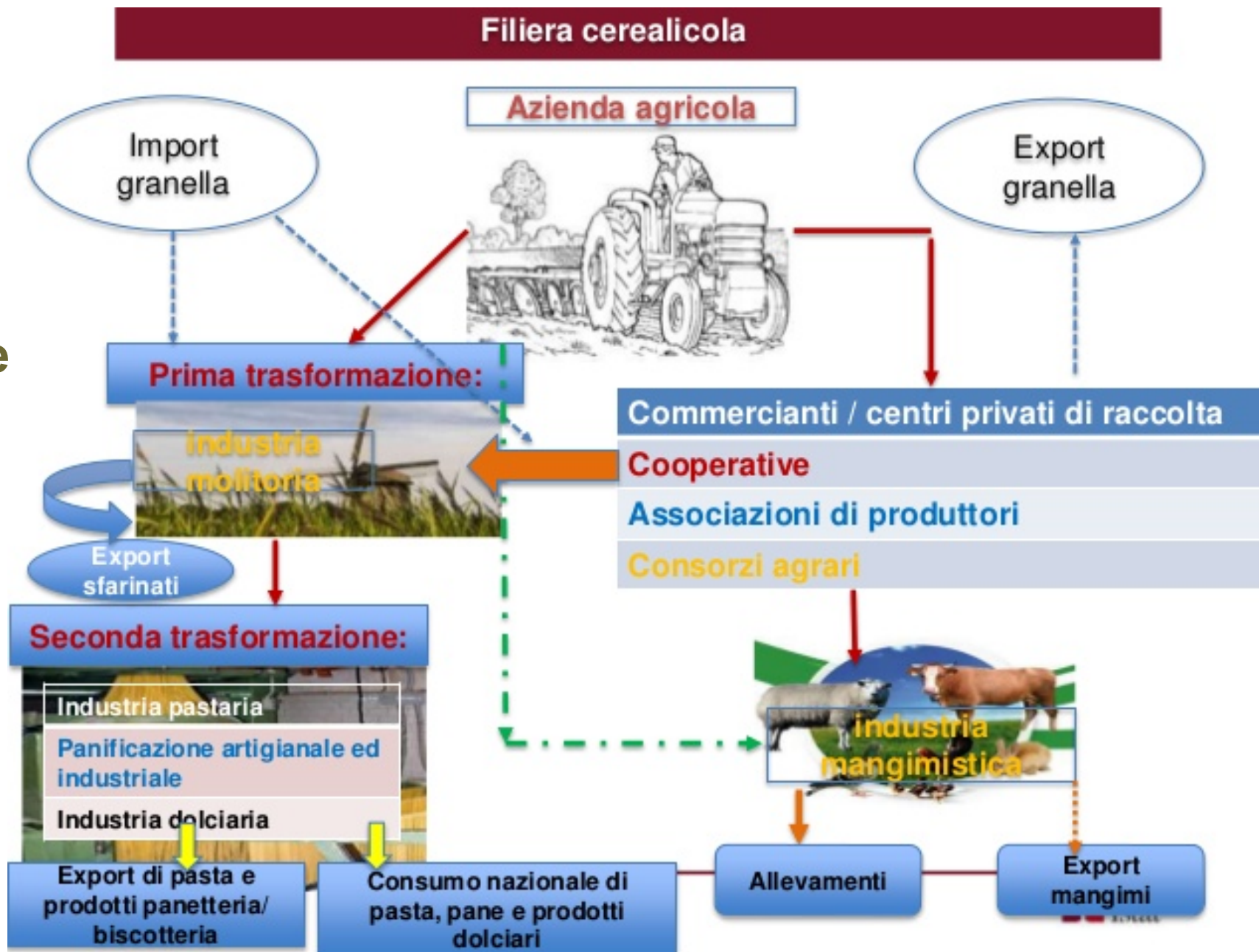


Cereali e Semi Oleosi

e) La Filiera orientata al Bio

“Why”

**Prevalenza
di
Aziende
Specializzate
100% BIO**



PRODUZIONE CEREALI

```
graph TD; A[PRODUZIONE CEREALI] --> B[Alimentazione Umana]; A --> C[Alimentazione Animale]; B --> D[Grano Duro - Pasta e Pane]; B --> E[Grano Tenero - Pane, Farine, Prodotti da Forno]; B --> F[Cereali Minori - Pane, Farine, Prodotti da Forno]; B --> G[Mais e Riso - Tal quale, Farine Gluten Free, Pasta]; C --> H[Cereali Minori, Mais - Mangimi];
```

Alimentazione Umana

Alimentazione Animale

Grano Duro - Pasta e Pane

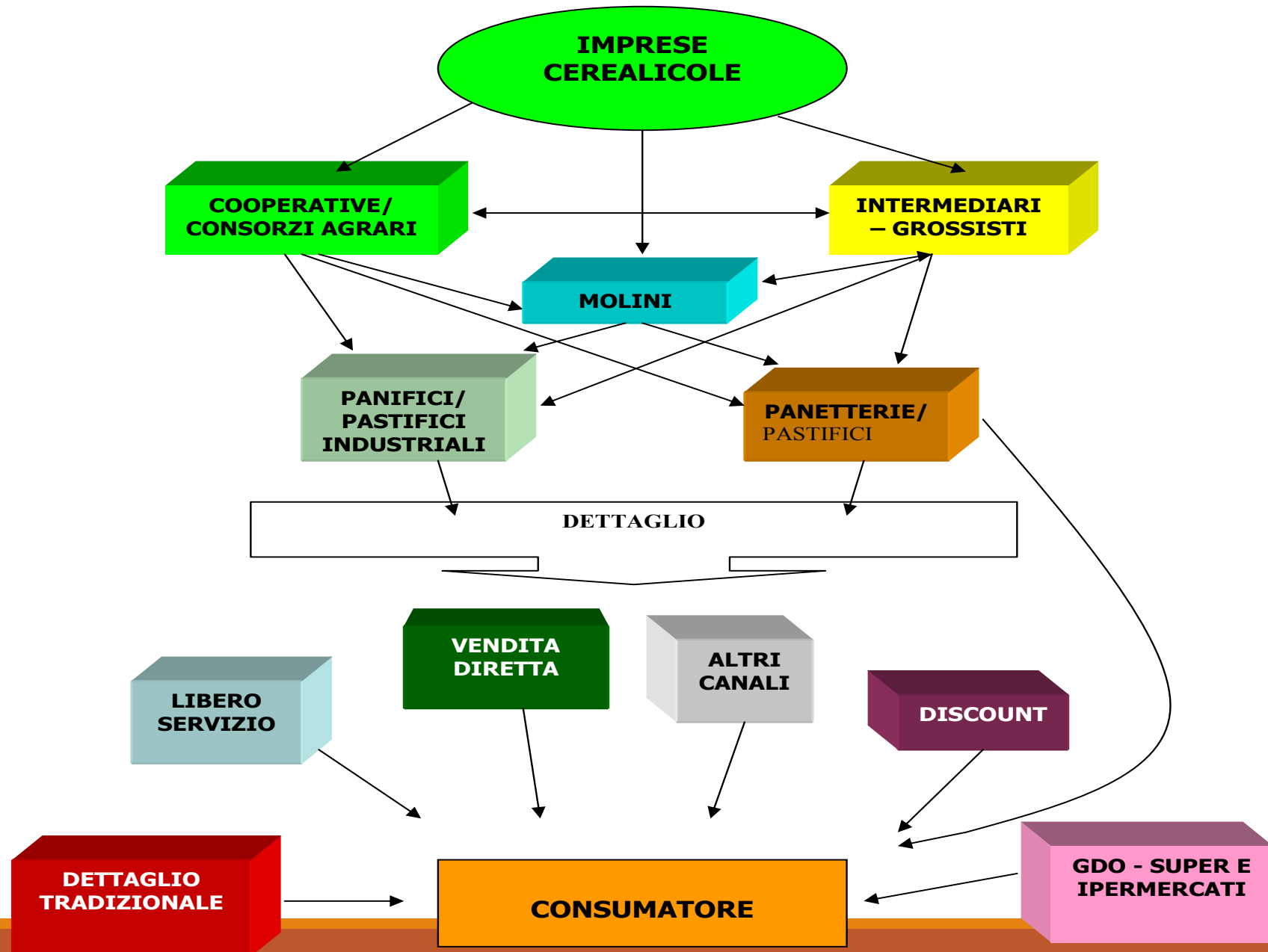
Cereali Minori, Mais - Mangimi

Grano Tenero - Pane, Farine, Prodotti da Forno

Cereali Minori - Pane, Farine, Prodotti da Forno

Mais e Riso - Tal quale, Farine Gluten Free, Pasta

FILIERA FRUMENTO - FLUSSI e SOGGETTI COINVOLTI



Tab. 4 – Superfici biologiche per orientamento produttivo - Italia^{1,2}

Orientamento produttivo	SAU					Variazione SAU 2015/14		
	in conver- sione	biologica	totale	di cui in conver- sione	incidenza bio+conv su totale	in conver- sione	biologica	totale
		ha		%			%	
Totale seminativi	148.491	470.648	619.137	24,0	41,5	6,3	8,3	7,8
di cui:								
Cereali	53.915	172.127	226.042	23,9	15,1	9,6	11,4	11,0
Leguminose da granella	8.407	28.971	37.378	22,5	2,5	38,1	25,3	27,9
Piante da radice	227	906	1.133	20,1	0,1	-30,9	11,5	-0,7
Colture industriali	5.126	17.682	22.808	22,5	1,5	50,0	22,2	27,5
Ortaggi freschi, meloni, fragole	6.525	22.969	29.494	22,1	2,0	12,1	13,3	13,0
Foraggiere	67.783	214.124	281.907	24,0	18,9	22,3	6,6	10,0
Altri seminativi	6.505	13.866	20.372	31,9	1,4	-66,5	-32,8	-49,1
Prati permanenti e pascoli³	123.929	302.275	426.204	29,1	28,6	-11,6	14,6	5,5
Totale permanenti	100.776	263.059	363.835	27,7	24,4	1,6	10,6	8,0

Produzioni Bio più basse rispetto al convenzionale, ma con prezzi di mercato di questi ultimi anni che compensano il minor raccolto. Frumento tenero “bio” rese intorno a 40-50 qli/ha, Mais “bio” rese tra 70 e 90 ql/ha, Soia “bio” da 30 a 45 ql/ha (minor stress da diserbo).

FRANCO ARRIVO	12 OTT 2017		19 OTT 2017		differenza	
	min	max	min	max		
AGRICOLTURA BIOLOGICA di produzione nazionale						
frumento tenero ad uso alimentare - prot. 11 % min, p.s. 78 kg/hl	362,00	372,00	362,00	372,00	0,00	0,00
frumento tenero estero ad uso alimentare - prot. 11 % min, p.s. 78 kg/hl						
frumento duro ad uso alimentare - prot. 12 % min, p.s. 80 kg/hl min	373,00	383,00	373,00	383,00	0,00	0,00
orzo - p.s. 62/64	300,00	310,00	300,00	310,00	0,00	0,00
orzo estero - p.s. 62/64						
farro dicocco in natura - p.s. 41	300,00	310,00	300,00	310,00	0,00	0,00
farro Spelta in natura	295,00	305,00	295,00	305,00	0,00	0,00
farro Spelta estero decorticato	670,00	680,00	670,00	680,00	0,00	0,00
avena bianca in natura	270,00	280,00	270,00	280,00	0,00	0,00
granoturco (min base di legge - max con caratteristiche)	360,00	385,00	360,00	385,00	0,00	0,00
granoturco estero (min base di legge - max con caratteristiche)						
cruscamì di frumento (min farina - max pellet)	230,00	240,00	230,00	240,00	0,00	0,00
pisello proteico - umidità 13% (min uso zootecnico - max uso alimentare)	400,00	480,00	400,00	480,00	0,00	0,00
favino per uso zootecnico - umidità 13% (min nero - max bianco)	410,00	430,00	410,00	430,00	0,00	0,00
ceci - umidità 13%	950,00	980,00	950,00	980,00	0,00	0,00
lenticchie - umidità 13%						
seme di soia - umidità 13% (min uso zootecnico - max uso alimentare)	620,00	640,00	625,00	645,00	5,00	5,00
seme di soia estero - umidità 13%						
erba medica disidratata - cubettata - proteine 16% stq	230,00	240,00	230,00	240,00	0,00	0,00
erba medica disidratata - in balloni - 90% medica	245,00	250,00	245,00	250,00	0,00	0,00

Valori Convenzionale

Buono mercantile 192 - 196

Buono mercantile 220 - 225

Mais 174 – 181 !

Seme soia 388 - 393

Rese circa **30% in meno** rispetto a convenzionale

Prezzi circa **70-80% in più** rispetto a convenzionale

Perché i cereali biologici sono meno produttivi di quelli convenzionali?

- La disponibilità di azoto non coincide con i periodi di maggior fabbisogno (i fertilizzanti organici sono difficili da distribuire con la coltura, sono a effetto lento ed hanno un ridotto tenore di azoto);
- Il controllo delle malerbe con gli interventi meccanici è difficile nella fase di insediamento delle colture (come descritto nell'altra facciata della scheda);
- I mezzi di controllo di insetti e funghi nocivi non in tutte le condizioni si mostrano efficaci.

Aiuto regionale per seminativi da **240 a 550 euro/ha** circa a seconda delle regioni; finanziamenti concessi anche per i due anni di conversione; in Veneto 2017 il sostegno tramite **PSR misura 11** → 2,5 mln per tutto il Bio.

La superficie a Bio in Italia è di circa 1,7 milioni di ettari (circa 260.000 cereali e leguminose granella), al di sotto delle richieste di un mercato in continua crescita.

- * **Agricoltura di precisione** grande opportunità anche per il produttore bio per ottimizzare tempi e risorse.
- * Buona **gestione delle malerbe** attraverso l'uso di attrezzature meccaniche ad hoc e rotazioni.
- * **Concimazione** con sostanza organica, prodotti autorizzati Agricoltura Bio, sovesci (pisello da foraggio, avena, veccia e trifoglio).
- * **Effetto “start”** delle colture attraverso inoculo di micorrize, trichoderma e altri batteri della rizosfera.

Il periodo migliore per iniziare la conversione è nei mesi invernali, perché al termine dei due anni, con le semine primaverili di mais, soia e girasole, quello che si raccoglierà in autunno potrà essere venduto come biologico.

I prodotti della filiera cereali / semi oleosi

- a) **prodotti primari** ottenuti dalle varietà di grano (tenero e/o duro), mais, orzo, riso, soia, girasole, colza;
- b) **prodotti intermedi**, ad es. dell'industria molitoria (semola di grano duro, farina di grano tenero), sfarinati vari dell'industria mangimistica o alimentare (farina glutinata), panelli di estrazione, farina di estrazione, oli vegetali grezzi, malto, nonché una vasta gamma di sottoprodotti (es. crusca, cruschello, farinaccio) destinati a loro volta ai mangimifici;
- c) **prodotti finali** sono rappresentati principalmente dal pane, prodotti da forno, pasta, mangimi completi, birra, olio di germe di mais, oli alimentari

FROM FIELD TO FORK

Produzione Primaria e Organizzata

Frumento Tenero

Punti di Forza

- 1) buon livello di specializzazione produzioni e di trasformazione in alcune Regioni
- 2) impiego di tecnologie avanzate
- 4) prossimità territoriale tra materia prima e impianti lavorazione in Pianura Padana

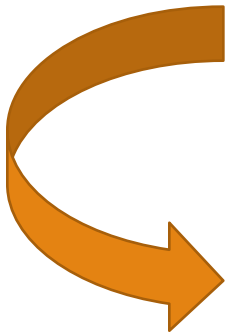
Punti di Debolezza

- 1) frammentazione produttiva, difficoltà di raggiungere masse critiche
- 2) disomogeneità su indici di qualità per carenze controlli qualitativi e delle strutture di stoccaggio, difficoltà nella separazione delle partite e creazione di lotti omogenei
- 3) formazione dei prezzi discontinua sul territorio
- 4) concentrazione dell'offerta in alcuni periodi dell'anno, più organizzata nel Centro Nord

Importazioni da mercato comunitario e mondiale, in quest'ultimo caso Canada e alcuni paesi europei

L'incremento quantitativo deve andare di pari passo a un aumento della qualità, sono importanti gli investimenti in materia di controllo qualità, stoccaggio e ricerca scientifica; grande valore del marchio proprio nei prodotti trasformati Bio

- **Base agricola** caratterizzata da una maggiore **relazione diretta di filiera** con trasformatori e consumatori rispetto a convenzionale (più vendita diretta). Gli agricoltori entrano in relazione con la filiera **attraverso rapporti con i principali canali commerciali** quali Cooperazione (40% ca), Industria di trasformazione (25% ca), Grossisti (20% ca); le difficoltà sono normalmente legate al fatto di non essere in grado di garantire quantitativi “rotondi” e standard qualitativi richiesti.



Nella filiera gli approvvigionamenti di base avvengono prevalentemente tramite **fornitori intermedi**, che acquistano vari lotti dai singoli agricoltori e li lavorano in modo da **selezionarli e portarli a standard** caratteristici richiesti dalla produzione industriale per far lavorare gli impianti (trasferimento di valore aggiunto dagli agricoltori agli intermediari)



Nella quasi totalità dei casi nella filiera si hanno come fornitori delle derrate agricole questi **intermediari indipendenti**.

FROM FIELD TO FORK

Produzione Primaria e Organizzata

Frumento Duro

Punti di Forza

- 1) immagine consolidata del prodotto “pasta”, la pasta è un tipico prodotto del made in Italy, pilastro della dieta mediterranea, a confronto con altri carboidrati, la pasta è digeribile (tranne soggetti intolleranti al glutine), nutriente, apporta grandi quantità di sostanze utili;
- 2) Importanza notevole delle esportazioni UE ed extra UE

Punti di Debolezza

- 1) frammentazione produttiva
- 2) disomogeneità su indici di qualità (carenze controlli qualitativi e delle strutture di stoccaggio), difficoltà nella separazione delle partite e creazione di lotti omogenei
- 3) formazione dei prezzi discontinua sul territorio

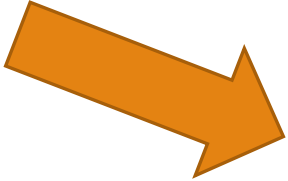
importazioni dal mercato mondiale (Canada, Turchia); le importazioni riguardano in particolare fabbisogni di prodotto “tecnico” di elevata qualità molitoria e proteine

La Pasta di Grano Duro 100% Italiana Bio rimane il cavallo di battaglia della Filiera Agricola Biologica Italiana, grossa importanza viene data al marchio privato rispetto a quelli della GDO



[RISO – produzione e diversificazione](#)

non solo agricoltori nazionali, ma anche fornitori internazionali (es. Canada, Turchia) grazie a esperienza e competenza degli organismi autorizzati europei che devono verificare l'operato dei colleghi extra-Ue ("doppia certificazione").

aspetto interessante: alcuni produttori di pasta hanno realizzato **progetti di filiera stabilendo relazioni** sia con Università o Centri di ricerca che con gli agricoltori. Obiettivo cercare di ridare forza alle filiere territoriali di coltivazione e lavorazione di grani autoctoni, iniziative abbastanza distribuite in molte parti d'Italia (es. Sicilia, Campania, Toscana, Molise, all'Emilia Romagna)



frammentarietà produttiva ed organizzativa degli agricoltori rappresenta un punto di debolezza competitiva e di sviluppo del segmento produttivo



contratto di filiera come strumento che mira all'aggregazione degli agricoltori per favorire forme associative, predisporre protocolli di lavorazione, indicare quantitativi minimi definiti di consegna, l'impegno dei pastai ad acquistare il grano (spesso lavorato da un molino locale coinvolto nell'iniziativa per le semole) e dare delle premialità di prezzo al raggiungimento di obiettivi qualitativi. Il contratto di filiera poi si completa coinvolgendo centri di ricerca o professionisti qualificati per fornire un'assistenza tecnico-scientifica e/o di linee genetiche agli agricoltori

FROM FIELD TO FORK

Produzione Primaria e Organizzata Mais

Punti di Forza

- 1) sostanziale autosufficienza della nostra produzione di mais rispetto ai fabbisogni;
- 2) coltivazione prossimale ai distretti di consumo
- 3) forte integrazione nelle filiere zootecniche

Punti di Debolezza

- 1) Polverizzazione produttiva
- 2) Condizioni climatiche favorevoli sviluppo delle micotossine zone vocate
- 3) Possibile non omogeneità di prodotto per stoccaggi poco adeguati
- 4) Formazione dei prezzi e strumenti di rilevazione a volte poco organizzati

produzione di mais Bio italiana è concentrata nella Pianura Padana, importante per avere mais OGM Free garantito

necessità di controllo della presenza di micotossine per la conformità ai requisiti igienico-sanitari in relazione alla destinazione (uso umano e/o uso zootecnico), all'interno dell'uso zootecnico, il diverso utilizzo in funzione della specie animale alimentata (da latte o carne); utili nuovi strumenti di mercato quali ad es. contratti a termine, a gestione, contratti finanziari di protezione del prezzo (sia per agricoltore che continuità rifornimento industria trasformazione). Doppia importanza Bio-Gluten Free.

FROM FIELD TO FORK

Produzione Primaria e Organizzata Semi Oleosi

Punti di Forza

- 1) buon livello di specializzazione e quantitativo produzione soia nelle zone vocate, notevole importanza nel Nord Est
- 4) prossimità territoriale tra materia prima e industria in alcune aree del Nord (Pianura Padana)

Punti di Debolezza

- 1) frammentazione produttiva
- 2) tendenziale concentrazione dell'offerta in alcuni periodi dell'anno, più organizzata al Centro Nord

Italia importa soia Bio dalla Cina;

incremento quantitativo soia utile all'incremento delle fonti proteiche destinate all'alimentazione zootecnica e all'alimentazione umana; semi oleosi importanti anche nelle filiere di olio di semi Bio.

Bio-distretti: modello culturale di Organizzazione di Filiera

“Un bio-distretto è un’area geografica dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse locali, partendo dal modello di produzione e consumo dell’Agricoltura Biologica e dell’Agro Ecologia”.

Il Bio-distretto è la caratterizzazione di un'area che individua nell'agricoltura biologica il fulcro dello sviluppo rurale e promuove, mettendole insieme, esperienze di produzione, consumo, e gestione del territorio, per coinvolgere l'intera popolazione nello sviluppo delle potenzialità economiche, sociali e culturali.

E' un terreno di sperimentazione per la sostenibilità e la biodiversità, per cercare di modificare gli attuali modelli di produzione e di consumo. L'agricoltura biologica, intesa come modello sostenibile di agricoltura, è lo strumento principe per la realizzazione.

Bio distretto BIOBELLUNO

Bio distretto BIOVENEZIA (Annone V.to)

Bio distretto COLLI EUGANEI (Vo' Euganeo)

***Bio-distretti*: modello culturale di Organizzazione di Filiera**

Obiettivi dei Bio distretti:

- l'agricoltura sociale e la promozione del territorio tramite le produzioni aumentando il benessere della popolazione locale attraverso una maggior occupazione;
- la filiera corta e il consumo in loco;
- la valorizzazione delle bellezze culturali, monumentali e ambientali;
- aumento del grado di utilizzo del capitale territoriale attraverso riduzione dei costi sociali della de-antropizzazione (dissesto idro-geologico, degrado del capitale storico-architettonico, distruzione della natura);
- promozione della digitalizzazione, innovazione, valorizzazione del patrimonio produttivo agricolo di qualità;
- migliorare la qualità della formazione del capitale umano.

FROM FIELD TO FORK

Industria di Trasformazione

MAIS

ruolo prevalente dell'[Industria mangimistica privata](#) o legata a strutture di raccolta organizzata (Cooperative, Consorzi Agrari), stabilimenti dislocati soprattutto Centro-Nord, vicinanza zone vocate; agisce con contratti di soccida, di coltivazione o acquisti spot; in crescita gli [impieghi nell'Alimentare Umano](#);

FRUMENTO TENERO

elevata specializzazione dell'industria di trasformazione ([molitura](#), panificazione e prodotti da forno) in particolare al Centro Nord, gode della vicinanza alle zone di produzione; contratti di coltivazione; le produzioni di basso valore qualitativo vengono destinate all'uso mangimistico zootecnico; valore marchio prodotti da forno.

FRUMENTO DURO

elevata integrazione verticale tra semolifici (molini) e pastifici, notevole concentrazione della domanda; contratti di coltivazione; grande know how industriale di mugnai e pastai; [attività di PRIVATE LABEL](#); in zone del Paese presenza di veri e propri distretti del [frumento duro, in particolare in Puglia](#), centro sud in genere, ma anche Emilia Romagna;

SEMI OLEOSI

industria mangimistica con strutture ben organizzate e comuni all'impiego mais (mangimi); [alimentazione umana](#) per soia in notevole crescita ("carne vegetale", latte di soia, tofu, etc.); girasole → olio alimentare

FROM FIELD TO FORK

Distribuzione & Consumatori

GDO

canali lunghi: l'approvvigionamento della GDO passa attraverso almeno un operatore intermedio (grossisti)
canali corti: GDO acquista direttamente dal produttore senza altre intermediazioni, la merce viene consegnata alle piattaforme della GDO

L'attenzione a BIO e Filiera è diversa nelle varie "firme"; BIO, Qualità e Filiera come attuale leva marketing nella GDO

GDO e Consumatori

carenza di organizzazione e raccordo in Italia rispetto al Centro Nord Europa → dove a volte la Filiera "nasce" dai consumatori con il legame Bio + Sostenibilità

Consumatori

In Italia ancora molto legati al prezzo, comunicazione pubblicitaria tradizionale, abitudini acquisto legate maggiormente a canali specializzati o vendita diretta

LA FILIERA BIO

(dal sito di Natura SI)



GDO pasta e prodotti da forno “private label”: i prodotti vengono acquistati da produttori fidati che spesso lavorano in esclusiva; di norma i rapporti con questi fornitori sono consolidati e fiduciari in quanto apponendo il loro logo le GDO garantiscono standard di qualità; recente attenzione al BIO, e richiami a Filiera e Sostenibilità delle produzioni; nell’ultimo anno notevole aumento delle vendite di prodotti Bio nella GDO (20% ca)

Prodotti da forno: estrema creatività nelle referenze dei produttori, spesso **attenti** alla Filiera; i produttori artigianali possono permettersi di spingere sulla qualità anche aumentando significativamente il prezzo valorizzando il proprio marchio privato anche attraverso vendite “online”.

Particolare il caso di marchi privati o singole GDO che posizionano alla vendita i prodotti BIO unicamente **per differenziare e/o completare la gamma** di offerta, o come semplice trascinamento di **marketing**, l’operazione viene di solito realizzata da entità di minor grado di specializzazione nel Bio indipendentemente dalla dimensione. Si tratta di mercati in cui l’andamento delle vendite è stabile ed i prodotti in una fase di maturità del ciclo di vita; viene impiegato normalmente il marchio aziendale, ma a volte vendendo il prodotto a GDO in esclusiva.

In alcuni casi il passaggio al Bio è un misto “sapiente” di **scelta strategica e differenziazione** (es. nel mercato marmellate Rigoni di Asiago → passato al solo Bio senza una vera e propria campagna pubblicitaria specifica).