

## PIF VENCHIAREDO

La valorizzazione della produzione attraverso innovazione e qualità

“quando la partecipazione fa la differenza”

“..l’unione di intenti ci ha resi più consapevoli dell’importanza del nostro lavoro..”



1

### Il Progetto Integrato di Filiera “Venchiaredo”

La Società Cooperativa Venchiaredo e la Venchiaredo Spa, sono gli attori principali di una filiera produttiva integrata specializzata nella lavorazione di formaggi freschi, affermatasi ormai come una realtà di spicco nel comparto lattiero caseario nazionale. La storia di questa filiera inizia nel 1968 quando, circa 200 produttori di latte di un’area compresa tra Cordovado, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena e la bassa pianura Udinese, decidono di associarsi in cooperativa con l’obiettivo di rafforzare la propria presenza sul mercato ed ottenere una maggiore remunerazione del latte prodotto. Nel corso degli anni la Venchiaredo caratterizza progressivamente la produzione con formaggi freschi arrivando a produrre, negli anni ’90, principalmente stracchino e mozzarella.

La Venchiaredo diviene così un punto di riferimento per le più grandi catene distributive nazionali ed estere, che le riconoscono un ruolo di prestigio nel segmento della “private label”. Il processo di riorganizzazione aziendale avviato nel 2005, porta alla creazione di due realtà: la Società Cooperativa Venchiaredo, che gestisce la produzione e il trasporto del latte con i



soci produttori e la nuova Venchiaredo S.p.A. che dirige le attività di trasformazione e commercializzazione dei prodotti. Attraverso i fondi del PSR 2007/2013, è stato possibile avviare la realizzazione di investimenti di rinnovamento e innovazione in strutture, infrastrutture e impianti che hanno ridato slancio ad un comparto in crisi come quello della zootecnia.

## La filiera prima del Progetto PIF

Verso la fine del 2005 la Venchiaredo si trova sul punto di chiudere: l'aumento dei costi di produzione delle materie prime e i prezzi sempre più concorrenziali della grande distribuzione costringono la cooperativa e la S.p.A. a ridefinire le strategie della filiera. Nel 2006 la produzione di stracchino ammontava a 700.000 kg, in 4 anni si è passati ad una produzione di oltre 7.000.000 kg. Un tale incremento in un periodo di crisi è stato realizzato grazie anche agli investimenti del PSR indirizzati alla qualità del latte dei produttori e agli investimenti tecnologici nello stabilimento.

2

## Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Il Progetto Integrato di Filiera ha attivato più misure dell'asse 1 del PSR Friuli-Venezia Giulia 2007/2013, che hanno investito tutte le componenti della filiera lattiero-casearia, dalla produzione alla commercializzazione. Nello specifico, il PIF Venchiaredo ha attivato:

- Misura 121 "Ammodernamento aziende agricole", attraverso la quale sono stati realizzati investimenti in 15 aziende zootecniche finalizzati alla razionalizzazione ed innovazione gestionale, al miglioramento del benessere animale e della qualità del latte (carri miscelatori semoventi, impianti robotizzati di mungitura, raffreddamento e condizionamento locali, adeguamento degli stoccaggi reflui zootecnici, etc.), per un contributo concesso di € 530.246,26
- Misura 123 "Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli", che ha permesso di effettuare interventi di rinnovamento e innovazione all'interno dello stabilimento: ammodernamento della linea di lavorazione delle paste filate (linea di drenaggio e maturazione cagliata), impianti di trasformazione (stoccaggio latte crudo, produzione acqua gelida, linea aria compressa) ammodernamento degli impianti di confezionamento, con un contributo concesso pari a € 883.743,77
- Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo ed alimentare", con la quale è stato adottato e implementato un progetto pilota di certificazione OGM FREE della "Crescenza Venchiaredo" (allestimento di sistemi informatici e realizzazione di studi di mercato) con un contributo concesso di € 353.497,50



## La Venchiaredo e rete territoriale degli allevatori

Il Progetto Integrato che ha coinvolto i due assi portanti di questa filiera lattiero-casearia, nasce dalla volontà della cooperativa di allevatori che, venuta a conoscenza del bando, ha subito chiamato in causa anche la S.p.A. non solo per concertare insieme la progettazione delle attività, ma anche per capire quali fossero le reali esigenze di investimento su cui puntare.

Questo progetto è riuscito per la prima volta a mettere intorno ad un tavolo gli imprenditori creando senso di partecipazione e voglia di partecipare con maggiore consapevolezza e propositività alla filiera. La rete di imprenditori ne è uscita rafforzata, acquisendo qualità, competitività e crescita professionale. Al termine del progetto è aumentata la fiducia nell'intera filiera della Venchiaredo.

I soci della cooperativa che hanno aderito al progetto, inoltre, hanno beneficiato di un miglioramento in efficienza delle proprie attività che si è tradotto anche in un riconoscimento economico legato al prezzo del latte: sono gli unici in Friuli-Venezia Giulia che percepiscono più della media regionale. Questo è stato possibile solo grazie ad investimenti indirizzati all'aumento della qualità delle materie prime. Questo aspetto ha anche permesso alla Venchiaredo

di sperimentare per la prima volta in Italia, una gestione OGM FREE per la grande distribuzione: il progetto "Crescenza Venchiaredo OGM FREE", che è durato un anno e mezzo, ha perseguito attivamente politiche a favore dell'origine e della tracciabilità dei prodotti, finalizzate all'incremento del valore aggiunto delle produzioni.

3

### I numeri della Filiera

- Soci: 70
- Allevatori: 56
- Numero capi totali: 5.600
- Produzione di latte conferita dalla cooperativa, ton./anno: 23.700
- Dimensione media capi/allevatore: 100
- Allevatori certificati Alta Qualità: 30%
- Latte Alta Qualità sul totale conferito: 70%
- Mangimi e foraggi prodotti nelle aziende agricole degli allevatori: 80%
- Dipendenti impiegati nello stabilimento: 85
- Latte lavorato giornalmente nel caseificio: 1.500 q
- Volume complessivo annuale di latte lavorato: 390.000 q

Fonte: intervista e [www.venchiaredo.eu](http://www.venchiaredo.eu)



**I fattori dell'eccellenza rurale**

- **Capacità di fare rete:** l'aggregazione degli allevatori sul territorio si è rivelato l'elemento strategico in termini di qualità e competitività
- **Rilancio della filiera:** grazie ai nuovi investimenti gli attori principale della filiera sono riusciti a superare un momento di crisi che colpiva l'intero comparto
- **Innovazione come volano di sviluppo:** innovazione organizzativa, innovazione di processo e innovazione di prodotto su tutti i segmenti della filiera, dagli allevamenti ai nuovi impianti di produzione
- **Qualità e certificazioni:** ottenuto il riconoscimento della certificazione OGM FREE, la Filiera Venchiaredo punta ad un'ulteriore valorizzazione del prodotto attraverso il conseguimento della certificazione IGP.

**Contributi PSR 2007/2013****Progetto Integrato di Filiera "Venchiaredo"**

- **Misura 121 "Ammodernamento aziende agricole"** con un investimento ammesso di € 1.347.892,68 ed un importo erogato a saldo di € 530.246,26
- **Misura 123 "Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli"** con un investimento ammesso di € 2.246.487,80 ed un importo erogato a saldo di € 883.743,77
- **Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo ed alimentare"** con un investimento ammesso di € 898.595,12 ed un importo erogato a saldo di € 353.497,50

Fonte: intervista

a cura di Leonardo Masani  
dati aggiornati a gennaio 2014