

LE MATERIE PRIME

3.1 Una filiera solida, trasparente e sostenibile	3.2 Le materie prime strategiche	3.3 Il network di approvvigionamento globale	3.4 Ancor più gusto, per tutti	3.5 Modello di gestione della filiera Pedon
--	-------------------------------------	---	-----------------------------------	--

pag. 52

pag. 54

pag. 56

pag. 61

pag. 66

CAPITOLO 3

“Scegliere bene, ovunque nel mondo. Per noi, approvvigionarsi in modo responsabile significa selezionare le materie prime nei territori più vocati, dove la qualità nasce naturalmente. È così che garantiamo prodotti *buoni*, nel rispetto delle persone, delle comunità e dell’ambiente.”



Anna Gandin
Purchasing Department

CERTIFICAZIONE SMETA

CRITERI SOCIALI E AMBIENTALI

per valutazione fornitori

CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO GLOBALE

**40% DI LEGUMI, CEREALI
E SEMI OLEOSI**

di provenienza Italia

TEMI MATERIALI
APPROVVIGIONAMENTO
DELLE MATERIE PRIME

OBIETTIVI DI
SVILUPPO SOSTENIBILE



Highlight

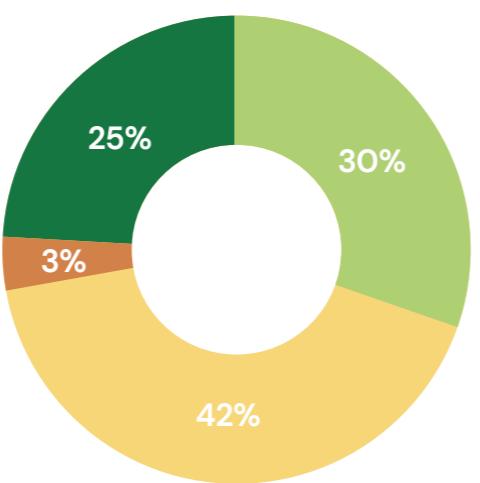
UNA FILIERA SOLIDA, TRASPARENTE E SOSTENIBILE

Il core business di Pedon è storicamente incentrato su legumi, cereali e semi, materie prime che rappresentano da sempre la distintività dell'offerta aziendale.

Nel tempo, l'azienda ha saputo rinnovare questa tradizione, reinterpretando i propri prodotti in chiave moderna e più gustosa, e ampliando al contemporaneo la propria gamma di materie prime. Un'evoluzione che risponde alle nuove esigenze dei consumatori, offrendo soluzioni pratiche, bilanciate e ricche di sapore, necessaria per proiettare l'azienda verso nuovi mercati e nuove prospettive di business.

Una diversificazione dell'offerta che testimonia la volontà di Pedon di portare bontà e genuinità sulle tavole, con prodotti naturali, semplici e capaci di unire tradizione e innovazione alimentare.

Questa trasformazione si riflette anche nella composizione degli acquisti effettuati durante l'esercizio FY2024-2025, dove i cereali rappresentano il 42% del totale acquistato (in kg), seguiti dai legumi (30%), dai semi (3%) ed infine da altre categorie come spezie, ortaggi, polveri e materie prime senza glutine, che pesano per un 25% cumulato sul totale e sono impiegate soprattutto nell'offerta Pedon ad alto valore aggiunto.



- 42% Cereali
- 30% Legumi
- 25% Altro
- 3% Semi

Dietro questa varietà di prodotti si trova una filiera solida e responsabile, costruita nel tempo attraverso collaborazioni con fornitori affidabili e realtà agricole di eccellenza. In particolare, Pedon si affida a un totale di 146 fornitori di materia prima alimentare, di cui il 40% italiani (58), per una spesa complessiva di circa Euro 48.500.000.

146

**TOTALE
FORNITORI DI
MATERIE PRIME**

40%

**FORNITORI
ITALIANI**

25

**FORNITORI
INTERNAZIONALI
CERTIFICATI
SMETA**

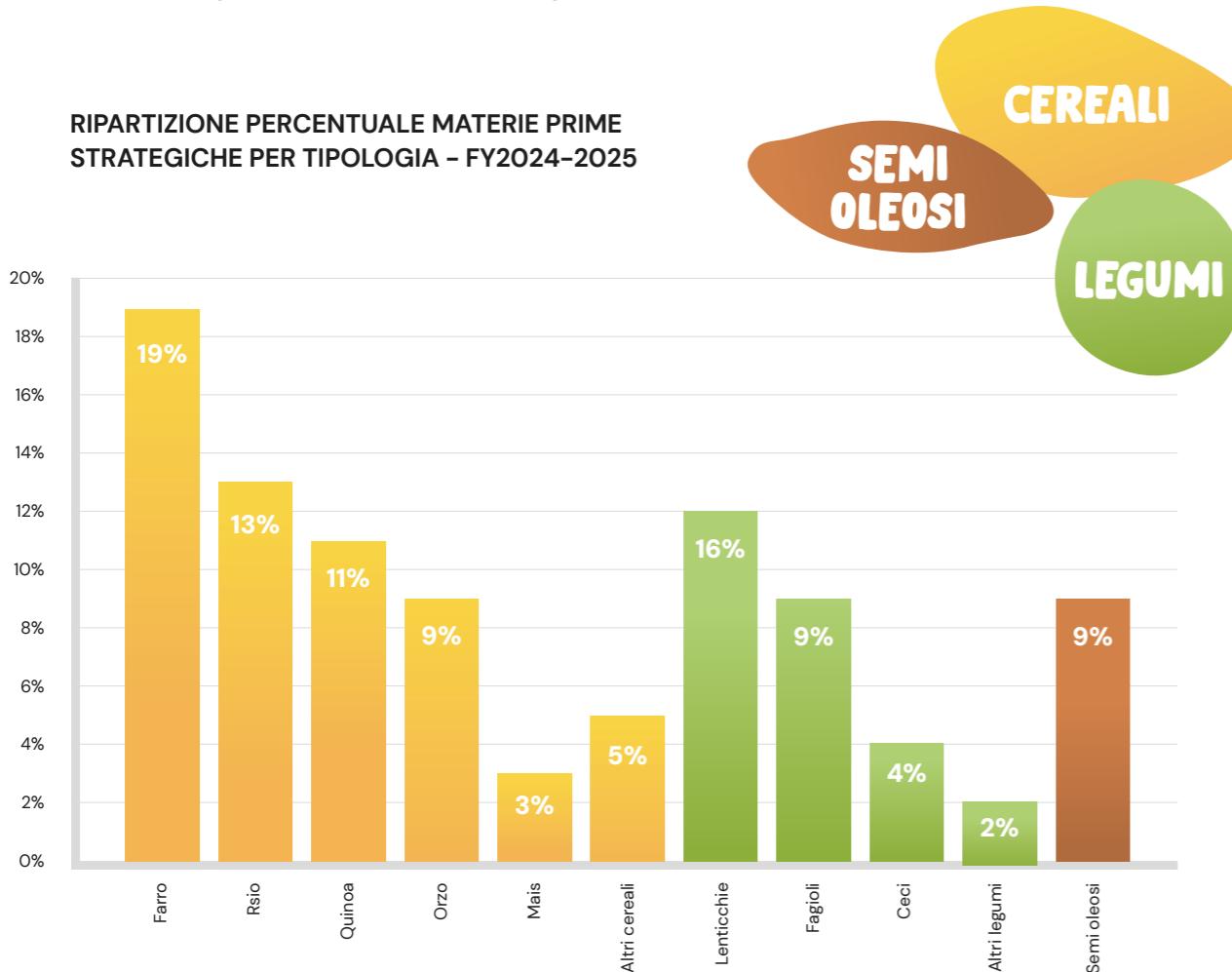


LE MATERIE PRIME STRATEGICHE

Legumi, cereali e semi oleosi costituiscono l'elemento centrale dei fattori utilizzati nei processi produttivi e, per la natura stessa dell'Azienda, rappresentano il fondamento dell'attività di Pedon, ovvero la base imprescindibile per la realizzazione dei suoi prodotti caratteristici.

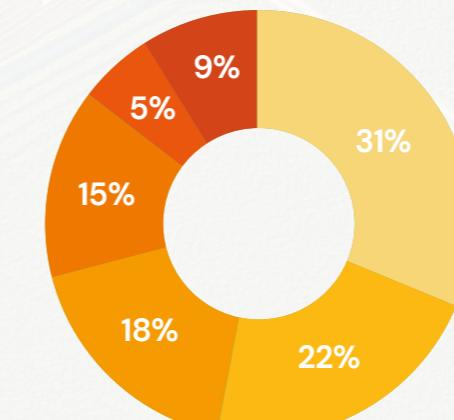
Queste materie prime, provenienti dalla terra, fanno parte della tradizione aziendale e costituiscono risorse strategiche sulle quali Pedon ha sviluppato una competenza solida e ampiamente riconosciuta.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE MATERIE PRIME STRATEGICHE PER TIPOLOGIA - FY2024-2025



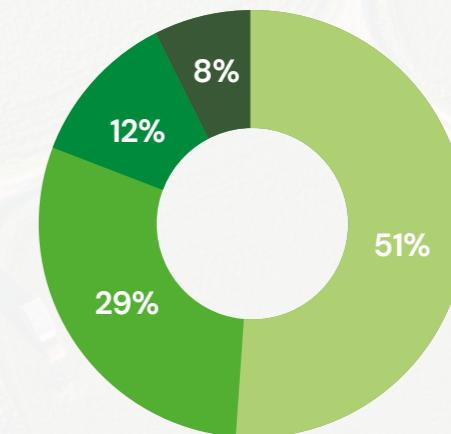
I cereali rappresentano la base più consistente, con farro, riso e quinoa come protagonisti di un assortimento capace di unire gusto, tradizione e versatilità in cucina. I legumi, cuore storico dell'attività aziendale, continuano a occupare un ruolo

BREAKDOWN CEREALI



centrale grazie alla ricchezza nutrizionale di lenticchie, fagioli e ceci, pilastri di un'alimentazione equilibrata e sostenibile. Completano il quadro i semi oleosi, scelti per il loro valore funzionale e il contributo a un modello alimentare naturale e genuino.

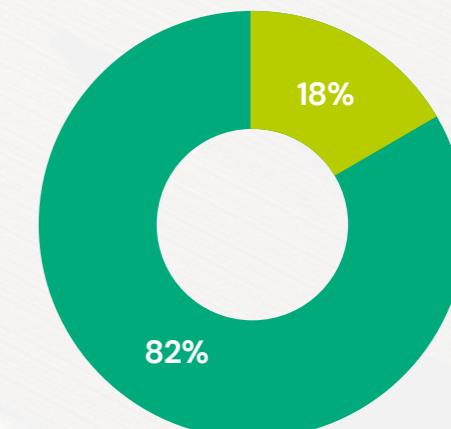
BREAKDOWN LEGUMI



RIPARTIZIONE PERCENTUALE MATERIE PRIME TRA BIO E CONVENZIONALE - FY2024-2025

A testimonianza dell'impegno di Pedon nel promuovere pratiche agricole alternative, il 18% delle materie prime strategiche acquistate proviene da coltivazioni biologiche.

Convenzionale (82%)
Bio (18%)



IL NETWORK DI APPROVVIGIONAMENTO GLOBALE

La rete di approvvigionamento di Pedon si estende a livello globale, con materie prime selezionate nei principali Paesi produttori.

Dalle lenticchie e piselli del Canada ai ceci del Messico e dell'Argentina, dal riso basmati dell'India e del Pakistan al bulgur turco, ogni origine racconta un legame diretto con territori

vocati e tradizioni agricole secolari. Una filiera internazionale costruita nel segno della qualità, della tracciabilità e del rispetto delle comunità locali, per offrire prodotti genuini e sostenibili.



Per **biodiversità**, secondo la definizione della Convenzione ONU sulla Diversità Biologica, si intende la varietà e la variabilità degli organismi viventi e degli ecosistemi in cui vivono. Applicata all'attività di Pedon, questa visione implica rispettare e preservare gli ecosistemi e i loro cicli naturali, selezionare materie prime in base alla loro origine e provenienza, e sostenere pratiche di coltivazione attente all'ambiente.

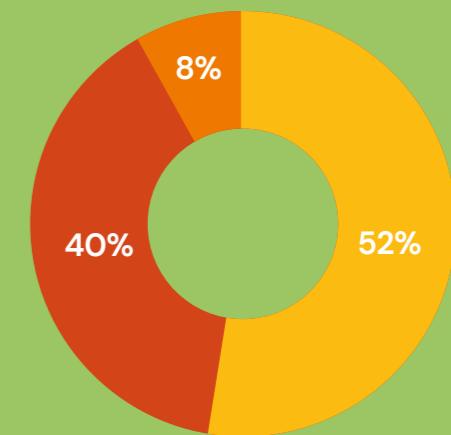
Un altro principio fondamentale che guida la catena di approvvigionamento dell'Azienda è la **vocazionalità**, ossia l'attitudine naturale di un territorio a favorire la crescita di una determinata coltura. Questo consente di ottenere produzioni con caratteristiche qualitative e quantitative ottimali, senza ricorrere a interventi tecnici eccessivi, rispettando le condizioni pedoclimatiche ideali.



RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELLE MATERIE PRIME PER AREA - FY2024-2025

Rispondendo alla logica dell'approccio globale il 40% delle materie prime acquistate sono di provenienza Italia mentre la quota restante è in prevalenza di origini Extra Unione Europea (52%).

- 52% Extra EU
- 40% Italia
- 8% EU



FILIERE ITALIANE DI CEREALI

L'Italia si caratterizza per essere particolarmente adatta alla coltivazione dei cereali. Il farro, in particolare, è strettamente legato al territorio nazionale, soprattutto al Centro Italia.

Anche l'orzo viene prevalentemente coltivato in questa stessa area, mentre il riso trova nelle condizioni climatiche del Piemonte l'ambiente più favorevole per la sua crescita.



FILIERE ITALIANE DI LEGUMI

Le principali varietà di lenticchia sono tradizionalmente coltivate in Umbria e in Puglia, regione in cui si concentra anche la produzione di ceci e fave.

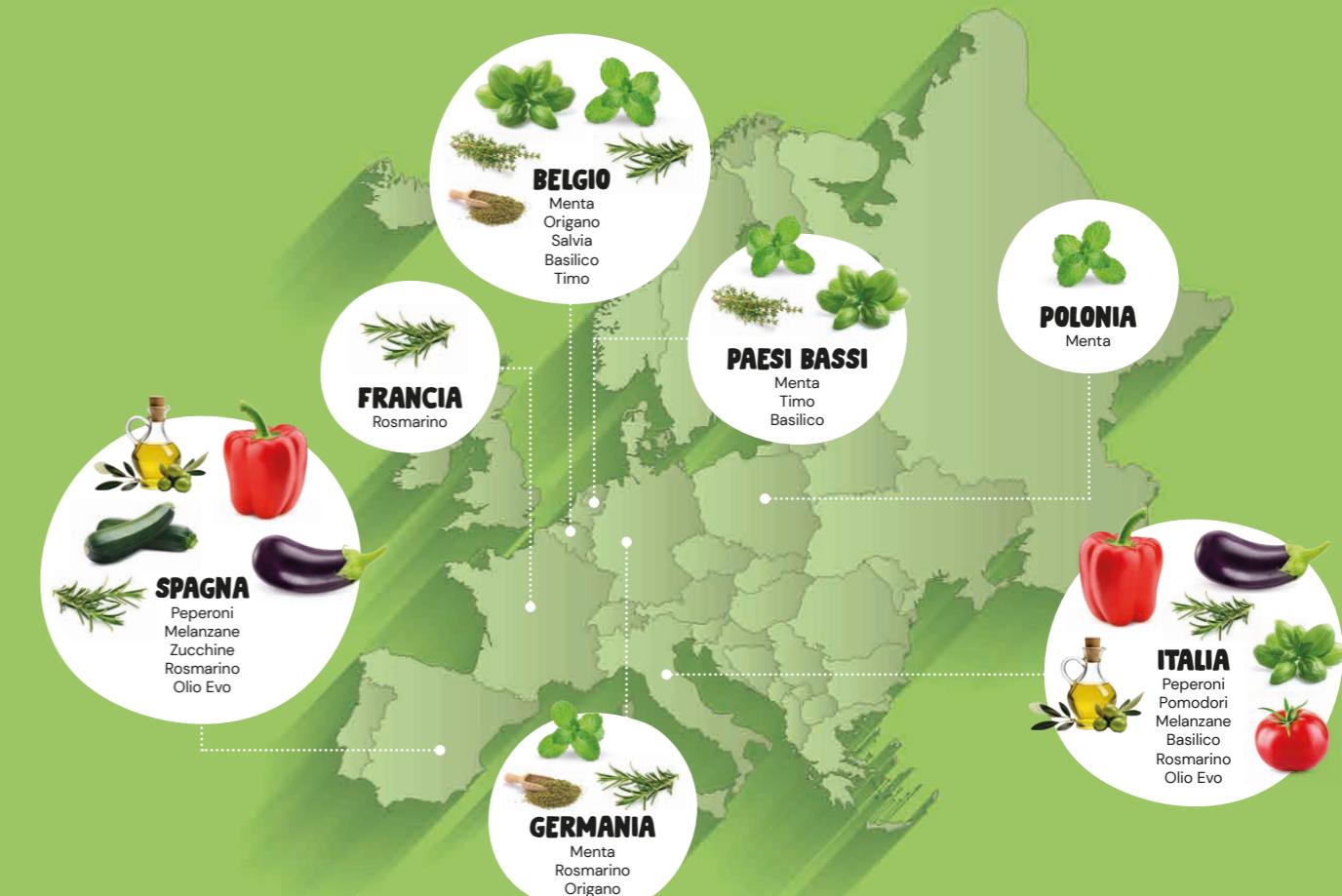
La filiera dei fagioli, in particolare dei fagioli borlotti, è invece tipica del Piemonte.





ANCOR PIÙ GUSTO, PER TUTTI

Le **verdure** e le **spezie** svolgono un ruolo centrale nell'evoluzione dell'offerta Pedon ad alto valore aggiunto, contribuendo a rendere ogni ricetta equilibrata, profumata e ricca di carattere.



Le **verdure** aggiungono freschezza, colore e consistenza, mentre le **spezie** donano aromi e sfumature gustative che esaltano in modo naturale i sapori degli ingredienti principali, **senza ricorrere ad additivi o aromi artificiali**. Accanto a questi elementi, legumi e cereali restano la base distintiva delle preparazioni Pedon: ingredienti semplici ma completi, capaci di offrire un gusto pieno e armonico, oltre a un importante contributo nutrizionale. L'incontro tra la sostanza dei legumi e

la leggerezza dei cereali dà vita a **piatti equilibrati, in cui gusto e benessere convivono in modo naturale**.

Le verdure e le spezie **provengono in gran parte da Paesi europei**, assicurano standard elevati di qualità e tracciabilità, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale legato al trasporto e valorizzando al contempo le filiere locali. Una scelta coerente con la filosofia di Pedon, che punta a un'alimentazione buona, autentica e sostenibile.



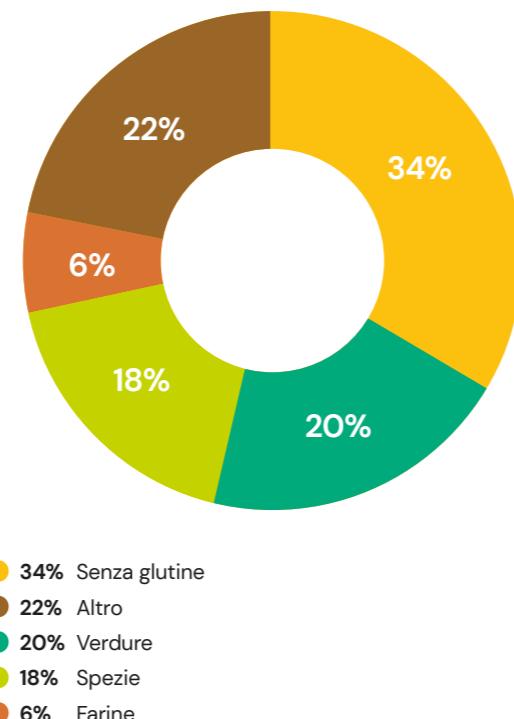
Pedon seleziona con cura gli ingredienti più **semplici e genuini**, capaci di esaltare ogni ricetta e renderla accessibile, equilibrata e ricca di gusto.

Alla base di ogni proposta c'è una filosofia che coniuga autenticità, varietà e attenzione alle esigenze alimentari contemporanee, offrendo soluzioni pensate per tutti, senza mai rinunciare al piacere della buona tavola.

Questa visione prende forma attraverso una crassi virtuosa tra l'esperienza internazionale dell'azienda e il savoir-faire Made in Italy: da un lato, la capacità di dialogare con mercati e culture diverse; dall'altro, l'eccellenza artigianale, la passione per la qualità e il profondo rispetto per la tradizione.

È in questo incontro che nascono ricette capaci di fondere innovazione e radici, gusto globale e identità locale.

BREAKDOWN ALTRI INGREDIENTI ANCOR PIÙ GUSTO PER TUTTI



Verdure fresche e spezie selezionate definiscono il profilo sensoriale di piatti completi e genuini, regalando freschezza, profumi avvolgenti e un gusto armonioso.

Inoltre, **farine e altre materie prime** impiegate in modo mirato contribuiscono a conferire consistenza, struttura e varietà alle preparazioni, arricchendole con sfumature di sapore e texture sempre nuove.

Particolare attenzione è dedicata a chi segue un'alimentazione **senza glutine**: Pedon propone prodotti naturalmente privi di glutine o formulati ad hoc, garantendo la massima sicurezza alimentare grazie a linee di confezionamento dedicate e rigorosi controlli su ogni lotto produttivo. Un impegno che assicura l'assenza di contaminazioni, dal campo alla tavola.

Ogni proposta nasce per essere condivisa, pensata per un consumo consapevole, inclusivo e appagante. Perché il gusto, per Pedon, è un linguaggio universale che unisce, accoglie e celebra la diversità.



SOSTENIBILITÀ

Sostenibilità economica,
sociale e ambientale.

TRASPARENZA

Relazioni di fornitura ispirate a
trasparenza, dialogo ed equità.

TRACCIABILITÀ

Tracciabilità delle materie prime
attraverso l'intero processo produttivo.

FILIERA PEDON

MODELLO DI GESTIONE DELLA FILIERA PEDON

La vasta gamma di tipologie e varietà di legumi, cereali e semi oleosi gestita da Pedon — che nell'ultimo anno di rendicontazione ha raggiunto **diverse materie prime** — rende particolarmente complesso l'impegno nel controllare direttamente la filiera senza affidarsi sistematicamente a intermediari.

Questo approccio, sviluppato nel tempo a partire dalle materie prime più rilevanti o a maggiore rischio, ha l'obiettivo di garantire non

solo elevati standard qualitativi, ma anche la sostenibilità economica, ambientale e sociale dell'intera filiera.

IL MODELLO DI GESTIONE DELLA FILIERA DI PEDON SI SOSTIENE SU PRINCIPI DI:



Tracciabilità delle materie prime attraverso l'intero processo produttivo;



Relazioni di fornitura ispirate a **trasparenza, dialogo** ed **equità**;



Sostenibilità economica, sociale e ambientale.

I rapporti con i fornitori, concepiti per instaurare collaborazioni di lungo periodo, prevedono fasi essenziali di selezione e qualifica, monitoraggio e controllo, e scambio reciproco di competenze.

LA SELEZIONE DEI FORNITORI SI BASA SU CRITERI GEOGRAFICI, AMBIENTALI E SOCIALI, ED È FORMALIZZATA TRAMITE IL DOCUMENTO DI "QUALIFICA E VALIDAZIONE".



GEOGRAFICI

Vengono escluse le aree che non esprimono sufficienti garanzie in chiave di continuità della fornitura, rispetto degli standard igienico-sanitari ed etico-sociali



AMBIENTALI

Si valutano le certificazioni dei fornitori, la presenza di figure dedicate e specializzate nella gestione dei rischi ambientali.



SOCIALI

Si utilizzano criteri che includono la verifica del possesso di certificazioni etiche, la conformità a standard come SA8000, l'iscrizione a Sedex o BSCI, e il rispetto dei principi della "Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo" e della "Dichiarazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro sui Principi e i Diritti fondamentali nel Lavoro".

Pedon promuove la validazione e il successivo **monitoraggio dei fornitori** su elementi non solo economici, di standard produttivo e di servizio, ma anche secondo criteri di eccellenza della qualità, rispetto dei diritti umani e dell'ambiente, incoraggiando obiettivi e programmi di miglioramento lungo tutta la filiera.

FARM MANAGEMENT

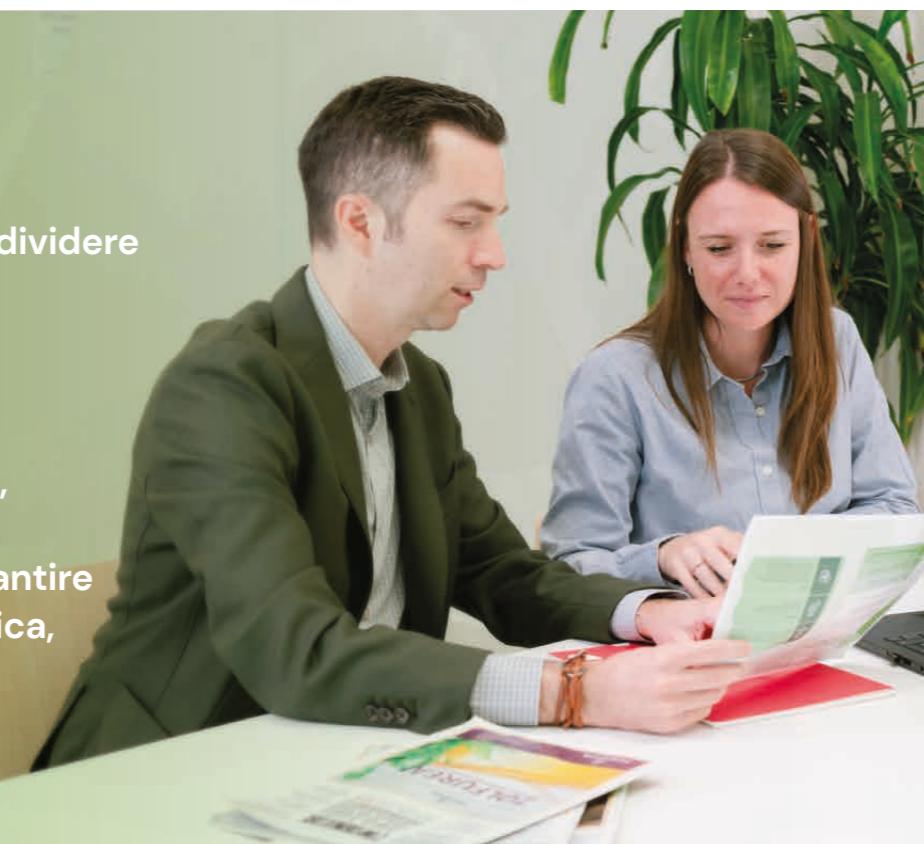
controllo delle pratiche agricole, gestione del suolo e culturale, utilizzo di fertilizzanti, rispetto degli standard igienico-sanitari;

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

verifica su rispetto dei diritti umani e condizioni di lavoro (salute e sicurezza dei lavoratori);

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

controllo dell'uso di fitofarmaci, consumo energetico, consumo idrico, corretto smaltimento di rifiuti liquidi e solidi.



Le visite di controllo rappresentano anche un'opportunità per condividere know-how e migliorare l'efficienza e l'efficacia delle pratiche agricole. Si tratta di un rapporto basato sulla reciprocità, in cui lo scambio di competenze mira a garantire la sostenibilità economica, sociale e ambientale della filiera di fornitura.

Il mantenimento dello standard definito avviene tramite un **controllo continuo della filiera**.

Ogni anno, il Dipartimento Acquisti, in collaborazione con il Dipartimento Assicurazione Qualità, effettua visite di controllo a campione per verificare:

APPROVVIGIONAMENTO ETICO E RESPONSABILE AUDIT ETICO SMETA

A conferma dell'approccio e dell'impegno di Pedon, durante il periodo di rendicontazione l'Azienda ha superato con esito positivo l'audit etico SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), che valuta il rispetto degli standard sociali, etici, di salute e sicurezza e ambientali.

Questo **audit** è richiesto per essere qualificati come fornitore Sedex (Supplier Ethical Data Exchange), un'organizzazione no profit che promuove il commercio etico a livello globale, con l'obiettivo di migliorare le performance

socioeconomiche e ambientali delle aziende nelle pratiche commerciali e nelle catene di approvvigionamento. Sedex rappresenta la più ampia piattaforma europea per la raccolta e l'elaborazione di dati sugli standard etici delle filiere produttive.

La verifica, condotta da un organismo terzo, non rilascia certificazioni, ma serve a controllare il **rispetto dei requisiti** lungo le catene di fornitura internazionali.

I VANTAGGI CHE QUESTO COMPORTA PER L'AZIENDA SI TRADUCONO IN:



Migliore performance sociale lungo la filiera



Gestione oculata dei fornitori



Riduzione del rischio di duplicazione degli audit



Riduzione del rischio connesso con gli aspetti etici



Utilizzo di una procedura globale in piena trasparenza