



Comunicato stampa

INALCA (Gruppo Cremonini) A EXPO 2015: LA FILIERA BOVINA INTEGRATA E SOSTENIBILE, UN MODELLO PER L'ESPANSIONE INTERNAZIONALE

Milano, 21 maggio 2015 - Il Gruppo Cremonini, in particolare attraverso le società controllate Inalca, Italia Alimentari e Inalca Food&Beverage, è presente a **EXPO MILANO 2015** nel padiglione «**CIBUS è ITALIA**» promosso da Federalimentare. L'allestimento è dedicato alla narrazione della storia e dei valori che hanno rappresentato i punti fondamentali del successo dell'azienda attraverso la gestione sostenibile di tutte le fasi della filiera produttiva: **territorio&ambiente, allevamento, industria, prodotti e consumo consapevole**.

IN CRESCITA LA DOMANDA DI PROTEINE NEL MONDO

Nei prossimi anni la **popolazione mondiale** passerà dagli attuali **7 miliardi di individui a 9 miliardi nel 2050**. Ciò comporterà un aumento della domanda di cibo, che indipendentemente dai modelli alimentari scelti, riguarderà sia l'apporto energetico, prevalentemente a base di cereali, sia quello proteico come **carne, latte, uova e proteine vegetali**. In particolare, per le proteine di origine animale, la FAO prevede un **aumento della domanda pari al 60% entro il 2050** ("Livestock in food security" - Roma, 2011). In questo scenario è evidente che tutti gli operatori delle carni devono impegnarsi nella continua ricerca di un più efficiente utilizzo delle aree agricole già esistenti e di una contestuale riduzione degli impatti ambientali dell'agricoltura, dell'industria e della distribuzione, per rispondere alla sfida che sta alla base della sostenibilità delle produzioni agroalimentari: **produrre di più consumando minori risorse**.

Inalca, società del Gruppo Cremonini leader europeo nella produzione di carni bovine, è **una delle poche aziende italiane a presidiare l'intera filiera produttiva**, dagli allevamenti alla lavorazione della carne fino alla distribuzione del prodotto finito. L'azienda nel 2014 ha realizzato ricavi per 1,49 miliardi di Euro, di cui il 50% realizzato all'estero, con **11 impianti produttivi** (di cui 6 in Italia, 2 in Russia, 2 in Angola, 1 in Algeria) e **21 piattaforme logistiche** di distribuzione (6 in Russia, 4 in Angola, 3 in Algeria, 3 in Congo, 3 nella Repubblica Democratica del Congo, 1 in Mozambico, 1 in Costa d'Avorio), oltre 500.000 ton di carni commercializzate ogni anno, 7.200 referenze di prodotti e 3.000 dipendenti.

Pertanto, Inalca è coinvolta direttamente nelle grandi dinamiche agroalimentari mondiali sintetizzate nel tema di Expo Milano 2015 "**Nutrire il pianeta. Energia per la vita**": l'azienda modenese è oggi protagonista di un **nuovo modello di produzione sostenibile** basato su una **gestione integrata della filiera produttiva**, realizzata pienamente in Italia e replicabile in diversi Paesi nel mondo.

LE CARATTERISTICHE DELLA FILIERA INTEGRATA E SOSTENIBILE

La filiera della produzione delle carni è composta dai seguenti elementi: produzione mangimistica, allevamento, macellazione, lavorazione delle carni, distribuzione e conservazione. Nel **modello realizzato da Inalca** tutti questi elementi sono concatenati fra loro e gestiti secondo un obiettivo comune che, oltre a garantire piena efficienza economica, **permette di avere**:



- **certezza nei controlli** per garantire qualità e sicurezza dei prodotti;
- **trasparenza**, informazioni sul prodotto complete, accurate e accessibili dal consumatore;
- **tutela dell'ambiente**, con ottimizzazione delle risorse, minimizzazione degli impatti ambientali, massimizzazione delle attività di recupero e valorizzazione di scarti e sottoprodotti;
- **diminuzione dei costi** e giusta remunerazione per tutti gli operatori;
- **benessere animale**.

FILIERA BOVINA "CORTA"

Alcuni dati possono illustrare i vantaggi della filiera integrata. Per esempio, la **localizzazione degli impianti** di lavorazione, concentrati nelle aree dove è presente l'80% dei bovini: la filiera di approvvigionamento "corta" garantisce il rispetto del benessere degli animali e la riduzione dell'emissione di CO₂ derivanti dai trasporti.

VALORIZZAZIONE PRODOTTI

Per quanto riguarda i prodotti, **le enormi capacità produttive combinate con la rete commerciale e le infrastrutture distributive su scala globale, consentono ad Inalca di valorizzare** al meglio ciascun taglio di carne e ognuna delle 3.000 parti derivanti dalla lavorazione del bovino, collocando ogni singolo prodotto nel mercato in cui tradizioni e stili di consumo ne consentono la massima valorizzazione.

ENERGIA VERDE: INALCA AUTOPRODUCE IL 70 % DELL'ENERGIA

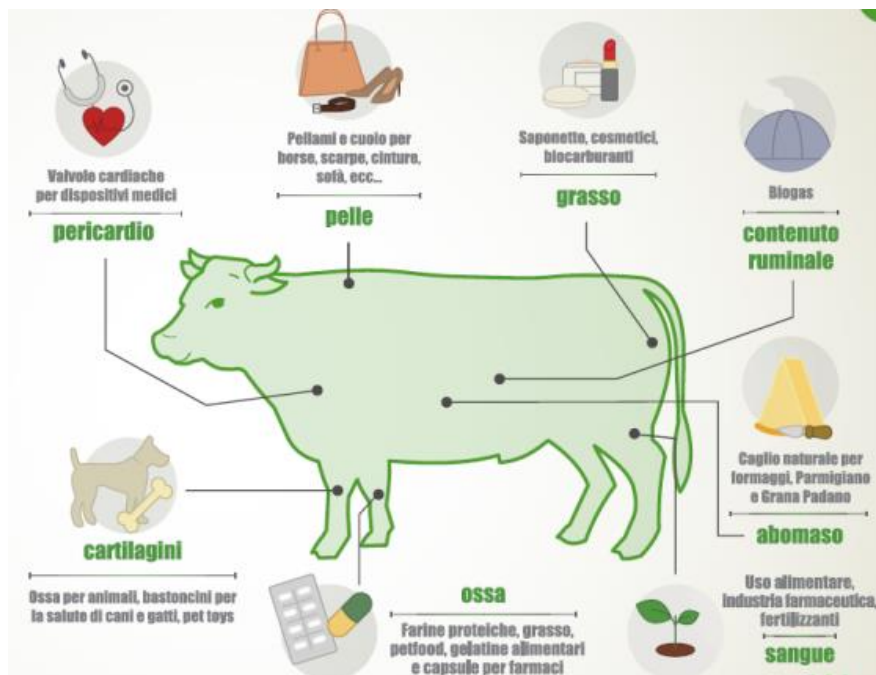
Dal punto di vista del **risparmio energetico** e dell'utilizzo delle **fonti rinnovabili**, Inalca autoproduce oltre il 70% del proprio fabbisogno energetico tramite la **cogenerazione industriale** e la **produzione di energia verde (biogas)** ottenuta dalla trasformazione degli scarti: la produzione da **energia verde è pari a 7,5 GWh** all'anno e la **riduzione complessiva di emissioni di CO₂ è pari a 7.300 ton/anno**. Questo significa che negli ultimi anni Inalca ha costantemente ridotto le emissioni nonostante l'aumento del fabbisogno energetico.

RICICLO RIFIUTI

Il **99% dei rifiuti è avviato a raccolta differenziata** e sono oltre **7.000 le ton/anno di compost** prodotte e recuperate in agricoltura come fertilizzante.

IL BOVINO UN ANIMALE GENEROSO

La filiera integrata consente ad Inalca di valorizzare al meglio **le centinaia di sottoprodotti derivanti dalla lavorazione del bovino**: del bovino non si utilizza solo la carne, ma anche la **pelle, le ossa, le cartilagini, il grasso, il contenuto ruminale, fino ai reflui zootecnici**.



LA CLESSIDRA AMBIENTALE: UNA DIETA EQUILIBRATA È SOSTENIBILE ANCHE PER L'AMBIENTE

La possibilità di controllare direttamente tutta la filiera produttiva delle carni bovine, ha consentito per la prima volta di raccogliere tutti i dati necessari alla valutazione degli impatti ambientali della produzione di carne in Italia, dando un apporto fondamentale all'elaborazione del modello della **Clessidra Ambientale** proposto ufficialmente come contributo per la **Carta di Milano**.

Fino ad oggi si è valutata la *carbon footprint* della filiera delle carni in termini assoluti (**emissioni di CO₂ per unità/Kg di carne**). Ora, partendo dalla piramide alimentare, raffigurazione della dieta Mediterranea proposta dal CRA-NUT e oggi ritenuta dal mondo scientifico un punto di riferimento in una **dieta sana ed equilibrata**, sono stati calcolati gli impatti ambientali dei singoli alimenti, tenendo in considerazione **quantità e numero di porzioni settimanali consigliate**.

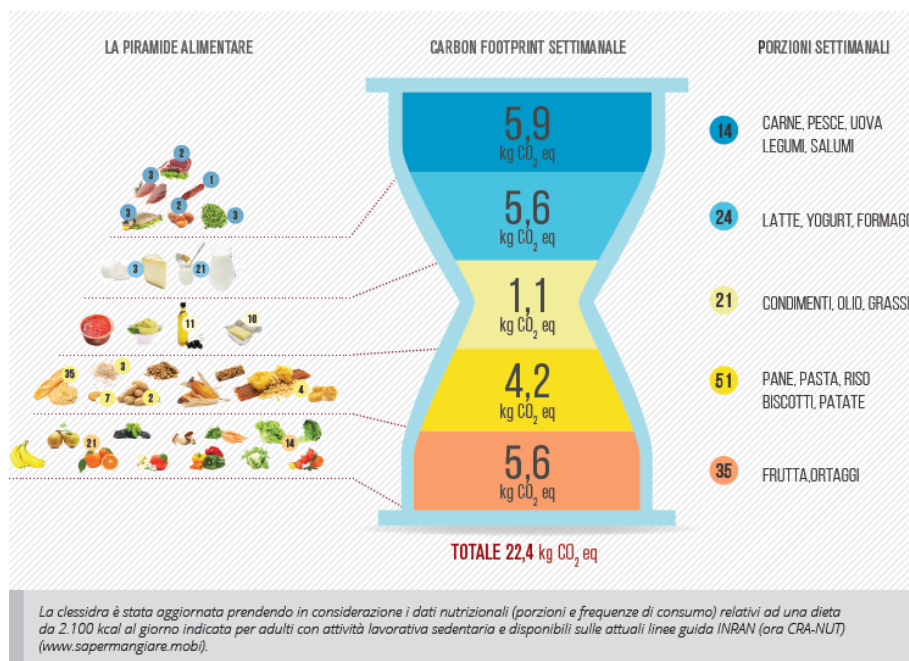
Ne è risultato che i prodotti che hanno un maggior impatto sono gli stessi che, secondo una dieta settimanale equilibrata, devono essere consumati in quantità e frequenza ridotte rispetto a tutti gli altri alimenti a basso impatto, che devono invece essere consumati in quantità di gran lunga superiori e con frequenza maggiore.

L'aspetto più importante che emerge da questa rappresentazione è quindi che, **in una dieta settimanale equilibrata, la Carbon Footprint di alimenti ricchi in proteine (carne, pesce, uova, legumi, salumi)** è decisamente confrontabile con l'impatto generato da **alimenti di origine vegetale (frutta, ortaggi)**. Infatti, se assunti nelle giuste quantità, **i diversi alimenti hanno un "peso ambientale" del tutto simile**, omogeneamente distribuito lungo la **clessidra**.



Questo rafforza la considerazione che seguire una nutrizione coerente con il modello mediterraneo non è utile ai soli interessi della propria salute, ma anche a quelli dell'ambiente.

LA CLESSIDRA AMBIENTALE RAPPRESENTA LA CARBON FOOTPRINT SETTIMANALE DI UNA PERSONA CHE SI ALIMENTA SEGUENDO LE INDICAZIONI DELLA DIETA MEDITERRANEA.



Cremonini, con oltre 9.000 dipendenti, e un fatturato complessivo nel 2014 di 3,3 miliardi di Euro, di cui oltre 34% realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine, prodotti trasformati a base di carne e Salumi & snack (**Inalca, Montana e Italia Alimentari**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie, vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale ed è il primo operatore in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**.

Contatti:

Luca Macario Tel. +39 059 754630

E-mail: luca.macario@cremonini.com