

PRODUZIONE LATTIERO-CASEARIA

Questa ricerca si è avvalsa dei contributi e dei suggerimenti di:

Cristina Allisiardi	Coldiretti CN
Livio Bertolotti	Confcooperative
Alberto Biraghi	U.I.
Stefano Bisotti	U.I.
Bartolomeo Bovetti	APA
Adriano Carbone	CISL
Enrico Cavallera	Confcommercio
Maura Fossati	CCIAA
Perla Giannotti	Confindustria CN
Federica Giordano	Confindustria CN
Evelina Omento	Confcooperative
Marco Parola	Confartigianato
Maria Cristina Rostagno	Confartigianato
Anna Maria Sepertino	Confartigianato
Guido Tallone	Associazione Casari
Gabriele Vineis	CGIL
Giuliano Fausto	ORML
Piergiorgio Silvestro	ORML
Erica Gregorio	Provincia Cuneo
Aldo Mondino	Provincia Cuneo
Luciano Capriolo	Poliedra
Nicola Casalegno	Spin
Riccardo Gaudio	Spin
Nicola Schiavone	Spin

Il rapporto è stato curato da Nicola Schiavone, con la collaborazione di Riccardo Gaudio e Fabrizio Spina.

campo di indagine

L'indagine prende in esame le unità produttive locali della filiera, dall'allevamento del bestiame alla produzione del latte e dei suoi derivati, ad esclusione delle attività collaterali, quali la fabbricazione di macchine e impianti e di contenitori/imballaggi (oggetto di altre indagini).

Dette attività sono classificate dall'ISTAT (ATECO '02) sotto le seguenti voci:

- in A 01.21.0 > produzione latte crudo e lattiero casearia (vacca/bufala)
- in A 01.22.1 > produzione latte crudo e lattiero casearia (pecora/capra)
- DA 15.5 > industria lattiero - casearia e dei gelati

L'indagine è estesa al territorio della provincia di Cuneo.

AZIENDE DI ALLEVAMENTO - PROVINCIA DI CUNEO

	<i>n° aziende</i>	<i>n° capi</i>		<i>n° aziende</i>	<i>n° capi</i>
BUSCA	160	6.197	VILLANOVA SOLARO	20	771
SALUZZO	143	6.000	MONTANERA	20	749
CUNEO	136	5.855	VILLANOVA MONDOVI'	20	742
SAVIGLIANO	126	3.856	RIFREDDO	19	734
FOSSANO	120	3.453	CARAMAGNA PIEMONTE	18	665
SANFRONT	92	2.621	CAVALLERLEONE	17	634
BARGE	79	2.359	SOMMARIVA DEL BOSCO	17	612
REVELLO	75	2.337	TARANTASCA	17	572
PAESANA	54	2.290	NARZOLE	17	533
SCARNAFIGI	49	1.919	CASTELLETTO STURA	17	482
CAVALLERMAGGIORE	47	1.889	VILLAR SAN COSTANZO	17	427
CHIUSA DI PESIO	47	1.761	FRABOSA SOPRANA	17	408
BOVES	45	1.679	SOMANO	16	406
MARENE	44	1.550	MARTINIANA PO	15	369
CENTALLO	44	1.523	BASTIA MONDOVI'	15	359
ENVIE	43	1.482	CERESOLE D'ALBA	14	352
MORETTA	40	1.420	CERVASCA	13	347
PEVERAGNO	39	1.399	PRAZZO	13	340
VILLAFALLETTO	38	1.366	ROCCAFORTE MONDOVI'	12	327
ROCCA DE' BALDI	35	1.365	CASTELMAGNO	12	323
CARDE'	33	1.301	PIASCO	12	283
CHERASCO	33	1.204	BERNEZZO	12	269
CARAGLIO	31	1.128	PIANFEI	12	268
RACCONIGI	29	1.090	VOTTIGNASCO	11	267
MOROZZO	29	1.050	MONDOVI'	11	261
DRONERO	29	1.048	DEMONTE	11	261
SANT'ALBANO STURA	26	979	CASALGRASSO	10	240
BRA	24	972	BEINETTE	10	239
GENOLA	23	924	COSTIGLIOLE SALUZZO	10	227
MONASTEROLO DI SAVIGLIANO	23	890	FRABOSA SOTTANA	10	227
MURELLO	22	860	ALTRI COMUNI	358	4.615
BAGNOLO PIEMONTE	22	822			

2.573 81.898

Fonte: ISTAT - Censimento dell'agricoltura '00

AZIENDE DI TRASFORMAZIONE

	<i>1 addetto</i>	<i>2 addetti</i>	<i>3-5 addetti</i>	<i>6-9 addetti</i>	<i>10-15 addetti</i>	<i>16-19 addetti</i>	<i>20-49 addetti</i>	<i>50-99 addetti</i>	<i>100-199 addetti</i>	<i>200 addetti e oltre</i>	totale
unità produttive locali	6	11	10	8	11	2	6	3	2	1	60
addetti	6	22	38	58	127	35	224	183	313	224	1.230

Fonte: ISTAT - Censimento dell'industria e dei servizi '01

CARATTERISTICHE E TENDENZE

cultura produttiva legata alla materia prima

> peculiarità del settore è la materia prima trattata, il latte, con le sue mutevoli caratteristiche

> i processi di trasformazione devono obbedire a quattro regole fondamentali:

❶ rintracciabilità ❷ rapidità della prima trasformazione ❸ rispetto delle norme igienico-sanitarie ❹ continuo monitoraggio della qualità

evoluzione del prodotto

> affermazione/difesa dei prodotti tipici (formaggi D.O.P.)

> comportamenti alimentari orientati a: ❶ aspetti salutistici, contenuto calorico (yogurt), freschezza; ❷ qualità, porzionamento

evoluzione delle tecnologie

> mantenimento delle caratteristiche del prodotto

> aspetti igienico sanitari e di impatto ambientale

> rendimenti e consumi energetici

tendenza dei mercati

> domanda sostanzialmente stabile (in flessione il burro, in lieve calo il latte fresco)

> offerta specializzata, bassa standardizzazione (multinazionali)

> prospettive orientate a: ❶ specializzazione; ❷ ricerca della qualità; ❸ segmentazione della clientela

struttura produttiva

> tra i settori alimentari → al primo posto in termini di fatturato

→ più elevato grado di specializzazione

→ estrema varietà (alcune grandi/multinazionali; numerose medie, piccole e micro-imprese)

CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI

LATTE

origine	trattamento
<input type="checkbox"/> vacca	<input type="checkbox"/> crudo
<input type="checkbox"/> bufala	<input type="checkbox"/> pastorizzato
<input type="checkbox"/> pecora	<input type="checkbox"/> microfiltrato
<input type="checkbox"/> capra	<input type="checkbox"/> sterilizzato / UHT
<input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/> in polvere
	<input type="checkbox"/> altro

PANNA

BURRO

YOGURT

RICOTTA

FORMAGGI

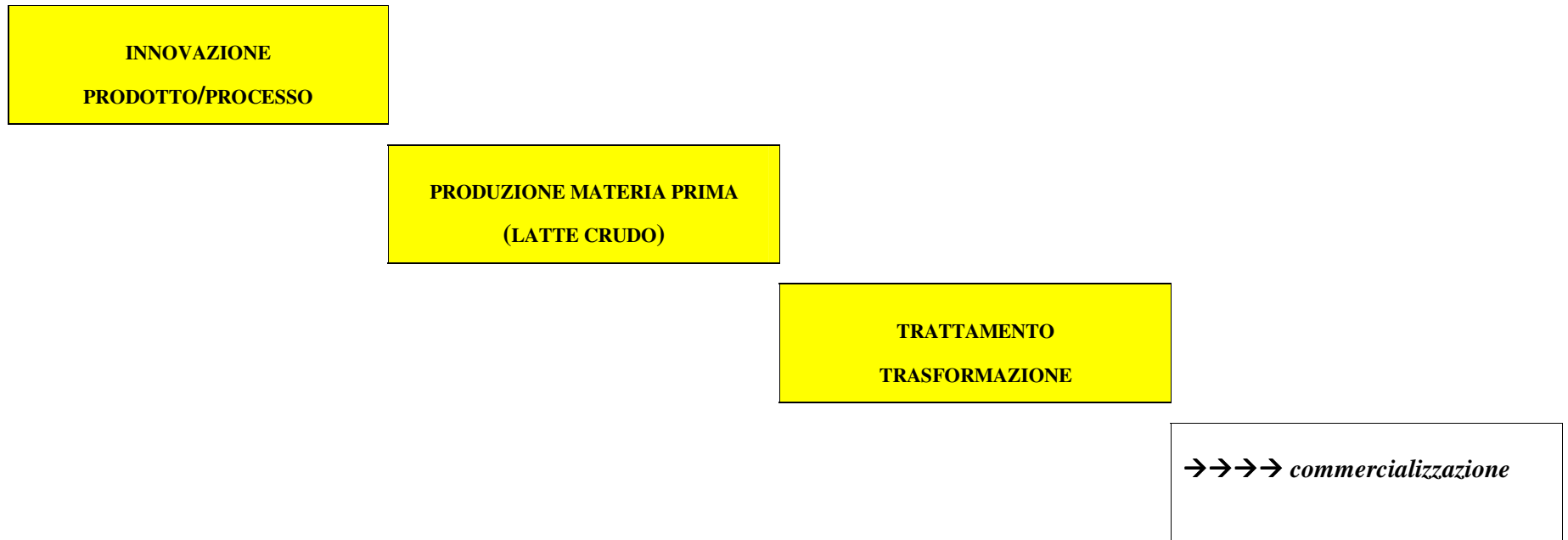
tipo di latte	umidità/ consistenza finale	contenuto in grassi	temperatura cagliata/ strutt/composiz. pasta	tempo di maturazione
<input type="checkbox"/> vacca	<input type="checkbox"/> freschissimi	<input type="checkbox"/> grassi	<input type="checkbox"/> cruda	<input type="checkbox"/> rapido
<input type="checkbox"/> bufala	<input type="checkbox"/> molli freschi	<input type="checkbox"/> semigrassi	<input type="checkbox"/> semicotta	<input type="checkbox"/> medio
<input type="checkbox"/> pecora	<input type="checkbox"/> molli	<input type="checkbox"/> magri	<input type="checkbox"/> cotta	<input type="checkbox"/> lento
<input type="checkbox"/> capra	<input type="checkbox"/> semiduri		<input type="checkbox"/> filata	
<input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/> duri		<input type="checkbox"/> erborinata	
	<input type="checkbox"/> extra duri		<input type="checkbox"/> affumicata	
			<input type="checkbox"/> aromatizzata	
			<input type="checkbox"/> altro	

DOLCIFICATI (creme, budini,ecc.)

PREPARATI PER GELATERIE E GELATI

ALTRO

FASI CARATTERISTICHE DEL CICLO DI GENERAZIONE/REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO/SERVIZIO



innovazione prodotto/processo

→ *input da indagini di mercato*

→ ricerca e sviluppo (in genere all'esterno)

→ sperimentazioni in laboratorio

→ valutazione reperibilità materie prime e costi

impiantistica necessaria per l'industrializzazione

modifiche impianti / nuovi impianti

prove

→ specifiche e caratteristiche funzionamento

→ *alla produzione*

PRODUZIONE MATERIA PRIMA (LATTE CRUDO)

ALLEVAMENTO

- > indirizzo/habitat
- > selezione, alimentazione, stabulazione, cura dei capi
- > mungitura/primi trattamenti

ASSEGNAZIONE

- > raccolta stoccaggio/refrigerazione latte crudo
- > trasporto
- > conferimento
- > distribuzione diretta

TRATTAMENTO E TRASFORMAZIONE DELLA MATERIA PRIMA		
(FASE)	(descrizione)	(tecnologie)
ACCETTAZIONE	controllo scarico veloce/stoccaggio filtrazione	esami computerizzati; sistemi automatici
1° TRATTAMENTO	preparazione (es. scrematura) termico microfiltrazione produzione latte fresco	centrifughe scambiatori di calore in continua ceramiche filtranti
TRASFORMAZIONE	produzione yogurt produzione formaggi produzione dolcificati / preparati per gelaterie e gelati	fermentazioni microbiotiche guidate; caseificazione; filatura; miscelazione
2° TRATTAMENTO	latte UHT latte per consumi etnici	sterilizzazione; omogeneizzazione; fermentazione
SOTTOPRODOTTI	ricotta siero burro panna (caseina) (polvere di latte)	estrazione; lavorazione; concentrazione; liofilizzazione
CONFEZIONAMENTO	(in relazione ai prodotti)	confezionatrici sanitarie; asettiche; sottovuoto; in atmosfera protettiva; con liquido di conserva
STOCCAGGIO/SPEDIZIONE	(catena del freddo) →→→→→	

COMMERCIALIZZAZIONE	
GRANDE PUBBLICO	> <i>GDO</i> > <i>ristorazione</i> > <i>diretta</i>
DISTRIBUZIONE SPECIALIZZATA	> <i>negozi alimentari</i> > <i>negozi specializzati</i> > <i>gastronomie</i>
INDUSTRIA	> <i>siero (mangimi; cosmetica; bevande)</i> > [<i>caseinati (industria alimentare)</i>]

ANAGRAFE DELLE FIGURE DI RIFERIMENTO

amministrativa	1 <i>tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione</i>
	2 <i>operatori di contabilità</i>
	3 <i>tecnici gestione / sviluppo personale</i>
	4 <i>tecnici sistema informativo e reti aziendali</i>
	5 <i>operatori di segreteria</i>
commerciale	6 <i>tecnici commerciale / marketing / organizzazione vendite</i>
	7 <i>operatori servizi commerciali</i>
	8 <i>venditori (distribuzione / assistenza clienti)</i>
	9 <i>tecnici di comunicazione e immagine</i>
logistica	10 <i>tecnici programmazione della produzione / logistica</i>
	11 <i>tecnici acquisti / approvvigionamenti</i>
	12 <i>magazzinieri (accettazioni / spedizioni)</i>
innovazione	13 <i>tecnici ricerca sviluppo alimentare</i>
	14 <i>tecnologi di industrializzazione prodotto / processo</i>
qualità	15 <i>tecnici sistema qualità (processi e prodotti)</i>
	16 <i>tecnici di laboratorio</i>
	17 <i>tecnici ambiente / sicurezza</i>
manutenzione	18 <i>tecnici di programmazione / gestione manutenzioni</i>
	19 <i>manutentori meccanici</i>
	20 <i>manutentori elettro-elettronici e di sistemi di automazione</i>
	21 <i>manutentori impianti (termoidraulici, caldaie, condizionamento)</i>
produzione	22 <i>tecnici di allevamento</i>
	23 <i>operatori di allevamento</i>
	24 <i>operatori di trasporto/conferimento</i>
	25 <i>tecnici di produzione (gestione reparto / unità operativa)</i>
	26 <i>conduttori processi di pre-trasformazione</i>
	27 <i>conduttori sistemi automatizzati</i>
	28 <i>operatori di produzione e servizi vari</i>

DESCRIZIONI SINTETICHE DELLE FIGURE DI RIFERIMENTO

<i>1 tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione</i>	curano il sistema di contabilità (generale e industriale), gli adempimenti amministrativo/fiscali e la redazione dei bilanci; effettuano analisi economico/finanziarie e curano i rapporti con il sistema creditizio; elaborano i budget, analizzano gli scostamenti e suggeriscono le azioni correttive
<i>2 operatori di contabilità</i>	curano l'implementazione del sistema di contabilità (generale e industriale) e predispongono la documentazione di supporto amministrativa e fiscale
<i>3 tecnici gestione/sviluppo personale</i>	curano le politiche del personale (selezione, inquadramento, sviluppo, organizzazione del lavoro), gli adempimenti contrattuali/amministrativi, le relazioni industriali
<i>4 tecnici sistema informativo e reti aziendali</i>	studiano le esigenze informative dell'azienda, valutano le offerte dei fornitori (HW e SW), sviluppano e adattano le applicazioni informatiche; curano la manutenzione del sistema e l'assistenza/addestramento degli operatori
<i>5 operatori di segreteria</i>	curano il disbrigo delle pratiche di ufficio (archivio, protocollo, corrispondenza, agenda) e i contatti con altri enti interni ed esterni (telefono, e-mail)
<i>6 tecnici commerciale/marketing/organizzazione vendite</i>	curano le strategie di sviluppo dei prodotti/mercati, le politiche commerciali, le azioni promozionali, l'organizzazione e coordinamento delle vendite
<i>7 operatori servizi commerciali</i>	curano l'accettazione/evasione degli ordini (contratti, condizioni finanziarie, tempi di consegna) e i rapporti con il cliente
<i>8 venditori - distribuzione/assistenza clienti</i>	individuano le potenzialità di mercato, sviluppano azioni promozionali, realizzano gli obiettivi di vendita, verificano l'andamento del rapporto con i clienti, forniscono assistenza tecnica
<i>9 tecnici di comunicazione e immagine</i>	curano le politiche di comunicazione e immagine (esterna ed interna) dell'azienda e le azioni promozionali.

<i>10 tecnici programmazione della produzione/logistica</i>	curano la programmazione/avanzamento della produzione, l'organizzazione logistica interna (movimentazioni e magazzini) ed esterna (approvvigionamenti e spedizioni)
<i>11 tecnici acquisti/approvvigionamenti</i>	curano le politiche degli acquisti/approvvigionamenti (incluse le lavorazioni conto terzi); selezionano e valutano i fornitori; curano la definizione dei contratti e ne seguono l'adempimento
<i>12 magazzinieri (accettazioni/spedizioni)</i>	curano l'immagazzinamento (materie prime, semilavorati, prodotti finiti), l'alimentazione dei reparti, le spedizioni; aggiornano in tempo reale i dati (consistenza scorte, giacenze)
<i>13 tecnici ricerca sviluppo alimentare</i>	studiano le caratteristiche (nutrizionali e gastronomiche) e definiscono gli elementi per lo sviluppo/fattibilità di nuovi prodotti (materie prime e processi di trasformazione)
<i>14 tecnologi di industrializzazione prodotto/processo</i>	in stretta integrazione con la progettazione di prodotto, definiscono i cicli di lavorazione, curano l'adeguamento delle tecnologie di produzione e l'eventuale ricorso a risorse esterne (make or buy); intervengono sui problemi relativi al processo produttivo e al funzionamento degli impianti
<i>15 tecnici sistema qualità (processi e prodotti)</i>	curano le politiche di qualità, le procedure, la loro diffusione/attuazione (all'interno dell'azienda e verso i fornitori), l'elaborazione e l'aggiornamento dei manuali di qualità, i collegamenti con gli enti di certificazione
<i>16 tecnici di laboratorio</i>	effettuano analisi su materie prime, materiali, semilavorati, prodotti finali; curano la messa a punto della strumentazione e delle procedure (metodi di analisi e tecniche di campionamento)
<i>17 tecnici ambiente/sicurezza</i>	curano le procedure relative alla sicurezza/igiene del lavoro e all'ambiente (interno/esterno), i rapporti con le strutture istituzionali e di certificazione; valutano le situazioni di potenziale insorgenza di eventi dannosi, individuano le soluzioni e le priorità; promuovono interventi di motivazione, formazione, addestramento
<i>18 tecnici di programmazione/gestione manutenzioni</i>	pianificano e seguono le attività di manutenzione (interne e appaltate); valutano i dati sullo stato di funzionamento delle macchine/impianti e sull'efficacia degli interventi e adottano i relativi provvedimenti
<i>19 manutentori meccanici</i>	curano il funzionamento e l'efficienza delle componenti meccaniche, pneumatiche, idrauliche del parco macchine e impianti attraverso interventi di ripristino, prevenzione guasti/anomalie e miglioramento

<i>20 manutentori elettro-elettronici e di sistemi di automazione</i>	curano il funzionamento e l'efficienza delle componenti elettriche/elettroniche e di automazione del parco macchine/impianti attraverso interventi di ripristino, prevenzione guasti/anomalie e miglioramento
<i>21 manutentori impianti (termoidraulici, caldaie)</i>	curano il funzionamento e l'efficienza degli impianti, in particolare le componenti termoidrauliche e le caldaie (norme di conduzione); effettuano ispezioni e interventi di ripristino/prevenzione anomalie e guasti
<i>22 tecnici di allevamento</i>	coordinano le fasi di alimentazione, stabulazione, cura dei capi di bestiame e i processi di mungitura, raccolta, refrigerazione, conferimento e trasferimento
<i>23 operatori di allevamento</i>	effettuano le operazioni relative all'alimentazione, stabulazione, cura, mungitura e raccolta/refrigerazione del latte crudo
<i>24 operatori di trasporto/conferimento</i>	effettuano il servizio e gestiscono i mezzi assegnati (veicoli, attrezzature, informatica di bordo), seguendo il miglior percorso, secondo le procedure previste nel rispetto delle normative in vigore
<i>25 tecnici di produzione/gestione reparto/unità operativa</i>	gestiscono e coordinano le attività del reparto/unità operativa, effettuano interventi di correzione/regolazione; seguono il funzionamento e la manutenzione ordinaria delle macchine/impianti; valutano l'andamento della produzione e propongono miglioramenti; curano l'addestramento degli operatori
<i>26 conduttori processi di pre-trasformazione</i>	gestiscono i flussi della materia prima (latte) e dei sottoprodotti: verificano l'idoneità in ingresso e provvedono all'eventuale primo raffreddamento; seguono le fasi di scrematura/standardizzazione, pastorizzazione, preparazione delle miscele; provvedono allo stoccaggio nei serbatoi di inizio linea
<i>27 conduttori sistemi automatizzati</i>	conducono macchine/impianti relativi a specifiche fasi del processo produttivo (es. confezionamento): verificano la conformità dell'"output" rispetto agli standard; effettuano le regolazioni; segnalano e intervengono su eventuali anomalie; effettuano le manutenzioni ordinarie
<i>28 operatori di produzione e servizi vari</i>	eseguono le operazioni previste dal ciclo di produzione nel rispetto delle norme e delle procedure di sicurezza e qualità; segnalano le anomalie; effettuano le ordinarie manutenzioni