

INALCA®

L' ECOSISTEMA PRODUTTIVO DELLA CARNE

Circolarità, Bioeconomia e Integrazione di filiera





L'ECOSISTEMA PRODUTTIVO DELLA CARNE

Circolarità, Bioeconomia e Integrazione di filiera

Da oltre 25 anni INALCA ha sviluppato un approccio sistemico al mondo della carne. Realizzando una rete innovativa e intelligente di impianti produttivi ha ottenuto la massima valorizzazione e la più elevata gerarchia d'uso da ogni parte del bovino.

Un ecosistema produttivo che trasforma ogni scarto o sottoprodotto attraverso processi innovativi è alla base dello sviluppo sostenibile e rappresenta un'efficace risposta alla domanda globale di sicurezza alimentare.

Questo percorso ha portato INALCA a integrare i propri processi, sia in verticale – dall'allevamento al prodotto finito – sia in orizzontale, interagendo sul territorio con altri soggetti economici e sviluppando forme di simbiosi industriale nei vari settori d'uso dei prodotti.

Se da oltre 60 anni il mercato delle carni rappresenta la radice storica di INALCA, il modello di bioeconomia circolare che l'azienda ha adottato le consente oggi di collaborare e creare sinergie in tutti i settori ad esso collegati: biomedicale, mangimi, fertilizzanti, pet food e bioenergie.

Per un'economia che alimenta il territorio e la sostenibilità.

01

Cominciamo dai principi

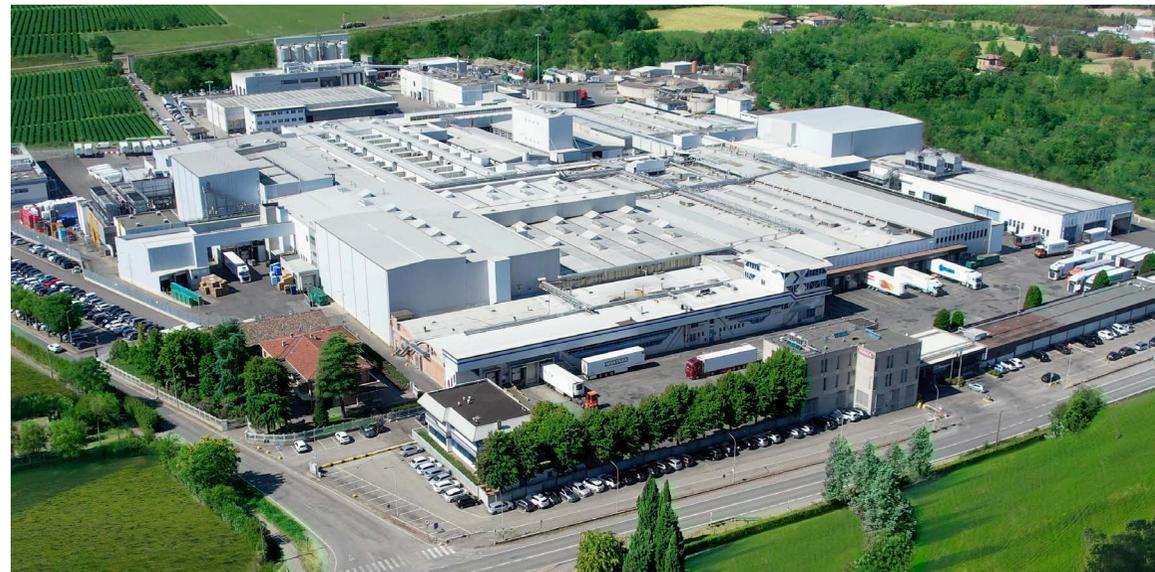
INALCA, consapevole del suo ruolo di azienda leader nel settore delle carni bovine, è da sempre sensibile ai temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica e da oltre 25 anni sta portando avanti una politica a sostegno dei principi su cui poggia il suo futuro: filiera integrata e sostenibile, controllo dei consumi e degli impatti, condivisione del valore con il mondo agricolo, gestione e trasparenza nei processi aziendali.

1963
anno fondazione

La tradizione agricola millenaria italiana ha ispirato e continua a sostenere il modello di sviluppo di INALCA, un'azienda che si riconosce nel vasto patrimonio di valori legato alla civiltà contadina del nostro Paese.

Dal 1963, anno di fondazione in provincia di Modena, la storia di INALCA è stata un percorso di crescita continua e costante, grazie a un modello di business basato su una visione di lungo periodo e su una forte integrazione territoriale. Questo modello si è dimostrato efficace anche nel superare situazioni difficili e imprevedibili (come le recenti crisi del Covid-19, della guerra in Ucraina, e dell'inflazione) grazie all'elevata flessibilità dell'organizzazione manageriale del gruppo, capace in ogni momento di adattarsi ai cambiamenti socio-culturali e del mercato.

L'obiettivo dell'azienda è la realizzazione di una filiera bovina sempre più integrata e circolare, particolarmente attenta al contesto sociale, alla protezione dell'ambiente e alle istanze del mondo agricolo e dei suoi *stakeholder*, per rispondere alla sfida globale di **garantire cibo accessibile a tutti**.



Il successo dell'azienda deriva dalla sua capacità di combinare efficienza e risultati economici per garantire crescita, occupazione e redistribuzione del reddito lungo tutti gli anelli della filiera. I valori su cui basa la sua produzione sono in linea con gli obiettivi definiti dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, fondato sull'integrazione e sul giusto equilibrio delle tre diverse dimensioni: quella ambientale, quella economica e quella sociale. Per INALCA la lotta al cambiamento climatico e alla povertà, i modelli di produzione e consumo responsabili, l'energia pulita e accessibile e l'uso consapevole delle risorse naturali sono i pilastri fondamentali su cui si poggia la produzione. Lo sviluppo sostenibile di INALCA si basa perciò su quattro principi: **filiera integrata e sostenibile; controllo dei consumi e degli impatti; condivisione del valore con il mondo agricolo; gestione e trasparenza nei processi aziendali**.

Obiettivi di sviluppo sostenibile di INALCA



Identità del gruppo

Oggi il gruppo INALCA è leader assoluto in Italia, è uno dei maggiori *player* europei nel settore delle carni bovine e si colloca tra i primi operatori italiani anche nel settore delle carni suine, del bacon, dei salumi e degli snack. L'azienda, inoltre, opera in posizione di leadership nelle attività di distribuzione dei prodotti alimentari all'estero con proprie piattaforme distributive in diversi Paesi emergenti. In Italia la struttura industriale è composta da **16 stabilimenti** specializzati per tipologie di lavorazione, di cui **11** sono dedicati alla lavorazione delle carni e **5** sono dedicati invece alla produzione di salumi, snack e bacon. Proprio nell'ottica dell'integrazione con il territorio di riferimento, le strutture aziendali sono localizzate nelle aree in cui è concentrato il 65,6% del patrimonio bovino italiano,

dove il gruppo ha incrementato nel tempo la quota di allevamenti controllati direttamente o in socida. INALCA oggi vanta una capacità di 180.000 capi allevati all'anno.

Forte e significativa anche la presenza all'estero, con **7** impianti produttivi dislocati in **6** Paesi: Russia, Polonia, Canada, Canarie, Stati Uniti e Hong Kong. Inoltre, INALCA gestisce direttamente **23** centri di distribuzione situati in Russia, in Kazakistan e in vari Paesi africani. La controllata Inalca Food&Beverage (IF&B), con **29** piattaforme è invece specializzata nella commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari *Made in Italy* nel mondo. Oggi le attività commerciali di import-export coinvolgono oltre 70 Paesi in tutti i continenti.

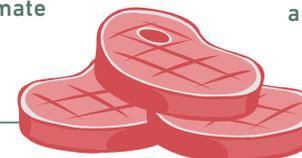
Marchi



Produzione Annua

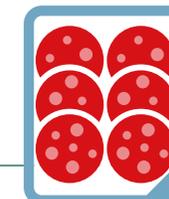
500.000

tonnellate/anno
di carni bovine trasformate
e commercializzate



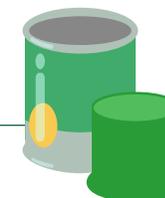
160 milioni

di vaschette di pre-affettato
all'anno



200 milioni

di scatolette di carne
all'anno



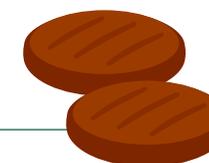
40 milioni

di snack e sandwich
all'anno



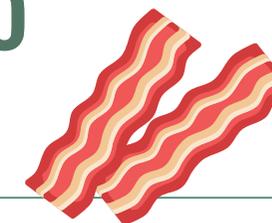
100.000

tonnellate/anno
di hamburger



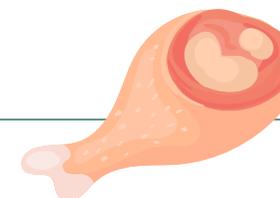
12.000

tonnellate/anno
di bacon fresco
e pre-cotto



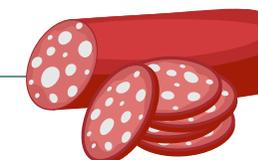
40.000

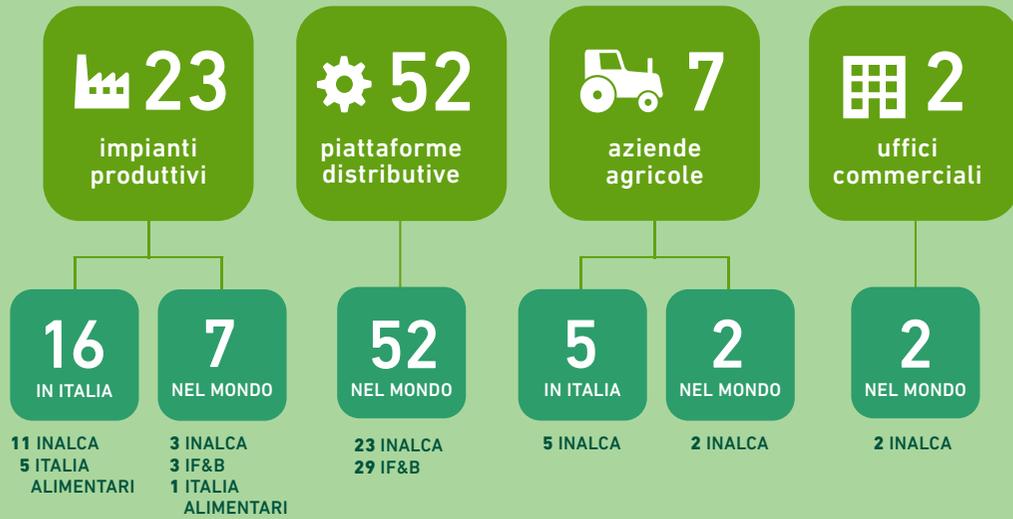
tonnellate/anno
di carne suina



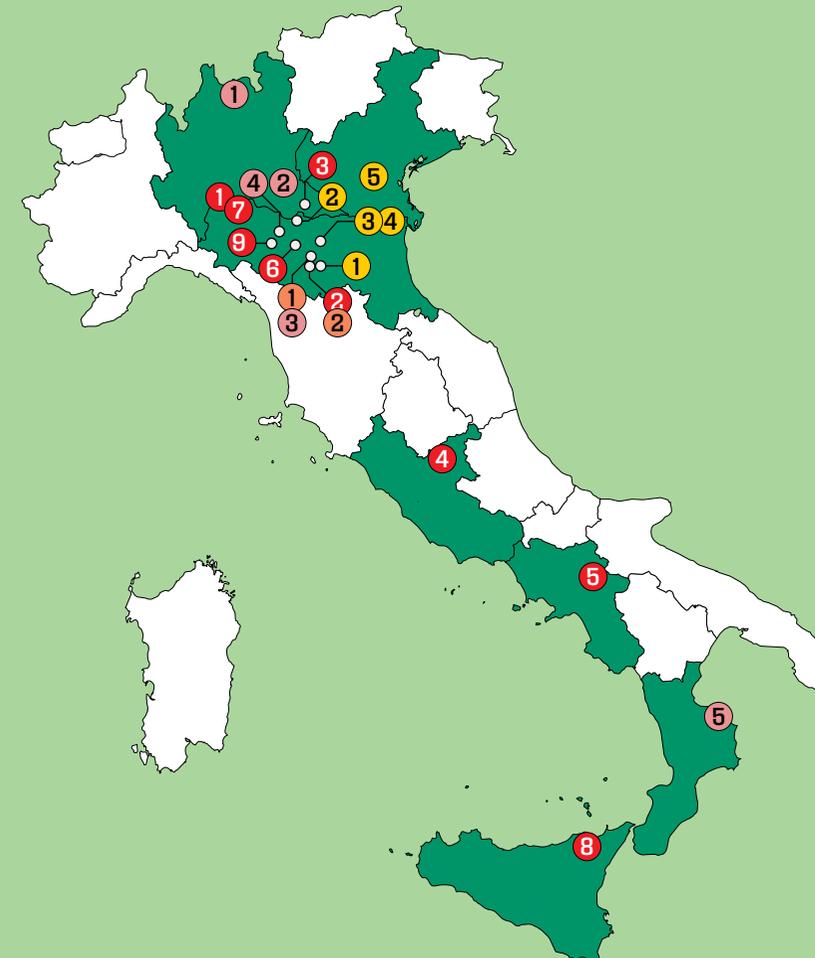
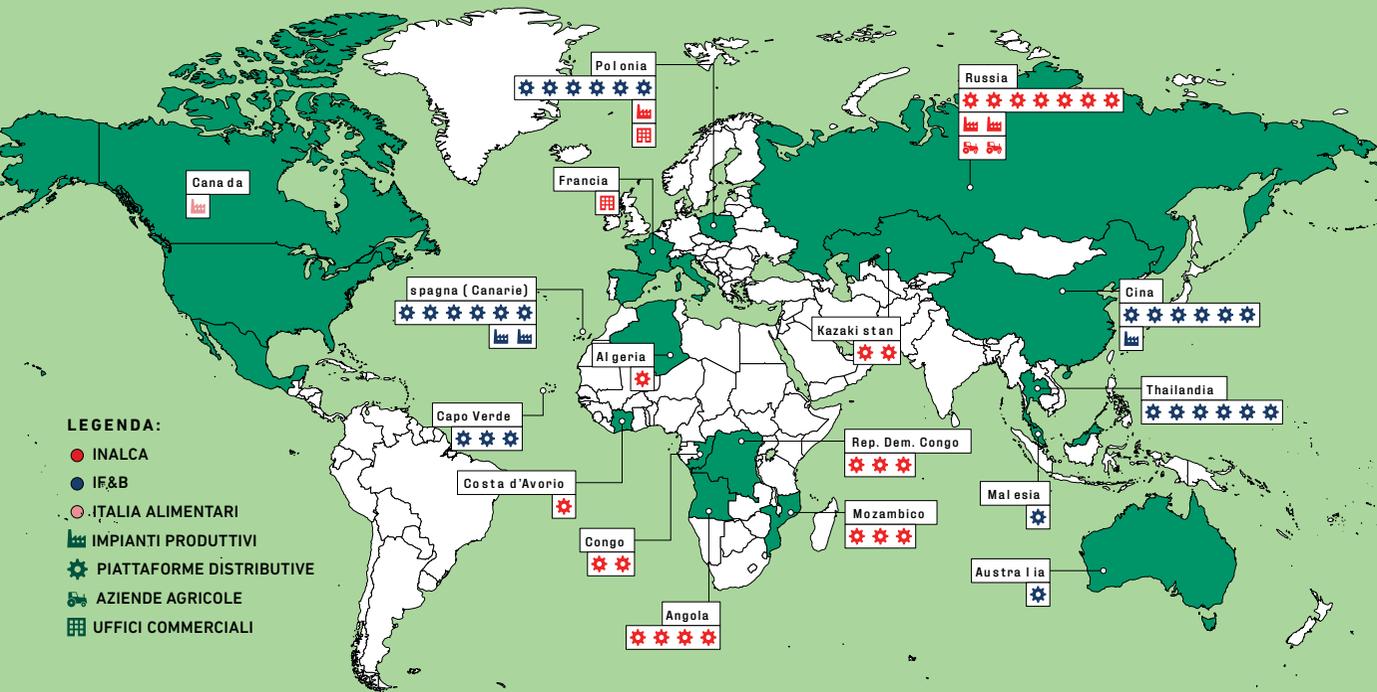
45.000

tonnellate/anno
di salumi lavorati





Nel mondo



- 9**
STABILIMENTI CARNE BOVINA
- 1 Ospedaletto Lodigiano (LO)
 - 2 Castelvetro di Modena (MO) Headquarters
 - 3 Pegognaga (MN)
 - 4 Rieti
 - 5 Flumeri (AV)
 - 6 Reggio Emilia
 - 7 Piacenza
 - 8 Capo d'Orlando (ME)
 - 9 Macello di Parma (PR)

- 5**
STABILIMENTI SALUMI E SNACK
- 1 Postalesio (SO)
 - 2 Gazoldo degli Ippoliti (MN)
 - 3 Castelnovo Rangone (MO)
 - 4 Busseto (PR)
 - 5 Mandatoriccio (CS)

- 2**
STABILIMENTI CARNE SUINA
- 1 Castelnovo Rangone (MO)
 - 2 Solignano - Castelvetro (MO)

- 5**
AZIENDE AGRICOLE
- 1 Società Agricola Corticella Spilamberto di Modena (MO)
 - 2 Società Agricola Corticella Gualtieri (RE)
 - 3 Società Agricola Corticella Recovato - Castelfranco Emilia (MO)
 - 4 Società Agricola Corticella Galvana - Castelfranco Emilia (MO)
 - 5 Società Agricola La Torre Isola della Scala (VR)

Modello di business INALCA

L'attività sviluppata da INALCA consiste nella realizzazione di una filiera integrata e sostenibile secondo il modello "From farm to fork" in Italia, e il modello "From fork to farm" all'estero.

In un virtuoso circuito che valorizza tutte le attività agricole e industriali coinvolte.

Da anni, INALCA è impegnata a costruire un modello di business sempre più sostenibile presidiando l'intera filiera produttiva delle carni bovine. Storicamente, in Italia, il gruppo ha realizzato una filiera secondo un approccio **downstream** definibile anche come "From farm to fork". Tale modello parte dalle attività "a monte" della filiera (con gli allevamenti) per estendersi poi alle attività "a valle" (macellazione e lavorazione e, infine, la distribuzione della carne). All'estero – dove lo sviluppo si è concentrato in particolare nelle economie emergenti, come in diversi Paesi dell'Africa, nelle Repubbliche dell'Asia Centrale e in Russia – si è invece seguito un modello **upstream**, definibile anche come "From fork to farm". Quest'ultimo prevede, in un primo momento, la vendita di prodotti alimentari a imprese locali operanti nel settore della ristorazione,

alberghiero e del retail. A questa prima fase, segue poi la realizzazione di infrastrutture logistiche e distributive. Dopo aver sviluppato una conoscenza approfondita dei mercati di riferimento, l'azienda procede quindi a realizzare impianti industriali dedicati a una produzione di beni trasformati che possano incontrare le esigenze di consumo del luogo. Soltanto in seguito si passa infine alle attività industriali **upstream** come la trasformazione, la macellazione e l'allevamento dei bovini.

Entrambi i modelli di sviluppo sono accomunati dalla **progressiva integrazione della filiera**. Il risultato è un'azienda completamente integrata a livello produttivo e del tutto inserita nel contesto sociale del luogo in cui opera.

Non solo per dovere, ma per convinzione

INALCA pianifica, gestisce e controlla le attività a tutti i livelli grazie all'utilizzo esteso di standard tecnici nei campi della qualità, della sicurezza e della responsabilità sociale. Il gruppo non si accontenta di rispettare le leggi e i regolamenti vigenti in tutti i Paesi in cui opera, ma si impegna anche a osservare degli elevati standard etici nella conduzione quotidiana del proprio lavoro. Questi standard, e i principi che li hanno ispirati, sono raccolti nel **Codice etico**, che è uno strumento integrativo delle norme di comportamento dettate dal legislatore. Tutte le decisioni aziendali e i comportamenti del personale devono attenersi a regole etiche, anche nei casi in cui esse non siano specificamente codificate dalla legge. Fare di più su questo fronte, anche senza avere degli specifici obblighi di legge, è uno dei principi cardine su cui si basa la visione aziendale.

Sono tenuti a fare riferimento al Codice etico tutti gli *stakeholder*: i soggetti che possiedono il capitale, i dipendenti, i collaboratori e i consulenti esterni, i fornitori, i clienti.

Evoluzione della filiera INALCA



02

Ambiente, recupero, rigenerazione

Perseguire uno “sviluppo sostenibile” significa monitorare, governare e migliorare costantemente l’impatto ambientale della propria attività economica, definendo in modo sempre più preciso gli interventi necessari per ridurlo.

ENERGIA

77%

Energia autoprodotta

di cui

29%

Energia da fonti rinnovabili

Dal coinvolgimento degli allevatori, alle attività di recupero e riutilizzo degli scarti, fino alle attività di autoproduzione energetica, INALCA è in prima linea per fare la sua parte nel rispetto dell’ambiente lungo tutta la filiera, dall’allevamento al prodotto finito. L’azienda lavora sul miglioramento continuo dell’efficienza produttiva, assicurando allo stesso tempo i massimi livelli di sicurezza alimentare. I principali aspetti ambientali sui quali INALCA concentra le proprie attività riguardano: **l’agricoltura, l’allevamento, il consumo di acqua, il packaging, l’energia, le emissioni, la gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti.**



Autoproduzione di energia

INALCA pone particolare attenzione alle attività di allevamento, coinvolgendo attivamente gli allevatori nella mitigazione dell’impatto ambientale con l’uso responsabile delle risorse primarie e buone pratiche agricole, quali l’autoproduzione di energia. Negli allevamenti la produzione di energia verde si basa sull’utilizzo del **letame e degli scarti della lavorazione agricola** come input per il processo di **digestione anaerobica**, grazie al quale si produce biogas utilizzato per la produzione di **energia termica ed elettrica**.

Dal medesimo processo si è in grado di ricavare il **digestato**, un importante residuo utilizzabile tal quale dalle medesime aziende agricole per la **fertilizzazione delle foraggere autoprodotte** per l’alimentazione degli animali. In alternativa, grazie all’elevato contenuto di carbonio organico, il **digestato** costituisce una matrice particolarmente idonea agli impianti di **compostaggio, del gruppo o di terzi, per produrre compost** di alta qualità.

Per quanto riguarda invece la **parte industriale**, sul fronte energetico l’azienda ha attivato un percorso di autoproduzione, iniziato già a metà degli anni Novanta: oggi INALCA genera autonomamente, sia da fonte rinnovabile sia da cogenerazione a gas naturale, una parte del fabbisogno energetico dei propri stabilimenti. Al pari dei biogas agricoli, anche gli impianti di **biogas industriali**, che utilizzano scarti della lavorazione delle carni, sono in grado di **produrre energia termica ed energia elettrica**. A questi si aggiunge un impianto di **cogenerazione** alimentato a **grassi colati**, che rappresenta un’ulteriore **fonte di energia verde**. INALCA ha installato **pannelli fotovoltaici** sulla gran parte degli stabilimenti di produzione e sulle proprie

FOTOVOLTAICO

22.120

pannelli fotovoltaici su

17

stabilimenti

5,53

MW prodotti da fotovoltaico

ACQUA

91.742

mc/anno di acque depurate

+ 90%

degli approvvigionamenti idrici gestiti da INALCA

BIOMASSE

68.000

tons/anno di biomasse agricole e industriali trasformate in energia

aziende agricole, così da contribuire ulteriormente all'autoproduzione di **energia da fonti rinnovabili**. Grazie a questa infrastruttura energetica, INALCA oggi è in grado di **autoprodurre il 77%** del proprio fabbisogno, di cui il **29% da energia da fonti rinnovabili**.

Dal bovino al biometano: l'ultima frontiera tecnologica per produrre energia rinnovabile

L'ultima frontiera per lo sviluppo di energia verde è costituita dalla partnership con HeraAmbiente per la produzione di **biometano**, un **combustibile 100% rinnovabile** utilizzabile dalla **rete urbana** e destinato per il prossimo futuro anche per **alimentare gli automezzi per il trasporto delle merci e i mezzi agricoli**.

Grazie a tutto il sistema di infrastrutture energetiche, al *know-how* tecnologico e all'impegno di professionisti del settore, ogni anno vengono complessivamente destinate alla valorizzazione energetica **68.000 tonnellate di biomasse, agricole e industriali**.



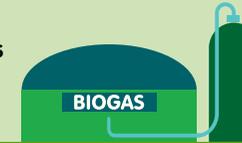
L'ECOSISTEMA PRODUTTIVO DELLA CARNE

INFRASTRUTTURA ENERGETICA DI INALCA. Cogenerazione, fotovoltaico e autoproduzione di energia

3 Impianti biogas agricoli

17 Impianti fotovoltaici

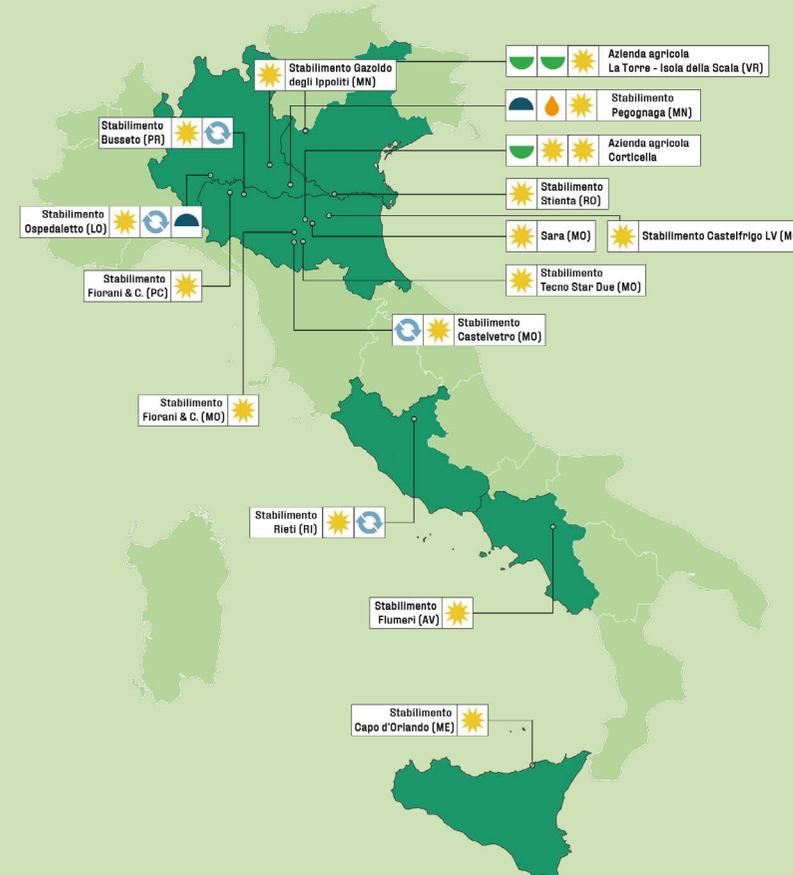
2 Impianti biogas industriali



4 Impianti di cogenerazione

1 Impianto di cogenerazione a grassi colati

1 Impianto di biometano



LEGENDA

- Impianti Biogas agricolo
- Impianti Biogas industriale
- Impianti Biometano
- Impianti Grassi colati
- Impianti di cogenerazione
- Energia solare

L'economia circolare della filiera bovina

Rispetto ad altri settori industriali, quello agro-alimentare è certamente il più complesso perché è condizionato dalle molte **interazioni tra le diverse filiere produttive** che sono sostanzialmente integrate in un **modello** che si può definire **circolare**. Questo termine è tornato "di moda" negli ultimi anni, quando una delle principali sfide per la sostenibilità dei sistemi industriali è diventata proprio quella di modificare il modello di crescita: da **lineare** (estrazione delle materie prime, trasformazione e smaltimento dei rifiuti) a **circolare, con la massimizzazione quindi del riutilizzo e del recupero degli scarti**.

Focalizzandoci sul settore delle carni, da un rapido sguardo alla figura a fianco si può subito comprendere come **l'allevamento bovino e la sua filiera di trasformazione sia uno dei sistemi più articolati e circolari** che esistano. Dalla filiera bovina si producono infatti – oltre ad alimenti come **carne, latte e suoi derivati** (formaggi, yogurt, eccetera), **anche moltissimi coprodotti** generati nella fase di trasformazione, destinati ai più svariati utilizzi. In quest'ultimo campo, la ricerca e l'innovazione industriale sono certamente importanti per massimizzare la possibilità di riutilizzo. Infatti, sono **molteplici le interazioni della lavorazione della carne con altre filiere: dal biomedicale** dove si producono valvole cardiache biologiche, **al farmaceutico** (capsule per farmaci, eparina e antipiretici), **pelletteria** (accessori di pelle, cuoio, eccetera), **cosmesi** (creme, saponi, detersivi), **mangimi, pet food e pet toy**.

Una ricaduta diretta di questa considerazione è il fatto che calcolare gli impatti ambientali di un prodotto alimentare e poi confrontarli con quelli di un secondo alimento **senza considerarne il**

contesto, l'interazione con le varie filiere produttive e le caratteristiche nutrizionali è un errore logico che porta a **conclusioni parziali e spesso fuorvianti**.

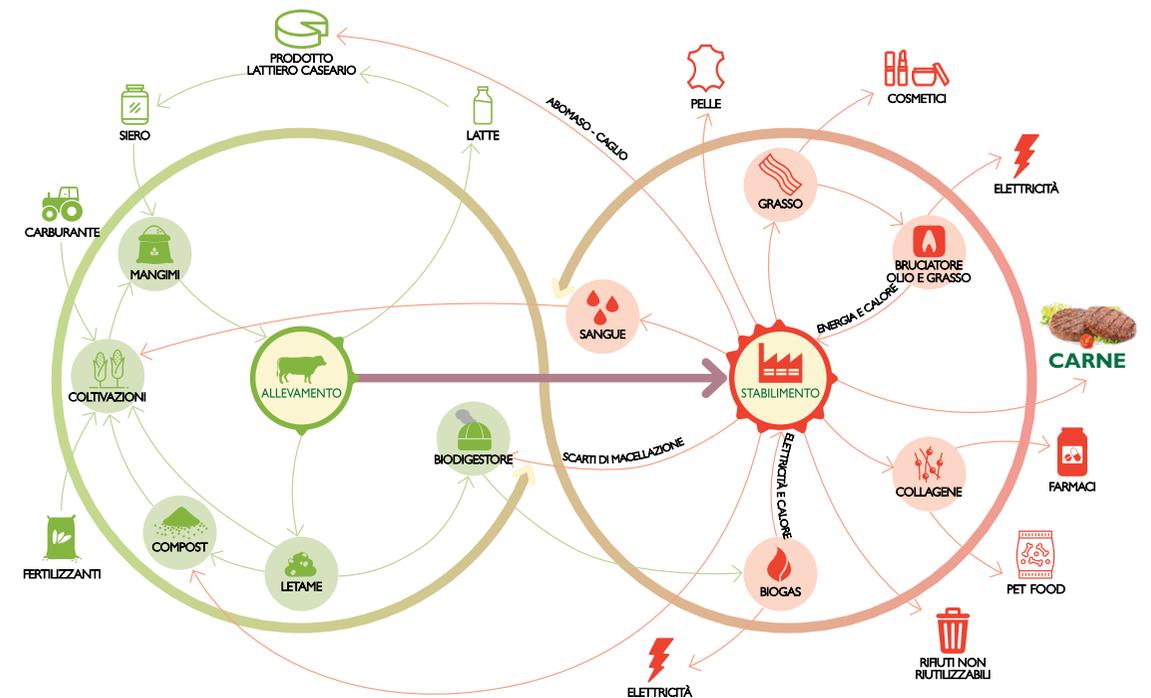
Valorizzazione dei sottoprodotti e rigenerazione degli scarti

Tutti i processi produttivi di INALCA sono basati sui principi dell'economia circolare. Rientra in questa strategia l'investimento in un **nuovo impianto alimentare**, all'interno dello stabilimento di Castelvetro di Modena, per la colatura del grasso e la lavorazione delle ossa, che in precedenza erano avviati a utilizzi diversi da quello alimentare e allo smaltimento. Il nuovo impianto permetterà di valorizzare la materia prima (grasso e ossa) sia come prodotti per **l'industria mangimistica** e il **petfood**, sia per **uso alimentare** (per la produzione di ciccioli, ingredienti e aromi), oltre che **farmaceutico** (collagene per capsule medicinali).

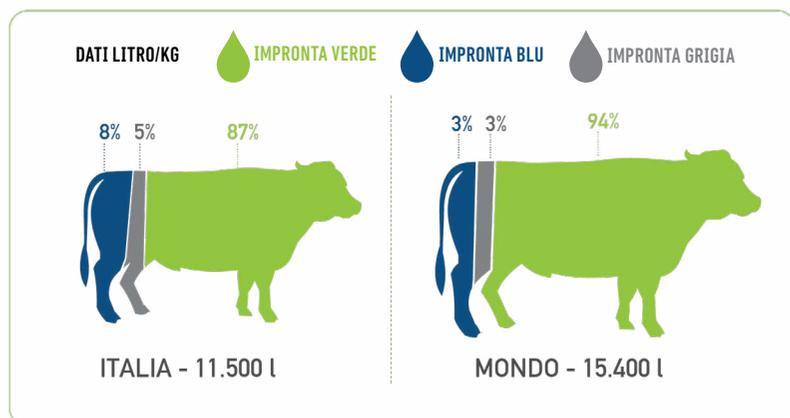
Rigenerare le risorse, limitare gli sprechi

Da oltre 25 anni INALCA, ha costruito una propria filiera integrata e circolare del bovino. INALCA è una delle pochissime aziende in Italia capace di lavorare tutti i prodotti e i sottoprodotti del bovino ed è in grado di valorizzarli, collocandoli al meglio sui mercati nazionali e internazionali. La struttura industriale è basata su un modello di economia circolare che permette di rigenerare le risorse e

limitare gli sprechi. Per esempio, le deiezioni degli animali e gli scarti delle attività agricole e industriali, grazie agli impianti di **biogas integrati con la cogenerazione**, costituiscono una preziosa biomassa per la produzione di **energia da fonti rinnovabili** e per la produzione di **fertilizzanti organici** che vengono reimpiegati nel ciclo agricolo, in particolare nel biologico.



Acqua: l'uso sostenibile di una risorsa preziosa



In Italia per produrre 1 kg di carne bovina servono in media solo 790 litri di acqua.
Fonte: Mekonnen and Hoekstra, 2010.

L'impronta idrica del bovino

L'impronta idrica dei sistemi agro-zootecnici è l'insieme delle componenti di acqua **verde** (piovana), **blu** (prelevata dalle falde o da altri corpi idrici) e **grigia** (acqua di depurazione): la componente verde che rappresenta il **94%** è però l'**acqua piovana** che fa parte del ciclo di evapotraspirazione e che ritorna nell'ambiente. L'acqua effettivamente consumata e attribuibile al bovino è rappresentata dall'acqua **blu (3%)** e **grigia (3%)**, corrispondente a meno di 1.000 litri per Kg di carne (15 volte meno di quanto raccontato). In Italia, rispetto alla media mondiale, si impiega il 25% di acqua in meno per produrre un chilo di carne bovina.

La gestione dell'acqua nelle attività produttive di INALCA

Nell'attività primaria dell'allevamento, INALCA promuove l'utilizzo di standard volontari e di buone pratiche agricole per un uso responsabile ed efficiente delle risorse primarie, tra cui ovviamente l'acqua.

Sul fronte industriale, l'azienda lavora sulla riduzione costante dei consumi, ma anche sull'approvvigionamento corretto: utilizza infatti esclusivamente acque di falda, che offrono maggiori garanzie in termini di qualità, con oltre il 90% degli approvvigionamenti gestiti direttamente, in un ciclo integrato che assicura la riduzione degli sprechi. Le acque reflue dei processi industriali di INALCA non presentano sostanze particolarmente pericolose per l'ambiente, ma gli **impianti di depurazione** sono capaci di rendimenti elevatissimi. In più, per gli stabilimenti di Castelvetro di Modena e Ospedaletto Lodigiano – i più grandi del gruppo – INALCA ha da tempo fissato limiti allo scarico che sono più restrittivi rispetto a quelli previsti dalle autorizzazioni ambientali e, quando le normative di settore lo consentono, l'azienda recupera le acque di processo: negli ultimi tre anni, INALCA ha avviato a recupero una media di oltre circa **91.742 mc/anno di acque depurate**.

Impatto ambientale dei prodotti

La Dichiarazione Ambientale di Prodotto per l'industria della carne bovina è la quantificazione delle prestazioni ambientali di un prodotto mediante opportune categorie di parametri, calcolati con la metodologia delle "Analisi del Ciclo di Vita" (LCA - Life Cycle Assessment) e quindi seguendo gli standard della serie ISO 14040. Consente di analizzare e quantificare quanta **energia e quante risorse naturali** vengono utilizzate nel corso dei processi produttivi e distributivi, quante **emissioni di CO2** sono emesse in atmosfera, quali **materiali** sono utilizzati per le **confezioni, quanti rifiuti sono generati**. INALCA ha avviato un percorso che ha portato a migliorare ulteriormente la sostenibilità dei

suoi prodotti a marchio Montana, attraverso l'**EPD** (Environmental Product Declaration) uno strumento di conoscenza fondamentale per raggiungere l'obiettivo prioritario: rendere ogni giorno più sostenibile la filiera di produzione della carne. Un impegno che nasce dalla consapevolezza di essere punto di riferimento nella creazione di una nuova cultura di settore. Una responsabilità che è parte integrante della missione aziendale: mettere a disposizione di un numero sempre maggiore di consumatori un alimento importante per la vita e la salute dell'uomo, promuovendo un corretto stile di consumo e contribuendo alla protezione del pianeta.

Hamburger Surgelati Montana



734 litri di acqua consumati per 1 kg di carne

10,7 GWP totale CO2 eq per 1 kg di carne

www.environdec.com/library/?Epd=10888

Carne in scatola Montana



310 litri di acqua consumati per 1 kg di carne

6,9 GWP totale CO2 eq per 1 kg di carne

www.environdec.com/library/?Epd=13981

L'impronta di carbonio

Le filiere zootecniche sono da considerarsi parte di un nuovo equilibrio sostenibile. Uomo, natura e allevamento possono agire congiuntamente per contenere le emissioni. Per misurare la propria impronta di carbonio, il gruppo INALCA ha raccolto tutti i dati necessari a stimare le emissioni di gas a effetto serra, considerando sia le emissioni dirette del gruppo (e cioè le emissioni derivanti dall'utilizzo di combustibili per la produzione di energia, per i veicoli aziendali e per il processo produttivo) e le emissioni derivanti dagli animali delle aziende agricole di proprietà (pari al **7,4%** del totale), sia le emissioni indirette derivanti dall'utilizzo di elettricità acquistata (Scope 1 e 2).

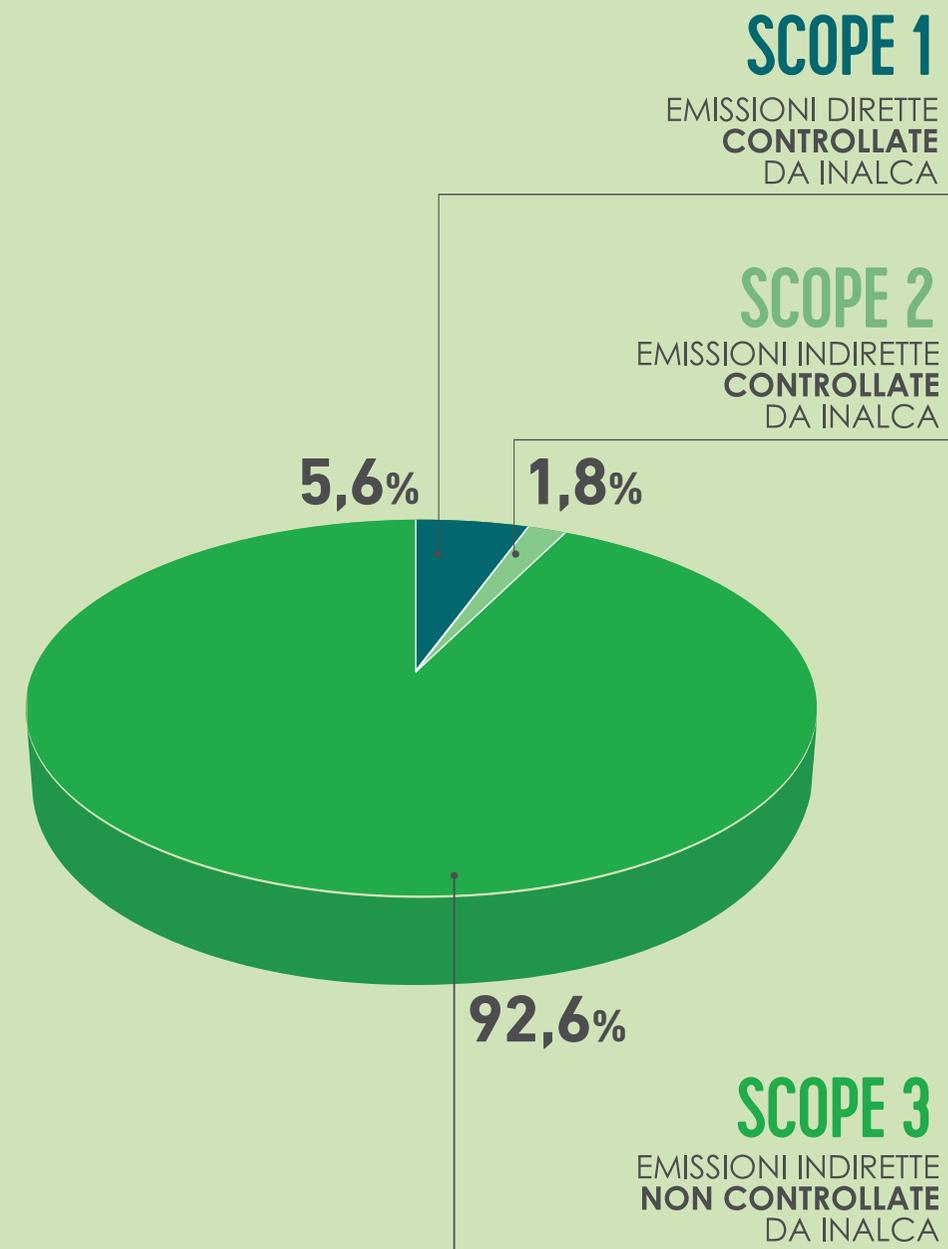
Dal 2021 a questo si sommano anche i dati rispetto alle emissioni che non sono controllate direttamente dal gruppo ma sono prodotte nella catena del valore di INALCA. (Scope 3, pari al **92,6%**).

Grazie all'esercizio di mappatura delle proprie emissioni, INALCA ha ufficialmente firmato il commitment SBTi (*Science Based Target initiative*) per la costituzione di un target *near term*.

La sfida attuale a livello globale è produrre di più ma allo stesso tempo contenendo il più possibile l'impatto della **produzione di alimenti sull'ambiente per produrre carne a un prezzo equo e accessibile a tutti**.



Emissioni dirette e indirette di GHG



03

Supply chain

Presidiare l'intera filiera produttiva è sempre più un elemento strategico per l'approvvigionamento sostenibile, per l'*engagement* dei fornitori e per il raggiungimento degli obiettivi ESG.

FORNITORI

Il **60%** dei fornitori è localizzato in Emilia-Romagna e Lombardia

La *supply chain* di INALCA è ampia, articolata e varia a seconda del prodotto e dell'area geografica di produzione. E l'impegno a valorizzare in modo sempre maggiore le filiere territoriali si evince anche dall'alta percentuale di approvvigionamento locale da parte delle principali sedi produttive. Nel rispetto della sostenibilità, inoltre, INALCA predilige **fornitori locali**, circa l'**60%** dei quali localizzati vicino agli stabilimenti produttivi per rendere più funzionale la condivisione di *best practices* e facilitare percorsi di innovazione tecnologica. Questo ha permesso all'azienda di avere negli anni una *supply chain* sempre più integrata oltre che una consolidata fidelizzazione e storicità dei propri fornitori.

Il criterio di selezione dei fornitori, valutato all'inizio della collaborazione e monitorato costantemente, tiene conto delle competenze dell'azienda, del sistema di gestione della sicurezza alimentare, della presenza di standard certificati e delle caratteristiche tecniche dei prodotti.

La sottoscrizione del **Codice etico** e del **Codice di comportamento commerciale** da parte dei fornitori è un requisito indispensabile per l'avvio di un rapporto con il Gruppo.

Tali codici garantiscono il rispetto **dei diritti umani, dell'ambiente e delle leggi sul lavoro** da parte dei fornitori stessi che vengono inoltre sottoposti a una valutazione del rischio iniziale e preventiva e a un monitoraggio periodico, in modo da riuscire a individuare le possibili criticità e verificarne i risultati operativi.

INALCA è un operatore globale e i fornitori di carni vengono selezionati in ogni continente. Con i fornitori esteri INALCA ha sviluppato nel tempo relazioni solide, aiutandoli ad allinearsi agli standard di qualità e ai requisiti normativi specifici dei Paesi di destinazione dei prodotti.

Nel suo ruolo di fornitore, invece, INALCA ha un commitment lungo tutta la filiera per migliorare così la trasparenza delle attività svolte. Dal 2019 aderisce al sistema **Sedex** (*Sedex Information Exchange*): l'Associazione, con sede nel Regno Unito e diffusa a livello globale, mette a disposizione delle imprese una piattaforma di approvvigionamento responsabile. Attualmente, sono iscritti alla piattaforma i quattro principali stabilimenti produttivi situati nel territorio italiano, ovvero Castelvetro (Modena), Rieti, Ospedaletto (Lodi) e Pegognaga. Le aree principali valutate da Sedex sono: **parità di genere e pari opportunità, lavoro minorile e lavoro forzato, condizioni e sicurezza di lavoro, mezzi di sussistenza sostenibili, relazioni sindacali e rappresentanza dei lavoratori.**

Inoltre, INALCA sottopone anche a verifiche etico-sociali i suoi principali stabilimenti produttivi sia in Italia sia all'estero. I controlli sono affidati a società terze indipendenti e vengono elaborati tenendo conto dei diritti umani, dei principi fondamentali per una corretta gestione ambientale e aziendale e del rispetto dei valori adottati dal gruppo.



04

Sociale, salute e benessere

La sostenibilità sociale è uno degli asset indispensabili per fare impresa con consapevolezza guardando al futuro e con l'obiettivo di creare valore per dividerlo. Per INALCA la sostenibilità sociale si traduce anche nel concetto di *One Health*: un approccio integrato che considera come imprescindibili i legami tra salute dell'uomo, salubrità dei prodotti e benessere animale.

SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

Le risorse umane sono il patrimonio autentico di ogni impresa: nel gruppo lavorano **6.488** dipendenti, di cui **4.263** in Italia, pari al **65,7%**; la restante parte, il **34,3%**, è suddivisa tra Europa e extra-UE. All'interno dei propri stabilimenti produttivi sono presenti **36** etnie differenti di lavoratori a testimonianza dell'impegno dell'azienda nell'integrazione sociale delle minoranze da oltre 30 anni. **Salute e sicurezza sul lavoro** sono al primo posto nelle priorità aziendali e vengono entrambe assicurate con lo standard di certificazione ISO 45001 in tutti gli stabilimenti. Le visite mediche sono volte all'identificazione e alla minimizzazione dei rischi sul luogo di lavoro e servono anche a valutare l'idoneità di un lavoratore a una mansione specifica o

l'insorgere di eventuali controindicazioni. Per i lavoratori, l'iniziativa dell'azienda è volta anche alle prestazioni mediche estese ai familiari, per proteggere la salute dell'intera famiglia con un'assistenza medica integrativa rispetto a quella del sistema sanitario nazionale.

Nel corso del 2022, in Italia, sono state svolte complessivamente **18.257** ore di formazione, che vengono fornite a tutti i livelli aziendali da team esperti che lavorano anche per l'inserimento dei neoassunti con informazioni importanti sulla salute, la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente; l'igiene delle lavorazioni e i principi di qualità, i principi etici, i codici di condotta adottati nel contesto aziendale e dei diritti umani.

DIPENDENTI

6.488

dipendenti

di cui

4.263

in Italia



28%

donne



14%

giovani nuovi assunti
di età inferiore ai 30 anni

FORMAZIONE

18.257

ore di formazione



INTEGRAZIONE SOCIALE

36

etnie differenti



Sicurezza alimentare

Parlando di sostenibilità sociale, INALCA non si preoccupa solo della salute dei dipendenti ma anche della sicurezza alimentare dei propri consumatori.

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutti gli attori coinvolti nella filiera agricola: **allevamento, trasformazione, distribuzione, conservazione e anche nella fase di consumo**. In poche parole, la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola.

La lunga presenza dell'azienda su mercati rigidamente regolamentati sotto questo profilo e l'adozione dei principali standard volontari di **sicurezza alimentare**, hanno permesso a INALCA di sviluppare nel tempo le più moderne e avanzate tecniche di **igiene e prevenzione del rischio** – *food sa-*

fety – in ambito alimentare e un sistema di gestione integrato che copre tutti gli stabilimenti produttivi del gruppo.

Il sistema nel suo complesso si basa quindi sull'identificazione, all'interno di ciascun processo di lavorazione, dei punti critici di controllo e prevede le azioni necessarie all'eliminazione o riduzione a un livello accettabile dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare, secondo il modello HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

Il tema della sicurezza alimentare è strettamente collegato a quello del benessere animale.

Il mantenimento di uno stato di buona salute psico-fisica negli animali è infatti un requisito imprescindibile per garantire loro delle condizioni di vita adeguate, ma è anche un elemento cruciale per garantire sicurezza e qualità degli alimenti che da essi derivano.

Progetto INALCA linea vacca-vitello: uno strumento per la rinascita delle comunità rurali

INALCA ha avviato un progetto di **rilancio della zootecnia italiana per gli allevatori della Calabria, della Sicilia e della Sardegna**: si tratta di ripopolare con mandrie bovine le aree del Meridione tradizionalmente vocate al pascolo dove negli ultimi 40 anni si è registrato un forte abbandono del territorio e un calo del patrimonio zootecnico. È il cosiddetto progetto **"linea vacca-vitello"**: secondo questo modello, il vitello resta al pascolo con la

madre per i primi 10-12 mesi per poi successivamente continuare la crescita in stalla con un'alimentazione più energetica.

Il grande vantaggio di questo sistema è aumentare la biodiversità delle varie razze bovine e di migliorare l'integrazione fra uomo, animale e ambiente. In questo modo la carne bovina non è più un semplice prodotto alimentare, ma torna a essere l'espressione culturale di un territorio.

Benessere Animale

Il controllo e il miglioramento delle condizioni di benessere animale negli allevamenti è un elemento di crescente sensibilità ed attenzione da parte dei consumatori e degli *stakeholder*. INALCA ha messo a punto una serie di principi, valori e regole operative volte a controllare e misurare le condizioni di benessere animale nei propri allevamenti dove il principio guida e criterio base di ispirazione è rappresentato dalle 5 Libertà. I principali criteri finora stabiliti per accertare il benessere di un animale sono: **libertà dalla fame, dalla sete, possibilità di accedere a un'area di riposo confortevole, con temperatura ambientale adatta e possibilità di movimento ed espressione del comportamento tipico della specie, libertà dalla paura, dal dolore e dalle malattie**.

Sulla base di questi principi generali di ispirazione, INALCA ha sviluppato le proprie tecniche in materia di benessere animale avvalendosi di un gruppo di veterinari impegnato nei controlli lungo l'intera *supply chain*: allevamento, trasporto e macellazione.



Su queste basi, INALCA ha pubblicato nel 2020 un proprio testo, il "Manuale del Buon Allevatore" in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano FCSR (Fondazione CRPA Studi Ricerche), già adottato da tutta la filiera. Nell'ambito del benessere, un aspetto importante sono le cure veterinarie, quando necessarie: **limitare l'uso dei farmaci** è uno dei principi base del gruppo, che monitora costantemente questo aspetto e lavora con realtà di ricerca per trovare soluzioni alternative per garantire il benessere animale.

Per contrastare il fenomeno dell'antibiotico-resistenza, INALCA si impegna a diffondere delle pratiche corrette di utilizzo dei farmaci e promuove le pratiche agricole che portano alla riduzione dell'uso degli antibiotici soprattutto della categoria definita "critica" da parte dell'Organizzazione mondiale della sanità: gli antibiotici devono quindi essere utilizzati esclusivamente secondo le indicazioni fornite dal medico veterinario e devono essere acquistati solo a seguito di ricetta veterinaria. Per limitare il più possibile i farmaci, INALCA è anche impegnata nella collaborazione con le istituzioni nella ricerca di soluzioni di cura alternative per gli animali. Grazie a questo impegno, l'azienda ha **già ridotto del 30% l'utilizzo di antibiotici** nella propria filiera e ha realizzato delle filiere produttive in cui negli ultimi quattro mesi di allevamento non si utilizzano in assoluto antibiotici, prevedendo di allungare ulteriormente questo periodo.

BENESSERE ANIMALE

Ridotto del
30%
l'utilizzo di antibiotici

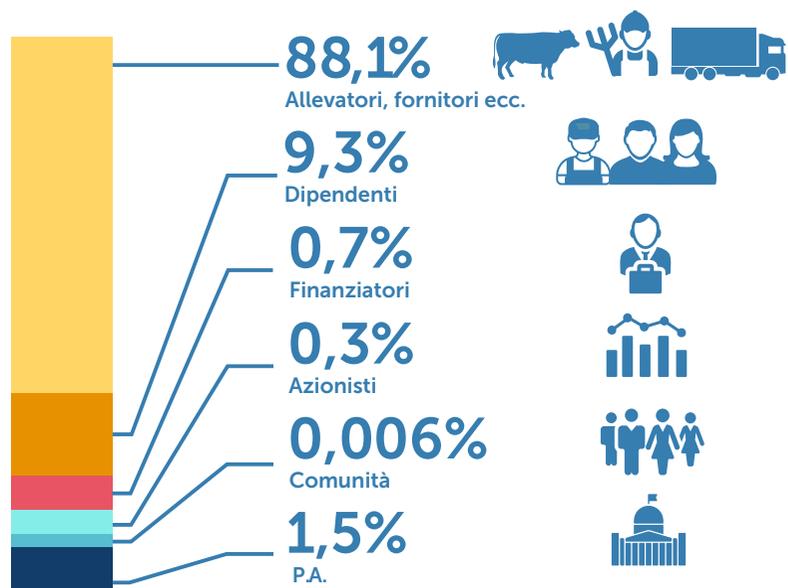
Condividere il valore creato

Il valore generato e distribuito (EVG&D) rappresenta il primo indicatore di base del valore che l'impresa crea per i propri *stakeholder*. Nel settore alimentare, per effetto dell'elevata incidenza delle materie prime e del personale nel conto economico, **il valore trasferito all'esterno è particolarmente rilevante.**

In altri termini, l'attività di impresa di INALCA è considerata ad **alto tasso di sostenibilità economica**, grazie all'elevato **valore redistribuito**. Tale valore nel 2022 è stato pari al **94,4%**, di cui l'88,1% agli allevatori e fornitori, il 9,3% al personale e il restante alla pubblica amministrazione, alla comunità locale e al mondo finanziario.

Valore generato e condiviso con gli stakeholders

94,4%
valore generato
e distribuito



Il valore generato trattenuto è pari al 5,6%.

Inalca e le comunità locali

L'attività economica di INALCA in un determinato territorio è pienamente integrata con la dimensione sociale della comunità, a partire dal contributo diretto in termini di occupazione e di versamento dei tributi locali.

Ma la responsabilità sociale spinge anche al sostegno diretto di istituzioni o iniziative di carattere sociale, nella logica degli obiettivi SDG 4 (Istruzione di qualità), 10 (Ridurre le disuguaglianze) e 11 (Città e Comunità sostenibili). Innumerevoli sono gli interventi a sostegno delle comunità locali attraverso donazioni continuative o in situazioni di emergenza di prodotti alimentari, contributi per la ricerca scientifica in campo medico, sostegni per l'istruzione e la formazione dei giovani, con particolare attenzione ai Paesi in via di sviluppo.

ITALIA



AFRICA



PROGETTO:
LK Studio

STAMPATO NEL MESE DI
Marzo 2024



INALCA

INALCA S.p.A. - Via Spilamberto 30/C, 41014 Castelvetro di Modena (MO) - T. 059 755111 - www.inalca.it