Trends e consumi: la sfida della GDO tra sostenibilità e nuove aspettative di mercato

Avezzano, 04 Dic 2019

sata

La nostra storia

SATA nasce nel **1986** come **S**tudio **A**gronomico **T**ecnico **A**ssociato lavorando principalmente come supporto alla produzione **agricola**.
Nel 1990, con lo sviluppo dei prodotti a marchio della G.D.O, intraprende servizi di consulenza e controllo su tutta la **filiera** vegetale.

Nel 1993, con altri partner, ha avviato il **laboratorio** di analisi chimiche **CADIR LAB**, arricchendo la gamma di servizi offerti ai clienti su tutto il **territorio nazionale**.

UNI EN ISO 9001:2015

Dal 2014 accreditamento da **Regione Piemonte** per l'erogazione di corsi di formazione continua.

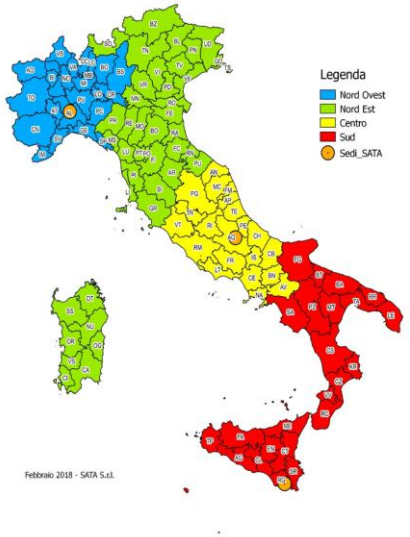
Dal 2017 **Centro di Saggio per esecuzione di prove sperimentali in ambito agricolo (GEP)** in tutta Italia (MIPAAF)

Europrogettazione

Chi siamo

Siamo una società di servizi con una squadra multidisciplinare che include **Agronomi, Agrotecnici, Periti agrari, Biologi, Chimici, Tecnologi alimentari** e **Ingegneri.**

Offriamo **servizi integrati** a tutti i soggetti della **filiera agroalimentare vegetale**, seguendo i **prodotti** e i **processi** di trasformazione dal **produttore** al **consumatore**. I nostri servizi si traducono in **valore aggiunto** per gli operatori delle filiere che hanno l'esigenza di **presidiare**, **sviluppare** e **innovare** i loro processi aziendali e i lori prodotti.



Sede centrale: **Quargnento (AL) – PIEMONTE**
Sedi territoriali: San Benedetto dei Marsi (AQ) – ABRUZZO
Scicli (RG) - SICILIA

Cosa facciamo

- **Consulenza:** includiamo diversi servizi rivolti agli operatori della filiera agroalimentare e dei mezzi tecnici, con l'obiettivo di migliorare e sviluppare processi aziendali e prodotti nel rispetto delle normative, delle esigenze di mercato e dei trend di consumo. Seguiamo l' implementazione di **sistemi per adempimenti normativi cogenti** come **PAN, HACCP**, autocontrollo, sicurezza dei lavoratori; di normative volontarie come **GLOBAL G.A.P., IFS, BRC, QS, LEAF, GRASP, SQNPI, BIO, ecc.**

- **Controlli:** includiamo le analisi, i servizi di audit e attività per la valorizzazione del prodotto. Questi servizi sono rivolti a tutta la filiera, dal produttore agricolo alla distribuzione. Le **analisi**, sia chimiche che merceologiche, sono generalmente parte di servizi integrati. Effettuiamo anche:
  - **controlli dell'etichettatura** dei prodotti alimentari secondo le normative vigenti.
  - **controlli qualitativi di prodotto** presso i Centri di distribuzione (CE.DI) ed i punti vendita.
  - **servizi di valorizzazione** del prodotto in cui includiamo il benchmarking di prodotto, le indagini di mercato, i controlli di filiera Premium e i controlli IGP/DOP.

Il nostro laboratorio

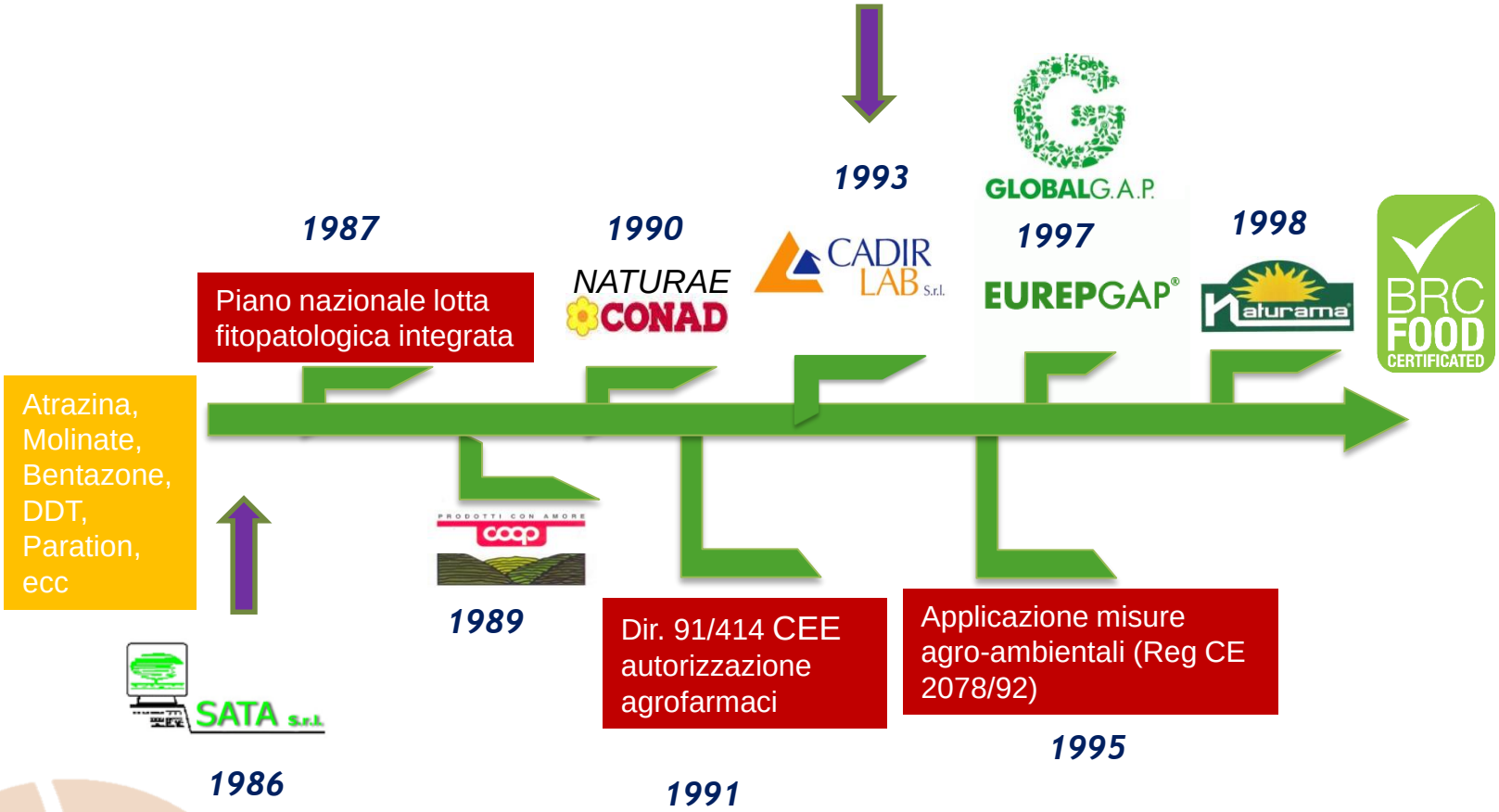
Per garantire qualità e affidabilità, il nostro laboratorio Cadir Lab possiede i seguenti accreditamenti:

- **Accreditamento Accredia (n° 0221)** per l'esecuzione di prove per la determinazione di residui di prodotti fitosanitari, metalli pesanti, nitrati e micotossine su matrici vegetali, tra cui l'ortofrutta, vino, riso e cereali, ecc.
- Laboratorio approvato **QS** per il controllo di residui in Frutta e Verdura

È inoltre iscritto negli elenchi dei laboratori autorizzati per effettuare:

- Analisi contaminanti chimici su prodotti **biologici**.
- **Prove analitiche per l'autocontrollo** per le industrie alimentari in Piemonte.
- Analisi su alimenti esportati in **Giappone** e **Indonesia**.

GDO: da dove siamo partiti…



…e dove stiamo andando

2003

GREENPEACE

2004 «Pacchetto Igiene»

QS. Quality scheme for food.

2007

BIO

2008

2009

Pacchetto «uso sostenibile prodotti fitosanitari»

2011 (attuato dal 2016)

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

2014

Piano d'Azione Nazionale (PAN)

2019

Revisione PAN

2018

Nuovo Reg. (UE) 2018/848 + Reg. (UE) 2018/1584 **BIO** (in applicazione dal 2021)

LGN Prod. Integrata e Reg. CE 834/2007 (BIO)

Applicazione LMR (Reg. CE 396/2005) residui nella UE + Reg. CE 834/2007 e 889/2008 (BIO)

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)

Dir 2009/128/CE - uso sostenibile dei pesticidi

Dir 2009/127/CE - Macchine per l'applicazione

Reg. CE 1107/2009 - immissione in commercio PF

D.Lgs 150/2012 - applicazione 128/2009

Principali insegne GDO Italiana

Principali insegne GDO europea

I principali requisiti della GDO Italia e UE

PARAMETRO	GDO ITALIA	GDO EUROPA
Tipologia di prodotti	Prodotti a marchio	Tutti i prodotti
Residui < LMR	Sì	Si (prev. D, F, UK)
Sommatoria	Sì	Si (prev. D, F, UK)
ARfD	No	Si (prev. D, F, UK)
Numero massimo residui	No (in corso di cambiamento)	Si (prev. D, F, UK)
Black list	No	Alcuni (prev. D, F, UK)
Produzione integrata	Sì (1 gruppo chiede LGN)	Alcuni (prev. D, F, UK)
Certificazione GLOBALGAP e GRASP	Richiamati contenuti nei capitolati (solo per chi scambia con UE o estero)	Alcuni (prev. D, F, UK)
Altre Certificazioni: QS, LEAF Marque, Tesco Nurture	Solo alcuni	Alcuni (prev. D, F, UK)

…l'ortofrutta italiana è sicura?

F&V	**CAMPIONI FUORI LEGGE**	**1,3%**	
	CAMPIONI PRIVI DI RESIDUI	64,7%	
	CAMPIONI REGOLARI CON RESIDUI	34%	15% MONORESIDUO
			19% MULTIRESIDUO
V	**CAMPIONI FUORI LEGGE**	**1,8%**	
	CAMPIONI PRIVI DI RESIDUI	64%	
	CAMPIONI REGOLARI CON RESIDUI	34,2 %	

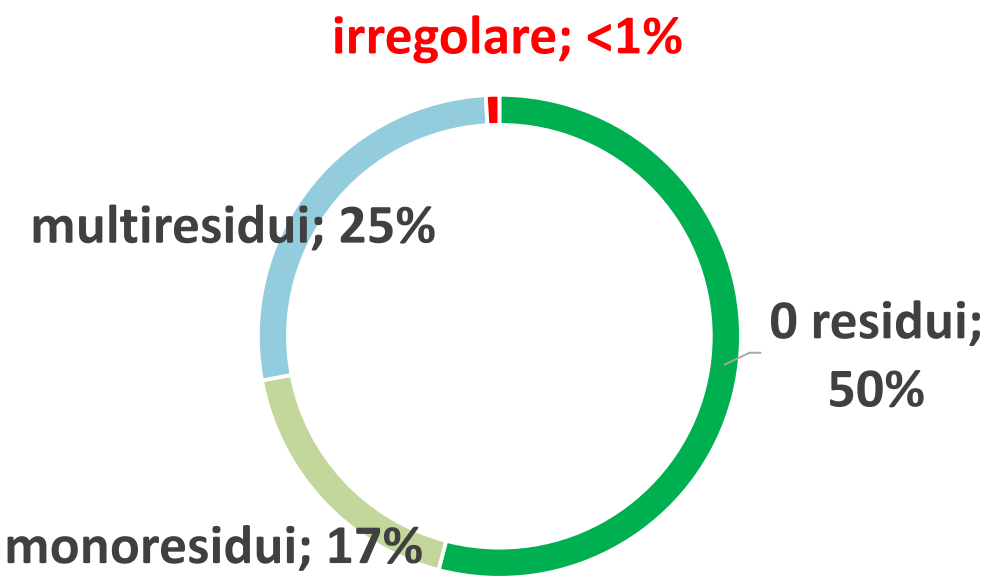
3,9% DEI CAMPIONI SU PRODOTTI ESTERI IRREGOLARI!
(4,7% SE SOLO EXTRA UE)

Legambiente, 2019

Residui più riscontrati nell'ortofrutta

1. BOSCALID
2. CHLORPYRIFOS
3. FLUDIOXONIL
4. METALAXIL
5. CAPTAN
6. IMIDACLOPRID

il finocchio



la patata

Oltre il 60% dei campioni non ha residui… attenzione a Clorprofam e Idrazide maleica

CadirLab, 2019

ORTOFRUTTA, TREND 2019
«La Svolta Salutistica»

9 miliardi di Kg*
(nel 2014 7,6 miliardi di Kg)

+ 3 % sul 2017

DOVE ACQUISTANO FRUTTA E VERDURA GLI ITALIANI OGGI?	
- MENO NEI SUPERMERCATI E NEGLI IPERMERCATI	- Dal 63% dei volumi del 2014 al 60% ad oggi
- SI TORNA DAL FRUTTIVENDOLO	- +45% delle vendite dal 2014 ad oggi
- CRESCE IL DISCOUNT	- Nel 2018 16% dei volumi con tassi di crescita tra 10 – 30 %

* Italia

Coldiretti, 2018
CSO, 2018

Consumi ortofrutta in Italia gennaio/febbraio 2019

RISPETTO GENNAIO/FEBBRAIO 2018	+ % VOLUME	+ % VALORE
FRUTTA	3,7	7,3
ORTAGGI	5,5	7,2
PATATA	5	7
FINOCCHIO	1	6

CSO, 2018

…nuove abitudini alimentari e filosofia «HEALTHY»

- Sempre maggiore attenzione per il benessere a tavola
- Crescita consumi di frullati, centrifugati, smoothies…anche a casa
- Aumento dei consumi in nuovi momenti della giornata e luoghi: bar, pause pranzo, aperitivi, in abbinamento all'attività fisica.

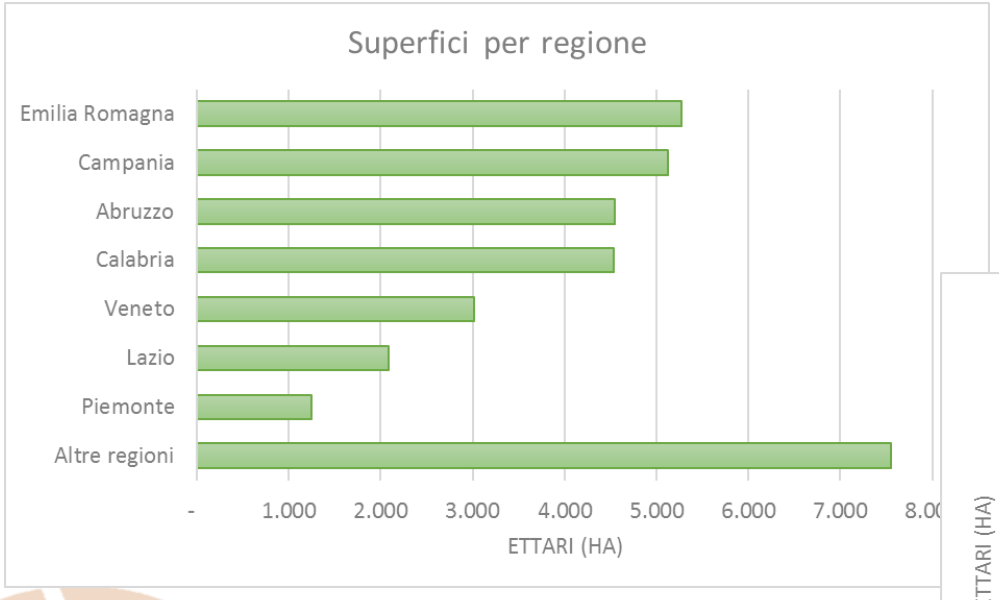
Numeri dal settore - patata

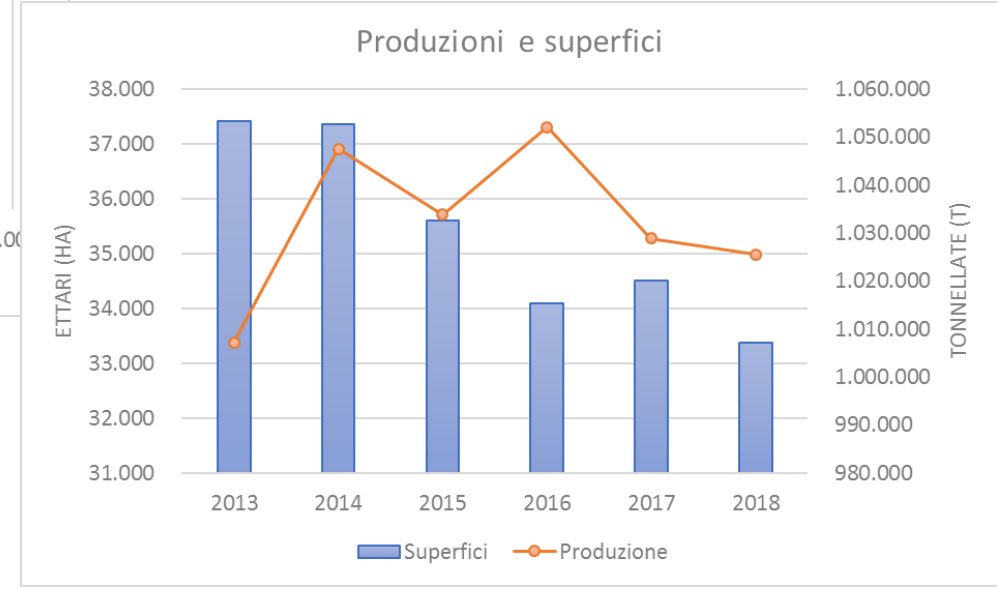
33 mila ha

1.025.553 t

2,48% produzione UE

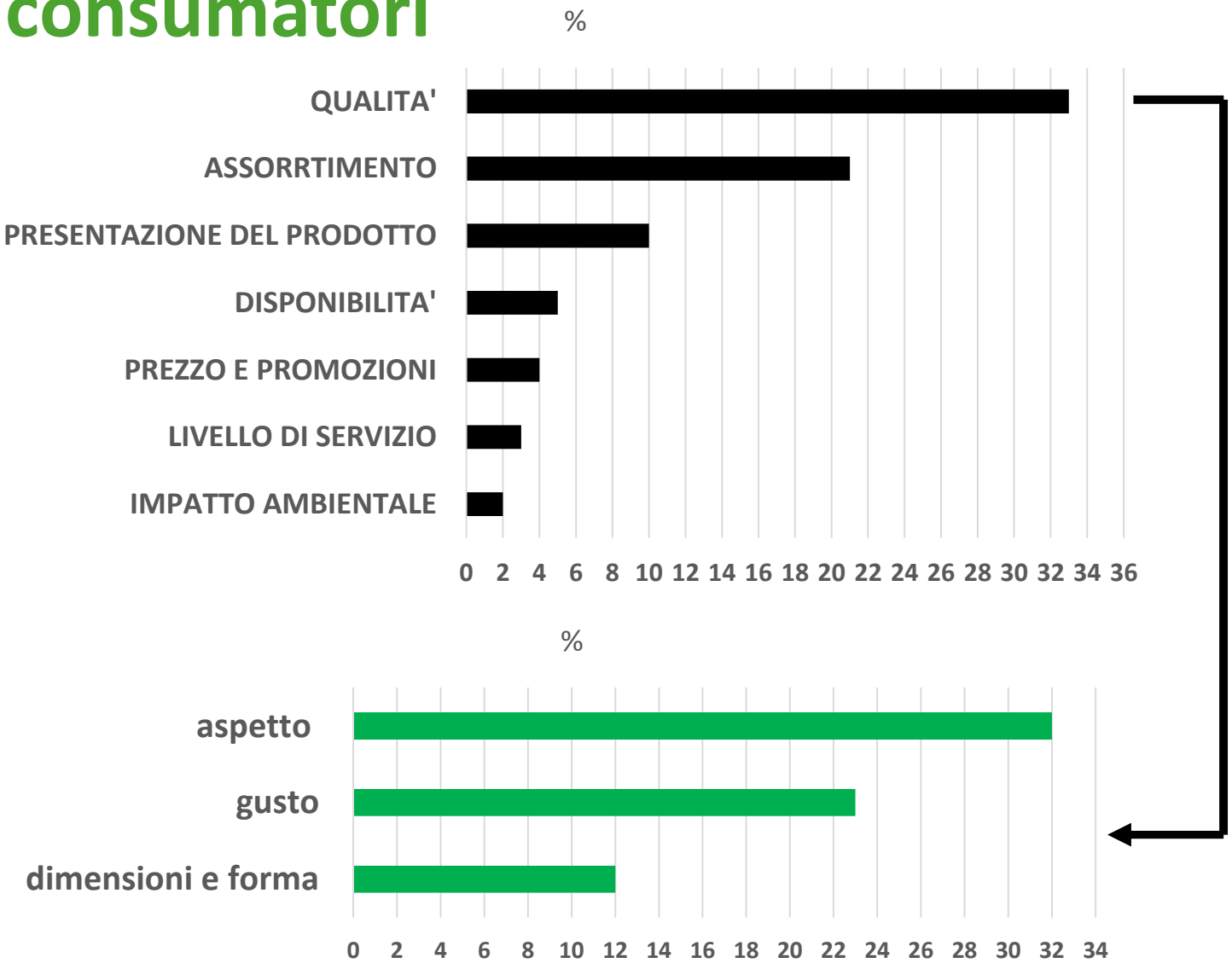
7,4% destinato all'export (Germania, Francia, Grecia)





ISTAT, 2018

Tendenze ed esigenze dei consumatori



Criteri di soddisfazione nella scelta del canale di acquisto (EU)

Wyman, 2018

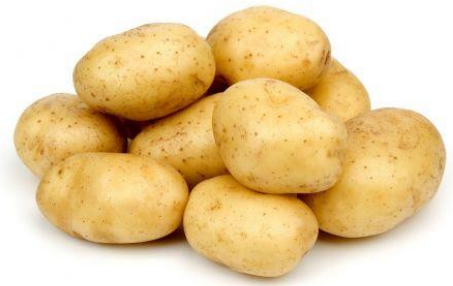
AUSTRIA	1. Quality 48% 2. Assortment 26% 3. Price and promotions 11%
BELGIO	1. Quality 39% 2. Assortment 26% 3. Product presentation 10%
REP. CECA	1. Assortment 28% 2. Quality 20% 3. Product availability 15%
FRANCIA	1. Quality 43% 2. Assortment 15% 3. Price and promotions 10%
GERMANIA	1. Assortment 34% 2. Quality 31% 3. Product presentation 11%
ITALIA	1. Quality 38% 2. Assortment 24% 3. Environmental impact 6%
OLANDA	1. Assortment 35% 2. Quality 33% 3. Product presentation 7%
POLONIA	1. Quality 36% 2. Assortment 18% 3. Product presentation 14%
RUSSIA	1. Assortment 35% 2. Quality 15% 3. Product presentation 12%
SPAGNA	1. Quality 47% 2. Price and promotions 10% 3. Assortment 9%
SVIZZERA	1. Quality 42% 2. Assortment 27% 3. Product presentation 10%
UK	1. Quality 47% 2. Price and promotions 10% 3. Assortment 9%

sata

Wyman, 2018

Requisiti del prodotto (secondo standard UNECE)

Caratteristiche minime	• Intere e non danneggiate • Praticamente pulite (non parla di lavate) • Sode, consistenti • Assenza di danni esterni e interni che ne pregiudichino l'utilizzo: ✓ Scottature da calore ✓ Tagli e fori (< 5 mm di profondità) ✓ Deformazioni importanti ✓ Inverdimento < a 1/8 e rimovibile con normale pelatura ✓ Ammaccature e annerimenti (< 5 mm di profondità) ✓ Assenza danni interni (come cuore nero) ✓ Scabbia spessa < 2 mm e che interessa al massimo ¼ del tubero ✓ Danni da gelo Buccia presente (tollerata parziale spelatura su patate precoci
Calibri	**Minimo** • Patata novella: 28 mm • Patata convenzionale: 35 mm • Patata convenzionale: 30 mm **Massimo** • 80 mm



p.s….non dimentichiamoci dei residui.

…cosa ci stanno chiedendo i consumatori?

Faster, easier, healthier

Emotional connection

ASSORTIMENTO

- ✓ Più prodotti locali
- ✓ Più prodotti di stagione
- ✓ Sicurezza
- ✓ Ad alto contenuto di servizio
- ✓ Packaging eco friendly

EXPERIENCE

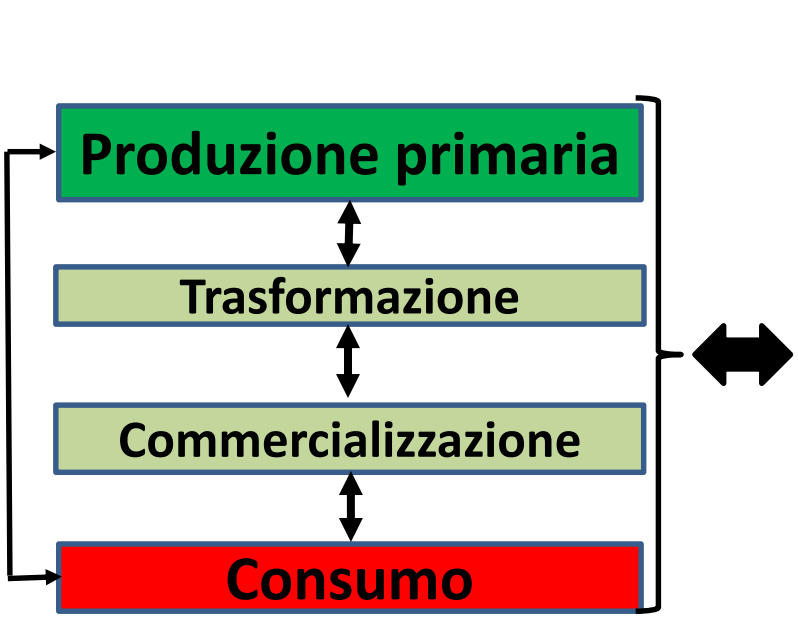
- ✓ Momento esperienziale – storytelling
- ✓ Connotazioni salutistiche ed incoraggiamento ad una dieta salutare
- ✓ Presentazione teatrale e rassicurante
- ✓ Maggiore trasparenza della filiera
- ✓ Coinvolgimento diretto nell'intraprendere azioni in chiave sostenibillità

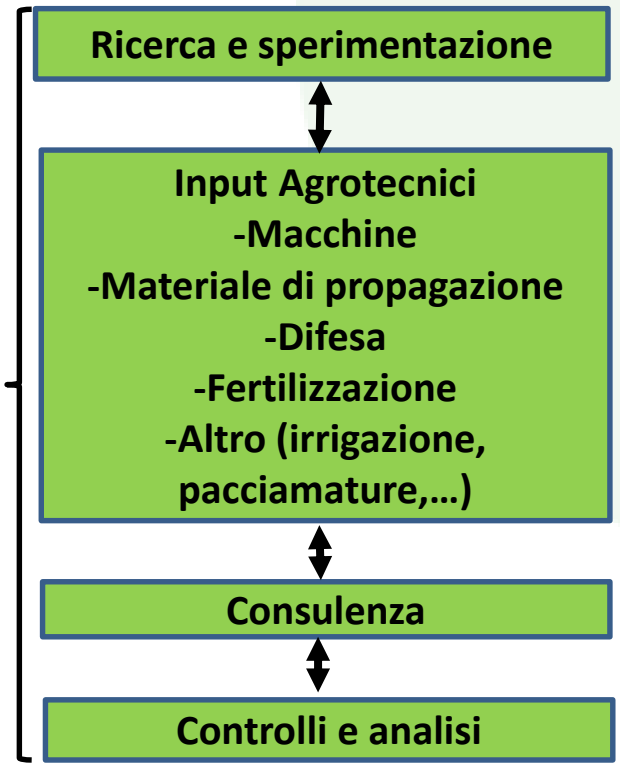
Il consumatore (soprattutto italiano) ha sempre più consapevolezza del ruolo del packaging.

Trend 1: sostenibilità lungo la catena di approvvigionamento	Materie prime rinnoavabili, riciclabilità, diminuzione CFT
Trend 2: promozione del carattere regionale	Vendita del territorio e della tradizione (alcuni sondaggi danno come appeal superiore al bio)
Trend 3: ottimo effetto pubblicitario attraverso diversi processi di stampa	Maggiore appeal delle stampe su carta e maggiore sensazione di acquistare un prodotto genuino.
Trend 4: sostenibilità in termini di logistica	Fornitore packaging locale ulteriore valore aggiunto
Trend 5: nuove dimensioni e forme degli imballaggi	Formati accattivanti, funzionali e caratterizzanti (snack, ready to eat)
Trend 6: requisiti diversi del materiale	Ricerca nuovi formati alternativi alla plastica…e nel frattempo garantire la connotazione di sostenibilità di quella che si impiega

ZERO CARBON FOOTPRINT

…non basta la comunicazione, la valorizzazione parte da lontano:





KEYWORDS

- Flussi
- Relazioni
- Interazioni
- Scambio di conoscenze

sata

CONSULENZA:
- ✓ Cogente
- ✓ Esigenze mercato/clienti
- ✓ Standard volontari

CONTROLLI E ANALISI:
✓ Analisi chimiche ✓ Analisi merceologiche
✓ Controlli qualità ✓ Food auditing

SERVIZI PER IL VALORE:
- ✓ Benchmarking
- ✓ Studio qualità marchi Premium
- ✓ Controlli di filiera Premium

PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA
✓ Presidio ✓ Sviluppo
✓ Innovazione

= Valore Aggiunto

sata

Private labels…in forte sviluppo

Private labels o **marche private**, indicano prodotti o servizi realizzati o forniti da società terze (fornitore di marca industriale o terzista) e venduti con il marchio del Distributore.

Private Label può essere il marchio d'insegna o un marchio di fantasia.

Nuove esigenze del consumatore

- ✓ **Etico\sociale (es. Fairtrade)**
- ✓ **Prodotti salutistici (es. Gluten free, Veg)**
- ✓ **Prodotti «Premium» (SQNPI, DOP, IGP)**
- ✓ **Prodotti tipici\locali\Km0**
- ✓ **Carbon, water, energy Footprint**
- ✓ **DNA controllato**
- ✓ **Rispetto e tutela ambiente e animali**

sata

GLUTEN FREE

water footprint

CO_2

FAIRTRADE

DNA controllato
dnacontrollato.it

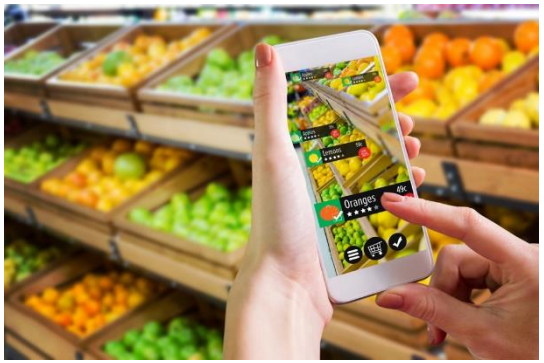
SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

FSC

NOT TESTED ON ANIMALS

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Rivoluzione digitale e Food e-commerce (1)



Rivoluzione digitale e Food e-commerce (2)

Touch, visual, taste, smell, hear…all senses are involved.
…An emotional experience (not only exiciting)!

Grazie a tutti per l’attenzione!