisponendo procedure al fine di garantire il rispetto degli standard prefissati da parte dei processi produttivi, e il **controllo qualità**, che controlla la conformità alle specifiche e ai requisiti predefiniti da parte dei prodotti, rappresentano per il Gruppo il centro di controllo e di monitoraggio delle proprie attività. Le attività vengono svolte in conformità al Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e, in tal senso, vengono attuate procedure in autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P., atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti. I prodotti vengono monitorati tramite analisi interne dalla fase di accettazione della materia prima fino alla spedizione; inoltre, annualmente viene elaborato, sulla base dell'analisi del rischio, un piano di verifica dei grani e delle farine presso un laboratorio esterno accreditato finalizzato a controllare l'assenza di contaminanti (micotossine, metalli pesanti...) e di residui di prodotti fitosanitari e a valutare altri indicatori necessari a testare la qualità e la salubrità del prodotto.

Tutti gli stabilimenti del Gruppo operano in conformità al Reg. CE 178/2002 in materia di igiene, sicurezza alimentare e applicazione della normativa comunitaria sulla rintracciabilità, e sono certificati secondo i principi e i requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 22005.

Il controllo è garantito in ogni fase del flusso produttivo, dallo scarico della materia prima al carico del prodotto finito, grazie all'assegnazione di un numero di lotto specifico in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo. In questo modo, è sempre possibile risalire sia dal prodotto finito alla materia prima sia nel senso inverso.

A riconoscimento, e attestazione da parte di enti terzi, del suo impegno in tema di **qualità di prodotto e sicurezza alimentare**, Agugiaro & Figna vanta importanti **certificazioni** riconosciute a livello globale, come BRC Food, IFS Food, Produzione Biologica e ISO 22000, quest'ultima solo per lo stabilimento di Collecchio.



In ambito di **ricerca e sviluppo**, di particolare rilevanza è stata l'introduzione nel 2022 di **Lemady**, un prodotto innovativo a base di lievito madre essiccato, concepito per conferire struttura e stabilità agli impasti destinati alla pizza, offrendo così una nuova soluzione per i composti ad alta idratazione.

Nel corso del 2024, il Gruppo Agugiaro & Figna ha proseguito con determinazione il proprio percorso di innovazione, arricchendo la propria offerta con nuovi prodotti formulati per rispondere in modo puntuale alle esigenze del mercato e alle nuove tendenze emergenti tra i suoi clienti. Tra le novità più significative si evidenziano diverse soluzioni sviluppate internamente, frutto di una continua attività di ricerca, sperimentazione e attenzione alle esigenze dei clienti.

Tra i prodotti più rappresentativi introdotti nell'anno spicca **Sin-Tre**, un mix innovativo di grano tenero, duro e segale, derivato da varietà selezionate e sottoposte a rigorosi controlli di qualità nei laboratori del Gruppo. Sin-Tre è il risultato dell'esclusiva tecnologia di macinazione integrata sviluppata da Agugiaro & Figna, che combina le caratteristiche della macinazione a pietra con quelle della macinazione a cilindri. Questo processo consente di preservare l'integrità nutrizionale dei cereali, garantendo elevati standard di salubrità e grandi qualità organolettiche. Il prodotto si distingue per il suo equilibrio tra performance tecnologiche e rispetto dei principi di sostenibilità ambientale e alimentare, incarnando l'impegno dell'azienda verso un'alimentazione sana e consapevole.

Un altro sviluppo è rappresentato dalla creazione di una **miscela speciale** per la produzione di pizza, progettata appositamente **per l'utilizzo nei distributori automatici**. Questa formulazione, oltre a garantire elevate prestazioni tecniche in termini di resa e lavorabilità, rappresenta un significativo passo avanti nel settore della ristorazione automatizzata.

Il partner con il quale abbiamo sviluppato questo prodotto è, infatti, il primo distributore automatico di pizza introdotto in Italia, simbolo di una nuova frontiera del consumo veloce e di qualità, e la collaborazione con Agugiaro & Figna ne valorizza l'efficacia grazie a un prodotto appositamente studiato per questa tecnologia.

Un'altra novità del 2024 è la **miscela per pane alla zucca**, pensata per rispondere alla crescente richiesta del mercato verso prodotti dal profilo organolettico distintivo e dalle caratteristiche nutrizionali ricercate. Questa miscela rappresenta una soluzione originale che arricchisce l'assortimento dell'azienda, favorendo una maggiore diversificazione dell'offerta e rispondendo al desiderio dei clienti di sperimentare sapori nuovi e creativi.

Nell'anno è stata sviluppata anche una **miscela specifica** per la preparazione di **piadine integrali** presso i punti vendita di una prestigiosa catena di supermercati. Questo progetto sottolinea l'impegno dell'azienda nel proporre soluzioni mirate e di elevata qualità, in grado di rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione.

Completano l'ampliamento dell'offerta due nuove referenze: una **farina di tipo 0 Manitoba** e una **farina di tipo 0 superiore**, entrambe formulate per garantire prestazioni ottimali nella preparazione della pizza.

Questi prodotti sono pensati per consolidare ulteriormente la presenza del Gruppo nel settore della panificazione e della pizzeria, rafforzando la sua posizione come punto di riferimento nella produzione di farine ad alte prestazioni.

Infine, sempre maggiore importanza ed attenzione viene riservata alla **Macinazione Integrata**, il sistema di produzione brevettato usato per produrre le farine della linea "Macinazione Integrata Autentica®". Questo sistema produttivo, integrando la macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri, permette di riunire in una stessa farina le caratteristiche rustiche e veraci delle farine di una volta con quelle più fini e delicate tipiche delle produzioni moderne. La macinazione integrata concilia quanto di meglio la tradizione e la tecnologia possano offrire per ottenere sfarinati integrali o semi-integrali, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti, con una conservazione superiore alla media nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco.

La gamma comprende 5 farine ottenute dalle migliori qualità di grani teneri, attentamente controllati e selezionati.



I NOSTRI CLIENTI

Il principale mercato dei prodotti del gruppo Agugiaro & Figna è quello dell'**HO.RE.CA.**, che tra Italia ed estero rappresenta più del 50% del fatturato complessivo. In questo mercato, l'attenzione dei clienti, che sono principalmente i distributori di prodotti alimentari e bevande a pizzerie, pasticcerie e ristoranti, è rivolta alla disponibilità di un ampio assortimento di prodotti, sempre innovativi e di qualità eccellente e costante, che sia in grado di soddisfare le più disparate esigenze degli utilizzatori. In questo settore, Agugiaro & Figna fornisce un servizio di affiancamento costante dei propri tecnici agli utilizzatori dei prodotti, al fine di garantire il pieno soddisfacimento di questi ultimi e il migliore impiego dei prodotti per le finalità alle quali sono destinati.

Un altro importante mercato di riferimento per il Gruppo Agugiaro & Figna è quello dell'**industria**, che rappresenta più del 30% del fatturato complessivo. Per rispondere alle richieste di questo settore, il nostro Gruppo offre un'ampia gamma di prodotti di alta qualità e sviluppati per rispondere alle specifiche esigenze di ogni cliente.

I clienti industriali con i quali il nostro Gruppo collabora, considerate anche le loro rilevanti dimensioni, effettuano audit regolari che si vanno ad aggiungere alle verifiche ispettive interne e agli audit realizzati dagli enti di certificazione e dalle autorità competenti garantendo così un ulteriore livello di controllo a presidio della qualità dei prodotti.

Un'altra tipologia di clienti è rappresentata dalla **Grande Distribuzione Organizzata**, dove Agugiaro & Figna, grazie allo sviluppo di prodotti in collaborazione con alcune catene, si è ritagliata una posizione di mercato dei prodotti ad alto valore aggiunto. Posizione conquistata anche grazie al servizio di fornitura che l'azienda offre, tempestivo e di elevata qualità, che si rivela oggi più che mai un aspetto cruciale per poter soddisfare le stringenti esigenze di tali clienti.

Infine, vi è il mercato della **panificazione**, che ha da sempre accompagnato Agugiaro & Figna lungo la sua storia di successi. L'azienda ha continuamente dedicato a questo settore un'attenzione particolare, cercando di soddisfare tutte le esigenze dei suoi clienti, sia in termini di prodotto che di servizio.



4.

L'attenzione all'ambiente

**Salvaguardare la Terra
significa proteggere noi stessi
e tutto ciò che da essa
trae origine.**





4.1. IL NOSTRO IMPEGNO NELLA LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Agugiaro & Figna, pienamente consapevole dell'urgenza con cui è necessario affrontare le problematiche legate al cambiamento climatico, ha scelto negli ultimi anni di adottare un approccio concreto e proattivo, avviando una serie di iniziative finalizzate a contribuire in modo significativo alla lotta contro tale fenomeno globale. In questo contesto si colloca la nascita de **"Il Bosco del Molino"**, un progetto di ampio respiro, dal carattere ambizioso e lungimirante, fortemente promosso dalla direzione aziendale e realizzato tra il 2019 e il 2020. Questo progetto ha coinvolto la piantumazione di **18.000 alberi e arbusti** (su una superficie di circa 13 ettari), selezionati con grande cura e competenza in collaborazione con il Consorzio Interuniversitario di Scienze Ambientali.

La scelta delle specie vegetali è stata fatta tenendo conto delle caratteristiche specifiche di ciascuna zona del terreno, basandosi su analisi dettagliate della tipologia del suolo; questo approccio scientifico ha garantito che le piante fossero appropriate per le condizioni locali, massimizzando così le probabilità di successo e di crescita rigogliosa.

Il progetto in questione, oltre a mitigare le emissioni climalteranti dell'azienda, mira a creare un impatto (diretto e dalla durata illimitata) positivo sulla vegetazione arborea e arbustiva, nonché sulla macro e microfauna.

Oltre all'iniziativa precedentemente menzionata, nel 2023 è stato completato **"L'Orto del Molino"**, un progetto volto a recuperare gli antichi saperi legati alla coltivazione e agli utilizzi delle erbe aromatiche. Il progetto prevede la coltivazione di una vasta gamma di specie vegetali su una superficie di 4.000 metri quadrati. Tra le coltivazioni, sono inclusi 15 ulivi, 19 piante da frutto autoctone o rare e diverse varietà di piante aromatiche. Questo progetto mira a generare un impatto diretto e duraturo nelle aree

interessate, contribuendo alla preservazione della biodiversità e alla valorizzazione delle tradizioni agricole locali. La sua ubicazione, presso la sede della Scuola Italiana Pizzaioli, è finalizzata anche a valorizzare l'utilizzo delle piante aromatiche fresche nella preparazione della pizza, promuovendo il recupero di prodotti meno noti ai tempi attuali e l'uso di ingredienti di alta qualità.

Pertanto, **"L'Orto del Molino"** non è solo un luogo di coltivazione, ma anche un centro di apprendimento e **valorizzazione del patrimonio botanico e gastronomico italiano**, con un forte accento sulla sostenibilità e la salvaguardia delle tradizioni.

Nel 2024, la società ha realizzato un'altra iniziativa significativa, in collaborazione con **Nature Tech 3Bee**: un progetto di valutazione della biodiversità nel Bosco del Molino. L'iniziativa prevede l'analisi dei rischi climatici, naturali e della biodiversità, utilizzando tecnologie avanzate quali mappatura satellitare, algoritmi di machine learning e sensori IoT, oltre al monitoraggio degli alveari presenti nel bosco. L'obiettivo è sviluppare una strategia mirata di mitigazione degli impatti ambientali, in linea con il framework 3Bee e gli standard europei ESRS.



In continuità con tale progetto è stato realizzato un ulteriore intervento nel Bosco del Molino in collaborazione con il Cinsa: l'installazione della **"Stazione meteo-ambientale Bosco del Molino"**, che permette il monitoraggio in tempo reale di parametri climatici e ambientali, come precipitazioni, intensità e durata del vento, irraggiamento solare, temperatura e umidità relativa e, nel medio e lungo termine, di disporre di una serie di dati necessari a valutare l'impatto sul micro clima locale del rimboschimento.

In aggiunta, un altro esempio dell'attenzione della società alle tematiche ambientali è rappresentato dal progetto condotto nel Bosco del Molino nell'ambito di uno studio internazionale sulla corrosione dei metalli promosso dall'istituto svedese RISE (Research Institutes of Sweden), in sinergia con l'Institut de la Corrosion (Francia) e la EFC (European Federation of Corrosion). Questo studio, della durata di quattro anni, mira ad analizzare l'interazione tra il suolo e diversi metalli, con l'obiettivo di valutare gli effetti dei processi corrosivi sui campioni depositati.

Inoltre, Agugiaro & Figna è orientata al costante **miglioramento dell'efficienza energetica** dei propri stabilimenti e, sebbene non abbia definito formalmente un obiettivo di riduzione dei consumi, sono svariate le azioni intraprese dall'azienda per minimizzare il proprio impatto ambientale.

In primo luogo, l'azienda è alimentata, da svariati anni, esclusivamente da energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili, con certificati d'origine garantita dal Gestore dei Servizi Energetici (GSE). L'obiettivo principale del Gruppo, come indicato nei precedenti Report di Sostenibilità, è quello di contrastare il cambiamento climatico mediante l'implementazione di pratiche finalizzate a migliorare l'efficienza energetica, ridurre le emissioni e aumentare l'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili. In particolare, in questa fase l'attività aziendale è concentrata nel potenziamento

della produzione di energia elettrica, direttamente o per tramite di terzi, da fonti rinnovabili. A tal fine, nel 2024, Agugiaro & Figna ha stipulato con Edison Next un Power Purchase Agreement (PPA) off-site della durata di 20 anni, che prevede la **realizzazione di un impianto fotovoltaico di 3,2 MWp**. Questo accordo permetterà di soddisfare con la produzione di questo impianto quasi il 20% del fabbisogno energetico del gruppo. Inoltre, presso lo stabilimento di Curtarolo, ha realizzato un impianto fotovoltaico della potenza di 232 kWp collocato sopra i tetti del magazzino e del fabbricato adibito ad uso ufficio, sfruttando tutta la superficie utile a produrre energia elettrica da fonti rinnovabili e ad incrementare l'autonomia energetica del sito.

Nel corso del 2024, i consumi complessivi di energia hanno raggiunto un totale di 118.030 GJ, evidenziando un incremento rispetto all'esercizio precedente, quando i consumi si attestavano a 114.775 GJ, quale diretta conseguenza dell'incremento dei volumi prodotti dall'azienda. Questo aumento è stato accompagnato da un parallelo miglioramento della produttività, riflettendo l'efficienza operativa dell'azienda.

Sempre in tale ottica, Agugiaro & Figna ha adottato ormai da tempo la politica di acquisire **macchinari** non solo **più efficienti** in termini di produttività, ma anche **meno impattanti** dal punto di vista ambientale. Nel corso dell'anno di rendicontazione, sono state attuate modifiche sostanziali tramite investimenti finalizzati a migliorare i processi aziendali e ridurre il consumo energetico. Tra le iniziative principali, si evidenzia l'installazione di un nuovo compressore con inverter presso lo stabilimento di Magione, in sostituzione di due modelli obsoleti. Tale intervento, che ha comportato un investimento importante, ha consentito un notevole miglioramento dell'efficienza energetica. Inoltre, le caldaie sono state rimosse e sostituite con termoconvettori elettrici (sprint), più efficienti



e coerenti con gli obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale.

Presso lo stabilimento di Magione, già nel corso del precedente anno di rendicontazione, è stata avviata anche una raccolta dati finalizzata a condurre una diagnosi energetica. Questo processo ha avviato un'analisi preliminare dei consumi energetici dell'impianto, con l'obiettivo di identificare le aree di maggiore inefficienza e di individuare possibili interventi migliorativi in ottica di efficientamento energetico.

Da un tale profilo energetico ne derivano **emissioni dirette** di Scope 1 nel corso del 2024 pari a 1. 529 tonnellate di CO₂, derivanti dai consumi di gas naturale, impiegato principalmente per il riscaldamento dei locali, e da quelli derivanti dai mezzi di trasporto di proprietà del gruppo, alimentati a gasolio e benzina, utilizzati per trasportare i grani e le farine. Per quanto riguarda le **emissioni indirette** di Scope 2, derivanti dall'acquisto di energia elettrica, sono state pari a 8.202 tonnellate di CO₂ sulla base del metodo di calcolo Location-based e pari a 0 tonnellate di CO₂ e secondo il metodo Market-based, per via dell'acquisto di energia coperta per la sua totalità dalla garanzia di origine da fonti rinnovabili. Considerando le emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Market-based) è possibile identificare un aumento del 4% delle emissioni di CO₂ rispetto al 2023, in cui erano state registrate 1.469 tonnellate di CO₂; questo aumento risulta in linea con l'aumento dei volumi produttivi.

Agugiaro & Figna ha mantenuto la certificazione secondo la norma **ISO 14067 Carbon Footprint e PEF (Product Environmental Footprint) negli stabilimenti di Collecchio e Curtarolo** nell'ambito del quale vengono svolte analisi riguardanti il consumo energetico e le emissioni derivanti dalla produzione di 1 kg di farina di grano tenero (esclusa la confezione). Ciò ha permesso ad A&F di stabilire puntualmente l'impatto in termini emissivi delle principali fasi del ciclo di vita del proprio prodotto.

Inoltre, va sottolineato come lo stabilimento di Collecchio sia certificato secondo la norma **ISO 50001:2018**, che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione dell'energia mirato a ottimizzare le prestazioni e i consumi energetici all'interno dell'organizzazione. Questa certificazione si aggiunge alla norma **ISO 14001:2015**, precedentemente conseguita e costantemente mantenuta nel corso degli anni. È significativo citare che, nel corso dell'anno di rendicontazione, lo stabilimento di Curtarolo ha ottenuto anch'esso la certificazione **ISO 14001:2015**.

Questo impegno a certificare tramite enti terzi l'impegno aziendale in ambito ambientale testimonia la ferma volontà dell'azienda di perseguire una strategia improntata alla gestione ambientale e al continuo miglioramento delle pratiche industriali, al fine di garantire una sempre più completa conformità normativa **e ridurre l'impatto delle proprie attività produttive.**

In relazione alla gestione dei rifiuti, l'azienda adotta un monitoraggio costante e accurato in tutti i suoi stabilimenti. Nell'ambito del processo produttivo, emergono due distinte categorie di sottoprodotti derivanti dalla lavorazione del grano. La prima categoria include gli sfarinati a base di crusca, che vengono rivenduti a imprese esterne specializzate nella produzione di mangimi per animali, contribuendo così a un ciclo di recupero e riutilizzo dei sottoprodotti generati. La seconda categoria comprende materiali non idonei al consumo umano o animale, che vengono destinati all'utilizzo come combustibile e successivamente commercializzati presso impianti a biogas. Ciò che invece non riesce ad essere riutilizzato e che quindi costituisce un rifiuto sono sassi e paglie, derivanti dalla fase di prepulitura del grano, unitamente a cartone per imballaggi, pellicole plastiche, bancali in legno usurati e pezzi di ricambio in ferro. Questi ultimi, prima di essere sottoposti a differenziazione, vengono compattati al fine di ridurre il volume, facilitandone il trasporto e consentendo una riduzione della frequenza di smaltimento.

Focus on

UN PACKAGING SOSTENIBILE

Il packaging sostenibile si riferisce a confezionamenti progettati per ridurre l'impronta ecologica senza compromettere le funzionalità essenziali, come la conservazione del prodotto e la facilità di trasporto.

La maggior parte delle farine prodotte dall'azienda è confezionata in sacchi di carta, principalmente da 10 kg e 25 kg.

A tal proposito, Agugiaro & Figna ha scelto di utilizzare esclusivamente **carta certificata FSC** per i propri imballaggi, proveniente da foreste gestite in modo responsabile e sostenibile. Questa scelta consente di ridurre significativamente l'impatto ambientale, assicurando che i materiali utilizzati nel processo di confezionamento siano prodotti nel rispetto dell'ambiente.

Per il confezionamento dei semilavorati, risulta imprescindibile adottare sacchi capaci di assicurare un'eccellente resistenza all'umidità e agli odori, garantendo così un'efficace protezione e isolamento del contenuto.

In tale ottica, nel corso del 2024 l'azienda ha intrapreso la sfida di sviluppare una carta alimentare innovativa, trattata internamente con una speciale verniciatura che la rende impermeabile ai grassi.

Questa innovazione rappresenta un significativo progresso verso soluzioni di packaging più performanti e sostenibili.

Il progetto contempla inoltre l'utilizzo di ingredienti naturali o di origine minerale, con l'obiettivo di ridurre in maniera sostanziale l'impatto ambientale associato ai processi di confezionamento e conservazione, promuovendo così un modello più responsabile e attento alla sostenibilità.

Tale iniziativa, non si limita a contenere l'impatto ecologico, ma mira anche a eliminare l'impiego della plastica nei sacchetti di confezionamento, senza compromettere la sicurezza e l'integrità del prodotto durante il trasporto e la conservazione.

Infine, è importante sottolineare che una quota significativa delle vendite di farine prodotte dall'azienda è alla rinfusa, il che consente di eliminare gli imballi e ridurre notevolmente i rifiuti derivanti dal processo a valle. Anche in questo modo, Agugiaro & Figna prosegue il suo costante impegno verso una gestione più sostenibile e responsabile dei propri processi produttivi e distributivi.





5.

La responsabilità sociale

La nostra responsabilità sociale è il seme di un futuro sostenibile: ogni farina che produciamo nasce dal rispetto per la terra e per le persone, con l'impegno di nutrire il presente e coltivare un domani migliore.



5.1. L'ATTENZIONE ALLE PERSONE

Il **benessere e la tutela dei propri lavoratori** rappresentano per Agugiaro & Figna una priorità assoluta. In tal senso l'azienda ha voluto dotarsi di un Sistema di Gestione che fosse in grado di garantire ai propri dipendenti il miglior ambiente lavorativo possibile, in termini non solo di sicurezza e rispetto dell'etica del lavoro, ma anche di coinvolgimento delle persone alla vita aziendale. Tale Sistema risulta essere conforme ai requisiti della **norma SA8000:2014** e gli stabilimenti di Collecchio e Curtarolo ne sono certificati.



Inoltre, al fine di consolidare il rapporto con i propri dipendenti, Agugiaro & Figna **condivide con loro periodicamente gli indirizzi strategici** che l'azienda intende perseguire in termini di qualità, ambiente, salute e sicurezza ed etica aziendale. A tal fine, sono organizzati specifici momenti di formazione, informazione e sensibilizzazione del personale al fine

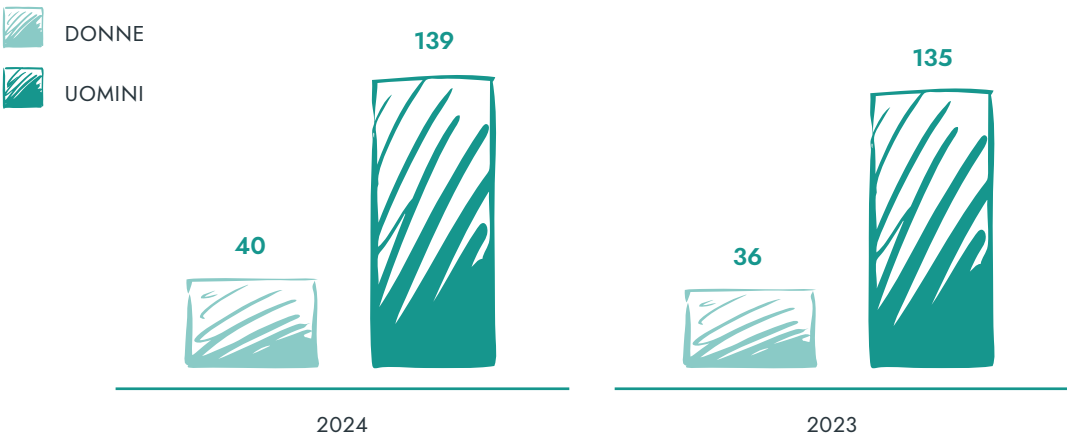
di aumentare conoscenza e consapevolezza circa gli obiettivi che l'azienda intende perseguire.

Al 31 dicembre 2024, il Gruppo conta un organico complessivo di 179 dipendenti; tale dato evidenzia un aumento significativo delle assunzioni rispetto all'anno precedente, riflettendo l'impegno dell'azienda nell'ampliare e diversificare il proprio personale a supporto del suo percorso di crescita. La quasi totalità dei dipendenti è assunta a tempo indeterminato, tra i quali l'8% ha un contratto di lavoro part-time.

Oltre ai dipendenti diretti dell'azienda, nella forza lavoro complessiva sono da comprendere i **collaboratori esterni** (59 al 31 dicembre 2024), tra i quali i lavoratori somministrati, gli stagisti, i tecnici dimostratori e gli agenti di commercio.

L'azienda segnala che nel corso dell'anno di rendicontazione non sono stati rilevati episodi discriminatori in nessun ufficio e/o stabilimento, né sono stati riscontrati rischi che potessero indurre alla violazione della libertà di associazione o di contrattazione collettiva, all'utilizzo di lavoro minorile, obbligato o forzato legati all'attività dell'azienda.

CONSISTENZA DEL PERSONALE DIPENDENTE AGUGIARO & FIGNA



Agugiaro & Figna ha formalizzato altresì il proprio **impegno in termini di work-life balance**. In primo luogo, l'azienda **monitora la consistenza delle ore di straordinari** svolte dai propri dipendenti, raggiungendo anche nel corso dell'annata 2024 un **4%** di straordinari rispetto alle ore complessivamente lavorate. Altro tema di centrale rilevanza per l'azienda è quello delle **ferie**, rispetto alle quali vi è l'impegno a programmarle annualmente in modo da soddisfare sia le esigenze aziendali sia quelle personali dei dipendenti.

Agugiaro & Figna ritiene che il benessere delle persone sia di fondamentale importanza ai fini di una corretta gestione del lavoro. A tal fine, nel corso degli anni sono state introdotte diverse forme di agevolazioni a favore dei dipendenti, come ad esempio il rimborso per le spese sostenute per l'iscrizione all'asilo nido e alla scuola materna per i lavoratori dello stabilimento di Collecchio, confermati anche per l'anno di rendicontazione e aggiornati rispettivamente a 230 Euro e 120 Euro mensili, da ripartire in base alle richieste pervenute dal personale del sito. Inoltre, sempre per lo stabilimento di Collecchio, è stato predisposto un incremento del salario variabile basato su obiettivi specifici, quali produttività e conformità interna ed esterna. Tale premio viene distribuito nel mese di febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento ed è esteso non solo al personale dipendente, ma anche ai lavoratori in staff-leasing e in somministrazione, con contratti di almeno 9 mesi di durata, comprese eventuali proroghe, purché siano presenti alla data di erogazione del premio.

Inoltre, nel mese di dicembre, tutto il personale del Gruppo ha beneficiato di un premio straordinario dell'importo di 1.000 euro.

Tale somma è stata corrisposta sotto forma di buoni spesa, per un totale di 179 beneficiari.

Questo intervento si inserisce nel più ampio impegno dell'azienda a favore del benessere dei propri dipendenti, attraverso l'adozione di misure, sia economiche che non, finalizzate a migliorare in concreto la qualità di vita dei propri collaboratori.

La società ha avviato inoltre già da diverso tempo un programma di formazione continua rivolto a tutti i dipendenti, indipendentemente dalla tipologia contrattuale (a tempo indeterminato o altre forme contrattuali).

Per garantire un alto livello qualitativo della formazione, è previsto un processo di aggiornamento e revisione costante dei piani formativi. Il Gruppo non si limita esclusivamente a erogare la formazione obbligatoria, come i corsi IFS (International Featured Standards), ovvero programmi di formazione dedicati agli standard internazionali di sicurezza e qualità alimentare, nonché di prodotti e servizi; ma, nel 2024, è stato erogato un corso di 12 ore destinato a figure dirigenziali, strutturato come attività di team building per un gruppo selezionato.

La selezione dei partecipanti è avvenuta in base alle specifiche mansioni aziendali, con l'intento di approfondire ed accrescere le competenze tecniche e operative nel settore.

Focus on

INDAGINE DI CLIMA AZIENDALE

Nel corso del 2024, la società ha condotto un'approfondita indagine di clima aziendale, avvalendosi della collaborazione di una società specializzata nel supportare le imprese nello sviluppo delle performance del personale. L'iniziativa aveva come obiettivo l'analisi di una serie di indicatori rilevanti per comprendere il benessere dei dipendenti, tra cui: **benessere percepito, autonomia operativa, senso di appartenenza, capacità innovativa, qualità della leadership, nonché aspetti legati a stress lavorativo, sicurezza psicologica, soddisfazione professionale e turnover.**

Il sondaggio è stato somministrato ai colletti bianchi, registrando un elevato tasso di partecipazione. Tra i partecipanti, la distribuzione di genere è risultata così composta: **64,5% uomini, 32,9% donne**, mentre il **2,6%** ha scelto di non specificare il proprio genere.

La distribuzione per età dei partecipanti mostra una buona rappresentanza di tutte le fasce generazionali, con una prevalenza nelle categorie 31-40 anni (32,9%) e 18-30 anni (22,3%). La seniority aziendale risulta equilibrata tra le diverse fasce ed evidenzia con il 30,3% dei dipendenti con oltre 10 anni di esperienza, stabilità e fedeltà nei confronti del datore di lavoro.

I risultati dell'indagine mostrano una percezione positiva su aspetti come chiarezza, identificazione, innovazione, leadership e sicurezza psicologica, mentre le problematiche legate a stress e turnover necessitano una continua attenzione per garantire un ambiente di lavoro sano e produttivo. Tale rilevazione rappresenta un passo significativo nel percorso di ascolto interno e di miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.





Focus on

FORMAZIONE E SOSTENIBILITÀ

“Agugiaro & Figna” come viene confermato dal suo Amministratore Delegato Riccardo Agugiaro “ritiene che la formazione sia un elemento essenziale per promuovere la sostenibilità: attraverso l’adozione di comportamenti virtuosi, la diffusione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, sia all’interno dell’azienda che nei propri fornitori e clienti, si possono affrontare le attuali sfide ambientali e promuovere un futuro più sostenibile.”

Infatti, investire nella cultura della sostenibilità non solo genera benefici per l’ambiente, ma crea anche valore economico e sociale, favorendo un progresso armonioso e duraturo. In questo ambito si colloca il progetto “Un sacco di Cambiamento” che intende promuovere una maggiore attenzione alla sostenibilità nell’attività artigianale, attraverso l’adozione di buone pratiche e la realizzazione di azioni concrete a livello sociale, ambientale, culturale ed economico. Il “Manifesto del Cambiamento”, sviluppato insieme all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha dato vita a una serie di incontri finalizzati a sensibilizzare sulla sostenibilità nel settore della ristorazione, promuovendo pratiche volte a ridurre l’impatto ambientale e a migliorare la qualità dei luoghi di lavoro.

Il movimento ha più approfonditamente coinvolto i professionisti della pizza dando vita ad un vero programma di sensibilizzazione, denominato **“Pizzaiolo per il cambiamento”** diffuso quotidianamente dentro e fuori le pizzerie, nelle relazioni con clienti e fornitori. Il progetto, che ha visto un momento ad esso dedicato nell’ambito del Campionato Mondiale della Pizza svoltosi a Parma dal 9 all’11 aprile, ha continuato il suo percorso con l’obiettivo di premiare quei pizzaioli che adottano pratiche concrete per ridurre l’impatto ambientale delle loro attività.

Il movimento “Pizzaiolo per il Cambiamento” segna una nuova era per l’industria della pizzeria, unendo sostenibilità e qualità del lavoro. Infatti, i partecipanti alla competizione nell’ambito del Campionato Mondiale della Pizza, sono stati valutati secondo diversi parametri anti-spreco tra cui: l’uso di ingredienti locali e biologici, la riduzione degli sprechi e la valorizzazione delle tradizioni locali. Il riconoscimento ottenuto in questa manifestazione celebra l’arte della pizza e promuove un cambiamento positivo nel settore, riducendo l’impatto ambientale e offrendo opportunità di crescita per i pizzaioli di tutto il mondo.

Agugiaro & Figna si impegna da sempre nel sostegno ai giovani e al loro futuro, supportando da anni **“Emergente”**, il progetto di Witaly dedicato a valorizzare talenti under 30 nel settore della ristorazione. Attraverso il patrocinio di competizioni per pizzaioli, chef e pasticciieri, l’azienda contribuisce alla crescita professionale di queste promettenti figure. Per Agugiaro & Figna, Emergente rappresenta un’occasione preziosa per promuovere i propri valori e favorire una ristorazione basata su qualità, formazione e innovazione.

L’impegno di Agugiaro & Figna nella formazione dei propri partner commerciali non termina qui. Grazie alle competenze sviluppate nel corso della sua lunga storia di successi, Agugiaro & Figna affianca i propri clienti anche nella fase di sviluppo e sperimentazione di nuovi prodotti tramite la messa a disposizione dei propri laboratori e dei propri tecnici. Facendo ciò, il Gruppo è diventato un vero e proprio **punto di riferimento nella**



ricerca e nello sviluppo dell'arte molitoria, fornendo una formazione di alto livello a tutti quei panificatori, pasticceri, ristoratori e pizzaioli desiderosi di migliorare le proprie performance ed il risultato della propria attività. Ed è proprio a quest'ultima categoria di clienti che l'azienda ha da sempre riservato un occhio di riguardo. I pizzaioli, infatti, rappresentano i portavoce non solo dell'alta qualità dei propri prodotti Agugiaro & Figna ma più in generale della cultura culinaria italiana nel mondo. Pertanto, nel 2021, Agugiaro & Figna ha deciso di effettuare un importante investimento che ha portato all'acquisizione da parte della sua controllante della Scuola Italiana Pizzaioli, società che già sponsorizzava dalla fine degli anni '80. Tale acquisizione è nata dalla volontà di rafforzare la collaborazione trentennale in essere, permettendo di sostenere maggiormente l'attività portata avanti da

Scuola Italiana Pizzaioli: un'ampia gamma di corsi interamente dedicati alla formazione dei pizzaioli con una diffusione capillare che vede oggi sedi sul territorio nazionale e nel mondo, distribuite in 12 paesi tra Europa, Asia, America e Oceania. I corsi sono svolti presso strutture interamente dedicate alla formazione didattica e pratica, per offrire un servizio completo ai corsisti: sia a coloro che si avvicinano per la prima volta al mondo della pizzeria sia ai professionisti che intendono aggiornare il proprio bagaglio di conoscenze.

Inoltre, la Scuola Italiana Pizzaioli fornisce un servizio di consulenza manageriale ai propri clienti, formandoli su tutti quegli aspetti necessari alla creazione e alla gestione di una pizzeria.

5.2. SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

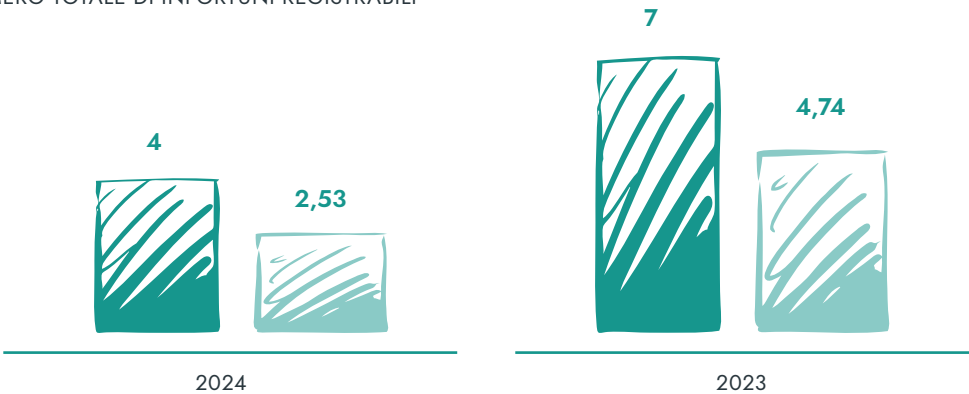
Il Gruppo Agugiaro & Figna si impegna affinché i propri dipendenti possano lavorare in un ambiente di lavoro sicuro, garantendo non solo il **rispetto delle normative**, nazionali ed internazionali, vigenti sul tema della salute e della sicurezza dei lavoratori, ma implementando anche **procedure e azioni di prevenzione** volte ad assicurare che nessun dipendente o collaboratore sia erroneamente impiegato in situazioni, attuali o potenziali, pericolose, rischiose o nocive per la propria salute. Il sistema di gestione della salute e sicurezza si fonda sull'analisi preliminare dei pericoli all'interno dello stabilimento, in modo tale da poter classificare i diversi livelli di rischio e intraprendere le necessarie azioni correttive. Lo stabilimento di Collecchio è inoltre **certificato ISO 45001:2018** "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso". Il Gruppo Agugiaro & Figna, ponendo la salute e la sicurezza dei propri dipendenti tra le sue priorità assolute, ha conseguito nel 2024 la certificazione ISO 45001:2018 anche per lo stabilimento di Curtarolo. Questo importante traguardo rappresenta un ulteriore passo verso l'adozione di pratiche lavorative sicure e responsabili.

Nel corso del 2024 si sono registrati quattro infortuni non gravi, in diminuzione rispetto al 2023, a fronte di un incremento del 7% delle ore lavorate. A seguito di ogni incidente, l'azienda ha intrapreso un processo di analisi finalizzata ad identificarne le cause. Questo approccio ha previsto un'analisi approfondita delle circostanze che hanno causato l'incidente, considerando fattori come errori umani, difetti nell'attrezzatura, carenze nell'addestramento e condizioni ambientali pericolose. Sulla base dei risultati ottenuti, sono state adottate misure correttive specifiche per **ridurre i rischi e prevenire il verificarsi di incidenti futuri**.

Inoltre, l'azienda ha effettuato una revisione e un aggiornamento delle procedure operative, con l'obiettivo di garantire che tutto il personale sia adeguatamente formato e pienamente consapevole delle migliori pratiche di sicurezza sul luogo di lavoro. Inoltre, importante menzionare in questo contesto che nel 2024 sono stati introdotti i defibrillatori in tutti gli stabilimenti, rafforzando ulteriormente le misure di sicurezza e preparazione per emergenze mediche.

NUMERO DEGLI INFORTUNI E TASSO DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI (DIPENDENTI)

-  NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRATI
-  NUMERO TOTALE DI INFORTUNI REGISTRABILI



5.3. IL NOSTRO RAPPORTO CON IL TERRITORIO

La storia di Agugiaro & Figna è quella di un'azienda strettamente connessa con il territorio, che fonda il suo successo non solo sulla capacità continua di innovare, ma anche sulla propria abilità di instaurare **forti relazioni con la comunità locale**. Oltre ad essere iscritta alle Associazioni di settore dei territori nella quale opera, Agugiaro & Figna contribuisce al benessere del territorio con l'impatto occupazionale e con le numerose iniziative e investimenti attuati nel corso degli anni.

Parlando delle iniziative territoriali che coinvolgono il territorio in cui il Gruppo opera, è doveroso menzionare la Festa del Raccolto, un evento annuale che si tiene nel periodo estivo nelle suggestive campagne umbre, sede della Molini Fagioli. Questa manifestazione mira a promuovere l'incontro e lo scambio tra le varie figure coinvolte nella filiera del grano OIRZ (Origine Italia Residuo Zero), tra cui produttori, trasformatori e utilizzatori finali. In un clima conviviale, i partecipanti hanno l'opportunità di confrontarsi sulle prospettive di sviluppo sostenibile e sulle nuove iniziative da intraprendere, sottolineando l'impegno del Gruppo Agugiaro & Figna nel promuovere investimenti nei territori in cui opera. Nel 2024 una parte dell'evento è stata ospitata nella piazza principale di Città di Castello, che è stata resa accessibile al pubblico. La scelta di questa location è stata fatta con l'intento di promuovere una partecipazione più ampia e di stimolare un maggiore coinvolgimento della comunità locale. L'obiettivo è quello di creare un ambiente inclusivo che favorisca l'interazione e la condivisione tra i partecipanti, rendendo l'iniziativa un punto di riferimento e contribuisca allo sviluppo culturale e sociale del territorio umbro.

Inoltre, sono attualmente in corso iniziative volte alla creazione di partnership strategiche per la fornitura di farina con centri di rilevanza sociale e con strutture dedicate a persone con disabilità. Tali collaborazioni

mirano a garantire un approvvigionamento costante e di alta qualità, assumendo al contempo un ruolo cruciale nella promozione dell'inclusione sociale e lavorativa di individui provenienti da contesti svantaggiati.

Nel contesto della Molini Fagioli, un'iniziativa che merita attenzione è anche quella del **Fagioli Lab**, uno spazio dedicato all'innovazione e alla sperimentazione. Nel 2024 sono stati organizzati eventi aperti a professionisti del settore della ristorazione per sperimentare diverse varietà di farina prodotte dall'azienda e sviluppare nuove ricette. Questi incontri hanno offerto l'opportunità di scoprire le caratteristiche e le potenzialità delle farine.

Inoltre, riconoscendo che i risultati più rilevanti possono essere ottenuti solo attraverso un impegno condiviso, Agugiaro & Figna ha continuato a fornire il suo contributo attivo anche nel corso del 2024, sostenendo due rilevanti consorzi operanti nel territorio parmense: **Food Farm 4.0** e **KilometroVerdeParma**.

Food Farm 4.0 è un progetto nato nel 2019, gestito da una società consortile per azioni (Food Farm scpa) costituitasi fra 6 scuole del territorio ed alcune industrie e associazioni del parmense, con la collaborazione del MIUR. Tale iniziativa rappresenta un modello di **collaborazione scuola-impresa**, che si pone l'obiettivo di garantire ai giovani un'*alternanza Scuola-Lavoro di qualità*, tramite la creazione di un ambiente produttivo per fornire formazione specifica a studenti agrari, chimici e alberghieri del quarto e quinto anno. Tale progetto rappresenta un unicum nel suo genere essendo il **primo Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità in Italia** strutturato in azienda agroalimentare 4.0. Dai frutti della terra, coltivati nell'azienda agraria della scuola, ai prodotti finali, gli studenti sono responsabili dei processi dell'intera filiera agroalimentare.

I prodotti così ottenuti, commercializzati a marchio **Bontà di Parma**, completamente tracciabili grazie alla tecnologia blockchain, vengono distribuiti sul mercato e gli eventuali utili reinvestiti nel progetto stesso.

Anche per il **KilometroVerdeParma** Agugiaro & Figna è uno dei partecipanti attivi, mettendo a disposizione il Bosco del molino per le attività del Consorzio. Questo è un progetto di riforestazione del territorio Parmense che ha l'obiettivo di creare aree verdi e boschive in città e in provincia. L'iniziativa è nata nel 2015 con lo scopo di realizzare un corridoio verde lungo gli 11 km di attraversamento dell'autostrada A1 che consentisse di riqualificare un'area fortemente inquinata. Da questo primo intervento, Il KilometroVerdeParma è cresciuto in modo significativo e oggi conta oltre 85.000 tra alberi e arbusti messi a dimora, **85 ettari di superficie rimboschita e circa 5.000 tonnellate di CO₂ stoccata**. Un risultato che rappresenta un modello concreto di convivenza tra uomo e natura, da custodire e tramandare alle generazioni future.

Entro il 2025 si raggiungerà il traguardo di 95.000 tra alberi e arbusti piantati proseguendo con determinazione l'impegno per l'adattamento al cambiamento climatico, la riduzione dell'inquinamento e il miglioramento del benessere ambientale e sociale.

L'azienda sostiene l'Associazione parmigiana Amici a 4 Ruote, attiva nel trasporto di disabili e altre realtà come Emporio Equo Solidale, Fiori di Cactus, il Centro Oncologico di Parma. Offre supporto economico e logistico a progetti in linea con i propri valori, monitorando le attività tramite le associazioni coinvolte. L'impegno si estende a iniziative sociali nei territori di presenza, rafforzando il legame con le comunità locali.

Anche *l'arte e la cultura* rappresentano per l'azienda un'area d'intervento: Agugiaro & Figna supporta infatti enti come il **Teatro Regio** e la **Fondazione Arturo Toscanini** di Parma, oltre all'Associazione culturale **Pièce**, volta alla promozione della formazione all'interno del settore dolciario.

Agugiaro & Figna crede nella creatività come espressione naturale dell'essere umano, capace di favorire il dialogo tra il mondo interiore e l'ambiente circostante. In questa visione si inserisce il progetto **"Nature Meeting Graffiti Artist"**, realizzato in collaborazione con l'associazione McLuc Culture.

L'iniziativa ha preso forma attraverso una call internazionale che ha coinvolto oltre 60 artisti, invitati a presentare proposte di opere a tema **"natura"** per decorare i muri del nuovo centro di stoccaggio cereali di Valera (PR). L'azienda, infatti, aveva la necessità di ampliare la propria capacità di stoccaggio e ha scelto di farlo recuperando e ristrutturando una struttura abbandonata.

Tra le proposte pervenute, **11 opere** sono state selezionate da una giuria composta da esperti del settore e dipendenti di Agugiaro & Figna. L'evento, in cui gli artisti hanno dipinto i muri, si è svolto dal 6 all'8 settembre 2024 e si è concluso con un incontro conviviale dedicato a dipendenti e familiari.





In aggiunta, Agugiaro & Figna, oltre a detenere una quota associativa in **"Parma, io ci sto!"**, società costituita per fornire sostegno e promozione delle imprese del territorio Parmense, ha adottato un ruolo attivo anche nel progetto **"Imprese Aperte"**; questo prevede l'organizzazione di giornate speciali durante le quali le strutture aziendali vengono aperte al pubblico. Durante queste giornate, i visitatori hanno l'opportunità di esplorare in prima persona le varie fasi del processo di lavorazione della farina, consentendo loro di acquisire una comprensione più approfondita del settore molitorio e dell'impegno dell'azienda nei confronti della trasparenza e dell'interazione con la comunità locale.

Da segnalare anche il coinvolgimento, più nello specifico da parte di Molini Fagioli, in due associazioni presenti sul territorio Umbro: l'**Università Dei Sapori** e **URAT (Unione Ristoratori ed Albergatori del Trasimeno)**.

Nel complesso, il Gruppo Agugiaro & Figna ha distribuito, nel corso del 2024, un totale di circa **72 mila euro** in donazioni liberali. Agugiaro & Figna ritiene fondamentale condividere il valore generato attraverso il supporto e lo sviluppo di iniziative, sia dirette che indirette, mirate a promuovere il benessere fisico, psicologico, alimentare, sociale e culturale di tutte le risorse coinvolte nelle attività aziendali, nonché delle comunità presenti nelle aree in cui la società opera. In linea con questa filosofia, il libro **"Creiamo un bosco"**, pubblicato nell'autunno 2024, è stato donato agli stakeholder dell'azienda e a diverse scuole del territorio, con l'intento di sensibilizzare e diffondere la cultura del rispetto per la natura. Inoltre, la prefazione al libro scritta da Julia Butterfly Hill, rinomata ambientalista e attivista statunitense conosciuta per il suo impegno contro la deforestazione, è un segno tangibile della volontà aziendale di valorizzare, attraverso la diffusione della conoscenza, del Bosco del Molino e di tutti i progetti che in questo vengono realizzati.



Per un approfondimento completo sulle iniziative intraprese in ambiti ambientali e sociali, si invita a consultare la **Relazione di Impatto 2024**, disponibile sul sito ufficiale del Gruppo www.agugiarofigna.com.

Dati economici

DISCLOSURE 201-1: VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO E DISTRIBUITO

Valore economico diretto generato e distribuito (Euro in migliaia)		
	31.12.2024	31.12.2023
Valore economico generato	154.331	162.738
Valore economico distribuito	141.586	148.131
Remunerazione dei fornitori	126.919	133.193
Remunerazione del personale	11.293	10.769
Remunerazione ai fornitori di capitale	262	437
Remunerazione agli azionisti*	-	-
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	2.319	3.430
Comunità	793	302
Valore economico trattenuto	12.746	14.607

* Complessivamente sono stati pagati dividendi pari a 3 milioni di euro nel 2024 e 3 milioni di euro nel 2023.

Dati sui fornitori

DISCLOSURE 204-1: PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI ⁽⁴⁾

Proporzione di spesa verso fornitori locali di Agugiaro & Figna		
Area geografica	Al 31 dicembre 2024	Al 31 dicembre 2023
	% spesa	% spesa
Locale - Italia	86%	84%
Non locale	14%	16%
Totale	100%	100%

Dati sui prodotti

DISCLOSURE 417-2: EPISODI DI NON CONFORMITÀ CONCERNENTI L'ETICHETTATURA E INFORMAZIONI SU PRODOTTI E SERVIZI

Numero totale di casi di non conformità a regolamenti e/o codici volontari concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		
Numero di casi	Al 31 dicembre 2024	Al 31 dicembre 2023
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato una sanzione o una penale	-	1 ⁽⁵⁾
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato un avviso	-	-
Episodi di non conformità a codici volontari	-	-
Totale	-	-

DISCLOSURE 417-3: EPISODI DI NON CONFORMITÀ CONCERNENTI COMUNICAZIONI DI MARKETING

Numero totale di casi di non conformità a regolamenti e/o codici volontari concernenti le comunicazioni di marketing comprese pubblicità, promozioni e sponsorizzazioni.		
Numero di casi	Al 31 dicembre 2024	Al 31 dicembre 2023
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato una sanzione o una penale	-	-
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato un avviso	-	-
Episodi di non conformità a codici volontari	-	-
Totale	-	-

- 4 Per fornitori locali si intende i fornitori con sede legale in Italia. Si precisa altresì che sono stati considerati per tale analisi i costi sostenuti per l'acquisto di materie prime e per i materiali da imballo, oltre che i costi per servizi.
- 5 Si comunica un caso di errata etichettatura in un lotto contenente confezioni di farina da 1 kg e destinato al mercato americano. Il presente lotto è stato eliminato alla frontiera.

Dati sulle risorse umane

DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI ⁽⁶⁾

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale (tempo indeterminato e determinato) e per genere						
Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2024			Al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	135	36	171	126	35	161
A tempo determinato	4	4	8	9	1	10
Totale	139	40	179	135	36	171

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia di impiego (full-time e part-time) e per genere						
Tipologia di impiego	Al 31 dicembre 2024			Al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	136	29	165	131	27	158
Part-time	3	11	14	4	9	13
A chiamata	-	-	-	-	-	-
Totale	139	40	179	135	36	171
Part-time percentuale	2%	28%	8%	3%	25%	8%

DISCLOSURE 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI

Numero di lavoratori esterni per categoria professionale						
Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2024			Al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Collaboratori	44	5	49	37	5	42
Lavoratori somministrati	8	1	9	13	2	15
Stagisti	1	-	1	1	1	2
Totale	53	6	59	51	8	59

6 Tutti i dipendenti operano in Italia.

DISCLOSURE 2-21: RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE

Rapporto di retribuzione totale annuale	2024	2023
Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la mediana della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	12	13,4
Rapporto fra la variazione percentuale della retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la mediana della variazione percentuale della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	-	-

DISCLOSURE 401-1: NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER

Numero e tasso di assunzione ⁽⁷⁾ e turnover ⁽⁸⁾ per genere e area geografica								
Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover per genere e area geografica	2024				2023			
	N	%	N	%	N	%	N	%
Italia								
Uomini	26	19%	21	15%	25	19%	9	7%
Donne	7	18%	4	10%	4	11%	7	19%
Totale	33	18%	25	14%	29	17%	16	9%

Numero e tassi di assunzione ⁽⁹⁾ e turnover ⁽¹⁰⁾ per fasce d'età e area geografica								
Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover per fasce d'età e area geografica	2024				2023			
	N	%	N	%	N	%	N	%
Italia								
< 30 anni	9	39%	4	17%	7	37%	-	0%
30 – 50 anni	16	17%	10	11%	19	19%	10	11%
> 50 anni	8	13%	11	17%	3	6%	6	12%
Totale	33	18%	25	14%	29	17%	16	10%

⁷ Il tasso di turnover in entrata è calcolato come segue: numero di dipendenti entrati durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno*100.

⁸ Il tasso di turnover in uscita è calcolato come segue: numero di dipendenti usciti durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno*100.

⁹ Il tasso di turnover in entrata è calcolato come segue: numero di dipendenti entrati durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno*100.

¹⁰ Il tasso di turnover in uscita è calcolato come segue: numero di dipendenti usciti durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno*100.

DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO

Infortuni sul lavoro dei dipendenti		
Numero di incidenti	2024	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ⁽¹¹⁾	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili ⁽¹²⁾	4	7
Dati temporali		
Ore	2024	2023
Ore lavorate	316.123	295.254
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Contusione	2	4
Lacerazione	2	1
Trauma	-	1
In itinere	-	1
Tassi d'infortuni		
Tasso	2024	2023
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro ⁽¹³⁾	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi) ⁽¹⁴⁾	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili ⁽¹⁵⁾	2,53	4,74

11 Con infortunio sul lavoro grave si fa riferimento a un infortunio sul lavoro che porta a un danno tale per cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

12 Le principali tipologie di infortunio sul lavoro registrate sono ferita e lacerazioni.

13 Il tasso è calcolato come segue: numero di decessi dovuti a infortuni sul lavoro/ore lavorate*200.000.

14 Il tasso di infortuni viene calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sulle ore lavorate nell'anno, moltiplicato per 200.000.

15 Il tasso è calcolato come segue: numero infortuni gravi sul lavoro/ ore lavorate*200.000.

Infortuni sul lavoro dei lavoratori esterni ⁽¹⁶⁾		
Numero di incidenti	2024	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	-	-
Dati temporali		
Ore	2024	2023
Ore lavorate	24.318	36.190
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Contusione	-	-
Lacerazione	-	-
Trauma	-	-
In itinere	-	-
Tassi d'infortunio		
Tasso	2024	2023
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	-	-

¹⁶ I dati relativi agli infortuni dei lavoratori esterni includono le sole categorie dei lavoratori somministrati, collaboratori e stagisti e non altre tipologie di lavoratori non dipendenti che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, in considerazione della loro significatività e della disponibilità di tali dati su cui il Gruppo non esercita un controllo diretto.

DISCLOSURE 404-1: ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE PER GENERE E INQUADRAMENTO

Ore medie di formazione totale per categoria professionale e genere						
Categoria professionale	2024			2023		
	Ore medie Uomini	Ore medie Donne	Ore medie per dipendente	Ore medie Uomini	Ore medie Donne	Ore medie per dipendente
Dirigenti	11,5	-	11,5	-	-	-
Quadri	6,1	11,9	8,2	12,6	2,0	9,4
Impiegati	7,2	3,5	5,8	8,7	7,0	8,1
Operai	9,9	4,0	9,8	12,3	-	12,1
Totale	8,7	4,4	7,8	10,9	6,4	10,0

DISCLOSURE 405-1: DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e per genere						
Categoria professionale	Al 31 dicembre 2024			Al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1%	0%	1%	1%	0%	1%
Quadri	4%	2%	6%	4%	2%	6%
Impiegati	29%	19%	48%	29%	19%	48%
Operai	44%	1%	45%	46%	1%	46%
Totale	78%	22%	100%	79%	21%	100%

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e per fascia d'età

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2024				Al 31 dicembre 2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0%	0%	1%	1%	0%	1%	0%	1%
Senior manager	0%	3%	3%	6%	0%	2%	4%	6%
Impiegati	7%	26%	16%	48%	6%	29%	12%	47%
Operai	6%	23%	16%	45%	5%	26%	15%	46%
Totale	13%	52%	35%	100%	11%	58%	30%	100%

Percentuale dei membri del Consiglio di Amministrazione per genere

	Al 31 dicembre 2024			Al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Membri del Consiglio di Amministrazione	100%	-	100%	100%	-	100%

Percentuale dei membri del Consiglio di Amministrazione per fascia d'età

	Al 31 dicembre 2024				Al 31 dicembre 2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Membri del Consiglio di Amministrazione	-	33%	67%	100%	-	33%	67%	100%

Dati ambientali

DISCLOSURE 302-1: ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Consumo energetico all'interno dell'organizzazione					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2024		2023	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Vettori energetici ad uso riscaldamento/produzione					
Gas naturale	smc	42.114	1.499	42.245	1.498
Carburante per parco auto					
Gasolio per parco auto	l	540.856	19.468	515.550	18.557
Benzina per auto	l	5.567	178	8.611	275
Energia elettrica acquistata da rete					
di cui da fonti rinnovabili	kWh	26.715.529	96.176	26.225.091	94.410
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianto fotovoltaico					
di cui consumata	kWh	197.053	709	9.900	36
di cui venduta/ceduta in rete	kWh	-	-	-	-
Totale consumi energetici	GJ	118.030		114.775	
Energia rinnovabile	GJ	96.885		94.446	
% Energia rinnovabile sul totale	%	82,09		82,29	

Fattori di conversione				
Tipologia di consumo	Unità di misura	2024	2023	Fonte
1 kWh	GJ	0,0036	0,0036	DEFRA 2024, 2023 (Costante)
1 smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	GJ	0,0356	0,0355	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2024,2023
1 l di gasolio – parco auto	Kg	0,8400	0,8400	FIRE - Linee guida per la nomina dell'energy manager (2018) - Versione 2.1
1 kg di gasolio - parco auto	GJ	0,0429	0,0429	ISPRA - National Inventory Report 2024, 2023
1 l di benzina – parco auto	Kg	0,7400	0,7400	FIRE - Linee guida per la nomina dell'energy manager (2018) - Versione 2.1
1 kg di benzina - parco auto	GJ	0,0431	0,0431	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2024, 2023

DISCLOSURE 305-1: EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1)

Scope 1 – Emissioni da combustione			
Tipologia di emissioni	Unità di misura	2024	2023
Vettori energetici ad uso riscaldamento/produzione			
Gas naturale	tCO ₂	85	85
Parco auto			
Gasolio	tCO ₂	1.431	1.364
Benzina	tCO ₂	13	20
Totale Scope 1	tCO₂	1.529	1.469

DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)

Scope 2 – Emissioni indirette da elettricità			
Tipologia di emissioni ⁽¹⁷⁾	Unità di misura	2024	2023
Location Based	tCO ₂	8.202	7.026
Market Based	tCO ₂	-	-

Calcolo emissioni totali ⁽¹⁸⁾	Unità di misura	2024	2023
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Location Based	tCO _{2e}	9.731	8.495
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Market Based	tCO _{2e}	1.529	1.469

Fattori di emissione				
Tipologia	Unità di misura	2024	2023	Fonte
Energia elettrica – location based	tCO ₂	0,00031	0,00027	ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei pubblicato nel 2024, 2023
Energia elettrica – market based	tCO ₂	0,00050	0,00046	ALB, European Residual Mixes 2024,2023
Gas naturale	tCO ₂	0,00202	0,00200	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2024,2023
Benzina	tCO ₂	0,00233	0,00233	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2024,2023
Gasolio	tCO ₂	0,00265	0,00265	ISPRA - National Inventory Report 2024,2023

17 Lo standard di rendicontazione utilizzato prevede due diversi approcci di calcolo delle emissioni di Scopo2: “Location-based” e “Market-based”. L’approccio “Location-based” prevede l’utilizzo di fattori di emissione medi relativi agli specifici mix energetici nazionali di produzione di energia elettrica. L’approccio “Market-based” prevede l’utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica. In assenza di specifici accordi contrattuali tra l’Organizzazione ed il fornitore di energia elettrica (es. acquisto di Garanzie di Origine), per l’approccio “Market-based” è stato utilizzato il fattore di emissione relativo al “residual mix” nazionale.

18 Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

DISCLOSURE 301-1: MATERIALI

Materiali utilizzati per peso o volume					
Agugiaro & Figna	Unità di misura	2024		2023 ⁽¹⁹⁾	
		Non rinnovabile	Rinnovabile	Non rinnovabile	Rinnovabile
Grano	Ton	-	296.900	-	283.252
Plastica	Ton	26	-	38	-
Legna	Ton	-	5	-	6
Carta e cartone	Ton	-	914	-	812
Totale	Ton	26	297.820	38	284.070

DISCLOSURE 306-3: RIFIUTI PRODOTTI

Tipologia di rifiuti prodotti per categoria			
Tipologia di rifiuti	Unità di misura	Al 31 dicembre 2024	Al 31 dicembre 2023
Imballaggi in legno	t	50	36
Imballaggi di materiali misti	t	57	117
imballaggi in carta e cartone	t	119	83
Imballaggi in plastica	t	14	13
Ferro e acciaio	t	30	56
Altro ⁽²⁰⁾	t	5	25
Totale	t	275	330
di cui pericolosi	t	0,30	0,14
Percentuale dei rifiuti pericolosi sul totale	%	0,11	0,04

¹⁹ I dati sono stati riesposti per un affinamento delle modalità di calcolo.

²⁰ Nella categoria "Altro" sono inclusi fanghi, legno, vetro, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi etc.

Tabella impatti - Temi materiali

Tema materiale	Impatti	Descrizione degli impatti	Tipologia di impatto	Aspetto del GRI	Coinvolgimento di A&F
Consumi energetici ed emissioni	Consumi di energia	Consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente e riduzione dello stock energetico.	Negativo / Attuale	GRI 302: Energia (2016) GRI 305: Emissioni (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette (Scope 1 e 2)	Contributo al climate change mediante emissioni GHG dirette e indirette energetiche, legate alle attività svolte nelle sedi e siti del Gruppo.	Negativo / Attuale		
	Generazione di emissioni GHG indirette (Scope 3)	Contributo al climate change mediante emissioni GHG legate alle attività lungo la catena del valore	Negativo / Attuale		
Economia circolare	Consumo di materiali per la produzione e materie prime per il packaging	Impatto negativo legato all'utilizzo di materiali per la produzione e per il packaging, anche lungo la catena di fornitura.	Negativo / Attuale	GRI 301: Materiali (2016) GRI 306: Rifiuti (2020)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Riciclo e riutilizzo degli scarti e attività di simbiosi industriale	Creazione di impatti positivi attraverso il riciclo e riutilizzo di materie prime di scarto al fine di ridurre il fabbisogno di materie prime vergini e gli impatti legati ai rifiuti, anche attraverso progetti di simbiosi industriale	Positivo / Attuale		
	Generazione di rifiuti	Impatti ambientali legati alla produzione di rifiuti pericolosi e non pericolosi.	Negativo / Attuale		
Etica e integrità del Business	Non conformità a leggi, normative e standard	Non conformità a leggi, normative, standard interni ed esterni applicabili con impatti economici indiretti sugli stakeholder.	Negativo / Potenziale	GRI 205: Anticorruzione (2016) GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016) GRI 408: Lavoro minorile (2016) GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016) GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Condotta non etica del Business	Impatti negativi sulle persone e sui sistemi economici generati da una condotta non etica del business (es. corruzione).	Negativo / Potenziale		
	Violazione dei diritti umani	Violazione dei diritti umani (ad es. diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva, lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio) lungo la catena di fornitura e all'interno dell'azienda	Negativo / Potenziale		
	Comunicazioni fuorvianti a clienti e consumatori finali	Impatti negativi su clienti e consumatori finali causati da comunicazioni fuorvianti ed indicazioni errate in termini di etichettatura	Negativo / Potenziale		

Performance economica	Generazione e distribuzione di valore economico	Impatti economici positivi generati dall'organizzazione attraverso le proprie attività di business per lavoratori, comunità locali, agricoltori e altri stakeholder.	Positivo / Attuale	GRI 201: Performance economiche (2016) GRI 207: Tasse (2019)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
	Mancato versamento di imposte e tasse nel Paese in cui la società opera	Impatto negativo sull'economia del Paese in cui la società opera per mancato versamento delle imposte e tasse dovute	Negativo / Potenziale		
Qualità e innovazione del prodotto	Qualità dei prodotti e sicurezza dei consumatori	Contaminazioni degli alimenti e malattie di origine alimentare dovute all'inefficace gestione degli alimenti e alla mancata prevenzione per la garanzia della sicurezza alimentare	Negativo / Potenziale	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
	Ricerca e sviluppo	Promozione di prodotti innovativi e attenti ai trend e alle esigenze del mercato e implementazione di attività di R&S con impatti sulle aspettative degli stakeholder e sulla competitività dell'azienda	Positivo / Attuale		
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Infortuni sul luogo di lavoro	Infortuni o altri incidenti sul luogo di lavoro, con conseguenze negative per la salute dei lavoratori diretti o dei collaboratori esterni del Gruppo.	Negativo / Attuale	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
Supporto alle comunità locali	Sviluppo locale e relazioni con le comunità	Supporto allo sviluppo locale attraverso contribuzioni e donazioni alle associazioni del territorio dove l'Organizzazione è fisicamente presente	Positivo / Attuale	N/A	Coinvolgimento del Gruppo diretto

Sviluppo e attrazione dei dipendenti	Condizioni di lavoro e remunerazioni inadeguate	Mancato rispetto degli accordi salariali o delle aspettative dei lavoratori, in termini di remunerazioni inadeguate dei dipendenti e dei collaboratori esterni	Negativo / Potenziale	GRI 401: Occupazione (2016) GRI 404: Formazione e istruzione (2016) GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016) GRI 406: Non discriminazione (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
	Formazione e crescita dei lavoratori	Miglioramento delle competenze dei lavoratori attraverso attività di formazione e di sviluppo professionale, programmi generali e tecnici, anche legati ad obiettivi di crescita e valutazione personalizzata.	Positivo / Attuale		
	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei dipendenti	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei dipendenti a causa della mancata adozione di pratiche di welfare aziendale, conciliazione vita lavoro e well-being	Negativo / Potenziale		
	Discriminazione e pratiche non inclusive sul luogo di lavoro	Impatti negativi sulla soddisfazione e motivazione dei dipendenti a causa di discriminazioni (es. legate al genere, età, etnia, ecc.) o altre pratiche non inclusive	Negativo / Potenziale		

Tracciabilità e sostenibilità di filiera	Inefficace gestione della tracciabilità delle materie prime e dei prodotti	Impatto negativo sulla sicurezza del consumatore finale legato all'inefficace capacità di rintracciare la fonte, l'origine o le condizioni di produzione delle materie prime e dei prodotti finiti nella propria catena di fornitura	Negativo / Potenziale	GRI 204: Prassi di approvvigionamento (2016) GRI 304: Biodiversità (2016) GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016) GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Pratiche di approvvigionamento locale	Promozione dell'acquisto da fornitori locali	Positivo/ Potenziale		
	Impatti negativi ambientali lungo la catena di fornitura	Impatti negativi collegati all'approvvigionamento di beni e servizi da fornitori, in particolare riguardo agli impatti generati da essi su aspetti ambientali	Negativo / Attuale		
	Impatti delle coltivazioni sugli ecosistemi e sulla salute del suolo	Impatti sulla biodiversità e sulla qualità degli ecosistemi naturali, tra cui erosione e/o riduzione della fertilità del suolo, anche legati all'uso di pesticidi lungo la catena di fornitura	Negativo / Potenziale		
	Impatti negativi sociali lungo la catena di fornitura	Impatti negativi collegati all'approvvigionamento di beni e servizi da fornitori, in particolare riguardo agli impatti generati da essi su aspetti sociali	Negativo / Potenziale		

Indice dei contenuti GRI

Statement of use	Il Gruppo Agugiaro & Figna ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1 gennaio 2024 – 31 dicembre 2024.				
GRI 1 adottati	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021				
Standard di settore GRI pertinenti	N/A				
Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Requisiti omessi	Omissione Ragione	Spiegazione
Informative generali					
GRI 2 – Informative Generali – versione 2021	2-1 Dettagli organizzativi	10			
	2-2 Entità incluse nel bilancio di sostenibilità dell'organizzazione	82			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	82			
	2-4 Revisione delle informazioni	82			
	2-5 Assurance esterna	82			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	28 - 40			
	2-7 Dipendenti	62			
	2-8 Lavoratori non dipendenti	62			
	2-9 Struttura e composizione della governance	12			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	12			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	12			
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	12			
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	13			

2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	24			
2-15 Conflitti d'interesse	12			
2-16 Comunicazioni delle criticità	14			
2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	12			
2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	Ad oggi non sono presenti procedure formalizzate per la valutazione delle performance dei membri del CdA.			
2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	Ad oggi non sono presenti procedure formalizzate per definire la remunerazione dei membri del CdA.			
2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	13			
2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	63			
2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	5			
2-23 Impegno in termini di policy	13 - 15			
2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	15			
2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	14; 44			
2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	14			
2-27 Conformità a leggi e regolamenti	13			

	2-28 Appartenenza ad associazioni	57 - 59			
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	23			
	2-30 Contratti collettivi	Il 100% dei dipendenti di Agugiaro & Figna è coperto da contratti collettivi del settore alimentare			
Temati materiali					
GRI 3 – Temi materiali – versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	24			
	3-2 Elenco di temi materiali	25			
Tematica materiale: Performance economica					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	18 - 19; 72 - 75			
GRI 201: Performance economiche	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	60			
GRI 207: Tasse	207-1 Approccio alle imposte	19			
Tematica materiale: Etica e integrità nel Business					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	12 - 15; 29; 61; 72 - 75			
GRI 205: Anticorruzione	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	13			
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva	407-1 Attività e fornitori presso i quali il diritto alla libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio	29; 50			
GRI 408: Lavoro minorile	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	29; 50			

GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	29; 50			
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	61			
	417-3 Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	61			
Tematica materiale: Consumi energetici ed emissioni					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	44 - 46; 72 - 75			
GRI 302: Energia	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	68			
GRI 305: Emissioni	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	69 - 70			
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	70			
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)		GRI 305-3	Informazioni non disponibili	Attualmente il Gruppo non predispone una rendicontazione dello Scope 3, ma si sta attivando per ottenere le informazioni nei prossimi esercizi.
Tematica materiale: Economia circolare					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	46 - 47; 72 - 75			
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	71			

APPENDICE

GRI 306: Rifiuti	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	46			
	306-3 Rifiuti generati	71			
Tematica materiale: Tracciabilità e sostenibilità di filiera					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	29 - 31; 72 - 75			
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	60			
GRI 304: Biodiversità	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	44			
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	30			
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	30			
Tematica materiale: Sviluppo e attrazione dei dipendenti					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	50 - 51; 72 - 75			
GRI 401: Occupazione	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	63			
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	51			
GRI 404: Formazione e istruzione	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	66			
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	66 - 67			

GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	50			
Tematica materiale: Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	56; 72 - 75			
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-9 Infortuni sul lavoro	64 - 65			
Tematica materiale: Qualità e innovazione del prodotto					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	38 - 40; 72 - 75			
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Tutte le categorie di prodotti significativi sono puntualmente valutate in relazione agli impatti sulla salute e sulla sicurezza nell'ottica del miglioramento continuo.			
Tematica materiale: Supporto alle comunità locali					
GRI 3: Material Topics 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	57 - 59; 72 - 75			

Nota metodologica

Il presente documento costituisce la terza edizione del Report di Sostenibilità del Gruppo Agugiaro & Figna (nel testo anche "Agugiaro & Figna", "Il Gruppo" o "l'azienda"), redatto per comunicare in modo trasparente la performance del Gruppo in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Le informazioni rendicontate si riferiscono all'esercizio 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e vengono rendicontate annualmente.

Il presente Report di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (di seguito anche "GRI Standards") definiti dal GRI - Global Reporting Initiative.

Il perimetro di rendicontazione dei dati economici ricompresi nel presente Report fa riferimento ai dati ed alle informazioni contenute nel bilancio consolidato al 31 dicembre 2024 del Gruppo Compagnia Generale Molini S.r.l. ⁽²¹⁾; il perimetro di rendicontazione di tutti gli altri dati fa riferimento alla sub-holding operativa Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit e alle società in cui la stessa detiene direttamente o indirettamente la maggioranza dei diritti di voto, in particolare, Molini Fagioli S.r.l. e ITG S.r.l.

Non si segnala nessuna variazione significativa nell'anno di rendicontazione in merito all'assetto proprietario, dimensioni, struttura e catena di approvvigionamento del Gruppo.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e restituire un quadro esaustivo degli andamenti del Gruppo, laddove possibile, i dati pubblicati sono presentati a confronto con la performance dell'esercizio 2023. Per garantire l'affidabilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, ove presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. Eventuali riesposizioni dei dati sono opportunamente segnalate nel testo.

I contenuti del presente Report non sono sottoposti ad Assurance esterna.

Per informazioni relativamente al presente documento è possibile scrivere all'indirizzo:
sustainability@agugiarofigna.com

²¹ Il bilancio consolidato di COMPAGNIA GENERALE MOLINI S.r.l. include, oltre alla suddetta società capogruppo, la sub-holding operativa Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit e le società in cui la stessa detiene direttamente o indirettamente la maggioranza dei diritti di voto, in particolare, Molini Fagioli S.r.l. e ITG S.r.l.



Storie di farina

Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit
Strada dei Notari, 25/27 - 43044 Collecchio (PR) - Italia

WWW.AGUGIAROFIGNA.COM