

WE
TAKE
CARE



Le bilan social d'Airone

— 2022 —



Sommaire

4	Lettre aux parties prenantes
6	À propos d’Airone
8	Airone en chiffres
10	Capacité de production
12	Notre production
14	Marque de distributeur
16	La chaîne de valeur
20	Notre mer
22	État de conservation des stocks
28	Durabilité et qualité
30	Airone et Ogyre
32	Sécurité alimentaire
34	Investissements prioritaires
36	Notre engagement social
38	Airone dans le domaine social

Lettre aux parties prenantes

À l'attention des Parties prenantes,

Nous vous présentons le premier Bilan de développement durable du Groupe Airone. Une démarche qui témoigne de l'engagement total du Conseil d'administration et de la Direction en faveur d'une intégration toujours plus poussée des logiques économiques et-financières et des logiques sociales et environnementales. Cette logique aboutira bientôt à une intégration parfaite aux états financiers prévus par la loi, afin que toutes les parties prenantes puissent disposer en même temps d'un rapport à 360 degrés sur les performances d'Airone au cours de l'année qui vient de s'achever.

Ce Bilan se réfère à l'année 2022, au cours de laquelle l'entreprise a brillamment poursuivi son plan de relance tout en lançant un processus d'innovation à plusieurs niveaux. L'année 2023 a débuté par une rétroaction négative des événements de 2022 liés à l'inflation, à l'augmentation des prix des matières premières, des emballages, de la logistique et de l'énergie, qui ont impliqué une révision des principales chaînes de production et d'approvisionnement. Le tout dans un contexte international d'incertitude

lié à la poursuite de la guerre en Ukraine. Sur le marché alimentaire au sens large, les conserves de poisson continuent de jouer un rôle important, qui s'est accru au cours de la période de pandémie et qui est aujourd'hui stable et consolidé. Sur une valeur d'environ deux milliards d'euros, les conserves de thon représentent les deux tiers de cette part de marché en Italie. En effet, le thon en boîte est consommé par tout le monde (99 %), plus d'un Italien sur trois (36 %) en consomme 2 à 3 fois par semaine.

Globalement, plus de 30 % des petites et moyennes entreprises mettent en œuvre de nouveaux processus d'entreprise qui respectent le concept de « durabilité ». Nous associons trop souvent, presque automatiquement, la durabilité à la protection de l'environnement. Un concept fondamental mais pas suffisant. Airone a développé un programme sur mesure qui est étendu à tous les niveaux de l'entreprise. La société est active dans deux pays : l'Italie et la Côte d'Ivoire. Deux cultures différentes qui doivent s'intégrer pour ne former qu'une seule équipe visant le même objectif.

Airone, comme vous le savez, est active dans le secteur alimentaire et en particulier dans la préparation, la production et la commercialisation de conserves de poisson, plus particulièrement de thon, et entend commercialiser un produit qui respecte, du point de vue éthique, les principes fondamentaux de la durabilité environnementale, sociale et économique.

- Premièrement, la « pêche durable », c'est-à-dire la garantie de la disponibilité et de la qualité des ressources naturelles.
- Deuxièmement, la garantie de la qualité de vie, de la sécurité et de services destinés au personnel.
- Troisièmement, la garantie de la rentabilité économique et de revenu pour l'entreprise.

Parallèlement, Airone poursuit son engagement à maintenir les certifications de qualité les plus importantes qui la distinguent sur la scène internationale : BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22005, ICS, Friend of Sea, Dolphin Safe, MSC, SAOC ISO IEC 17025 pour le laboratoire en Côte d'Ivoire.

Concernant la clôture économique et financière de 2022, signalons une augmentation du chiffre d'affaires de 15 % par rapport à 2021, et un Ebitda conforme aux attentes, compte tenu des fortes augmentations des matières premières, des consommations et de la logistique.

Un élément positif est le budget 2023, qui présente une augmentation du chiffre d'affaires de 25 % par rapport à l'année précédente. Nous abordons la nouvelle année avec beaucoup d'enthousiasme et d'ambition. L'entreprise poursuit l'innovation tout en privilégiant son capital humain et en préservant une base sociale forte et motivée.


Sergio Tommasini
L'Administrateur délégué

À propos d'Airone

Airone est issue de la scission de deux unités commerciales, la division fromagers et la division conserves de poisson, de Nuova Castelli Spa.

La division fromages a conservé sa dénomination précédente, tandis qu'Airone Seafood a été constituée pour gérer les activités liées à la production et à la commercialisation de conserves de poisson.

En 1988, Dante Bigi a racheté la société Nuova Castelli Spa, qui a été divisée par gestion de produits en 1994. En 2014, la société Airone Seafood Srl a été officiellement constituée.

En 2020, Sergio Tommasini a pris la direction du groupe Airone en qualité de directeur général pour l'Italie et de PDG pour la Côte d'Ivoire. Avec Tommasini, l'entreprise entre dans une nouvelle phase d'investissement et d'innovation qui se traduira par une meilleure efficacité de la gestion et une augmentation de la force de production.



Sociogramme



Profil de la société

Airone est une société industrielle active dans le secteur des conserves de poisson et de produits alimentaires, spécialisée dans la transformation et la commercialisation de produits à base de thon.

La société est présente en Italie, à Reggio d'Émilie, avec la Direction générale, le service commercial et marketing, le bureau Qualité, la logistique et les entrepôts de produits finis, l'emballage, l'étiquetage et la distribution de produits finis, et en Côte d'Ivoire où se trouve le site de transformation des matières premières (26 000 mètres carrés de propriété).

« Le groupe Airone emploie environ 1 500 personnes (y compris les travailleurs permanents et journaliers), dont 70 % de femmes. »

Airone gère une filière intégrée, durable et certifiée et est membre de Confindustria Assafrica.

Airone a adopté le modèle organisationnel prévu par le décret législatif n° 231/2001 et le Code éthique.

Airone en chiffres

Données officielles 2021

RECETTES **58,787**

2021 €/MLN

EBITDA **2,906** **4,94%**
Gestion €/MLN % À PARTIR DU
CHIFFRE D'AFFAIRE

EBIT **2,760** **4,70%**
€/MLN % À PARTIR DU
CHIFFRE D'AFFAIRE

2022 Closing

65,9 €/MLN

2023 Prospect

78,5 €/MLN

Abidjan

Site de pêche et
de production

120 tonnes

de capacité quotidienne de production

23.000 tonnes

de capacité de traitement du thon par an

150.000.000

de conserves de poisson par an

5 certifications

BRC Food, IFS Food, ISO 9001, Friends of the Sea, MSC, ISO 22005, SAOC ISO 17025, Dolphin Safe, ICS

1.500 salariés

dont 70 % de femmes

Reggio d'Émilie

Bureaux et entrepôts

350.000

boîtes de conserve étiquetées par jour

1.200.000

pots en verre étiquetés par an

36.000

palettes expédiées par an

Plus de 1.500 containers

par an avec des destinations européennes et non
européennes

5 certifications

IFS Logistics, Friends of the Sea, MSC, ISO 22005

Capacité de production



de 110 à 120

Tonnes de capacité de
production par jour

de 20 à 30.000

Tonnes par an
de thon transformé



150.000.000

Boîtes de thon



Notre production

Marque de distributeur

De la boîte de conserve à l’emballage en verre, du support graphique au produit fini : de nombreux formats différents pour répondre aux besoins de la **grande distribution (GDO)** et du secteur **HORECA**.



Boîte de conserve	80gr à l'huile / au naturel	Verre	190gr à l'huile d'olive
	125gr à l'huile d'olive		
	160gr à l'huile / au naturel		
	500gr à l'huile d'olive	Sachet	300gr à l'huile d'olive
	620gr à l'huile		1000gr à l'huile
	800gr à l'huile		3000gr à l'huile
	1000gr à l'huile		4700gr au naturel
	1730gr à l'huile / au naturel		
	1900gr à l'huile d'olive		

Nos marques



Altomar

Altomar et son thon jaune sont l’incarnation de la qualité. Le thon est préparé à la main pour sélectionner les parties les plus nobles du thon, avec de l’huile d’olive de première qualité.

Thon	
Boîte de conserve	80gr à l'huile d'olive
	500gr à l'huile d'olive
	1730gr à l'huile d'olive
Verre	190gr à l'huile d'olive



Maremi

Maremi propose une gamme complète de produits de qualité supérieure à base de thon Listao, de saumon, de maquereaux et de sardines, à l’huile ou au naturel.

Thon	
Boîte de conserve	80gr à l'huile / au naturel
	190gr à l'huile d'olive
	160gr à l'huile / au naturel
	1730gr à l'huile / au naturel
Verre	190gr à l'huile d'olive
Sachet	1000gr à l'huile
	1730gr à l'huile / au naturel

Maquereau

Boîte de conserve	125 gr à l'huile
-------------------	------------------

Saumon

Boîte de conserve	125 gr à l'huile / au naturel
-------------------	-------------------------------

Sardines

Boîte de conserve	125 gr à l'huile
-------------------	------------------

Marque de distributeur

Depuis **trente ans**, Airone est une référence en matière de produits de la pêche sous marque de distributeur.(MDD)



Le secret du super thon,
c'est Airone

La filière Airone, entre l'Italie et la Côte d'Ivoire, est notre grand atout, car elle permet d'obtenir des produits de la meilleure qualité et toujours traités sur le lieu de pêche.

Le marché des marques privées ou marques de distributeur (MDD) est en constante évolution en Italie et à l'étranger, et c'est sur ce marché que nous nous positionnons avec l'attention et la garantie absolues en offrant un service qui garantit la satisfaction de nos clients. Notre méthode consiste à organiser un premier entretien avec le client, puis, en fonction des besoins identifiés, à travailler ensemble pour développer des recettes et des produits à réaliser, à adapter les visuels aux réglementations locales et à assurer le suivi avec un support pour les nouveaux produits, les questions et les modifications.

Pourquoi choisir Airone pour les produits de votre marque



Préparation sur le lieu de pêche, exclusivement à partir de poissons entiers provenant de l'océan Atlantique.



Normes de qualité élevées et contrôles systématiques sur toute la chaîne de production.



Zone avec plus de vingt ans de tradition dans la transformation du thon.



Filière intégrée de la Côte d'Ivoire à l'Italie.

Notre méthode



Nous faisons un premier briefing avec le client.



Nous évaluons ensemble les besoins et les références nécessaires.



Nous adaptons les éléments graphiques du client à la réglementation.



Nous assistons le client pour les nouvelles références, les demandes et les modifications.

La chaîne de valeur

Le modèle d'affaires

La chaîne de production d'**Airone Seafood** commence en Côte d'Ivoire et arrive jusqu'aux points de vente au détail en Italie

Achat de matières premières aux thoniers enregistrés à l'ICCAT et au PVR, et aux coopératives locales de la Côte d'Ivoire pour la pêche à la canne.

Transformation effectuée par Airone Côte d'Ivoire en mode production sous contrat. (Contrat de travail à façon).

Étiquetage, distribution des produits finis et commercialisation auprès d'Airone S.r.l.



1

Découpe et cuisson

Durant la phase de découpage, le thon est divisé en différents morceaux pour garantir une cuisson uniforme qui permette de faire ressortir toutes les qualités de la matière première préparée. Les opérations qui suivent, à savoir la décongélation partielle du thon, se déroulent lentement et progressivement, afin de préparer au mieux le thon pour la cuisson, dans l'eau ou à la vapeur, en utilisant des méthodes simples et naturelles.



4

Stérilisation

La boîte est fermée puis soumise à un processus de stérilisation qui permet d'éliminer tout micro-organisme potentiellement nocif et de stabiliser le produit pour qu'il puisse être conservé pendant une longue période.



2

Préparation et nettoyage

Après la cuisson, nous laissons notre thon refroidir, afin que la chair soit ferme et prête pour le nettoyage. Cette étape, également appelée "monda", est un processus exclusivement manuel qui vise à préserver la plus haute qualité de nos produits. Seuls les meilleurs filets sont sélectionnés puis mis en conserve.



5

Emballage et expédition

Une fois la stérilisation terminée, les boîtes prêtes sont palettisées pour être expédiées vers nos magasins, à Reggio d'Émilie, pour les dernières étapes de production avant d'être expédiées vers les différents marchés de destination.

Dans les magasins, nos boîtes de conserve reçoivent un nom de marque, que ce soit Maremi ou Altomar, Tuttotonno ou de marques de distributeurs.

3

Mise en conserve

Il s'agit d'une phase très importante: en fonction du produit à commercialiser, les meilleures parties de notre thon sont sélectionnées pour être mises en boîtes, en sachets ou en bocaux de verre.



6

Contrôles de qualité

Le contrôle qualité, l'une des étapes les plus importantes de notre chaîne de production, a lieu dès la réception de la matière première à Abidjan et sur toute la chaîne de production jusqu'au produit fini.

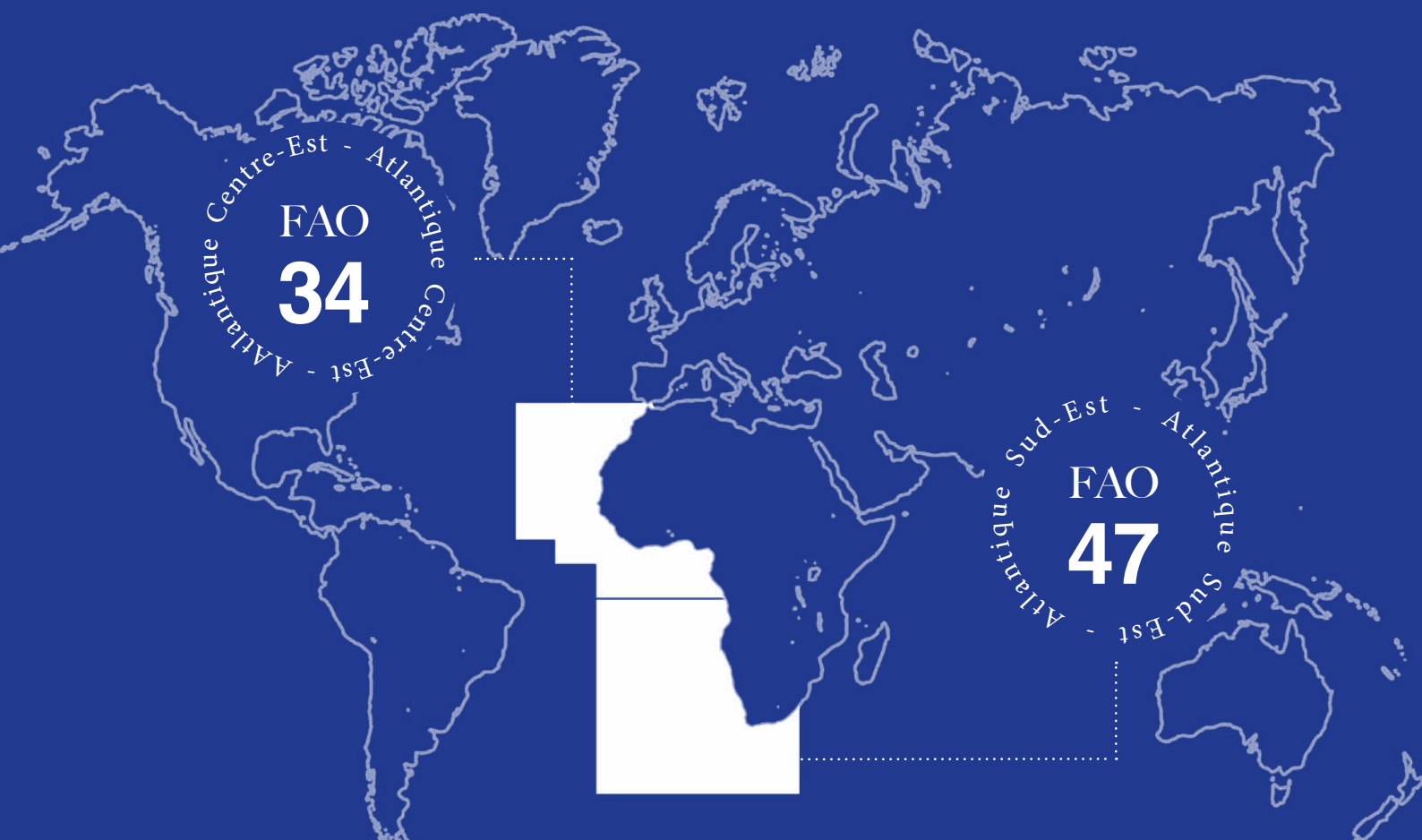
Pour arriver ensuite expédié en Italie où le contrôle qualité se poursuit.



Notre mer

Abidjan est le port le plus important d'Afrique de l'Ouest pour le commerce du thon et se trouve à proximité de notre lieu de pêche.

Cela nous permet de traiter du poisson de la **fraîcheur maximale**.



Type de thon traité



Thon listao
Katsuwonus Pelamis

Sa chair est de couleur rouge clair, de consistance moyenne, avec une faible teneur en matières grasses.

Thon albacore
Thunnus Albacares

Sa chair savoureuse et délicate a une faible teneur en matières grasses. Après une cuisson soignée, elle prend une couleur rose clair.



Thon obèse
Thunnus Obesus

Sa chair est rose foncé, avec une teneur élevée en matières grasses et un goût de poisson prononcé.



Pourcentage d'espèces par rapport au volume total de poisson pêché et traité

État de conservation des stocks

Données mondiales | Novembre 2022

Parmi les sept principales espèces commerciales de thon des océans, 23 stocks sont reconnus pour l'évaluation et la gestion des stocks (6 stocks de germon (ou thon blanc, *Thunnus alalunga*), 4 stocks de thon obèse (*Thunnus obesus*), 4 stocks de thon rouge (*Thunnus thynnus*), 5 stocks de Thon listao (*Katsuwonus pelamis*) et 4 stocks d'albacore (*Thunnus albacares*). Ce document résume l'état des stocks résultant des dernières évaluations scientifiques de ces stocks, ainsi que les mesures de gestion actuelles adoptées par les ORGP (Organisations Régionales de Gestion des Pêches). De plus, ce rapport décrit l'état de gestion des 23 stock en utilisant une méthode cohérente basée sur trois facteurs: l'abondance, le taux d'exploitation (mortalité par pêche) et l'impact environnemental (captures accessoires).

Niveaux d'exploitation des stocks

61 % des 23 stocks présentent des niveaux d'abondance sains, 26 % se situent à un niveau intermédiaire et 13 % sont surexploités.



Les plus importantes captures de thon par stock

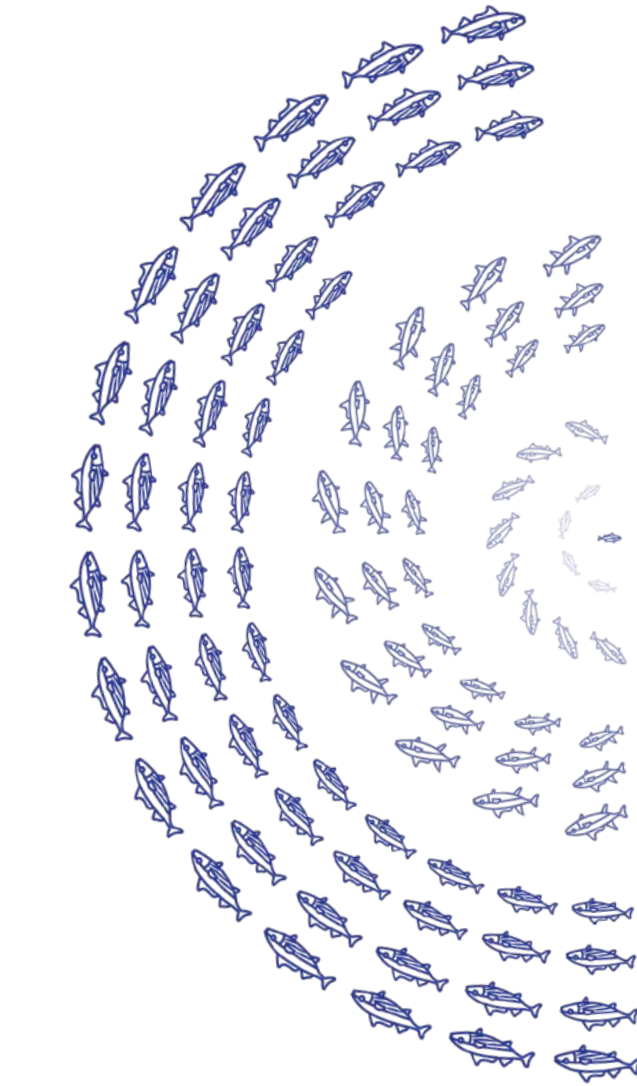
Les cinq captures les plus importantes en tonnes, qui n'ont pas changé depuis le rapport précédent, sont le thon listao (*Katsuwonus pelamis*) de l'océan Pacifique occidental, le thon albacore (*Thunnus albacares*) de l'océan Pacifique occidental, le thon listao de l'océan Indien, le thon albacore de l'océan Indien et le thon listao de l'océan Pacifique oriental.

Niveaux de mortalité par pêche

74 % des 23 stocks ont un taux de mortalité par pêche bien géré, 9 % ont un taux intermédiaire.



-8%
Total des captures 2022
par rapport à 2019



Total capture

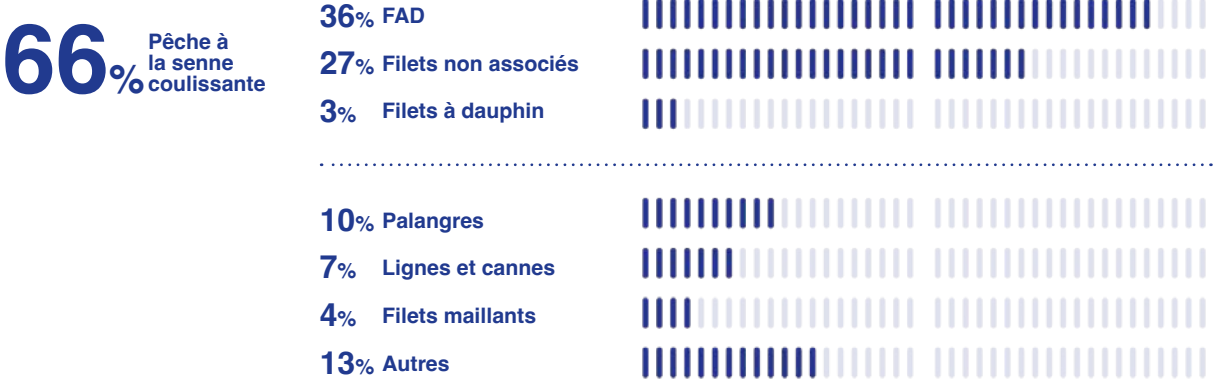
Le total de captures de thon blanc (ou germon), de thon obèse, de thon rouge, de thon listao et de thon albacore a été de 5 millions de tonnes en 2020, soit une **baisse de 8 % par rapport à 2019**. Les captures ont augmenté régulièrement jusqu'au début des années 2000 et, bien qu'elles semblaient s'être stabilisées depuis, les captures annuelles ont continué d'augmenter ces dernières années.

Dans le classement par espèce*, la majeure partie des captures correspond au thon listao (57 %), suivi du thon albacore (30 %), du thon obèse (8 %), du thon blanc (4 %) et du thon rouge (1 %).



Production de thon par engin de pêche

En ce qui concerne les engins de pêche, 66 % des captures sont faites à l'aide de sennes coulissantes (environ 37 % associées + 26 % non associées + 3 % avec capture accidentelle de dauphins), suivies par les palangres (9 %), les lignes et les cannes (8 %), les filets maillants (4 %) et autres engins (13 %).



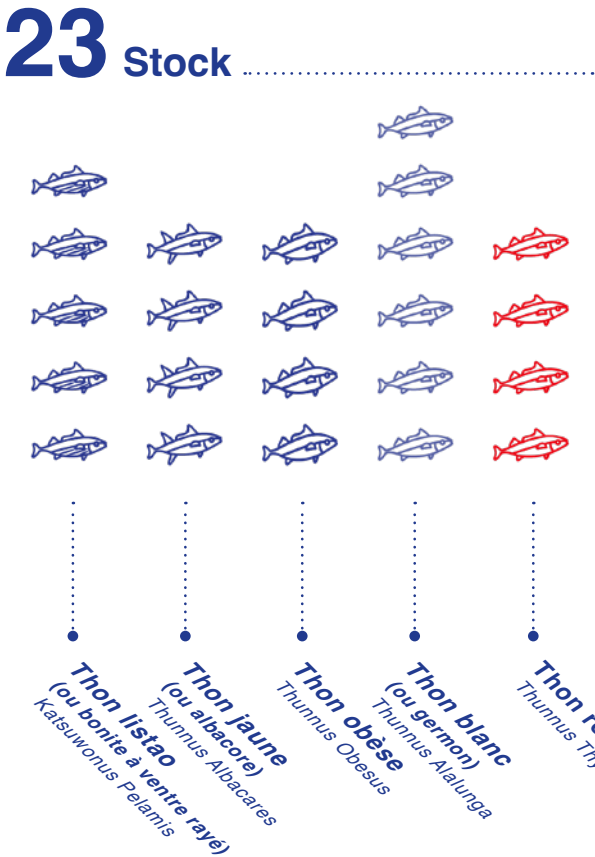
Informations relatives au rapport

Il existe 23 stocks des principales espèces commerciales de thon dans le monde

6 stock de thon blanc (*Thunnus Alalunga*), 4 de thon obèse (*Thunnus Obesus*), 4 de thon rouge (*Thunnus Thynnus*), 5 de thon listao (*Katsuwonus Pelamis*) et 4 de thon albacore (*Thunnus Albacares*).

L'état des stocks résume les résultats des dernières évaluations scientifiques de ces stocks, ainsi que les mesures de gestion en vigueur adoptées par les ORGP.

Mis à jour deux fois par an, l'état des stocks attribue des notes de couleur (vert, jaune ou orange) en utilisant un système consis.



SSBcurrent/SSBMSY

Rapport de biomasse reproductive

Thon listao / *Katsuwonus Pelamis*

AO BET	Estimate	Years	Notes
Recent catch	20	2021	
5-year catch	21	2017-21	
MSY	35	2020	Range: 28-46
F/F _{MSY}	0.41	2020	Range: 0.19-0.89
SSB/SSB _{MSY}	1.60	2020	Range: 0.90-2.87
SSB/SSB ₀	N/A		
TAC	N/A		

Thon jaune / *Thunnus Albacares*

AO BET	Estimate	Years	Notes
Recent catch	111	2021	
5-year catch	136	2017-21	
MSY	121	2018	Range: 90-267
F/F _{MSY}	0.96	2018	Range: 0.56-1.50
SSB/SSB _{MSY}	1.17	2018	Range: 0.75-1.62
SSB/SSB ₀	N/A		
TAC	110	2022	

Thon obèse / *Thunnus Obesus*

AO BET	Estimate	Years	Notes
Recent catch	46	2021	
5-year catch	66	2017-21	
MSY	87	2019	Range: 72-106
F/F _{MSY}	1.00	2019	Range: 0.63-1.35
SSB/SSB _{MSY}	0.94	2019	Range: 0.71-1.37
SSB/SSB ₀	0.28	2017	Range 0.18-0.19
TAC	62	2022	

MSY = Maximum Sustained Yield (Rendement maximal durable)
Indique la valeur maximale de l'effort de pêche pouvant être maintenu à long terme sans affecter la quantité et la capacité de régénération de la population de poissons de cette espèce spécifique. Lorsque cette valeur est dépassée, on parle de surexploitation.

Indicateur Fcurr/FMSY

Rapport entre le **taux d'exploitation actuel**, ou plus précisément la moyenne mobile de la valeur des trois dernières années, et la valeur de référence.

État des stocks de thon par espèce et par zone de pêche
<https://www.iss-foundation.org/tuna-stocks-and-management/our-tuna-stock-tools/interactive-stock-status-tool/>
Rapport sur le stock de thon
<https://www.iss-foundation.org/tuna-stocks-and-management/>

- Légende
- G with unknown impacts on baitfish stocks.
 - Y which typically result in small by catch rates.
 - O place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Thon listao
Katsuwonus Pelamis
Last date of a change in Color Tating: None.
Changes from the previous (Original) Color Ratings: None.

- Stock abundance
- G $SSB > SSB_{MSY}$
- Fishing mortality
- G $F < F_{MSY}$
 - Y 71% of the catch is made by pole-and-line fishing, with unknown impacts on baitfish stocks.
- Environment
- G 16% of the catch is made by handline which typically result in small by catch rates.
 - Y 10% of the catch is made by purse seining on floating objects (Including FADs). Several bycatch mitigation measures are in place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Thon jaune
Thunnus Albacares
Last date of a change in Color Ratings: March, 2020.
Changes from the previous (November 2016) Color Ratings: The Abundance rating changed from Yellow to Green.

- Stock abundance
- Y $SSB > SSB_{MSY}$ in 2028
- Fishing mortality
- G $F < F_{MSY}$
However, the TAC and MYS levels have been exceeded in recent years.
 - G 45% of the catch is made with the purse seining on free schools, with little impact on non-target species.
- Environment
- O 12% of the catch is made by longlining. Several mitigation measures are in place (sharks, turtles, sea birds). Monitoring is deficient.
 - Y 6% of the catch is made by pole-and-line fishing, with unknown impacts on baitfish stock. Some of the baitboats in the Gulf of Guinea fish together with the purse seiners, thus becoming like a single fleet.
 - Y 17% of the catch is made by purse seining on floating objects (Including FADs). Several bycatch mitigation measures are in place (non-entangling FADs, sharks, turtles).

Thon obèse
Thunnus Obesus
Last date of a change in Color Rating: March 2022.
Changes from the previous (November 2015) Color Ratings: The abundance rating changed from Orange to Yellow. The fishing mortality rating changed from Orange to Green.

- Thunnus Obesus*
- Y $SSB \leq SSB_{MSY}$
- Fishing mortality
- G $F \approx F_{MSY}$
 - O 45% of the catch is made by longlining. Several mitigation measures are in place (sharks, turtles, sea birds). Monitoring is deficient.
- Environment
- Y 26% of the catch is made by purse seining on floating objects (Including FADs). Several bycatch mitigation measures are in place (non-entangling FADs, sharks, turtles).
 - Y 11% of the catch is made by pole-and-line fishing, with unknown impacts on baitfish stock. Some of the baitboats in the Gulf of Guinea fish together with the purse seiners, thus becoming like a single fleet.
 - G 9% of the catch is made with the purse seining on free schools, With little impact on non-target species.

Durabilité et qualité

Au niveau mondial,
plus de **30 % des
petites et moyennes
entreprises** mettent
en œuvre de nouveaux
processus commerciaux
qui respectent la notion
de « durabilité »

Nous associons trop souvent, presque
automatiquement, la durabilité à la protection de
l'environnement. Un aspect fondamental, mais
pas suffisant. Airone a développé un programme
sur mesure qui est étendu à tous les niveaux de
l'entreprise. L'entreprise est active dans deux
pays: l'Italie et la Côte d'Ivoire.

Deux cultures différentes qui doivent s'intégrer
pour former une seule équipe poursuivant le même
objectif. Exerçant son activité dans le secteur
alimentaire et en particulier dans la transformation,
la production et la commercialisation de conserves
de poisson, et plus spécialement de thon,
l'entreprise doit mettre sur le marché un produit
qui respecte, du point de vue éthique, les principes
fondamentaux de la durabilité environnementale,
sociale et économique.



La « pêche durable »,
c'est-à-dire la garantie de la
disponibilité et de la qualité
des ressources naturelles



La garantie de la qualité de vie,
la sécurité et des services pour
les travailleurs



La garantie de la rentabilité
économique et du revenu
pour l'entreprise

Pêche durable

Comme indiqué à la
page précédente,
**65 % de notre
production** provient
du thon listao

En raison de certaines caractéristiques typiques
de cette espèce, la pêche au thon listao garantit
une plus grande durabilité à moyen et à long terme.

Cela est également confirmé par le rapport de
l'ISSF sur l'état de conservation des stocks, que
nous verrons par la suite.



Friend of the Sea

Friend of the Sea est un projet de la
World Sustainability Organization,
qui est devenu le principal label
de certification pour les produits et
services qui respectent et protègent
l'environnement marin.



Dolphin Safe

La certification Dolphin Safe fixe des
critères de contrôle précis dans le
cadre d'une norme internationale
visant à mettre un terme à la
chasse, au massacre et à la capture
accidentelle des dauphins.



Airone a adhéré à la mission d'Ogyre et, avec leur flotte de bateaux de pêche, a mené **une action concrète pour la mer.**

Fishing for Litter est un projet de récupération du plastique en mer auquel participent les pêcheurs. Les déchets collectés au cours des activités de pêche habituelles sont stockés

et ramenés à quai. Une fois arrivés au port, les déchets marins sont catalogués par l'un de partenaires scientifiques et éliminés de manière appropriée.

Airone et Ogyre

OBJECTIF

Récupérer
100 kilos de déchets en mer,
équivalant à 10.000 bouteilles plastique



Sécurité alimentaire

L'action quotidienne d'Airone repose sur des critères de durabilité et de sécurité alimentaire, dans le plus grand respect de l'écosystème, des travailleurs et des clients.

Le système Qualité Airone

L'établissement de production d'Airone CI, qui est certifié ISO 9001:2015, BRC Food et IFS Food, applique rigoureusement le système HACCP et fait l'objet de nombreux audits périodiques effectués par des organismes de certification, des clients et des autorités sanitaires locales et européennes.

L'établissement a son propre laboratoire d'analyses certifié ISO/IEC 17025:2017 par le SAOC, le seul organisme d'accréditation autorisé en Côte d'Ivoire.



Investissements prioritaires



SAGE X3

En 2022, Airone a procédé, tant en Italie qu'en Côte d'Ivoire, à la mise en service du nouveau système de gestion ERP. Une révolution en termes de transparence et de centralisation des données d'entreprise. Au cours des quatre derniers mois, l'ancien système de gestion a été mis au rebut et les procédures internes ont été perfectionnées. De nouvelles mises en service facultatives sont prévues pour 2023 afin d'optimiser le contrôle de gestion italien et ivoirien.

Sécurité informatique

En 2022, le processus en vue de la certification ISO/IEC 27001 a commencé. Airone respecte les normes internationales concernant le nouveau système de gestion de la sécurité de l'information.

Production

2022

En ce qui concerne l'établissement, entre 2022 et début 2023, ont été installées:

- 1 Une nouvelle zone de refroidissement du poisson après cuisson. qui représente, annuellement, une récupération équivalant à 300-400 tonnes de produit ou à 8 à 10 millions de boîtes de conserve de 80 grammes, ainsi que des économies importantes sur la consommation d'eau.
- 2 Une nouvelle ligne de cuisson à la vapeur. Cela favorisera un changement radical dans la manière de travailler. En effet, depuis le 1er février 2023, le poisson est cuit pendant la journée et préparé pour être traité le lendemain. Pour éviter les quarts de nuit et créer de nouvelles économies. Cet investissement permettra également de récupérer 1 à 2 points en pourcentage de rendement sur le poisson, ce qui représente, annuellement, une récupération équivalant à 300-400 tonnes de produit ou à 8 à 10 millions de boîtes de conserve de 80 grammes, ainsi que des économies importantes sur la consommation d'eau. Cela entraînera une augmentation de la production et donc du chiffre d'affaires. Parallèlement à cet investissement, Airone a acquis une nouvelle ligne de production (de Zilli & Bellini) pour le format 80 grammes, ce qui permet d'augmenter la capacité de production journalière en passant de 380 000 à 550 000 boîtes.

2023

Concernant le second semestre 2023, les interventions programmées sont les suivantes:

- 1 La modernisation des tunnels de congélation rapide (remplacement des portes et des évaporateurs). 1,5 million d'euros que nous pourrions affecter à moyen et long terme. Ces investissements s'avèrent nécessaires en aval des interventions décrites au point précédent.
- 2 Le début de la modernisation de l'installation de stérilisation, en commençant par de nouveaux autoclaves. Il s'agit d'environ La filière intégrée requiert une vision à 360 degrés lorsqu'on prévoit des investissements structurels.

Notre engagement social

Notre génome est
italo – ivoirien



Prendre soin du personnel

Sur le site de production ivoirien, nous avons confirmé les pistes d'intervention suivantes en faveur du personnel d'Airone: cantine d'entreprise pour équilibrer l'alimentation et les repas quotidiens, soutien économique pour les enterrements (qui ont beaucoup d'importance en Afrique), prêts pour la scolarisation des enfants de nos salariés, soutien économique au transport pour aller au travail le matin et en revenir le soir, centre médical de l'entreprise, assurance maladie, activités sociales et récréatives dans le respect de l'approche multiculturelle et multireligieuse; deux dons de conserves de thon par an pour la famille

Activités sociales: fête de Noël et moments de convivialité pour d'autres fêtes particulièrement importantes dans le pays.

En Italie, nous avons mis en place un projet de formation continue où tous les salariés peuvent proposer des cours de formation à suivre au cours de l'année.



Cantine d'entreprise



Soutien économique au transport pour aller au travail le matin et en revenir le soir



Prêts pour la scolarisation des enfants de nos salariés



Aide économique pour les enterrements (qui ont beaucoup d'importance en Afrique)



Deux dons de conserves de thon par an pour la famille



Activités sociales: fête de Noël et moments de convivialité à l'occasion d'autres festivités particulièrement ressenties dans le pays

L'engagement social d'Airone

Tant en Italie, où nous soutenons un certain nombre de projets caritatifs, qu'en Côte d'Ivoire, où l'entreprise et certains dirigeants sont impliqués à titre personnel dans différentes activités.



École dans le village de Touba

Contribution à la Congregation of the Daughters of Jesus (en français Les Filles de Jésus), Vérone, fondée par Don Pietro Leonardi. Plus précisément, nous travaillons avec Sœur Ambrogia dans le cadre de sa mission dans le village de Touba, à 700 km d'Abidjan. Nous avons contribué à la construction de deux écoles.

Financement d'activités sociales dans le village de Kotobi

Contribution à la reconstruction de certaines activités sociales du village de Kotobi. Au titre de ces initiatives, certains dirigeants ont reçu le titre honorifique de Chef de village.

Reconstruction du pavillon à Bonoua

Contribution en faveur de la Congrégation Don Orione, à Bonoua, pour la reconstruction du pavillon d'accueil destiné aux personnes handicapées.

Nouvelle crèche à Bonoua

Contribution à la construction de la nouvelle école maternelle au sein de la Maison d'Accueil Padre Pio, Bonoua (à 40 km d'Abidjan), qui accueille 50 enfants de 0 à 13 ans.



En Italie

Aide sociale au territoire

Sur le territoire italien, nous avons les projets énoncés ci-après, liés au sport, à la santé et au bien-être social:

1. Athlétisme Reggio

2. Reggiana Calcio

Première équipe du Reggiana Calcio, 4e catégorie Handicapés, équipes féminines des moins de 12, 15 et 17 ans

3. Amanda Embriaco,

athlète nationale de paracanoe

4. Sanremese Calcio





IS 17025
ACCREDITED LABORATORY



MSC-C-58747

/ SIÈGE SOCIAL

AIRONE S.R.L.

VIA AGNOLETTI, 5 42124 REGGIO EMILIA - ITALIE
TÉL. + 39 0522 931311

/ SITE DE PRODUCTION

AIRONE CÔTE D'IVOIRE

BP 5313 ABIDJAN 18 - CÔTE D'IVOIRE

/ SUIVEZ-NOUS SUR



airone-seafood.com