

*Ital  
Passion®*

# RAPPORT RSE

## 2023



# Ital Passion®

Fondée en 2002, **Ital Passion** est spécialisée dans les produits d'épicerie, parmi lesquels sont représentées toutes les familles et typologies de la cuisine transalpine, des plus traditionnels aux plus originaux, sélectionnés pour leur goût et leur qualité authentique.

Ital Passion propose également une gamme de grands classiques de vins et spiritueux italiens de renommée mondiale comme le Prosecco, le Chianti, le Lambrusco ou le Limoncello.

Son expertise du terroir italien permet à Ital Passion de proposer des produits authentiques et de qualité, tous fabriqués en Italie, mais aussi des déclinaisons modernes inspirées de la tradition.

Toujours à l'écoute de ses consommateurs et attentive aux tendances du marché, Ital Passion enrichit sans cesse son offre afin de proposer des produits sains et savoureux, à des prix toujours équitables.



## La cuisine italienne proposée par un Italien amoureux de sa gastronomie



Depuis plus de 20 ans, **Roberto Mengozzi**, Italien originaire de San Remo en Ligurie, fondateur d'Ital Passion, amoureux de la vraie cuisine traditionnelle italienne, parcourt toutes les régions d'Italie pour dénicher ici et là de petits producteurs et des artisans aux savoir-faire ancestraux,

Généreux comme sa cuisine, Roberto Mengozzi, s'est engagé à rendre accessible des produits sains, authentiques, en y apportant quelques touches contemporaines. Au fil des années, plusieurs marques s'ajoutent au tableau de Roberto parmi les principales: Toscoro, Dolcioso, et bien sûr... Florelli ! Chacune de ces références s'engage à vous offrir le meilleur de la gastronomie italienne, avec toute son authenticité, son savoir-faire et sa qualité.



# FATTO IN ITALIA

### Son credo :

*« Faire découvrir à tous la vraie cuisine des Italiens, comme à la maison ! »*

# Ital Passion en quelques chiffres

*Ital  
Passion*<sup>®</sup>

582

références

60%

Marques  
nationales

40%

Marques de  
distributeurs

89%

Produits  
d'épicerie salée

5%

Produits  
d'épicerie sucrée

5%

Vins et  
alcools

16%

Produits Bio et  
éco-conçus

77

Innovations en 2023

Dont  
Nouvelle gamme

23

Produits Frais

FRESCO

# INNOVATIONS 2023



PASTA FARCITA



PASTA



GNOCCHI



ANTIPASTI



PESTO



PINSA



## Notre ADN : Le meilleur de l'Italie

Nous sommes pleinement engagés dans le Bon ! Le bon pour nos papilles, pour notre santé, pour nos collaborateurs, pour nos partenaires mais aussi pour notre planète !

À l'origine une aventure familiale avec la volonté de transmettre au plus grand nombre le goût authentique de l'Italie et les bienfaits de produits sains, mais aussi des recettes aux listes d'ingrédients courtes, de qualité, en limitant au maximum l'utilisation de conservateurs.

Aujourd'hui, nous proposons de retrouver toute l'Italie dans votre assiette avec un large choix de produits de toutes les régions transalpines, des plus traditionnels aux plus originaux, ainsi qu'une gamme de grands classiques de vins et spiritueux.

### Les valeurs qui nous animent :

- ✓ l'enthousiasme
- ✓ l'innovation
- ✓ la satisfaction client.

Notre **enthousiasme** est insufflé par les riches traditions du terroir italien que nous représentons, avec ses valeurs de convivialité, de partage, de respect de la nature et des produits sains qu'elle nous procure.

Cet enthousiasme est le moteur qui nous stimule à sans cesse **innover** en optimisant notre activité et à réaliser avec nos partenaires les meilleurs produits toujours plus qualitatifs dans le but de **satisfaire tous nos clients** et répondre à nos exigences en matière de développement durable.

### ✓ NOTRE VISION :

Rendre accessible la gastronomie italienne de qualité pour tous les Français.

### ✓ NOTRE MISSION :

Devenir le partenaire incontournable de la gastronomie Italienne authentique et responsable en proposant le meilleur rapport prix/plaisir du marché.



## Notre engagement RSE

Ital Passion est engagée dans une démarche RSE car nous avons pleinement conscience de notre impact et du pouvoir de chacune de nos actions pour mettre en place un processus d'amélioration continue soutenable avec l'aide de nos parties prenantes.

Notre engagement repose sur la qualité de nos produits, car nous sommes convaincus qu'une nourriture plus saine est facteur d'amélioration du bien-être de tous.

Dans cette optique, nous avons créé le projet d'entreprise d'Ital Passion : **Feel Food Feel Good** au sein duquel nous pilotons notre engagement en matière de développement durable sur des thèmes stratégiques spécifiques : organisation et communication, approvisionnements, qualité et sécurité des produits, parties prenantes, bien-être de nos collaborateurs et environnement.

# Produits savoureux, sains & sûrs

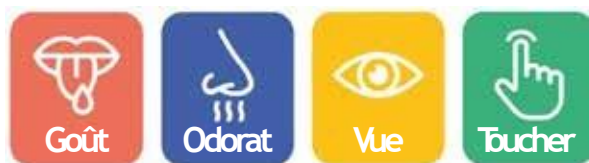
Chez Ital Passion nous partageons tous la même passion pour une gastronomie italienne authentique.

Aussi, nous portons une attention toute particulière à tous nos produits en apportant un plaisir gustatif constant par la sélection des meilleurs ingrédients pour entrer dans leur composition.



La qualité gustative de nos produits est le pilier fondamental de notre activité

- Nous effectuons plus de 120 dégustations par an pour contrôler nos recettes.



Une amélioration constante de nos recettes et de nos valeurs nutritionnelles, avec des ingrédients savoureux et de qualité, dans lesquelles nous bannissons le superflu.



- Vinaigres balsamiques SANS colorants



- Sauces tomate SANS sucre



- Pesto rouge & vert SANS additifs



- Gressins & pâtes à tartiner SANS huile de palme



Notre démarche va au-delà des saveurs et se traduit par une approche à 360° : Nous souhaitons ajouter de la qualité au goût. Non seulement nous optimisons en permanence nos recettes, mais nous contrôlons scrupuleusement toutes les filières entre la terre et l'assiette de nos consommateurs.

Nos ingrédients sont strictement sélectionnés, suivis et associés grâce au savoir-faire traditionnel de nos partenaires.

Toutes nos références sont **produites en Italie**, avec des **labels** et **certifications**, gages de **qualité**, **sécurité** et **provenance**.



Nous privilégions des **produits cueillis en plein champ**, au meilleur moment et cuisinés au plus proche du lieu où ils ont poussé pour réduire les transports et soutenir nos producteurs locaux.



Nous promovons une vision responsable de notre activité et de nos fonctions avec des équipes formées et sensibilisées à la culture de sécurité des produits, l'amélioration continue et à l'optimisation dans leurs fonctions.



- ▶ Notre **équipe Qualité** est totalement dévouée au suivi, au contrôle, à la traçabilité et à la sécurisation de toute la chaîne, dans le respect strict des réglementations mais dont l'engagement va au-delà avec le suivi d'indicateurs complets en matière de sécurité alimentaire (analyses approfondies des conformités, monitoring des réclamations, évaluations des risques...).
- ▶ Mise en place d'un **plan de contrôle** spécifique et strict pour vérifier nos productions : contrôle des échantillons de production d'une dizaine de nos fournisseurs chaque mois selon des critères organoleptiques, physico-chimiques, conformité étiquetages et intégrité des emballages.
- ▶ **Nous sommes certifiés IFS broker:** l'un des principaux référentiels internationaux pour la qualité et la sécurité dans le secteur alimentaire) avec une note de **95% en 2023**, qui a progressé de plus de **8% depuis notre 1ère certification en 2019**.



# Une empreinte carbone maîtrisée et des ressources optimisées pour le bien de tous

Nous sommes soucieux de l'empreinte de nos activités : nous sommes signataire du Pacte National pour la Transition Énergétique autour de 3 grands axes : la mobilité, les déchets et l'énergie.

Nous encourageons nos collaborateurs à se déplacer en limitant leur empreinte carbone et avons établi un **plan de déplacement entreprise** en aménageant les horaires de travail des employés de notre siège :

- ▶ **50%** de nos collaborateurs sont en **mobilité écologique** (vélo, transports en commun, déplacements à pied, covoiturage).
- ▶ **20%** des employés du siège **covoiturent**.



Nous avons mis en place le **tri sélectif** dans notre entrepôt (certifié ISO 14001 et 9001) ainsi que dans nos locaux et formé nos équipes aux bons gestes de tri avec des affichages appropriés.



Nous travaillons à **la réduction de l'impact environnemental** de nos emballages :





Nous nous efforçons à tout prix d'éviter les pertes alimentaires et gérons nos approvisionnements dans cette optique en donnant systématiquement nos surplus aux associations caritatives.

Nous avons mis en place des partenariats avec des associations caritatives pour limiter le gaspillage alimentaire (les Restos du cœur, Association MIR...) : depuis 2022 nous avons fait don de presque **77.000 produits** de denrées alimentaires.



Nous avons mis en place plusieurs chartes de bonnes pratiques en faveur de la sobriété énergétique que nous monitorons tous les ans.

# Nos employés : nos talents

Nous considérons nos équipes comme les forces vives de notre société. Nous cherchons à insuffler du sens dans leurs fonctions.

Notre objectif s'articule autour du renforcement du lien et du dialogue social, des notions de leadership, d'exemplarité, d'égalité, d'amélioration du bien-être et de convivialité. Ces principes de management par l'amélioration des conditions de travail, l'adhésion et l'harmonie sont au cœur de notre Culture d'entreprise. Ils sont facteurs de motivation, entraînant une augmentation des performances de tous, car nous estimons qu'un collaborateur heureux est un collaborateur efficace.



Parce que nous considérons qu'un employé épanoui est un employé performant, nous consultons tous les 2 ans l'ensemble de nos effectifs à travers une enquête climat social.

- En 2022, le résultat progresse d'un point par rapport à 2020 : 68% contre 67%



## Culture italo-française

Nos collaborateurs partagent tous la même **passion pour la gastronomie italienne authentique** comme moteur dans la transmission d'une culture culinaire forte.



Notre communication en interne se nourrit de notre **démarche RSE** comme moteur de notre **Culture d'entreprise** pour qu'elle s'exprime avec plus de force, pour améliorer la cohésion et la motivation des équipes.

Nous avons mise en place une politique des Ressources Humaines dont l'un des objectifs est de mieux sélectionner et fidéliser nos collaborateurs en optimisant leur intégration grâce à une Culture d'entreprise forte basée sur les mêmes règles et valeurs dans toutes les entités du groupe.



- Nous avons mis en place des entretiens spécifiques avec chaque employé dont l'objectif est d'améliorer la satisfaction dans leur travail et ainsi leurs performances.

Le développement de L'alternance représente un engagement sociétal pour Ital Passion et s'intègre pleinement dans sa démarche RSE. C'est un levier d'intégration des jeunes vers le monde du travail et de cohésion par l'encadrement et la formation des alternants.

Chaque année, nous recrutons des alternants pour les accompagner et bénéficier des atouts de ces jeunes talents. Nous sommes fiers de compter dans nos effectifs d'anciens alternants que nous avons embauchés à l'issue de l'obtention de leurs diplômes.



- En 2023, la proportion de nos alternants atteint presque 12% de notre effectif total.

Nous sommes attentifs au respect de la réglementation, à la prévention en matière de santé et de sécurité, nous promovons la diversité et luttons contre tout type de discrimination.



- Nous avons mis en place une charte de la diversité.

# La satisfaction client : notre moteur

## Nos partenaires : notre force

L'esprit familial à l'origine d'Ital Passion se retrouve dans toutes ses relations avec les tiers : nous sommes en permanence à l'écoute de nos interlocuteurs pour répondre au mieux à leurs besoins.

La prise en compte de l'ensemble des attentes de nos partenaires nous permet d'apporter des solutions adaptées pour les satisfaire en renforçant nos relations.



Nous sommes à **l'écoute de nos consommateurs** et de leurs remarques pour leur apporter le meilleur rapport prix/plaisir dans le respect de leur santé.

- **1 jour** : c'est le délai **de réponse moyen** aux remarques de tous nos consommateurs (information, réclamation, suggestion amélioration, retour de satisfaction).



Nous travaillons historiquement avec des producteurs locaux, des exploitations, des coopératives agricoles et ateliers de production, que nous sélectionnons pour la passion qui les anime, la qualité de leur travail et le respect de la tradition, mais aussi pour sécuriser et identifier l'origine de tous nos ingrédients.

Nous cultivons ces rapports avec soin car nous sommes convaincus qu'une relation de confiance permet de récolter le meilleur de chaque production.

- **12 ans** : c'est le nombre moyen **d'années de collaboration avec nos fournisseurs**  
Nous rencontrons régulièrement l'ensemble de nos partenaires pour améliorer notre collaboration par une meilleure connaissance de nos attentes respectives.

Nous sélectionnons aussi nos nouveaux partenaires sur des critères spécifiques (savoir-faire, authenticité, éthique, labels de qualité, circuits courts, productions responsables, émission CO2...).

- **95%** : c'est la proportion de nos **fournisseurs certifiés IFS ou BRC** (les deux principaux référentiels internationaux pour la qualité et la sécurité dans le secteur alimentaire).

- **+4%** : c'est la progression de nos **fournisseurs certifiés** sur 2023







*« Le rôle d'Ital Passion et de ses équipes est de cultiver de manière responsable la valorisation d'une gastronomie italienne authentique et son terroir riche de traditions et de multiples bienfaits.*

*Notre volonté est de continuer à nourrir cette ambition pour l'avenir, avec cette même conscience d'ajouter en permanence de la valeur à chacune de nos actions, pour tous et dans chacun de nos produits ».*

*Roberto Mengozzi*  
*Président*  
*& Fondateur*

*Stéphane Petroni*  
*Ressources Humaines*  
*& Développement Durable*

