

# LA FILIERA ALIMENTARE NELL'ECONOMIA ITALIANA

Ristorazione collettiva di prossimità  
Udine Fiere Agriest  
Venerdì 28 gennaio 2011

Prof. Andrea Segrè  
Dott. Matteo Guidi

Facoltà di Agraria  
dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Last Minute Market Srl  
Spin Off dell'Università di Bologna



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
FACOLTÀ DI AGRARIA

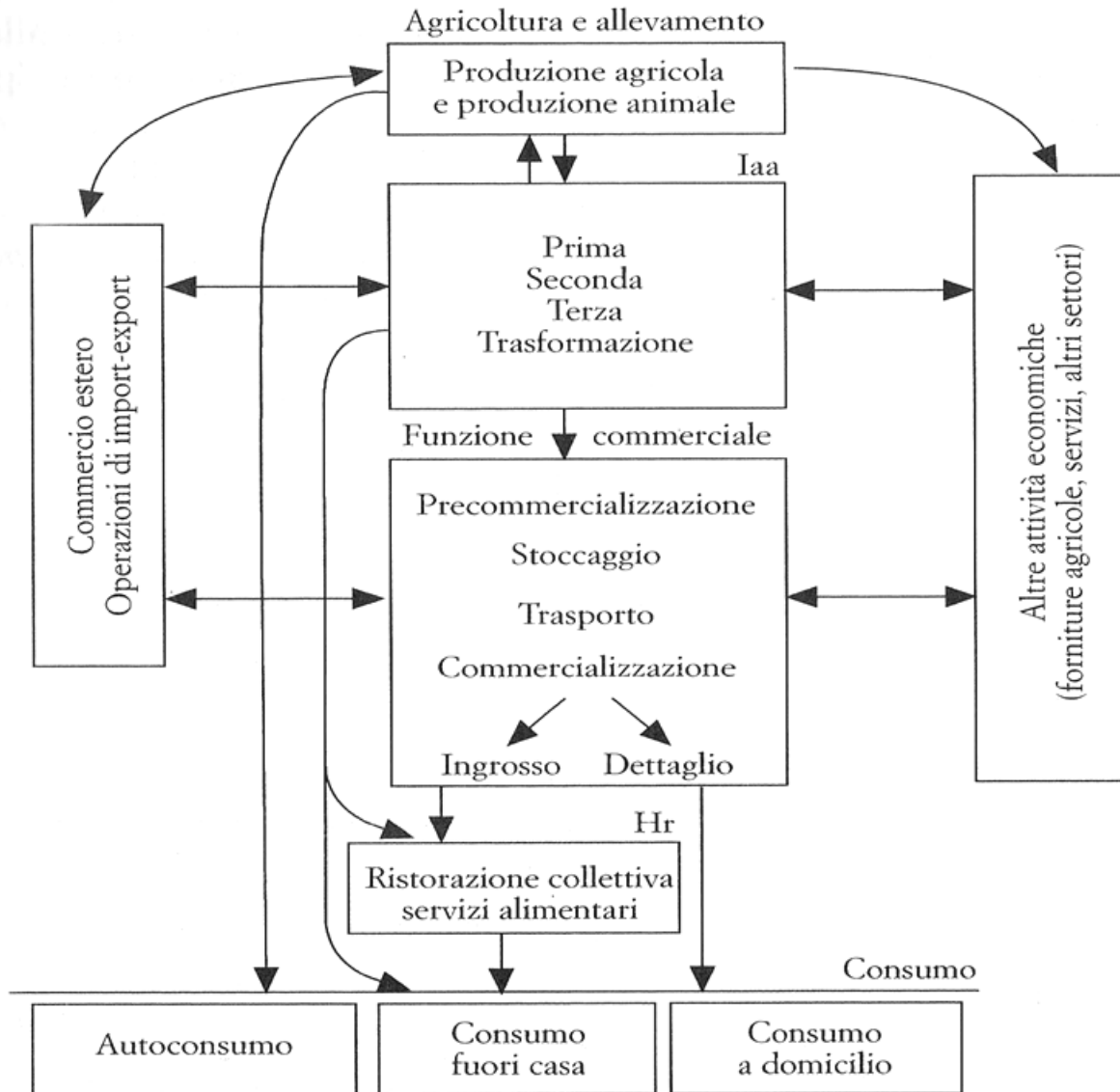
# La nozione di filiera

- La nozione di filiera varia a seconda che si voglia porre in evidenza:
  - Gli **aspetti tecnici**: l'insieme delle operazioni che trasformano le materie prime in prodotti finiti.
  - Le **strategie economiche**: piani e capitali delle imprese coinvolte.
  - Il **percorso** del prodotto e dei flussi inerenti (es. energia, lavoro, capitale)
  - Le **relazioni** e il peso dei singoli settori che partecipano ad un processo produttivo.
- Una **sintesi** compiuta di tutti questi aspetti è contenuta nella definizione **di Malassis**, che tuttavia pone in rilievo l'itinerario percorso dai prodotti per giungere sulle tavole.

# La nozione di filiera

- **Definizione** (*Malassis*): itinerario seguito da un prodotto (o da un gruppo di prodotti) all'interno dell'apparato agroalimentare.
- Essa riguarda l'insieme degli **agenti** (imprese e amministrazioni) e delle **operazioni** (di produzione, di ripartizione e di finanziamento) che concorrono alla formazione e al trasferimento del prodotto fino al suo stadio finale di utilizzo, come pure i meccanismi di adeguamento dei flussi dei fattori e dei prodotti lungo la filiera e nella sua fase finale.
- Studiare la filiera significa identificare e valutare i meccanismi di regolazione: comportamento dei diversi agenti lungo la filiera e meccanismi di aggiustamento (struttura e funzionamento dei mercati, meccanismi di formazione dei prezzi, politiche governative, ecc.).

# La filiera agroalimentare



# Origine ed evoluzione della filiera

- In passato l'agricoltura era caratterizzata da un'**economia di sussistenza** per cui:
  - L'azienda produceva tutto (o quasi) ciò che era necessario all'agricoltore e alla sua famiglia.
  - Le trasformazioni avvenivano nella stessa azienda di produzione.
  - Le trasformazioni extra-agricole erano limitate e a carattere artigianale
  - I rapporti con il mercato erano assai limitati.
- Lo **sviluppo economico**, sociale e tecnologico **ha diviso** in diverse fasi i **processi** di produzione-commercializzazione che in precedenza avvenivano all'interno delle aziende agricole.

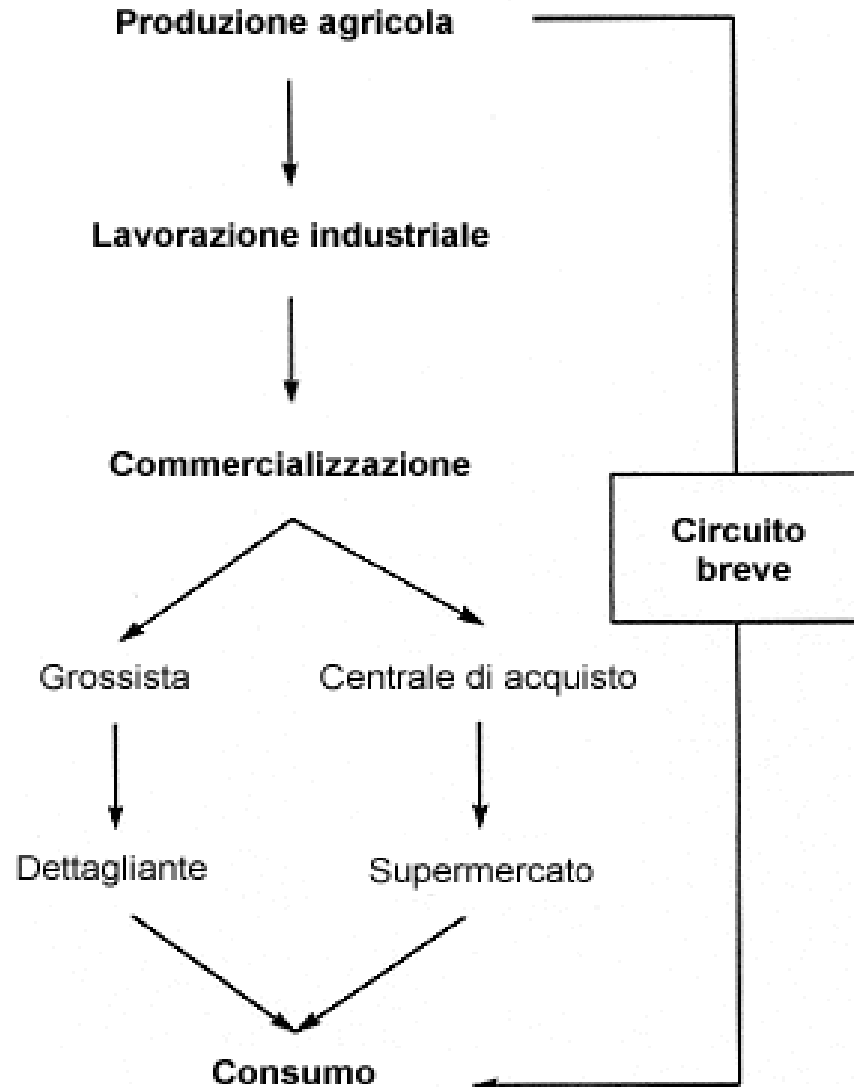
# Origine ed evoluzione della filiera

- Il settore primario quindi viene scorporato di quelle funzioni oggi svolte a monte e a valle dell'agricoltura. Ne è conseguito un ridimensionamento del peso economico dell'agricoltura.
- Con la “fine” dell'economia di sussistenza s'inizia a parlare di **agribusiness**, inteso come l'insieme delle attività necessarie alla produzione e alla commercializzazione dei beni agricoli. L'unità produttiva (l'azienda) continua a essere il punto di riferimento e di maggior peso.
- Lo sviluppo del concetto di agribusiness porta alla nozione di **economia alimentare**, in cui il punto centrale diviene l'alimento e non il prodotto agricolo.
- In tal modo, s'incomincia ad analizzare i fenomeni inerenti al tema, secondo una chiave di **lettura socio-economica** e non più soltanto economica.

# Origine ed evoluzione della filiera

- La filiera nasce come tentativo di **adattamento da parte del settore primario agli stimoli provenienti dal progresso economico e sociale.**
- Ovviamente essa non è priva di difetti, come del resto non lo sono le organizzazioni internazionali, le istituzioni e le altre attività umane. Ma questo è un motivo di **riflessione per migliorarle e non per distruggerle.**
- Tuttavia, negli ultimi anni si è acceso il **dibattito sui difetti della filiera**, alimentato anche dall'andamento aleatorio dei prezzi agricoli registrati **dal 2007 in poi.**
- Le differenze di prezzo riscontrate fra l'andamento delle commodity (materie prime) e quello dei prodotti alimentari (beni finiti) hanno spinto a cercare di **accorciare la filiera**, potenziando i canali alternativi di vendita (circuiti brevi).

# FILIERA – Circuito breve e lungo





# FILIERA – Circuito breve e lungo

<b>CIRCUITI BREVI</b>	<b>CIRCUITI LUNGHI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendita diretta in fattoria o presso il luogo di produzione, compresa vendita ai turisti</li><li>• Vendita per corrispondenza</li><li>• Vendita via Internet</li><li>• Negozio di proprietà diretta di produttori</li><li>• Consegna a domicilio</li><li>• Vendita ai ristoranti locali</li><li>• Vendita a mense e spacci aziendali</li><li>• Vendita nell'ambito di fiere, mercati locali, mostre</li><li>• Vendita da parte del produttore presso stand separato all'interno di ipermercati di prossimità</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendita su scaffale all'interno di grandi e medie superfici</li><li>• Vendita ai grossisti</li><li>• Rivendita a commercianti al dettaglio</li><li>• Esportazione</li></ul>

# **La filiera alimentare nell'economia italiana**

# Il peso economico della filiera

- La **spesa** degli italiani per alimenti e bevande è pari a **215 miliardi** di Euro all'anno, (3.600 euro pro-capite), vale a dire quasi un quarto dei consumi totali (precisamente il **23,3%**).
- La **filiera** è una voce significativa dell'economia italiana: **l'8,4% sul PIL** e il **12,6% sull'occupazione** (Nomisma).
- Un elevato grado di **polverizzazione** contraddistingue la filiera italiana **rispetto ai paesi europei** con sistemi agroalimentari simili. Ad esempio, dal paragone con Francia e Germania, si nota che in media **l'impresa agricola italiana ha un fatturato pari a un terzo di quella francese e di quella tedesca**
- Siamo piccoli anche a livello industriale, dove in media un'impresa di trasformazione italiana ha un **fatturato pari a un decimo** rispetto alla media britannica (*Ibid*).

# Gli attori della filiera in Italia

## Composizione della filiera agroalimentare italiana

	Numero imprese
<b>Tot agricoltura</b>	1.678.756
<b>di cui attive con partita IVA</b>	901.559
<b>Industria alimentare di trasformazione</b>	71.359
<b>di cui imprese propriamente industriali</b>	6.500
<b>Commercio all'ingrosso</b>	43.084
<b>Dettaglio tradizionale</b>	151.812
<b>Distribuzione a <i>Libero servizio</i></b>	57.005
<b>Ristorazione</b>	226.567

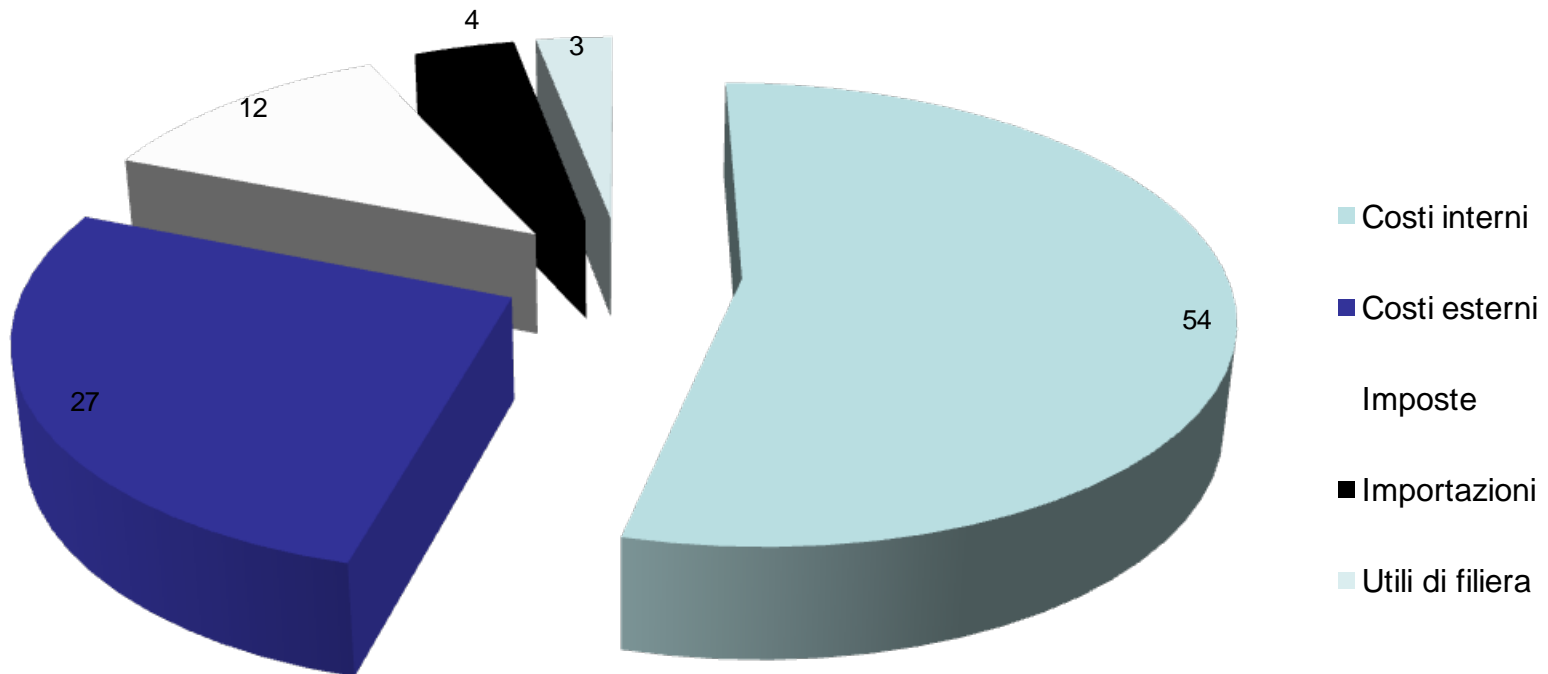
Fonte: Nomisma

# Costi e utili di filiera

- Al di là dei caratteri strutturali di debolezza, alla formazione del prezzo finale di un bene alimentare concorrono molteplici fattori, **Su una spesa di 100 euro** in media risulta che:
  - **54 euro rappresentano costi interni**, tra cui il lavoro (38 euro), il capitale (11 euro) e i finanziamenti (5 euro);
  - **27 euro riguardano i costi esterni**, per packaging (8,50 euro), trasporto e logistica (5,70 euro) e promozionali (5,00 euro);
  - **12 euro sono per le imposte**, dirette e indirette;
  - **4 euro per le importazioni nette**, poiché l'Italia registra un deficit nella bilancia commerciale agroalimentare.
- Sommando queste voci, si arriva ad un totale di 97 euro, che su i 100 ipotizzati all'inizio, rappresentano ben il 97% della spesa alimentare. Dunque, **l'utile di tutti gli operatori è il 3% del prezzo finale** pagato dal consumatore

# Costi e utile di filiera

Percentuale dei fattori che concorrono alla formazione del prezzo



Fonte: Nomisma

# Ripartizione degli utili di filiera

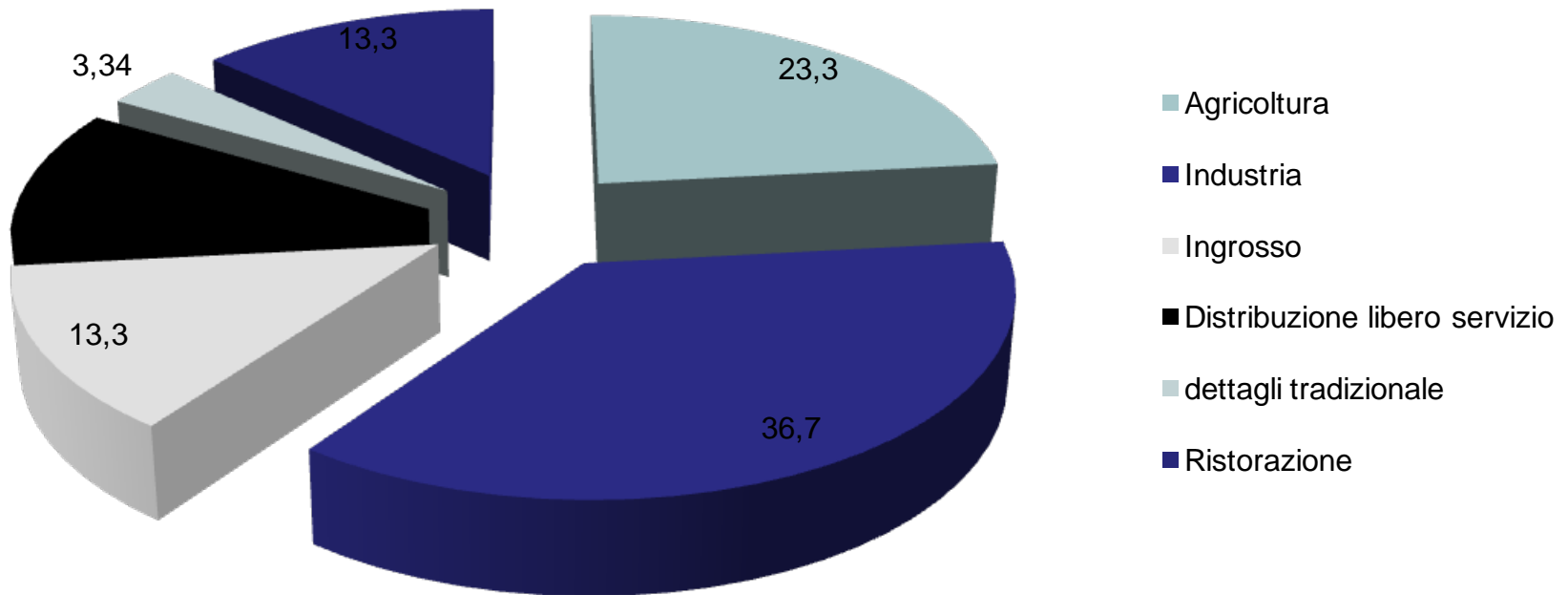
Ripartizione dell'utile di filiera fra i vari attori su 100 euro di spesa

	Euro
<b>Agricoltura</b>	0,7
<b>Industria alimentare</b>	1,1
<b>Commercio ingrosso</b>	0,4
<b>Distribuzione a Libero servizio</b>	0,3
<b>Dettaglio tradizionale</b>	0,1
<b>Ristorazione</b>	0,4

Fonte: Nomisma

# Ripartizione degli utili di filiera

Ripartizione percentuale dell'utile di filiera



Fonte: Nomisma



# Considerazioni finali

- Necessario tenere separati concetti di km zero e filiera corta
- Carezza di dati e di ricerche scientifiche
- Impatto ambientale del Km zero sempre migliore?
- Siamo in un mercato comune europeo e globalizzato. Bisogna tenerne conto.

# Considerazioni finali

Supply chain (agenti e i prodotti)

Value chain (valore e relazioni)

Relazioni aspetto strategico per il futuro

Condivisione rischio

**Probabilmente non è un problema di filiera corta o  
lunga ma di efficienza (filiera colta?)**

**Esempio di km zero e filiera corta nel  
applicato al recupero  
e prevenzione rifiuti**

**L'esperienza di Last Minute Market  
con la ristorazione collettiva**

# Chi siamo

**Dal 1998**

Progetto di ricerca

**Dal 2003**

Società Spin Off dell' Università di Bologna

# Cosa facciamo

Facilitiamo il recupero delle eccedenze a favore di organizzazioni benefiche

Applicando i concetti di KM 0, prossimità e filiera corta al recupero e riutilizzo di prodotti rimasti invenduti

# Contesto normativo

L'articolo 3 della **Direttiva 2008/98/CE** del Parlamento Europeo e del Consiglio introduce importanti novità in materia di gestione dei rifiuti, indicando espressamente la necessità di **rafforzare le azioni di prevenzione e di riutilizzo**, e ponendo queste in cima alla gerarchia di azioni da adottare nella gestione dei rifiuti stessi:

**prevenzione;**

**riutilizzo;**

riciclaggio;

recupero di altro tipo;

smaltimento.

# Contesto normativo

La “**prevenzione**” viene definita come l’insieme delle misure, prese prima che una sostanza, un materiale o un prodotto sia diventato un rifiuto, che riducono:

- a) la quantità dei rifiuti, anche attraverso il riutilizzo dei prodotti o **l’estensione del loro ciclo di vita**;
- b) gli impatti negativi dei rifiuti prodotti sull’ambiente e la salute umana; oppure
- c) il contenuto di sostanze pericolose in materiali e prodotti;

Il “**riutilizzo**” come qualsiasi operazione attraverso la quale prodotti o componenti che non sono rifiuti sono reimpiegati per la stessa finalità per la quale erano stati concepiti;

# Caso studio 1

## progetto “CiboAmico”

Recupero dalle mense aziendali di **Hera Spa**

4 mense aziendali coinvolte

Bologna, Granarolo, Imola e Rimini

22.000 pasti prodotti al mese

Recupero medio mensile **700 pasti**

Valore economico mensile **3.600 €**

Beneficiari 6 Onlus

160 persone



# Impatti “CiboAmico”

	Carbon Footprint (Kg di CO2 equivalente)	Water Footprint (m3 di acqua)	Ecological Footprint (m2 globali)
Per Kg	4,17	2,34	33,31
Totale	19.629,40	11.016,25	156.866,4

**11 mila litri di acqua** pari a quasi **quattro piscine olimpiche**

**19 mila chili di anidride carbonica** equivalente  
per la cui neutralizzazione sarebbero necessari circa  
**39 ha di bosco** pari a circa **78 campi da calcio**

# Caso studio 2

## Mense scolastiche Comune Verona

- Recupero da 8 mense scolastiche del Comune di Verona
  - **15.000** pasti all'anno
    - **1875** per scuola
  - **8,5** pasti al giorno per scuola
- **60.000 €** valore totale dei pasti recuperati
  - **2 Onlus** beneficiarie
  - Oltre 40 persone aiutate

# Caso studio 3

## Ospedali Sant'Orsola e Maggiore Bologna

Produzione pasti giornaliera oltre 5.000 pasti

**60** pasti recuperati al giorno

**21.000** pasti recuperati all'anno

**84.000 €** valore totale dei pasti recuperati

2 Onlus beneficiarie

Creato **1 posto di lavoro**

# LMM oggi

Oltre **40 progetti** in **12 regioni**  
progetti in Argentina  
e in Brasile

## Aree di attività

alimentari freschi  
pasti cotti  
ibri  
farmaci  
prodotti agricoli  
non alimentari



# A pranzo contro lo spreco



30 ottobre 2010  
piazza Maggiore  
ore 12.00-14.00



Patrocini

UN ANNO CONTRO LO SPRECO 2010

Partner principali



Un anno contro lo spreco 2010 è un progetto promosso dalla Facoltà di Agraria e da [Last Minute Market](#), spin-off accademico dell'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, con il coordinamento tecnico-scientifico della Conferenza dei Presidi delle Facoltà italiane di Agraria e il patrocinio del Parlamento Europeo, Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale.



[Adesione Telecom](#)



Il progetto, [presentato ufficialmente](#) durante la conferenza stampa del 14 Luglio 2010 a Roma, si pone come obiettivi principali la sensibilizzazione dell'opinione pubblica italiana ed europea sulle cause e le conseguenze dello spreco, sulle modalità per ridurlo e la promozione di una cultura orientata ai principi della sostenibilità.



## AGGIORNAMENTI - **Assegnato il Premio "Non sprecare"**



[Scarica il comunicato stampa \(Scarica\)](#)

Scopri i vincitori della prima edizione del premio "Non sprecare" promosso nell'ambito delle giornate europee contro lo spreco:

[Sezione "Aziende"](#) | [Sezione "Associazioni"](#) | [Sezione "Personaggio"](#)



[Adesione ENI](#)



## PROSSIME INIZIATIVE IN PROGRAMMA

### **Le giornate europee contro lo Spreco**

Giovedì **28 ottobre**, a **Bruxelles**, nella sede del parlamento europeo, la [dichiarazione congiunta](#) per abbattere a livello globale il 50% degli sprechi alimentari entro il 2025.

Venerdì **29 ottobre** ore 21, a **Bologna**, presso la Chiesa Universitaria di San Sigismondo



imprese

istituzioni

terzo settore

cittadini



## - Rifiuti + Responsabilità sociale

Attraverso LMM le imprese possono gestire le eccedenze in maniera innovativa e attivare un'azione concreta di Responsabilità Sociale di impresa.

scopri cosa LMM può fare per la tua impresa

### Media e News

- Flavia Castro vince il 2° premio...**  
Flavia Castro si è classificata 2° al 7° premio Consumo sostenibile della...  
04-11-2010
- Andrea Segnè alle fiabe del...**  
Domenica 21 ottobre 2010 Andrea Segnè ospita al programma di Rai 2 alle fiabe...  
02-11-2010
- Corriere della Sera - 2 novembre 2010**  
Le tonnellate di cibo sprecato e l'ingratitudine verso la terra. leggi  
02-11-2010

### LMM a Copenhagen

Andrea Segnè è intervenuto al Klimaforum 09. ([leggi il comunicato](#))



### Un anno contro lo spreco

Scarica il programma degli eventi:  
28 ottobre Bruxelles - 20 ottobre Bologna





**last minute  
market**



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
FACOLTÀ DI AGRARIA

# Grazie!

**Prof. Andrea Segrè  
Dott. Matteo Guidi**

[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)