

R & I s.r.l.

*Ricerche e Interventi
di politica industriale
e del lavoro*

**Piano delle attività di formazione professionale
della Provincia di Modena – 2004 - Progetto n. 2003-0514/Mo**

**“Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare
in provincia di Modena”**

Rapporto finale

Agosto 2005

*R & I s.r.l./Via C. Marx, 95 41012-Carpi (Mo)-Italy/tel. 0039-059-695848/fax 641945/c.f. 02189470368
Trib. Mo 39023 Cciaa Mo 271812 Cap. soc. 10.400
E-mail: info@r-i.it Web site: www.r-i.it*



Piano delle attività di formazione professionale della Provincia di Modena – 2004 - Progetto n. 2003-0514/Mo “Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare in provincia di Modena”

Gruppo di lavoro:

Direzione scientifica: Paola Bertolini

Direzione operativa: Daniela Bigarelli

Ricercatori senior: Monica Baracchi, Manuela Begnozzi, Cristina Fregni, Enrico Giovannetti,
Barbara Pistoresi, Federica Tagliazucchi.

Ricercatori junior: Stefania Corradi, Luciana Di Menno, Silvia Ricchi.

Rapporto finale:

a cura di Paola Bertolini e Daniela Bigarelli

Cap. 1: Paola Bertolini

Cap. 2: Monica Baracchi

Cap. 3: Monica Baracchi e Daniela Bigarelli

Cap. 4: Enrico Giovannetti

Cap. 5: Paola Bertolini e Daniela Bigarelli

Allegati: Daniela Bigarelli e Stefania Corradi

Indice

Introduzione	pag.	5
1. Il sistema alimentare nazionale e regionale	pag.	11
1.1 <i>Industria alimentare e sistema alimentare</i>	pag.	11
1.2 <i>Il sistema alimentare nazionale</i>	pag.	14
1.3 <i>L'Emilia Romagna nel contesto nazionale</i>	pag.	36
2. L'industria alimentare a Modena	pag.	47
2.1 <i>Le caratteristiche del settore</i>	pag.	47
2.2 <i>I prodotti realizzati</i>	pag.	59
2.3 <i>I mercati di sbocco</i>	pag.	67
2.4 <i>Le aree di approvvigionamento</i>	pag.	75
2.5 <i>Le certificazioni</i>	pag.	77
3. Il fabbisogno di competenze: i risultati dell'analisi sulle imprese	pag.	81
3.1 <i>Il comparto carni e salumi</i>	pag.	83
3.2 <i>Il comparto lattiero-caseario</i>	pag.	117
3.3 <i>Il comparto vino</i>	pag.	143
3.4 <i>Il comparto aceto</i>	pag.	167
3.5 <i>I principali risultati</i>	pag.	193
4. Turn-over e qualità del lavoro: i risultati dell'analisi sui lavoratori	pag.	207
4.1 <i>Premessa</i>	pag.	207
4.2 <i>Le retribuzioni e la qualità del lavoro</i>	pag.	217
4.3 <i>L'organizzazione industriale e la qualità del lavoro: il giudizio degli intervistati</i>	pag.	231
4.4 <i>Le prospettive di lavoro e la mobilità</i>	pag.	240
4.5 <i>I principali risultati</i>	pag.	258
5. Conclusioni	pag.	265
Allegati		
1. <i>Le indagini nazionali sui fabbisogni formativi e le competenze</i>	pag.	279
2. <i>Le qualifiche regionali</i>	pag.	299
3. <i>La formazione superiore</i>	pag.	319
4. <i>La formazione universitaria</i>	pag.	327
5. <i>La formazione professionale</i>	pag.	353
6. <i>La formazione post-laurea</i>	pag.	361
Bibliografia	pag.	365

Piano delle attività di formazione professionale della Provincia di Modena – 2004 - Progetto n. 2003-0514/Mo “Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare in provincia di Modena”

Introduzione

1. Perché il tema delle competenze nell'alimentare

Il tema delle competenze e del loro incremento ai fini della crescita o dello sviluppo economico ha assunto una rilevanza di primo piano sia nel dibattito di teoria economica sia nella discussione sulle strategie di politica economica da seguire. Non è un caso che su tale fronte si sia sviluppata una notevole iniziativa anche da parte dell'Unione Europea, con una ricaduta a cascata ai diversi ambiti locali.

La ricerca che viene presentata nelle pagine seguenti si inserisce all'interno del dibattito su tali temi, di cui approfondisce gli aspetti relativi al settore alimentare. Si tratta di un aspetto molto rilevante per la provincia di Modena: infatti, la trasformazione alimentare è una delle attività manifatturiere più importanti nell'economia della provincia, insieme all'industria metalmeccanica, al comparto ceramico e al tessile-abbigliamento.

Nonostante la sua rilevanza, il settore alimentare è stato a lungo trascurato nelle analisi relative alle potenzialità economiche del territorio o nelle proposte di intervento ad esso relative. Carente è anche l'attenzione nei confronti del tema delle competenze che fanno capo al settore alla luce dei cambiamenti in atto.

Eppure la trasformazione alimentare, anche grazie ad un profondo intreccio con la componente agricola e le altre attività economiche presenti, ha giocato un ruolo molto importante nello sviluppo del territorio. Ad esempio, lo sviluppo dell'industria meccanica ha trovato un importante stimolo nella domanda di tecnologia proveniente dalle imprese del settore alimentare, e viceversa, e l'interazione positiva tra la capacità innovativa espressa da entrambe le industrie ha rappresentato un elemento di propulsione importante dell'economia modenese.

Se nella storia dell'evoluzione economica della provincia, l'alimentare ha giocato un ruolo di primo piano, oggi la sua importanza è tale da travalicare lo stesso ambito territoriale. Ad esempio, è localizzata a Modena una delle più importanti aziende europee di lavorazione delle carni bovine, e nel caso delle carni suine le imprese modenesi assumono un ruolo significativo all'interno della filiera di trasformazione delle carni italiane. Per non parlare di alcuni prodotti di qualità che rendono Modena nota in tutto il

mondo, come nel caso dell'aceto balsamico. Sulla stessa economia agroalimentare regionale il “sistema Modena” ha una grande importanza, come è testimoniato dal fatto che, insieme a Parma, fornisce il maggior contributo alla produzione ed all'occupazione complessiva. Una riflessione sul tema delle competenze diviene quindi molto importante al fine di valutare la capacità di adeguamento del sistema, e le eventuali correzioni da apportare per rispondere alle sollecitazioni poste dai cambiamenti in atto. Se infatti l'alimentare ha costituito fino ad oggi un elemento qualificante dello sviluppo territoriale della provincia di Modena, è auspicabile che ancor più esso lo sia in prospettiva, per le molteplici funzioni che tale sistema, nel suo complesso, può adempiere.

Relativamente al tema delle competenze vi sono tuttavia alcuni elementi che segnalano l'insorgere di elementi critici che potrebbero affievolire le potenzialità del sistema. Un esempio significativo può essere la difficoltà da parte delle imprese alimentari a reperire manodopera e l'elevato turnover degli occupati (Bertolini, Giovannetti e Bruni, 2001; R&I srl, 2003). Tali elementi di criticità, che vengono indagati nella ricerca, possono essere enfatizzati dal rapido cambiamento che sta interessando il settore agroalimentare locale.

2. Le trasformazioni in corso ed il bisogno di competenze

Il settore agroalimentare ha avuto notevoli cambiamenti di tipo strutturale ed è sottoposto nel suo insieme a sollecitazioni di varia natura che interessano tutte le sue componenti.

Le imprese agricole sono state investite da cambiamenti radicali, con una netta riduzione del loro numero ed un aumento della superficie, anche se la loro dimensione appare ancora largamente inferiore rispetto ai nostri partner/concorrenti europei. Un elemento di cambiamento che interessa le imprese e che è poco conosciuto, riguarda lo sviluppo di relazioni contrattuali, di filiera, finalizzate a stabilizzare domanda e offerta e a migliorarne gli standard produttivi. Cambiamenti profondi stanno inoltre intervenendo su sollecitazione della politica agraria, interessata da un radicale processo di revisione.

Per quanto riguarda le componenti a valle, sono avvenuti cambiamenti molto importanti nella distribuzione alimentare, il cui processo di modernizzazione ha portato

alla concentrazione dell'attività all'interno di alcuni grandi gruppi. Ne è scaturita una crescita di importanza del segmento della grande distribuzione, per la sua capacità di concentrare la domanda espressa dai consumatori. Inoltre è diventata molto importante anche la ristorazione, sia privata che collettiva, per i cambiamenti negli stili di vita e la crescente diffusione del consumo di pasti fuori casa, per esigenze di lavoro o durante il tempo libero. Senza entrare nei dettagli delle trasformazioni avvenute o ancora in atto, sta mutando completamente l'assetto dei segmenti a monte e a valle della trasformazione alimentare, con conseguenze sia sul mercato delle materie prime, agricole e zootecniche, sia sui mercati di sbocco dei prodotti.

Cambiano poi le relazioni tra imprese, in seguito al mutamento della loro dimensione, alla terziarizzazione di alcune attività o servizi, all'aumento della specializzazione, ed alla ridefinizione del rapporto col sistema distributivo: ad esempio, l'aumento delle dimensioni della distribuzione modifica il sistema di relazioni con la trasformazione industriale, dato che muta il potere contrattuale che fa capo alle due componenti. Fra i cambiamenti strutturali, vanno ricordati anche quelli che hanno interessato le strutture cooperative, che nell'area modenese hanno avuto –ed hanno tuttora- un'importanza fondamentale all'interno del settore alimentare. L'impresa cooperativa è cresciuta dal punto di vista dimensionale, è entrata su mercati complessi, si è avvicinata progressivamente ai modi di funzionamento delle imprese private, su spinta della forte concorrenza. Tuttavia ha anche cercato, non senza fatica, di mantenere un interesse “sociale” e “solidaristico”, abbracciando nuovi temi di interesse per il consumatore ed il cittadino sensibile nei confronti delle questioni sociali e ambientali, divenendo essa stessa, come nel passato, un elemento di stimolo nei confronti di tali temi.

Per tutto il sistema agroalimentare, i problemi della qualità e della sua certificazione, della sicurezza alimentare e dell'igiene, sono divenuti punti centrali dell'organizzazione della filiera. Nuove sfide sono anche la difesa ambientale (eco-condizionalità), la sicurezza sul lavoro, la sicurezza degli animali e, più in generale, l'adeguamento alle nuove norme comunitarie, anche da parte delle imprese di piccole e medie dimensioni.

La trasformazione industriale, in quanto anello collocato al centro della filiera alimentare, risente dei profondi cambiamenti che stanno avvenendo sia a monte che a valle, ed essa stessa ne è un elemento di sollecitazione. Si pensi, in proposito,

all'importante ruolo che ha avuto nel promuovere strategie di qualità in tutta la filiera, nel momento in cui si sono diffuse le certificazioni ISO. Dal canto suo, la trasformazione industriale è interessata a profondi cambiamenti strutturali che toccano sia le dimensioni delle imprese, sia la loro organizzazione, sia i mercati di riferimento. Nell'ultimo decennio ci sono state modificazioni considerevoli per la necessità di competere su mercati più vasti e per effetto dell'innovazione tecnologica, con un conseguente impatto sul lavoro.

In sostanza, è cambiato radicalmente il modo di produrre del territorio. I tratti tradizionali di un'attività a lungo mantenuta su scala artigianale sono stati sostituiti da una spiccata organizzazione industriale, anche se l'apparato produttivo locale continua a caratterizzarsi per una diffusa presenza di piccole e medie imprese; l'orientamento verso la qualità della produzione, da sempre linea guida dell'industria alimentare dell'area, coniuga saperi tradizionali e tecnologie avanzate per il controllo della qualità in tutte le fasi del processo produttivo. I cambiamenti intervenuti hanno messo in discussione una formazione al lavoro fondata solo sui saperi tradizionali ed alla loro trasmissione implicita, attraverso la frequentazione e la familiarità con il contesto produttivo; la famiglia sempre meno è in grado di essere depositaria di questi saperi e centro per la loro trasmissione.

I cambiamenti strutturali che stanno investendo il settore agroalimentare portano con sé un problema di formazione e reperimento di capitale umano adeguato. Da una parte le imprese debbono rispondere ad una domanda sempre più attenta e diversificata da parte del consumatore finale; dall'altra parte, tuttavia, incontrano alcune difficoltà nel reperimento di manodopera qualificata. Su questo punto, una precedente indagine sull'industria agroalimentare modenese ha evidenziato le difficoltà di reperimento di forza lavoro, per la scarsità di manodopera sul mercato del lavoro locale; inoltre, è stata segnalata una particolare difficoltà a garantire la riproduzione delle competenze tecnico produttive che stanno alla base delle produzioni tipiche locali.

Gli elementi appena descritti hanno sollecitato l'esigenza di esaminare cosa sta cambiando nel contesto produttivo relativamente alle competenze in esso impiegate.

3. L'indagine sul campo

L'ambito della ricerca è stato delimitato alla trasformazione alimentare che, come abbiamo appena esposto, ha un ruolo cruciale nel complesso del sistema agroalimentare. Al suo interno, l'indagine si è concentrata su quattro comparti: si tratta delle carni e salumi, del lattiero-caseario, del vino e dell'aceto balsamico, che rappresentano le principali attività di trasformazione alimentare dell'area.

L'attività di ricerca, si è diretta innanzitutto sull'analisi delle principali trasformazioni in atto nelle imprese del settore, e degli effetti che questi cambiamenti hanno determinato sulle diverse aree aziendali e sulle competenze richieste dalle imprese. La tecnica utilizzata è quella delle interviste aperte in profondità, che sono state rivolte ad imprenditori ed altri testimoni di impresa, poiché l'approccio di tipo qualitativo è sembrato il più idoneo per cogliere i punti critici relativi alle competenze. All'interno di ciascun comparto, sono state intervistate sia imprese piccole che aziende medie e grandi, con un diverso ruolo all'interno della filiera produttiva, allo scopo di rappresentare e analizzare le principali tipologie aziendali presenti nell'industria locale, comprese alcune aziende di servizi che operano per questo settore.

Allo stesso tempo è stata realizzata una indagine su un campione di lavoratori allo scopo di rilevare la loro percezione nei confronti della propria collocazione lavorativa, all'interno delle imprese della trasformazione alimentare. Attraverso le interviste, si sono cercate spiegazioni di natura economica e sociale alla scarsa motivazione che spesso lega il lavoratore al proprio posto di lavoro; inoltre sono stati toccati alcuni punti importanti che definiscono la qualità del lavoro, al fine di verificare se l'eventuale disaffezione del lavoratore dell'industria alimentare possa essere ricondotto ad una scarsa percezione della qualità dell'inserimento lavorativo.

I risultati delle indagini sulle imprese (cap. 3) e sui lavoratori (cap. 4) costituiscono il nucleo centrale del rapporto di ricerca. Essi sono preceduti da una sintetica esposizione dei principali cambiamenti intervenuti nel sistema agroalimentare nazionale e regionale (cap. 1), e da una descrizione delle caratteristiche dell'industria alimentare modenese (cap. 2), al fine di fornire un quadro di riferimento generale entro cui collocare l'indagine sul campo. Il rapporto contiene inoltre alcuni allegati, che descrivono le indagini nazionali sui fabbisogni formativi e le competenze, e l'offerta

formativa destinata al settore agroalimentare, sia scolastica, che universitaria, professionale e post-laurea, presente in ambito regionale.

Le conclusioni sono contenute nella parte finale del rapporto. In questa sede ci preme soltanto sottolineare come l'analisi abbia rivelato il forte dinamismo delle imprese locali, ma anche la necessità di un adeguamento delle competenze professionali presenti, che si somma alle richieste di un miglioramento dei contenuti professionali e della partecipazione al lavoro espresse dai lavoratori, elementi che sollecitano una riflessione sull'adeguatezza dell'offerta formativa rivolta al settore.

1. Il sistema alimentare nazionale e regionale

1.1 Industria alimentare e sistema alimentare

L'industria di trasformazione alimentare ha in Italia grande importanza, collocandosi al secondo posto tra i settori manifatturieri italiani. La sua rilevanza va inoltre al di là della semplice incidenza quantitativa sulle variabili economiche: l'alimentare è infatti un elemento di primaria importanza sui mercati esteri, dove rappresenta un elemento cruciale di trasmissione di un'immagine di qualità del sistema paese. Sul fronte nazionale, inoltre, è ormai evidente a tutti il ruolo giocato dall'alimento nella produzione di esternalità positive o negative in termini di salute e di qualità della vita.

Al soddisfacimento dei bisogni alimentari del paese non concorre soltanto l'industria di trasformazione ma un complesso sistema che va dalla produzione della materia prima, compito svolto essenzialmente dall'agricoltura (nazionale od internazionale), alla distribuzione ed alla ristorazione, che provvedono a mettere a disposizione del consumatore il prodotto alimentare. Molte attività di servizio svolgono funzioni fondamentali, quali quelle che fanno capo ai controlli igienico-sanitari, di qualità a vario titolo, oppure alle strutture di sperimentazione e ricerca sia relativi ai prodotti che alle apparecchiature usate nei vari stadi del processo di produzione e distribuzione del prodotto (si pensi alle innovazioni che consentono la buona conservazione del prodotto anche nella sua movimentazione sul territorio).

La consapevolezza della complessità del sistema di relazioni che definiscono l'insieme alimentare, ha portato ormai da parecchi anni all'adozione dei concetti di sistema agro-alimentare (SAA) o agro-industriale (SAI); utilizzati già negli anni '70 negli Stati Uniti (Davis J.H., Goldberg R.A. 1958) e in Francia (Malassis 1979), solo più tardi sono entrati a far parte del bagaglio di conoscenze, indagini e metodologie del nostro paese. Spesso usati erroneamente come sinonimi, l'utilizzo di tali concetti insiste sulla rilevanza del sistema di relazioni esistenti all'interno del complesso alimentare per delinearne l'assetto organizzativo e la capacità di competere di tutto l'insieme e delle singole componenti. La collocazione delle singole parti all'interno del sistema alimentare consente di ricostruire la catena del valore che fa capo all'attività alimentare; è così

possibile monitorare il complesso della catena, i singoli segmenti ed le loro relazioni, al fine di verificarne elementi di forza e di debolezza.

Anche in Italia, seppur più tardi rispetto ad altri paesi, si è nel tempo presa consapevolezza dello sviluppo del sistema agro-alimentare; le analisi e le metodologie sviluppate in proposito, utilizzano approcci spesso difformi, che non facilitano la ricostruzione quantitativa dell'attività, il confronto temporale o quello territoriale. Va ricordato che la rilevazione dei dati si articola su base settoriale, a differenza del concetto di sistema agro-alimentare che si muove in un'ottica intersettoriale. Inoltre, l'affinamento dei concetti che fanno capo alla definizione del sistema, con l'inclusione di ambiti di attività prima scarsamente considerati –come ad esempio la ristorazione- rendono difficile la stima quantitativa di tali attività e difficile il monitoraggio nel corso del tempo.

Relativamente al sistema agro-alimentare nazionale, secondo gli ultimi dati resi disponibili dall'Inea e relativi al 2003, il complesso viene stimato intorno ai 203 miliardi di euro, pari al 15,6% del PIL; l'incidenza sulla produzione nazionale è significativa e si mantiene grosso modo stabile nel corso del tempo, al netto delle fluttuazioni congiunturali che appaiono comunque abbastanza contenute (Inea 2005). Tuttavia, a tale proposito è opportuno precisare che la stima dell'aggregato, per le ragioni esposte sopra, cambia nel corso del tempo, con l'inclusione di nuove attività che di mano in mano sono emerse come rilevanti all'interno del contesto agro-industriale (è il caso ad esempio della ristorazione, prima non inclusa all'interno dell'aggregato).

L'evoluzione del sistema segue, seppur con un certo ritardo, i percorsi già attuati negli altri paesi più sviluppati dell'UE. Senza voler entrare nei dettagli, si ricorda che i tratti principali sono l'aumento delle attività di trasformazione, condotte in fasi/segmenti produttivi sempre più specializzate e la crescita delle dimensioni delle imprese che svolgono tale attività; un aumento della dimensione internazionale delle forniture e delle vendite; una concentrazione della distribuzione all'interno della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) ed un aumento di importanza delle funzioni che fanno capo alla distribuzione ed alla logistica all'interno del sistema (Malassis e Ghersi, 1995; Cesaretti, Marani e Sodano 1994).

All'interno del sistema alimentare, l'industria di trasformazione occupa il 12,7% (Tav. 1). La componente industriale è stata nel corso degli anni '70 il centro gravitazionale dell'intero sistema alimentare, mentre a partire dalla seconda metà degli

anni '80 è soprattutto la distribuzione che detiene tale ruolo. La Tav. 1 evidenzia il fenomeno: si può vedere l'importanza rivestita dai servizi, che rappresentano quasi il 50% del valore del complesso dell'attività, per il 15,5% connessi alla ristorazione e per il 34,2% alla distribuzione.

Tav. 1 – Industria alimentare e principali componenti del PIL del Sistema agro-alimentare nazionale (percentuali)

	1998	2000	2003
VA Agricoltura	16,0	14,6	15,7
Consumi intermedi agricoli	8,4	7,7	7,8
Commercio e distribuzione	33,1	34,9	34,2
VA industria alimentare	16,2	17,0	12,7
VA servizi ristorazione	15,3	14,6	15,5
Contributi a produzione agricola	3,0	3	5,9
Investimenti agro-industriali	8,0	8,2	8,3
Totale	100,0	100,0	100,0

Fonte: elaborazione su dati Inea

La trasformazione alimentare deve fare i conti non solo con un consumatore sempre più attento ma anche con un sistema distributivo moderno e con un forte potere contrattuale. Un esempio significativo di tale fenomeno è rappresentato dal diffondersi dei marchi commerciali, strategia seguita da tutti i grossi canali distributivi, che impongono nuove regole alla trasformazione industriale. Non è infrequente il caso in cui il trasformatore è presente all'interno del canale distributivo con i propri marchi aziendali e con prodotti a marchio del distributore, senza tuttavia avere un controllo sulle politiche di prezzo effettuate da chi fa la distribuzione. Maggiori preoccupazioni nei confronti della distribuzione possono emergere per le imprese di media e grande dimensione, che sono più esposte nei confronti della grande distribuzione organizzata (GDO) (Ismea, 2005).

1.2 Il sistema alimentare nazionale

1.2.1 Alcune caratteristiche dell'industria alimentare

L'industria di trasformazione mantiene comunque una rilevanza di primo piano: nella Tav. 2, si può vedere la crescita di importanza di questa attività rispetto alla componente agricola ed anche rispetto al complesso dell'industria manifatturiera nazionale.

Tav. 2 - Rilevanza dell'industria alimentare italiana
Valore Aggiunto al costo dei fattori, valori correnti milioni di euro

Anni	Valore aggiunto dell'industria alimentare, delle bevande e del tabacco	Numeri indice (1999=100)	% del valore aggiunto dell'industria alimentare su		
			VA agricoltura; silvicoltura e pesca	VA industria manifatturiera	PIL a prezzi di mercato
1999	20738	100,0	65,9	10,1	1,9
2000	21286	102,6	68,5	10,0	1,8
2001	22233	107,2	69,7	10,2	1,8
2002	24423	117,8	77,1	11,1	1,9
2003	25915	125,0	80,8	11,7	2,0

Fonte: Inea

Secondo i dati dell'ultimo Censimento dell'industria e dei servizi (Tav. 3), il numero delle imprese alimentari ammontava alla data di rilevazione a circa 67.000 imprese, per gran parte localizzate nel Centro-Nord del paese (73% degli occupati e 75% del VA) (Inea 2004). Il tessuto produttivo appare caratterizzato dalla vasta presenza della piccola dimensione, con una media di 6 addetti ed un valore della produzione di 1,5 milioni di euro (Tav. 7). La dimensione media delle imprese è decisamente più contenuta rispetto alla media europea e sostanzialmente statica, mentre in altri paesi –ed in particolare nei principali partner commerciali dell'Italia- si registra un aumento delle dimensioni. Tuttavia il nostro paese appare meglio posizionato rispetto alla media comunitaria, dove le dimensioni medie appaiono in flessione, seppur lieve.

Tav. 3 – Imprese e unità locali per gruppo economico, 1991-2001

	Imprese		Unità locali	
	1991	2001	1991	2001
Produzione, lavoraz. e conservazione di carne e di prodotti a base di carne	3758	3672	4387	4302
Lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce	402	415	477	490
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	1588	1933	1822	2233
Fabbricazione di oli e grassi vegetali e animali	4717	4416	5080	4773
Industria lattiero-casearia	4339	3927	4851	4817
Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei	2681	1966	2911	2203
Fabbricazione di prodotti per l'alimentazione degli animali	558	607	792	787
Fabbricazione di altri prodotti alimentari	40430	46995	43307	50525
Industria delle bevande	3430	3005	4015	3550
Totale	61903	66936	67642	73680

Fonte: Istat

Se si esaminano i dati tratti dal campione Federalimentari sui bilanci delle imprese, ne emerge un quadro abbastanza differente, anche perché il database raccoglie informazioni di bilancio relative alle imprese che superano la soglia dei 4,6 milioni di € di fatturato; nel complesso si tratta di circa 20 mila imprese, i cui ricavi sono pari ad oltre i 2/3 di quelli complessivi. La Tav 4 evidenzia l'importanza delle imprese di maggiore dimensione, che tendono ad accrescere il proprio peso all'interno del campione esaminato sia per quanto riguarda la distribuzione dei ricavi che l'orientamento all'export. Le imprese medie e piccole, nel periodo considerato, appaiono perdere terreno sia nella produzione che nell'esportazione, con una flessione particolarmente significativa per la piccola dimensione.

Tav. 4 – Distribuzione percentuale dei ricavi e dell'export per tipologia di impresa

	1999		2000		2001		Variazione 2001/1999	
	Ricavi	Export	Ricavi	Export	Ricavi	Export	Ricavi	Export
Grandi	64,0	70,9	66,4	70,0	68,0	73,2	6,2	3,2
Medie	30,4	27,8	28,8	28,5	28,1	26,0	-7,5	-6,6
Piccole	5,7	1,3	4,8	1,4	4,0	0,9	-30,1	-31,7
Totale	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	-	-

Fonte: Inea

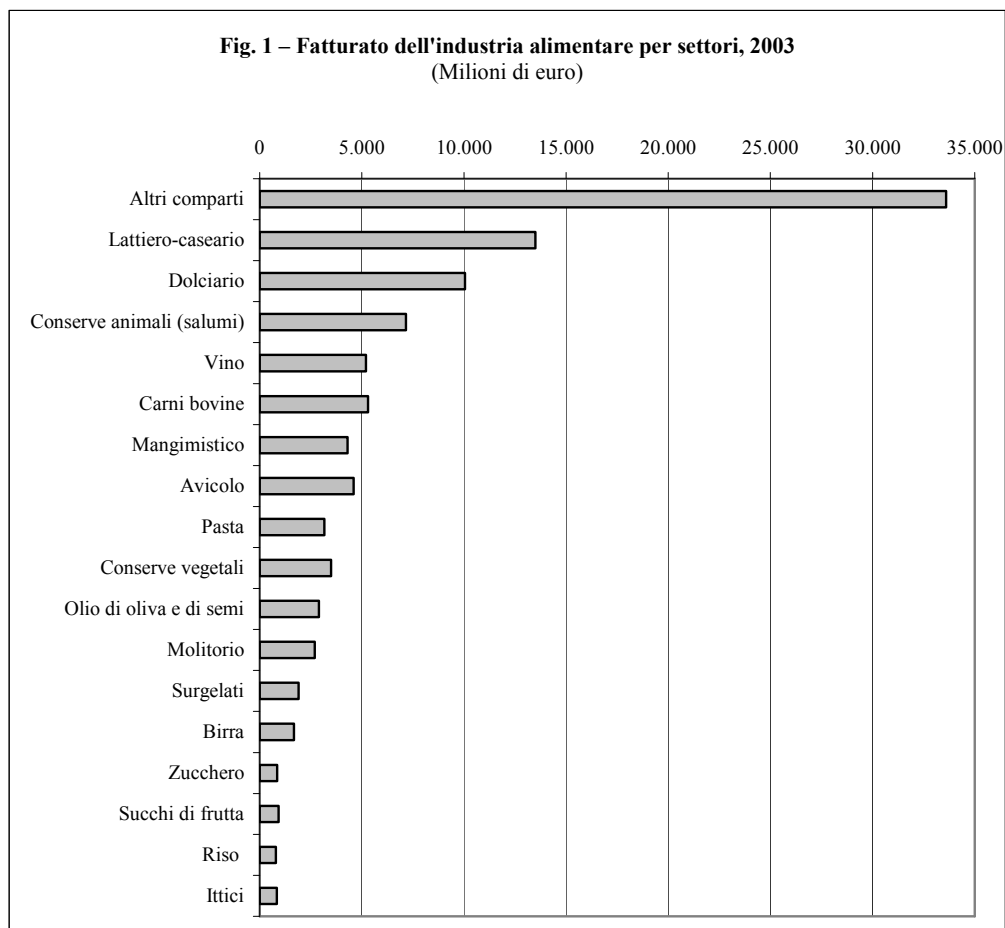
In proposito va poi evidenziato che non sono poche le preoccupazioni che riguardano la capacità dell'impresa alimentare italiana nei confronti di quelle che sono le attuali direzioni assunte dal contesto internazionale. Qui infatti, sia che si consideri lo scenario europeo che quello mondiale, operano imprese che hanno mediamente dimensioni ben maggiori rispetto a quelle italiane; ad esempio, il fatturato medio delle imprese multinazionali americane era nel 2000 di circa 16 miliardi di euro e quelle europee di 11,5 miliardi (Inea, Annuario 2002), mentre una delle maggiori imprese italiane, quali Barilla, aveva un fatturato di 2,2 miliardi di euro (Tav. 5).

Tav. 5 – I principali gruppi alimentari in Italia

N.	Denominazione	2000		2001	
		Fatturato (Miloni di euro)	Addetti	Fatturato (Miloni di euro)	Addetti
1	Parmalat	7349	38303	7802	36209
2	Barilla	2104	6881	2202	6971
3	Nestlè	1715	5768	1676	5281
4	Ferrero	1531	5477	1603	5543
5	Veronesi	1272	6430	1544	6190
6	Cremonini	1367	4361	1341	4329
7	Perfetti	-	-	1337	4311
8	Cirio	1264	18636	1128	17434
9	Galbani	1079	4240	1107	4 080
10	San Pellegrino	715	1973	763	2085
11	Lavazza	707	1705	741	1617
12	Granarolo	548	1477	673	1424
13	Kraft	680	1445	654	1402
14	Conserve Italia	586	2729	628	2689
15	Coca Cola	614	1938	610	1902
16	Star	529	1557	541	1445
17	Campari	444	932	503	1140
18	Heineken	461	1069	482	1069
19	Eridiana	1222	1889	378	842
20	Segafredo-Zanetti	305	1593	311	1541
21	Malgara Chiari & Forti	329	1082	135	465
	Totale	24821	109485	26159	107969

Fonte: Mediobanca e Largo Consumo

Per quanto riguarda la distribuzione per comparti, in Italia il più importante è quello lattiero caseario, con il 13,1% del fatturato, cui seguono dolciario (9,8%), salumi (7%), carni bovine (5,1%) e vino (5%) (Fig. 1).



Fonte: stime Federalimentare, maggio 2004

Anche l'analisi per comparto evidenzia la dispersione dell'attività su di un numero elevato di imprese; il fenomeno è generalizzato ed interessa anche le attività le cui dimensioni medie sono superiori (lattiero-caseario, trasformazione dell'ortofrutta, della carne e del pesce) (Ismea 1997).

Secondo i dati dell'ultimo Censimento, le Unità Locali sono in aumento rispetto a quelle rilevate nel 1991 ma in flessione rispetto alla rilevazione intermedia del 1996. I dati segnalano un aggiustamento strutturale prima volto a concentrare il numero delle unità locali e poi ad ampliarne le dimensioni in termini di addetti, dal momento che questi aumentano a partire dal 1996. La dinamica non interessa allo stesso modo tutti i comparti; per una analisi di maggior dettaglio si veda la Tav. 3.

1.2.2 La dinamica occupazionale dell'industria alimentare

Nel complesso, il numero di occupati dell'industria alimentare è di 491 mila unità; si tratta di un'incidenza che si aggira stabilmente intorno al 2% del complesso dell'occupazione nazionale ed al 9.7% di quella relativa all'industria manifatturiera (Tav. 6).

L'occupazione nella trasformazione alimentare nazionale è apparsa in flessione nel corso degli anni '90, nonostante i risultati positivi dell'attività nel corso del tempo ed al netto delle fluttuazioni congiunturali. Il dato è confermato sia nelle rilevazioni campionarie sulle forze di lavoro (Tav. 6), sia nel Censimento dell'industria (Tav. 7). Secondo la fonte Censuaria, unici comparti in controtendenza sono le lavorazioni carni e gli alimentari vari, che dal punto di vista occupazionale rappresentano le principali attività alimentari del paese.

In proposito bisogna ricordare che l'industria alimentare è stata investita da sensibili cambiamenti organizzativi intervenuti a partire dalla metà degli anni '80, con la corsa ad operazioni di acquisizione e fusione di varia natura. Questi fenomeni, insieme alla costante immissione di tecnologie di automazione dei processi produttivi, hanno avuto un impatto sull'assetto occupazionale, con un ridimensionamento del numero di occupati. Inoltre, specie a partire dalla seconda metà degli anni '80, si è diffusa una tendenza al decentramento di alcune attività ad imprese di servizio. Tuttavia, la Tav. 6 evidenzia una relativa stabilità occupazionale a partire dagli inizi del nuovo millennio, segno che si stanno esaurendo i processi di aggiustamento conseguenti ai riordini organizzativi societari.

Tav. 6 - Occupazione nell'industria di trasformazione alimentare in Italia secondo la rilevazione sulle forze di lavoro

	Occupazione		Numeri indice (1999=100)	% degli addetti dell'industria alimentare su		
	Totali	% Dipendenti su UL		agricoltura, silvicoltura e pesca	industria manifatturiera	totale nazionale
1999	475,3	-	100,0	34,6	9,4	2,1
2000	471,4	70,0	99,2	35,0	9,3	2,0
2001	459,5	71,1	96,7	34,1	9,1	1,9
2002	491,4	70,9	103,4	37,2	9,7	2,0
2003	491,2	90,0	103,3	38,6	9,7	2,0

Fonte: Inea

Il quadro occupazionale è largamente dominato dal lavoro dipendente, la cui incidenza sul complesso degli occupati è aumentata nel corso del tempo, anche se va trattato con una certa cautela il dato relativo all'ultimo anno che evidenzia un'impennata dell'incidenza del lavoro dipendente, dovuto probabilmente all'emersione di sommerso rispetto agli anni precedenti. E' bene ricordare che l'industria alimentare, come del resto l'agricoltura, è caratterizzata da una considerevole stagionalità delle produzioni, che richiede un vasto impiego di lavoro stagionale, più difficile da rilevare e controllare da un punto di vista statistico.

Tav. 7 - Occupazione nell'industria di trasformazione alimentare in Italia secondo il Censimento dell'industria e dei servizi

	Addetti imprese		Numero addetti per unità locale	
	% 2001	Variazione 2001/1991	1991	2001
Produzione, lavoraz. e conservazione di carne e di prodotti a base di carne	13,0	102,6	13,2	13,4
Lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce	1,5	87,6	18,8	13,7
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	7,1	85,3	20,2	14,1
Fabbricazione di oli e grassi vegetali e animali	3,7	86,0	3,9	3,4
Industria lattiero-casearia	11,8	89,1	10,1	10,9
Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei	2,9	86,4	5,1	5,8
Fabbricazione di prodotti per l'alimentazione degli animali	2,0	87,7	13,6	11,5
Fabbricazione di altri prodotti alimentari	49,6	102,3	4,9	4,4
Industria delle bevande	8,4	79,0	11,6	10,5
Totale	100,0	95,2	6,8	6,0

Fonte: Istat

Le punte stagionali di domanda sono soddisfatte in misura crescente dall'utilizzo di lavoratori immigrati: anche se non è possibile fornire dati quantitativi relativi alla specifica attività di trasformazione alimentare, gli osservatori privilegiati e la letteratura sviluppata nel corso degli anni hanno evidenziato che vi è un ciclo di occupazione che si è consolidato nel corso del tempo, che prevede un primo ingresso del lavoratore in agricoltura (solitamente al Sud del paese), con successivo passaggio ai lavori di trasformazione industriale nelle industrie alimentari delle aree Centro-settentrionali. In generale, i lavori svolti dagli immigrati sono i più faticosi ed umili; sotto questo profilo richiedono anche minor investimento in competenze anche se l'adeguamento agli standard qualitativi italiani richiedono comunque tempi di apprendimento per i lavoratori.

1.2.3 Piccola e media imprese, distretti agro-alimentari e produzioni di qualità

L'industria alimentare nazionale appare nel complesso sottodimensionata rispetto alla media europea. Tuttavia, è opportuno ricordare a tale proposito che il sistema produttivo italiano ha sempre avuto molta attenzione nei confronti delle produzioni di qualità locale, non sempre compatibili con un rapido affermarsi di un'organizzazione industriale della produzione. Numerosi esempi sono stati sviluppati a tale proposito su alcuni prodotti tipici nazionali (Bertolini 1987; Giovannetti 1987). Gli studi hanno messo in risalto, la presenza di aree di specializzazione produttiva, incentrate intorno a prodotti di qualità territoriale, con una diffusa presenza di piccole e medie imprese.

Anche per l'attività agro-alimentare, come è avvenuto per altre produzioni, si è sviluppato un filone di studi sui distretti agro-alimentari e sulla loro localizzazione e sulle prospettive nei confronti degli scenari evolutivi in corso (Bertolini e Giovannetti 2003). Senza entrare nel merito di tali problematiche, le ricerche di carattere generale hanno ripreso il concetto di distretto marshalliano applicandolo allo studio dell'economia italiana (Becattini 1998; Brusco 1993); numerosi studi hanno approfondito gli elementi teorici relativi alle potenzialità ed ai limiti dei sistemi di piccola e media impresa, alle relazioni tra imprese, alle modalità attraverso cui si sviluppa e diffonde l'innovazione. L'applicazione all'agro-alimentare dell'approccio che valorizza i distretti ha portato da un canto all'individuazione della loro esistenza anche in questo tipo di attività e a studiarne le peculiarità. Recentemente, sono stati fatti tentativi di individuare la distribuzione dei

distretti a livello nazionale, facendone una mappatura connessa alle produzioni di qualità (Cortese, Mastrostefano e Screpis 2004).

Già i primi studi sviluppati sui distretti alimentari (Bertolini 1987, Giovannetti 1987) hanno messo a fuoco l'importanza delle relazioni tra sistemi di piccole e medie imprese e produzioni di qualità a contenuto territoriale; qualità, sviluppo endogeno, territorio e sua valorizzazione, cooperazione e sviluppo di buone istituzioni è stato evidenziato da sempre essere l'humus costitutivo e di buon funzionamento delle economie dei distretti agro-alimentari. Più recentemente, è stato messo in rilievo la capacità di tenuta di tali sistemi là dove tale humus si mantiene e si rafforza, anche sotto la spinta della globalizzazione (Bertolini e Giovannetti 2003).

L'Unione Europea ha espresso un indirizzo di difesa della produzione di qualità agroalimentare, attraverso l'introduzione dei vari marchi di certificazione e di difesa, che hanno affiancato i marchi già prima esistenti per il vino. L'Italia, insieme alla Francia, è il paese che incide maggiormente sulla produzione di qualità europea, dove vi è un netto primato dell'area mediterranea. Con 136 prodotti di qualità riconosciuti nel 2004 come DOP e IGP, ed escludendo i vini Doc e Docg, i prodotti tipici avevano nel 2001 un valore della produzione di 4.000 milioni di euro, pari al 8% della PIV complessiva (Inea 2005). Riguardo alla localizzazione, l'Italia settentrionale ha circa la metà di queste produzioni. E' opportuno precisare che tuttavia i prodotti di qualità territoriale riconosciuti a livello nazionale sono ancora maggiori: nel 2004, infatti il Mipaf ha riconosciuto 3.714 specialità territoriali tradizionali (Inea 2005), a cui vanno aggiunti i vini (circa 330 doc).

I prodotti di qualità territoriale hanno soprattutto un consumo interno, spesso addirittura regionale, in quanto ingredienti tipici della cucina italiana; di essi soltanto una decina vengono anche destinati ai mercati esteri; tuttavia essi rappresentano un elemento molto importante per la valorizzazione complessiva della produzione italiana all'estero.

Nonostante vengano spesso indicati come prodotti di nicchia rispetto al complesso della produzione italiana, sono un elemento molto importante dell'immagine del paese all'estero ed un canale d'entrata del made in Italy sui mercati internazionali.

1.2.4 I rapporti con i mercati esteri

La dinamica di lungo periodo del saldo commerciale alimentare italiano è stabilmente in passivo, sia per quanto riguarda la componente agricola (materie prime) che quella della trasformazione alimentare.

Si tratta di un fenomeno strutturale, dovuto alla limitata base produttiva del nostro paese in relazione alla domanda espressa dalla popolazione; la carenza si è mantenuta ed ampliata nel corso del tempo, nonostante il forte ammodernamento dell'agricoltura nazionale. Diversi elementi hanno concorso ad accrescere la dipendenza dai mercati esteri: intanto vi è la componente di consumo che fa capo ai prodotti coloniali (the, caffè, banane e frutta tropicale), che rappresenta una voce rigida ed ineliminabile di dipendenza dai mercati esteri. In secondo luogo, la diffusione di stili alimentari nuovi (cucina e prodotti etnici od internazionali) oppure la stessa destagionalizzazione dei consumi tipici della cultura alimentare italiana non fanno che accrescere la necessità di ricorrere ai mercati esteri. La crescita stessa della catena di trasformazione del sistema agro-alimentare, richiede un ricorso crescente ai mercati esteri per rispondere alle esigenze di destagionalizzazione della produzione e dell'offerta del sistema industriale e distributivo (Tav. 8).

Tav. 8 - Bilancia commerciale dei prodotti alimentari

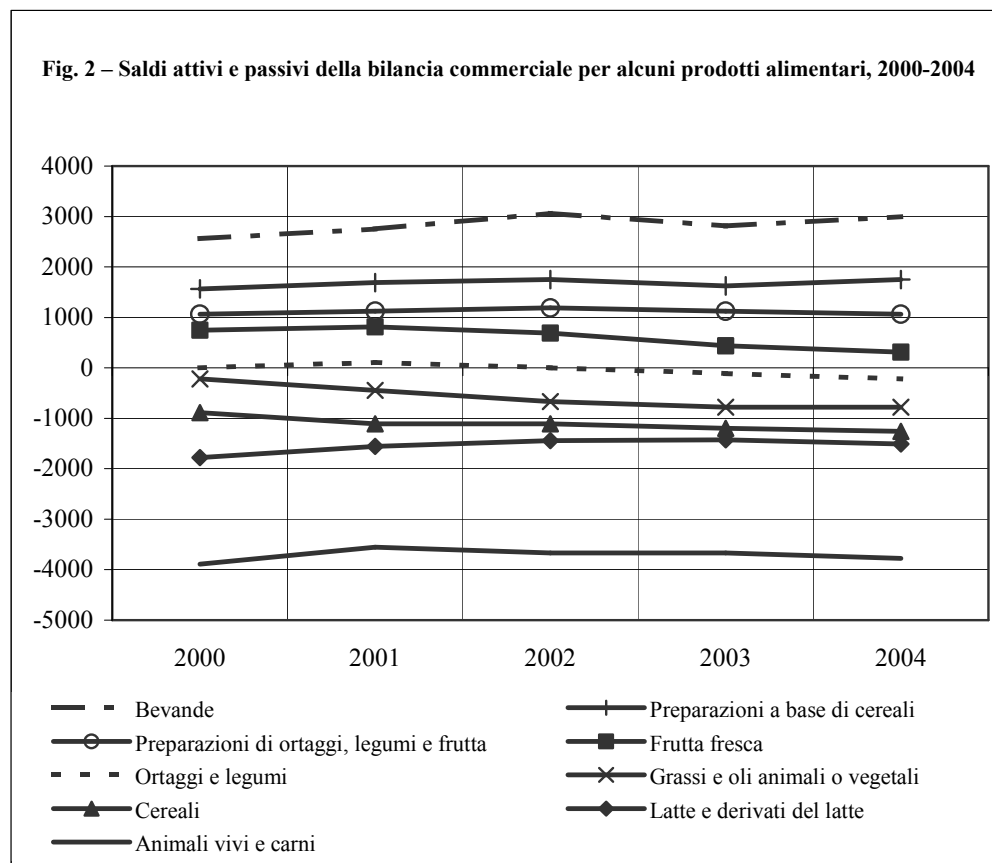
	1995	2000	2001	2002	2003	2004 ¹
<i>Esportazioni</i>						
Prodotti dell'agricoltura, della caccia e della silvicoltura	3362	3678	4071	4015	3993	3599
<i>di cui: Unione europea</i>	2813	3090	3393	3328	3266	2923
Prodotti della pesca e della piscicoltura	132	180	180	156	151	164
<i>di cui: Unione europea</i>	118	163	162	133	131	136
Prodotti alimentari, bevande e tabacco	10167	13066	14009	15010	14904	15525
<i>di cui: Unione europea</i>	6810	8461	9062	9712	9758	10178
<i>Importazioni</i>						
Prodotti dell'agricoltura, della caccia e della silvicoltura	8352	8567	8329	8352	8547	8417
<i>di cui: Unione europea</i>	4284	4601	4332	4347	4728	4354
Prodotti della pesca e della piscicoltura	465	661	692	696	745	749
<i>di cui: Unione europea</i>	355	527	549	560	603	591
Prodotti alimentari, bevande e tabacco	15185	17135	18373	18450	18671	19360
<i>di cui: Unione europea</i>	12116	13629	14430	14574	14900	15341
<i>Saldo</i>						
Prodotti dell'agricoltura, della caccia e della silvicoltura	-4990	-4889	-4258	-4337	-4554	-4818
<i>di cui: Unione europea</i>	-1471	-1512	-939	-1019	-1461	-1431
Prodotti della pesca e della piscicoltura	-333	-482	-512	-540	-594	-586
<i>di cui: Unione europea</i>	-237	-364	-387	-427	-473	-455
Prodotti alimentari, bevande e tabacco	-5018	-4069	-4364	-3440	-3768	-3835
<i>di cui: Unione europea</i>	-5306	-5168	-5368	-4862	-5142	-5163

Fonte: elaborazione su dati Istat

¹ I dati del 2004 sono provvisori. Dal 1° maggio 2004, l'Unione europea è costituita da 25 paesi. La ricostruzione della serie è stata effettuata dal 1993, primo anno per il quale sono disponibili i dati relativi alla Slovenia.

La dipendenza alimentare strutturale nel corso del tempo si è mantenuta tale in concomitanza con l'affermarsi di una specializzazione del nostro paese nell'attività di trasformazione industriale dei prodotti alimentari. In altre parole, dato il carattere strutturale del disavanzo commerciale agricolo, l'aumento della specializzazione nella trasformazione determina un crescente ricorso ai mercati esteri per le forniture di materie prime o di prodotto semilavorato. In sostanza, anche per l'alimentare si confermano le caratteristiche di paese trasformatore, indipendentemente dalla disponibilità di materie prime alimentari. Un esempio significativo può essere il caso del caffè: nonostante l'Italia non produca sul proprio suolo un solo chicco di caffè, essa è nota a livello mondiale per il proprio caffè, che è divenuto un'importante voce di esportazione e che consente anche di veicolare l'esportazione di tecnologie connesse alla produzione di caffè italiano.

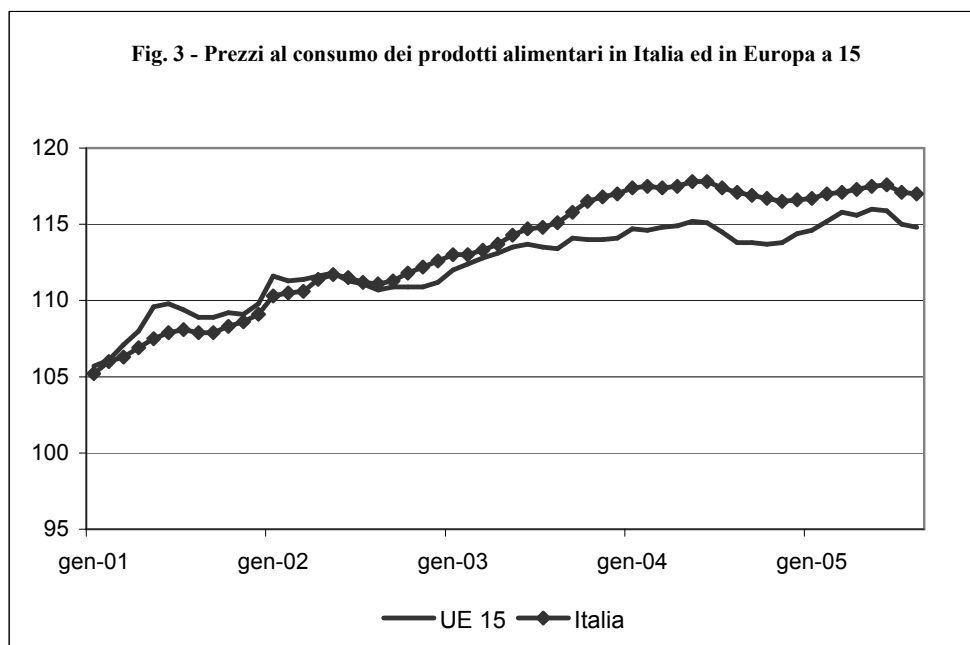
Relativamente alle principali voci di importazione, è noto che in Italia vi è un trend di lungo periodo caratterizzato da una dipendenza strutturale, che si mantiene dal dopoguerra, per le carni (inclusi gli animali vivi destinati alla zootecnia), i cereali ed i lattiero caseari. Invece, tra le principali voci di esportazione vi sono le bevande (vino in particolare), gli ortaggi e la frutta fresca ed i prodotti della trasformazione cerealicola (paste e prodotti da forno) (Fig. 2).



Fonte: Ismea

Tali caratteristiche si mantengono ancora oggi; da segnalare, tuttavia, alcuni elementi che indicano una perdita di spazio del nostro paese sui mercati esteri. Infatti, si è registrato a partire dal 2002 un peggioramento del saldo di tutti i prodotti deficitari (con unica eccezione del latte, che migliora la propria posizione) ed una difficoltà dei prodotti da cui provengono saldi attivi. Significativa è la forte flessione di frutta fresca, che in precedenza aveva rappresentato una importante voce della presenza italiana in Europa (ad esempio sul mercato tedesco).

Se si confrontano i prezzi dei prodotti alimentari italiani con quelli europei, si può vedere che a partire dagli inizi del 2000 i prodotti italiani hanno prezzi più elevati: ciò può segnalare la perdita della capacità di competere sui mercati esteri da parte del nostro paese, in anni in cui l'inflazione interna non può essere compensata dal ricorso alla svalutazione della moneta (Fig. 3).



Fonte: elaborazione su dati Eurostat

La principale area di riferimento commerciale è quella dei 25 paesi dell'UE, che domina lo scenario del commercio internazionale dell'Italia. I principali paesi di riferimento sono la Germania, che è il principale partner commerciale. Tuttavia, nel corso degli anni più recenti si riduce sia la quota di importazioni che di esportazioni relative a quest'area, segnalando la progressiva apertura dell'Italia verso nuovi paesi su spinta della globalizzazione.

1.2.5 Un cenno ai cambiamenti dell'agricoltura nazionale

Come abbiamo visto nelle pagine precedenti, l'allungamento della catena alimentare (Malassis 1979, Malassis e Ghersi 1985) ha portato ad una separazione crescente tra il momento della produzione agricola e quello del consumo alimentare, modificando il ruolo e le funzioni prioritarie svolte dall'agricoltura rispetto ai bisogni alimentari del paese; le funzioni agricole riguardano ora essenzialmente la fornitura della materia prima destinata alle successive trasformazioni. Tale fornitura ha comunque

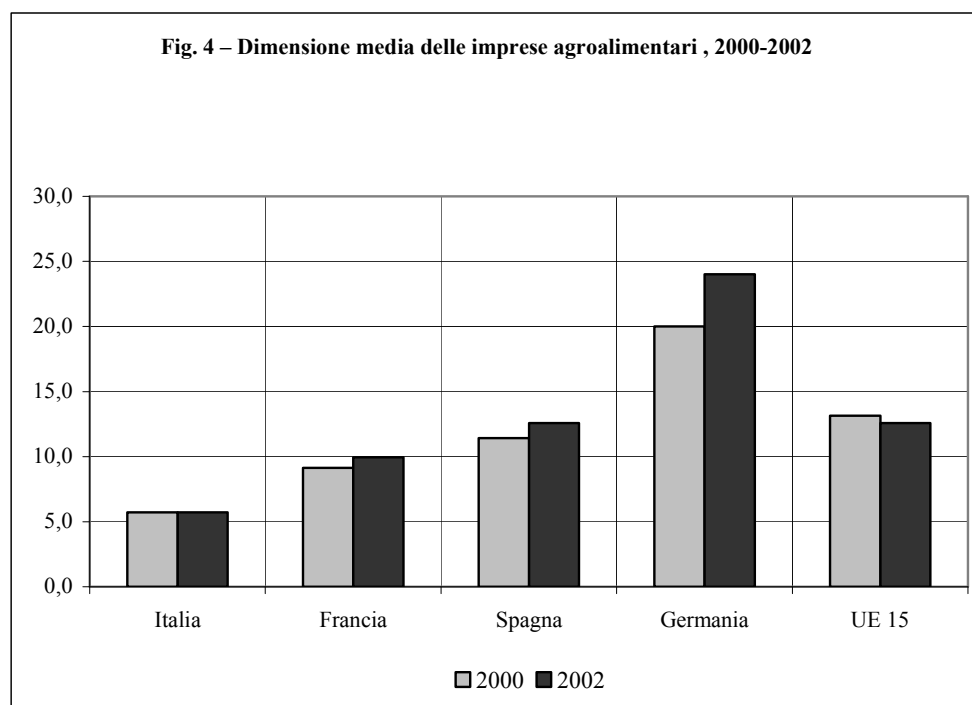
un'importanza fondamentale e mantiene un ruolo di primo piano all'agricoltura nazionale. Questa deve essere in grado di mantenere le forniture a prezzi competitivi e stabili, sì da consentire a sua volta agli anelli a valle di mantenere e rafforzare il proprio spazio di mercato. L'agricoltura, inoltre, è chiamata a rispondere alle esigenze di controllo della qualità imposte dai segmenti a valle, che a loro volta debbono soddisfare esigenze di consumo complesse. Ciò che avviene nel settore primario ha quindi una rilevanza di primo piano per l'insieme della attività alimentare; le recenti crisi alimentari indotte da incidenti incorsi nell'attività primaria (si pensi al caso del BSE) si sono riversati sull'intera attività di trasformazione e distribuzione del prodotto. L'impresa agricola ha quindi una grande responsabilità relativamente alle dinamiche, ai successi e agli insuccessi dell'intera attività che fa capo agli alimenti.

L'agricoltura italiana è stata interessata da un intenso processo di modernizzazione, che ha mutato radicalmente sia lo spazio rivestito dal settore primario nell'economia nazionale, sia le sue funzioni rilevanti, sia le forme organizzative delle strutture produttive che operano ai differenti livelli. I processi di trasformazione intervenuti hanno seguito, nei tratti più generali, l'evoluzione che ha investito l'intera agricoltura europea, a cui quella italiana è saldamente collegata, grazie alla crescente integrazione dei mercati e delle politiche di sostegno. I tratti evolutivi principali hanno evidenziato alcuni aspetti salienti di carattere generale, che si sono stabilmente manifestati nell'arco dell'ultimo ventennio e che hanno reso l'evoluzione dell'agricoltura italiana non dissimile da quanto è avvenuto nella maggior parte dei paesi della Comunità. Richiamiamo alcuni di tali tratti, senza avere la pretesa di esaurire in pochi cenni la molteplicità dei cambiamenti da cui è stata investita l'agricoltura nazionale.

Lo spiccato processo di crescita ha annullato le distanze prima esistenti con l'agricoltura degli altri paesi europei: al di là delle fluttuazioni congiunturali, il volume della produzione è cresciuto a ritmi sostenuti; i processi di ammodernamento sono evidenti nell'aumento della dimensione delle imprese e nella crescita della produttività per ettaro e per occupato. Il processo descritto investe in generale tutta l'agricoltura italiana, anche se con ritmi diversificati a seconda dei livelli territoriali e delle diverse regioni.

La crescita settoriale è per gran parte guidata dalle misure di politica agraria adottate, con una netta prevalenza delle politiche comunitarie.

Per quanto riguarda la struttura e l'organizzazione delle aziende agricole, si segnala una considerevole contrazione in termini numerici; inoltre la superficie tende a concentrarsi all'interno delle classi di dimensione maggiori (oltre i 50 ettari), anche se permane una diffusa presenza di imprese piccole e piccolissime (Fig. 4).



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Eurostat

Indipendentemente dalla loro dimensione, le aziende agricole italiane sono saldamente ancorate ad un'economia di tipo familiare ed appaiono nel complesso ben integrate con i differenti mercati, sia dei fattori che dei prodotti.

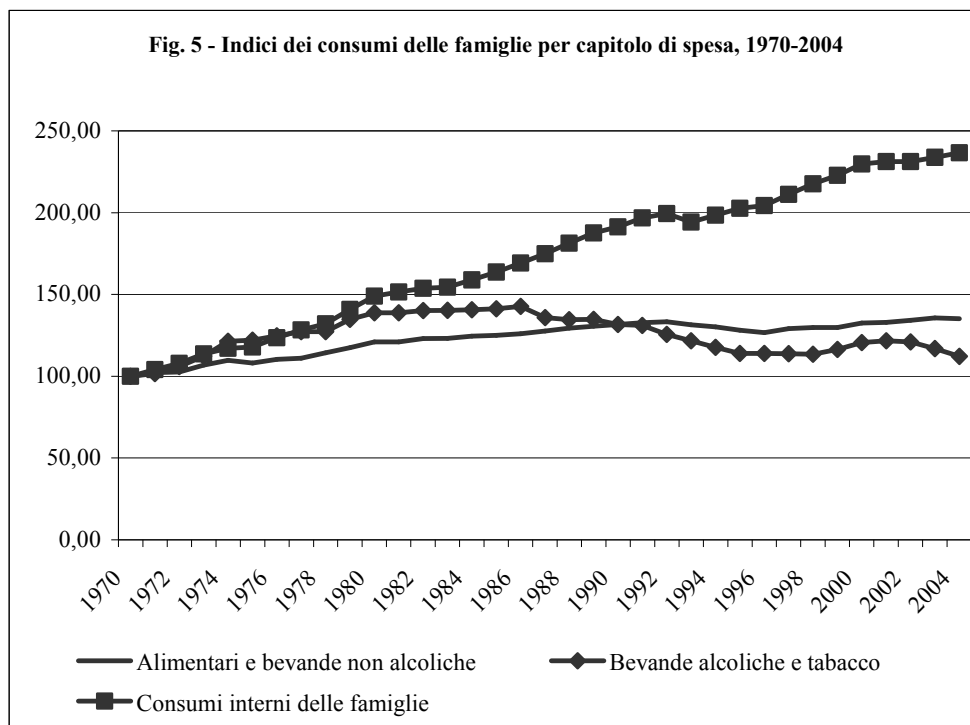
Se queste sono le generalità dello sviluppo nazionale, vi sono però numerose specificazioni dello sviluppo settoriale. Gli studi che si sono sviluppati su tali temi in seguito all'applicazione settoriale del dibattito sui distretti industriali e sul ruolo della piccola e media impresa, ha evidenziato anche per l'agricoltura la coesistenza di modelli di sviluppo differenti all'interno del paese cui fanno capo forme organizzative profondamente diverse. Una delle più importanti specificazioni dello sviluppo settoriale

sembra essere comunque quella legata alla localizzazione che appare come la variabile più forte nello spiegare la varianza delle forme organizzative e delle *performances* dei vari sistemi produttivi. Tuttavia tale specificazione ha perso quei connotati dicotomici dell'impostazione tradizionale (nord/sud, sviluppo/sottosviluppo, ecc.), per affermare piuttosto l'importanza della localizzazione nella costruzione di una pluralità di sentieri evolutivi e di modelli organizzativi.

L'espansione dei grossi gruppi industriali della trasformazione ha stimolato la riorganizzazione del settore agricolo, spingendolo a rafforzare i rapporti verticali di tipo contrattuale; questi possono avvenire all'interno di accordi interprofessionali su base nazionale (latte, semi oleosi) (Casati 1997), con un miglioramento della capacità contrattuale della componente agricola nei confronti della trasformazione, ben più forte.

1.2.6 La dinamica dei consumi alimentari nazionali

La dinamica nazionale dei consumi alimentari ha sostenuto la crescita del sistema produttivo grazie al costante aumento della spesa destinata al consumo alimentare. Se si guarda al trend di lungo periodo, infatti, si può vedere che, a parte alcune limitate eccezioni, vi è una crescita costante della spesa delle famiglie destinata all'alimentazione. Soltanto il periodo 1993-96 fa eccezione a questo andamento. Si tratta di anni caratterizzati da un brusco cambiamento della politica economica del paese allo scopo di frenare il debito pubblico e di riportare le variabili macroeconomiche entro parametri compatibili con i criteri di Maastrich. In tutto il lungo arco temporale che muove dagli anni 1970, sono questi gli unici anni in cui si registra una flessione della spesa alimentare in termini reali, insieme al 2003, anch'esso caratterizzato da una flessione della spesa alimentare (Fig. 5).



Fonte: Istat, Conti economici nazionali

Sul bilancio delle famiglie, si riduce l'incidenza della spesa alimentare: in media infatti, i consumi alimentari rappresentavano il 31% nel 1970 (26% se si escludono le bevande), mentre nel 2004 si aggirano intorno al 17% (15% senza le bevande). (Tav. 9). Si tratta di una flessione ovvia, che accompagna sempre la crescita economica. Tuttavia è bene rimarcare che ancora oggi, in Italia, le famiglie destinano in media un sesto del proprio reddito ai consumi alimentari, incidenza che aumenta al diminuire dei redditi delle famiglie e che evidenzia ancora una volta la rilevanza della componente alimentare nel sistema economico: non è un caso che l'impennata dei prezzi alimentari avvenuta negli ultimi anni abbia destato tante preoccupazioni tra i consumatori, dato l'elevata incidenza sul reddito di tali prodotti, di prima necessità e per gran parte poco comprimibili.

Tav. 9 - Consumi delle famiglie per capitolo di spesa a prezzi 1995, 1970-2004
Valori a prezzi del 1995

Milioni di euro	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004
Alimentari e bevande non alcoliche	71916	77684	86971	89837	94655	92096	95380	95633	96471	97598	97203
Bevande alcoliche e tabacco	12053	14713	16737	17014	15855	13727	14537	14667	14569	14099	13515
Consumi interni delle famiglie	271120	319400	403852	443551	518660	549753	622682	626927	627031	633935	641399

Fonte: Istat, Conti economici nazionali

Nel corso del tempo cambia lo stile alimentare del paese; i cambiamenti di lungo periodo sono quelli noti (Malassis 1979) e tipici del processo di crescita economica, dove in un primo momento –anni 1960-70- ai cereali vengono progressivamente sostituiti prodotti di maggiore valore economico (carni, ortofrutta) per passare poi a prodotti che incorporano quote crescenti di trasformazione e servizi, dal prodotto già pronto fino a quello servito a tavola con consumo all’interno della ristorazione (Tav. 10).

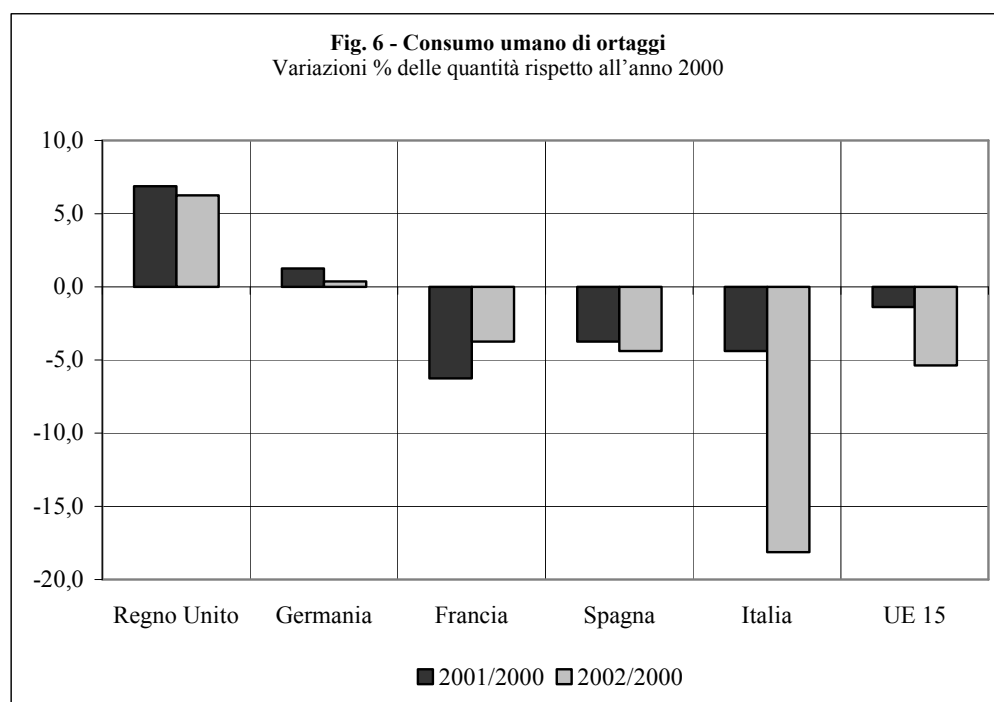
Tav. 10 - Evoluzione strutturale della spesa alimentare delle famiglie italiane per categorie di consumo
Valori percentuali

	1991	2001	1991	2001
Pane e cereali	16,0	17,1	18,1	18,4
Carne	25,4	23,1	22,3	22,0
Pesce	6,1	6,7	6,8	6,6
Latte, formaggi e uova	13,9	13,6	13,8	13,9
Oli e grassi	5,4	4,8	4,8	5,0
Frutta, ortaggi e patate	15,9	17,1	16,5	16,3
Zucchero e altri generi	5,7	6,7	6,7	6,8
Caffè, tè e cacao	1,9	1,6	1,7	1,7
Acque minerali, bevande gassate e succhi	3,9	4,9	5,0	5,1
Bevande alcoliche	5,9	4,3	4,1	4,3
Totale alimentari e bevande	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: elaborazioni su dati Istat – Contabilità nazionale

Rispetto a tali trend di lungo periodo, in Italia si è registrato a partire dalla seconda metà degli anni '80 uno spostamento dovuto alla valorizzazione della dieta mediterranea, con la ripresa dei consumi a base cerealicola ed un ridimensionamento

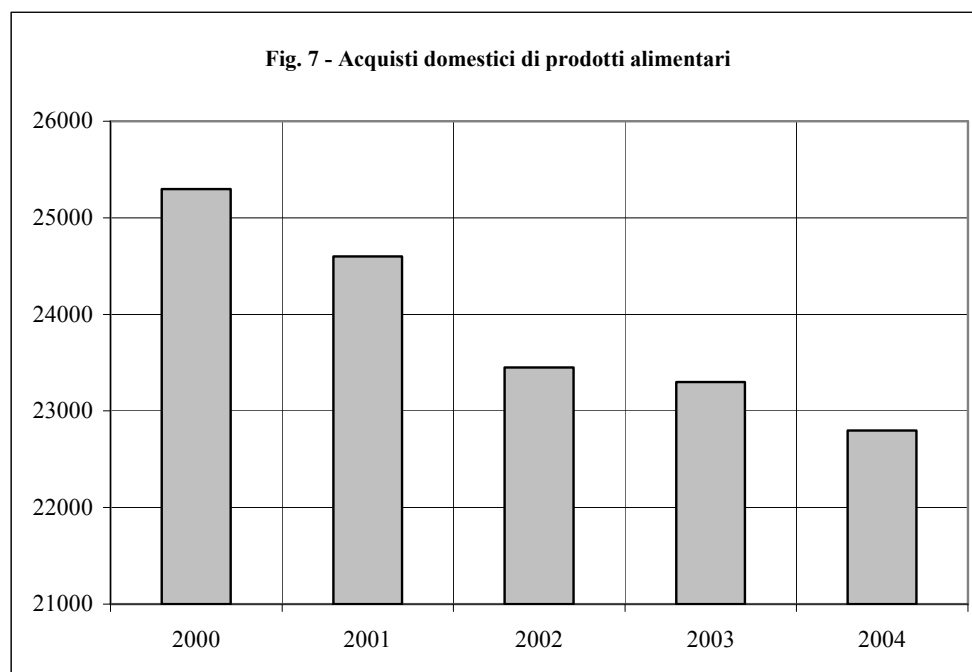
delle carni, differenziandosi rispetto al modello dei paesi dell'Europa continentale; tale indirizzo è oggi ancora presente (Tav. 10), accentuato anche dalle ricorrenti crisi di fiducia da cui sono state investite alcune branche della zootecnia in seguito agli “incidenti” alimentari quali “mucca pazza”, diossina nelle carni avicole o, ora, influenza aviaria. Altri elementi significativi da evidenziare riguardano la flessione del consumo di bevande alcoliche, vino in particolare, ed il forte aumento di quelle analcoliche ed in particolare dell'acqua minerale. Negli ultimi anni si segnala una flessione dei prodotti ortofrutticoli; tuttavia si può ritenere che ciò sia dovuto soprattutto ad elementi di tipo congiunturale, da ricollegare all'aumento dei prezzi relativi di questi prodotti, piuttosto che a cambiamenti strutturali nello stile alimentare della popolazione (Fig. 6).



Fonte: elaborazioni Ismea su dati FAO

L'attuale dinamica dei consumi presenta alcuni elementi di rottura rispetto al lungo trend manifestatosi dal dopoguerra. Intanto va segnalata una flessione dei consumi domestici di prodotti alimentari: secondo le stime Ismea, nel periodo 2000-2004 gli

acquisti domestici di prodotti alimentari sono diminuiti in quantità del 10% in aggregato, con una contrazione più significativa per alcuni prodotti (Fig. 7). In particolare i consumi di ortofrutticoli si sono contratti del 17%. La spesa alimentare, tuttavia, come segnalato in precedenza (Tav. 9) fino al 2003 appare in aumento, a testimonianza del fatto che i consumi domestici sono stati sostituiti da quelli che fanno capo alla ristorazione di vario tipo (privata o collettiva) (Ismea 2005). Tuttavia, a partire dal 2004 si assiste nuovamente ad una flessione dei consumi alimentari che innesta in prospettiva elementi di crisi per l'industria alimentare. I mercati esteri possono correggere le dinamiche nazionali; tuttavia, date le caratteristiche del prodotto alimentare, tale sostituzione può essere più complicata rispetto ad altri prodotti, a causa della deperibilità delle merci e soprattutto di barriere naturali connesse al sistema di gusti che fanno capo alla tradizione alimentare dei paesi.



Fonte: Ismea

Altro elemento importante di riflessione riguarda la forte riduzione degli ortofrutticoli, conseguente all'aumento dei prezzi di questi prodotti. Come è noto, questi rappresentano un tratto saliente, insieme ai cereali, della dieta mediterranea, ritenuta una

caratteristica tipica dello stile di consumo nazionale, che appare nell’attuale scenario messa in discussione. Tale andamento è certamente dovuto a fenomeni congiunturali piuttosto che strutturali; tuttavia il recente trend in flessione ricorda che, anche per questi prodotti, la tradizione può essere intaccata se i prezzi si muovono troppo rapidamente rispetto ai redditi o agli altri prezzi.

Nuove tendenze di consumo si possono affacciare in prospettiva, tenuto conto del cambiamento che sta avvenendo nella popolazione residente nel paese: la popolazione autoctona è infatti in flessione, mentre aumenta la quota di immigrati, la cui dinamica demografica è in espansione. Dato che l’andamento della popolazione è la variabile più significativa che influenza la dinamica dei consumi alimentari interni, i sensibili cambiamenti che stanno avvenendo nel paese avranno in prospettiva un impatto con cui il sistema alimentare nazionale deve fare i conti.

Un’ultima riflessione riguarda i consumi connessi ai contenuti in qualità delle produzioni. Come è noto, l’Italia ha investito molto su questo fronte, con una accelerazione a partire dagli anni ’80. Insieme alla Francia detiene il maggior numero di prodotti di qualità territoriale riconosciuti dall’UE (dop, doc e igr); è inoltre il principale commerciante mondiale di prodotti biologici (secondo produttore dopo gli USA). Le strategie di controllo della qualità relativamente agli standard di processo e di prodotto (norme ISO) sono molto sviluppate, come è facile attendersi da un sistema alimentare dominato dalla complessità della catena alimentare.

Tuttavia i contenuti in qualità delle produzioni vanno al di là delle accezioni appena richiamate. Infatti, i consumatori sono oggi informati ed esigenti; nelle società ricche, come quella italiana, il consumo alimentare non soddisfa soltanto il bisogno elementare di mantenersi in vita ma deve soddisfare anche i contenuti in salute, i valori sociali evocati, il risparmio di tempo nella preparazione. Attualmente, una delle istanze più sentite è quella della sicurezza, che deriva dalla consapevolezza della complessità delle tecnologie utilizzate nella produzione alimentare e del loro possibile impatto sulla salute. I cambiamenti nella dinamica dei consumi cambiano la natura della competizione tra imprese, superando la prospettiva fondata solo sul prezzo del prodotto. (Mariani e Viganò 2002).

Le trasformazioni intervenute hanno indotto un mutamento anche nel sistema di relazioni tra le imprese: se da un canto l’attività produttiva diviene sempre più

specializzata con un allungamento della catena alimentare ed una moltiplicazione degli anelli che la compongono, dall'altro i cambiamenti della domanda sollecitano un coordinamento tra i diversi stadi che compongono il processo produttivo al fine di attivare strategie di convergenza verso una qualità ex ante del prodotto, controllabile e comunicabile al consumatore. Ne consegue un aumento delle forme di integrazione verticale, perseguite a diverso titolo: non solo attraverso le forme standard di acquisizione dei segmenti produttivi strategicamente importanti, ma molto spesso attraverso un consolidamento dei legami tra imprese mediante l'utilizzo di contratti e di consuetudini di relazioni incentrate sulla fiducia e supportate da certificazioni di qualità.

1.3 L'Emilia Romagna nel contesto nazionale

Il sistema alimentare dell'Emilia Romagna ha grande importanza all'interno del contesto nazionale; infatti, oltre ad essere un'area rilevante per la produzione delle materie prime agricole la nostra regione è importante per l'attività di trasformazione e di distribuzione, dal momento che qui sono localizzati alcuni tra i gruppi più importanti a livello nazionale ed internazionale.

Se si guarda alla sola trasformazione industriale, la Tav. 11 segnala che il settore alimentare si colloca tra le prime attività nella formazione del valore aggiunto regionale, a cui contribuisce per il 12,6%. La stessa tavola evidenzia un peso della trasformazione alimentare superiore sia alla media nazionale (10,1%) che a quella del Nord-Est (9,7%). Analoghe considerazioni possono essere fatte considerando l'indice di specializzazione delle esportazioni (Tav. 12). Anche in questo caso l'Emilia Romagna presenta un indice di specializzazione nell'export alimentare superiore sia al valore nazionale che a quello del Nord-Est.

Tav. 11 - Composizione del Valore Aggiunto per alcune delle principali branche dell'attività manifatturiera, 2002

Aree	Alimentari e Tabacco	Lavorazioni minerali non metalliferi	Metalli e fabbricazione di prodotti in metallo	Apparecchi meccanici, elettrici e ottici; mezzi di trasporto	Totale manifatturiera
Emilia Romagna	12,6	12,6	14,2	31,9	100
Nord-Est	9,7	9,6	14,6	27,8	100
Italia	10,1	6,7	14,5	26,8	100

Fonte: elaborazione su dati Banca d'Italia

Tav. 12 - Indici di specializzazione delle esportazioni* in Emilia Romagna per principali voci, 2004

Aree	Alimentari e Tabacco	Lavorazioni minerali non metalliferi	Metalli e fabbricazione di prodotti in metallo	Mezzi di trasporto
Emilia Romagna	1,26	3,31	1,33	1,03
Nord-Est	1,13	1,88	1,15	0,87
Italia	1,02	0,41	0,27	0,38

* Rapporto tra la quota settoriale sul totale delle esportazioni di manufatti della regione e la quota settoriale sul totale delle esportazioni di manufatti dell'Italia
Fonte: elaborazione su dati Banca d'Italia

Il modello agroalimentare della regione ha costruito la sua forza intorno ad alcune peculiarità, che si vogliono richiamare anche se brevemente. Le radici del modello possono farsi risalire all'immediato dopoguerra, quando l'Emilia Romagna si differenzia dalle regioni limitrofe collocandosi in una dimensione periferica rispetto alle aree a maggior sviluppo economico del triangolo industriale (Piemonte, Lombardia e Liguria) (Tassinari, 1986). La forte presenza dell'agricoltura (la regione concentrava al suo interno il 45% delle giornate bracciantili erogate nel complesso dell'Italia settentrionale), la sua notevole diversificazione stimolata anche dalla diffusa presenza della mezzadria, hanno costituito l'humus per lo sviluppo di quel tessuto industriale che si dispiegherà pienamente a partire dagli anni '60. Le attività di trasformazione alimentare scaturiscono dunque da un tessuto produttivo agricolo vario e diversificato, assumendone a sua volta gli aspetti di diversificazione e di forte radicamento con il territorio nel suo complesso. L'insieme di queste attività viene rafforzato dal processo di industrializzazione della regione: il fitto intreccio che si viene a determinare in Emilia Romagna tra attività primaria e settori a monte e a valle, potenziano le industrie già presenti e ne creano di nuove. Si pensi a tale proposito alla rilevanza assunta nel corso del tempo dalla meccanica agricola o allo sviluppo della chimica che, specie nel ravennate, è in gran parte legata all'attività di trasformazione agroalimentare, come nel caso degli zuccherifici.

Un altro elemento di specificità che assume un ruolo cruciale nell'indirizzare lo sviluppo regionale è la cooperazione, che trova un terreno di cultura nei movimenti anarchici di fine secolo e nella forte sindacalizzazione delle masse bracciantili, sia nel periodo compreso tra le due guerre sia nel dopoguerra. La storia del movimento

cooperativo, dei propri obiettivi politici, degli strumenti tecnici di funzionamento, della capacità di adattamento alle mutazioni del contesto economico complessivo, ha sicuramente una funzione centrale di indirizzo economico della regione ed è curioso che gli studi disponibili a tale riguardo si presentino quanto mai frammentari ed incapaci di ricostruire un quadro complessivo della sua azione. In particolare la cooperazione ha giocato un ruolo fondamentale nella crescita del sistema agroalimentare, come è evidente nel fatto che una buona parte dei settori della trasformazione industriale della regione sono caratterizzati da una forte presenza di imprese di tipo cooperativo (lattiero-caseario, vitivinicolo, ortofrutta, trasformazione cereali). La cooperazione, inoltre, ha rafforzato i sistemi di piccola impresa esercitando un'azione di coordinamento e generando sul territorio economie e sinergie di varia natura che hanno costituito un veicolo cruciale di slancio e consolidamento del sistema agroalimentare della regione.

Dall'intreccio degli elementi richiamati, suffragati da un buon funzionamento delle istituzioni locali, è scaturito un tessuto produttivo quanto mai eterogeneo e molto vitale.

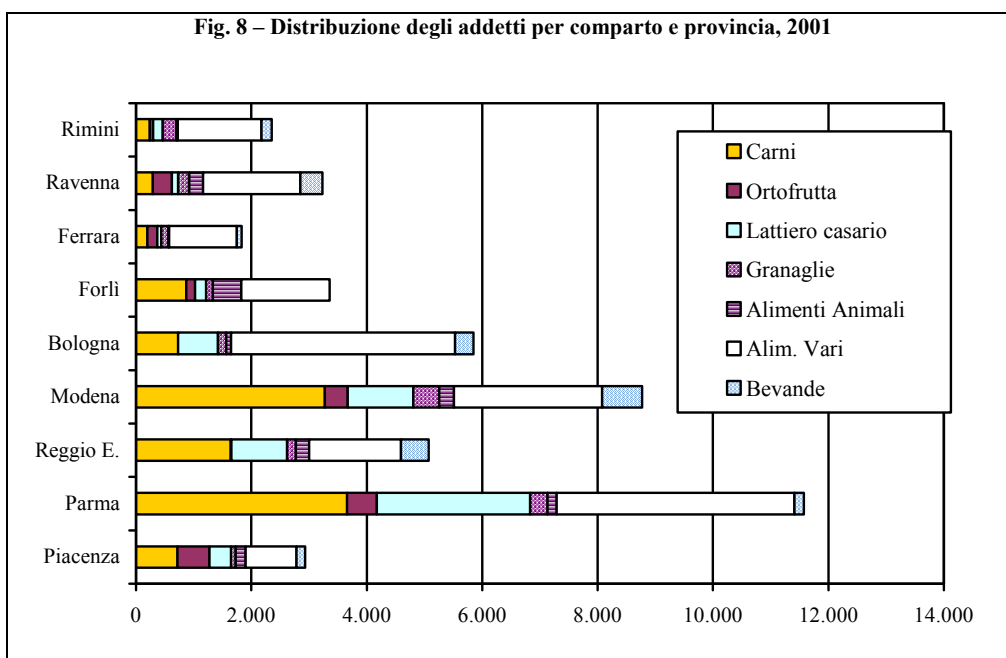
I dati censuari evidenziano la notevole varietà della gamma produttiva, con una vivace presenza di tutti i comparti produttivi di base (paste, trasformazione lattiero-casearia, ortofrutticola, carni, ecc.), anche se va segnalata la notevole importanza di alcuni comparti specifici, che concentrano buona parte dell'occupazione complessiva. Si tratta, in particolare, delle carni e dell'ortofrutta, che assorbono circa la metà degli occupati dell'intera trasformazione alimentare. Seguono altri settori importanti, quali il lattiero caseario, la lavorazione dei cereali, dello zucchero e, tra le bevande, la trasformazione vinicola (Tav. 13).

Tav 13- Unità locali e addetti della trasformazione alimentare, 1981-2001

Emilia Romagna	1981		1991		2001	
	Unità locali	Addetti	Unità locali	Addetti	Unità locali	Addetti
Lavorazione carni	1260	14329	1201	16409	1084	17638
Lavorazione pesce	14	418	20	671	27	257
Ortofrutta	316	15176	244	11076	214	9260
Olii e grassi	66	922	52	997	61	912
Lattiero-caseario	1440	8802	1079	8374	948	8366
Granaglie e amidacei	656	3516	296	1738	229	1892
Alimentazione animale	182	2519	157	2471	149	1877
Altri prodotti alimentari	2194	19845	3761	23011	4478	25330
Bevande	410	5604	373	4407	234	2845
Totale	6545	64898	7188	69347	7424	68377
Totale attività connesse	5203	15559	3510	10673	-	-

Fonte: Istat, Censimento generale dell'industria

Se si guarda alla distribuzione territoriale degli addetti per comparto di specializzazione (Fig. 8) si nota una certa differenza tra il peso delle province emiliane e quelle romagnole, e l'esistenza di specializzazioni produttive diverse da area a area. Particolare rilevanza hanno le province di Parma e di Modena, seguite ad una certa distanza da Bologna e Reggio Emilia. E' quindi in queste province che si può localizzare il core business dell'alimentare regionale, anche se vi è una buona presenza del settore nel resto della regione.



Fonte: Elaborazioni dati Unioncamere

Le principali trasformazioni intervenute nel corso del tempo evidenziano due momenti nell'evoluzione del tessuto agroalimentare della regione: una prima fase, che arriva fino al 1981, in cui avviene un'espansione generale del settore, con aumento delle unità locali e degli addetti. A partire dal 1981, invece, si registra nel complesso una flessione del numero degli addetti mentre le unità locali continuano ad aumentare, seppur lentamente (Tav. 13). In questa fase si avvia il processo di concentrazione che ha investito sia le imprese che fanno capo alla cooperazione che quelle che operano individualmente; tuttavia, evidentemente, vi è una riproduzione di unità locali, operanti a vario titolo nel settore.

In generale, il segmento delle piccole e medie imprese della trasformazione alimentare, sembrerebbe avere notevoli movimenti interni, dovuti ad un'elevata natalità e mortalità delle imprese. Una delle ragioni del riprodursi dell'attività in questo ambito può essere dovuta ad una certa resistenza all'abbandono del comparto da parte degli imprenditori, anche se hanno maturato esperienze negative precedenti, quali ad esempio la chiusura di una attività; come avviene in altri settori non agroalimentari, è probabile

che le conoscenze settoriali acquisite dall'imprenditore costituiscano uno stimolo ad aprire attività nuove ma ancora di matrice agroalimentare (Bertolini, Giovannetti e Berselli, 1994). A tale proposito va tuttavia evidenziato che vi sono notevoli difformità tra i vari comparti, con una tendenza più marcata alla contrazione in alcuni ed alla dispersione in altri. Inoltre, altro dato significativo, è la forte contrazione dell'attività connessa al settore agricolo e di quelle svolte in forma associata.

La ristrutturazione dei comparti è avvenuta con tempi e ritmi differenti, sollecitata di mano in mano da problemi interni al comparto, connessi alla fluttuazione della domanda o all'esigenza di riorganizzare l'offerta, su sollecitazioni indotte dall'integrazione con mercati sempre più ampi e competitivi. In tempi più recenti, una notevole spinta alla ristrutturazione delle aziende è stata indotta dalla crescente complessità delle norme che regolamentano la produzione alimentare, ed in particolare di quelle in materia igienico sanitaria. Ciò ha indotto alla chiusura di molti piccoli impianti, a cui era difficile un adeguamento in tale senso.

A partire dagli anni '80 si è registrata una notevole spinta innovativa da parte delle imprese: in particolare, per quanto riguarda le innovazioni di processo, è stata aumentata l'automazione al fine soprattutto di migliorare, standardizzare e controllare la qualità dei prodotti. L'automazione, infatti, consente sia di ridurre i rischi di inquinamento dei prodotti trattati, sia di migliorare le condizioni igienico sanitarie; rende inoltre possibile standardizzare i processi di produzione e, dunque, il prodotto. Altri cambiamenti sono scaturiti dalle innovazioni, specie organizzative, che hanno accompagnato i numerosi cambiamenti dell'assetto societario dei vari gruppi, con la dismissione o alla cessione di alcune attività, il consolidamento di altre e con una accelerazione dei cambiamenti organizzativi, particolarmente intensi a partire dalla seconda metà degli anni '80, e continuati a ritmo sostenuto durante tutti gli anni '90 (AA.VV., 1990-2005).

Le riconversioni che sono di mano in mano avvenute hanno determinato, insieme alle riduzioni delle unità locali e degli addetti, una accentuazione della specializzazione della produzione sul territorio, secondo le linee evidenziate in precedenza.

Da quanto abbiamo finora osservato, è evidente che la trasformazione alimentare in Emilia Romagna si presenta come un complesso composito e diversificato sia rispetto ai comparti presenti, sia rispetto alla struttura ed all'organizzazione da essi presentata. In

generale, al pari di quanto caratterizza i principali settori dell'industria, vi è una coesistenza tra filiere produttive che fanno capo ad alcuni gruppi industriali di grande dimensione e sistemi ad industria diffusa, per gran parte incentrata su impianti di piccola e media dimensione, collegati tra di loro dall'azione di organismi istituzionali, quali i Consorzi di tutela dei prodotti. In entrambi i casi gli esempi che possono essere fatti sono numerosi, come testimoniano i numerosi marchi commerciali che fanno capo a grandi gruppi privati e cooperativi operanti nella regione (Barilla, Parmalat, Inalca, ecc.) o a quelli che raccolgono sistemi diffusi territorialmente di piccole e medie imprese.

Come abbiamo più volte ricordato, nel complesso composito che caratterizza la regione, la cooperazione assume un ruolo importante su diversi fronti: l'aggregazione consente, infatti, anche alle imprese medio piccole di recuperare economie di scala almeno nella fase di trasformazione del prodotto e di promuoverne la presenza sui mercati mediante l'azione di coordinamento. Sotto questo profilo la cooperazione è stata un elemento molto importante per il mantenimento e la difesa dei sistemi locali incentrati su imprese di dimensione medio-piccola.

La diversificazione che caratterizza il complesso produttivo determina, a sua volta, uno scenario abbastanza complesso per quanto riguarda l'integrazione tra produzione agricola locale e trasformazione industriale: in generale, infatti, i comparti con un legame solido con la produzione agricola locale (ad esempio il Parmigiano Reggiano ed il vino) coesistono accanto ad altri in cui i legami con la produzione agricola locale sono assai limitati o irrilevanti, come nel caso del latte alimentare o della trasformazione pastaria. In generale, comunque, al crescere della dimensione del mercato che fa capo ad uno specifico prodotto, il legame con il territorio tende a divenire più debole; questo avviene anche in quei settori dove all'origine del processo produttivo vi era un forte legame con la tradizione di produzione e di consumo locale: è il caso ad esempio del prosciutto, dove la materia prima è ormai per gran parte di importazione.

Una forte accelerazione all'ampliamento dell'attività è stata indotta dai movimenti che hanno interessato l'agroalimentare nell'ultimo decennio, con aumento della dimensione dei mercati e dell'integrazione delle imprese: sotto questo aspetto sono dunque aumentate le spinte che tendono a separare il sistema agricolo locale da quello della trasformazione industriale, vieppiù orientata a reperire la materia prima sui mercati internazionali.

Le ragioni di questo fenomeno non derivano dall'incapacità organizzativa delle aziende agricole in quanto tali. Bisogna invece riflettere sugli effetti di disequilibrio introdotti in un tessuto sostanzialmente omogeneo e caratterizzato da piccole unità, dalla diversa velocità di crescita relativa della capacità produttiva di alcune fasi di trasformazione (macellazione, stagionatura, imbottigliamento, confezionamento, ecc.) in cui la meccanizzazione ha potuto spingersi più in profondità, seguendo le logiche organizzative dei processi dell'industria manifatturiera in senso stretto. Ma ciononostante, la piccola impresa è stata, ed è ancora, la base organizzativa che garantisce la possibilità al tessuto economico di attivare processi produttivi vari ed articolati.

Nell'organizzazione delle imprese, si può ipotizzare la coesistenza di tre differenti tipologie nell'assetto dell'industria di trasformazione e nei rapporti con le fasi a monte ed a valle. È opportuno aggiungere che tutti e tre i modelli hanno momenti di integrazione, resi possibili proprio dalla contiguità spaziale e culturale. In particolare, sembra possibile distinguere:

- a) il grande gruppo a direzione integrata (pianificazione centralizzata privata);
- b) reti di imprese a direzione policentrica (cooperazione con pianificazione centralizzata);
- c) imprese (o cooperative) autonome coordinate da rapporti consortili (cooperazione concorrenziale a direzione diffusa o multicentrica).

Questi si presentano tutti come soluzioni organizzative diverse dei due principali vincoli che caratterizzano il settore agroindustriale: le rigidità imposte dai cicli naturali del settore primario che – a loro volta – determinano il rischio di un costante sottoutilizzo della capacità produttiva. Tale rischio si aggrava inoltre per l'azione del secondo vincolo legato alle fluttuazioni della domanda, tanto più intense, tanto più il prodotto si presenta commercialmente maturo per l'esistenza di beni succedanei. L'incidenza di questi vincoli è differente nei vari comparti e nelle varie fasi di produzione e trasformazione, tanto da divenire un importante fattore di determinazione nelle modalità e nei livelli dell'integrazione dei processi. Infine, di fronte a rigidità e fluttuazioni, tutte e tre le tipologie presentano differenti punti di forza e di debolezza facendo sì che i diversi modelli coesistano, senza che nessuno dei tre possa essere presentato come ottimale.

Uno dei punti comuni alle tre tipologie è la qualità del prodotto come fattore strategico. Il problema della qualità non è mai solo una questione di parametri da rispettare (efficienza tecnica) o di capacità produttiva da sfruttare (efficienza economica).

La ricerca della qualità sembra coincidere largamente con il concetto di “innovazione endogena”, cioè un costante lavoro di modificazione e miglioramento organizzativo dei processi e – quindi – dei meccanismi di integrazione.

Tav. 14 – Addetti e UL nelle province dell’Emilia Romagna, 2001

Province	1-9		10-49		50-99		100-499		500		Totale	
	UL	Addetti	UL	Addetti	UL	Addetti	UL	Addetti	UL	Addetti	UL	Addetti
Piacenza	369	1083	56	1085	6	401	5	885	0	0	436	3454
Parma	1164	3804	199	3643	22	1457	20	3840	3	2745	1408	15481
Reggio Emilia	787	2556	129	2274	5	357	12	2320	0	0	933	7507
Modena	1013	3394	174	3247	17	1162	18	3059	1	592	1223	11454
Bologna	826	2732	118	2250	18	1318	9	1558	0	0	971	7858
Ferrara	438	1308	55	1112	4	284	6	1198	0	0	503	3902
Ravenna	690	1881	57	1047	5	360	15	2691	2	1351	769	7330
Forlì	611	1698	65	1173	2	153	12	2921	2	2975	692	8920
Rimini	440	1332	44	757	4	251	1	131	0	0	489	2471
Totale	6338	19788	897	16580	83	5743	98	18603	8	7663	7424	68377

Fonte: Censimento Generale dell’industria e dei servizi

Guardando alla struttura dell’occupazione, il trend nella regione non si discosta dall’andamento già segnalato livello nazionale, con una progressiva flessione; unica attività che si discosta è quella di lavorazione carni, che accresce quindi la propria importanza nell’assetto occupazionale del comparto (26% del totale) (Tav. 13) e che rappresenta il primo settore, se si prescinde dagli alimentari vari che comprendono molte ed eterogenee attività. Un dato da segnalare è la notevole importanza delle piccole imprese con meno di 10 addetti, dove si concentra il 30% circa dell’occupazione; per il 38,4% l’occupazione riguarda imprese con oltre 50 addetti, mentre relativamente più contenuta è la dimensione intermedia. In generale, i numerosi marchi di qualità collettivi presenti sul territorio sono un elemento fondamentale di consolidamento della piccola produzione. La struttura per provincia, tuttavia, è alquanto difforme; ad esempio, se si guardano Parma e Modena, che abbiamo segnalato essere le più importanti aree di localizzazione dell’occupazione alimentare, vi è una maggiore presenza della piccola

impresa (meno di 10 addetti) a Modena (29%) rispetto a Parma (24%): il dato segnala l'esistenza di un apparato produttivo abbastanza differente sul territorio regionale.

La trasformazione alimentare ha un maggiore presenza nell'area emiliana rispetto a quella romagnola. In particolare si mantiene la netta caratterizzazione emiliana per quanto riguarda la lavorazione carni e il lattiero-caseario; del resto in quest'area, per i prodotti considerati, hanno sede i gruppi alimentari ed i sistemi doc più importanti a livello nazionale.

Rispetto al mercato del lavoro, vanno segnalati ancora due fenomeni rilevanti. Il primo riguarda il fatto che la domanda di lavoro si scontra ormai da alcuni anni con un'offerta limitata; il lavoro degli immigrati, in particolare extra-comunitari, è diventato sempre più importante. L'impiego di queste figure, ormai fondamentali per lo svolgimento di molte attività, impone comunque problemi di formazione delle competenze non del tutto secondari, data la diversità di culture di riferimento che appartengono agli immigrati. Dal punto di vista del lavoratore si pone, invece, un problema non meno grave di riconoscimento delle competenze, là dove esistono: non è inusuale, infatti, specie con se la provenienza dell'immigrato è est-europea, che il lavoratore posseda un titolo di studio medio-alto (diploma superiore, spesso laurea) che non gli viene riconosciuto. L'altro fenomeno da evidenziare riguarda il cambiamento degli ultimi anni nella regolazione del mercato del lavoro, che ha toccato ovviamente anche l'alimentare.

Il quadro di forte evoluzione che abbiamo cercato di delineare evidenzia più che mai il costante bisogno di adeguamento delle competenze a tutti i livelli, sì da continuare a sostenere la crescita di un'attività che ha dimostrato finora grande importanza.

Piano delle attività di formazione professionale della Provincia di Modena – 2004 - Progetto n. 2003-0514/Mo “Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare in provincia di Modena”

2. L'industria alimentare a Modena

2.1 Le caratteristiche del settore

Premessa

Sulla base di una indagine promossa dal Comune di Modena e dalla Provincia di Modena, nel 2001 il settore alimentare modenese conta complessivamente quasi 1400 aziende e 11300 addetti¹.

La maggioranza delle imprese realizza produzioni alimentari per il pubblico (61,4%) sviluppando circa un quarto degli addetti totali. Si tratta di forni, pasticcerie, gastronomie, pizzerie al taglio, ecc., generalmente di piccola dimensione, che vendono le proprie specialità al consumatore finale e, eventualmente, a negozi al dettaglio locali. Queste categorie di imprese sono escluse dall'analisi.

Le imprese che invece operano nell'industria agroalimentare vera propria sono 533, con una occupazione stabile intorno agli 8400 addetti, 900 dei quali impiegati in stabilimenti fuori provincia. Ad essi si sommano circa 1600 lavoratori stagionali, per una occupazione complessiva pari a 10mila unità. Nel 2001, il giro d'affari sviluppato dall'industria locale ammonta a 3255 milioni di euro, con una quota di export pari al 13% della produzione complessiva.

L'industria agroalimentare modenese ha un ruolo rilevante a livello regionale e nazionale, e all'interno dell'industria manifatturiera locale. Nell'economia modenese essa rappresenta il quarto settore manifatturiero per numero di occupati e valore delle esportazioni; e nell'ambito dell'industria alimentare della regione Emilia Romagna, Modena è la seconda provincia per importanza, dopo Parma, sia in relazione agli addetti che al valore dell'export di prodotti alimentari.

Considerando gli scambi commerciali con l'estero di tutti i comparti dell'industria della trasformazione alimentare, Modena si colloca al sesto posto, fra le province italiane, per valore delle esportazioni, e al terzo posto per valore delle importazioni.

¹ R&I srl, *L'industria alimentare nella provincia di Modena*, Comune di Modena, Provincia di Modena, 2003.

Il principale comparto di specializzazione è rappresentato dalle *Carni e salumi*, con un terzo delle imprese e oltre la metà dell'occupazione, al cui interno si distinguono i due segmenti più importanti delle carni fresche e della produzione di salumi, ai quali si aggiunge il trattamento dei sottoprodotti della macellazione e produzioni derivate dalla lavorazione delle carni (budella per insaccati, caglio, pelli animali, ecc.).

Relativamente a questi tipi di prodotto, Modena è la prima provincia importatrice ed esportatrice italiana, seguita, a una certa distanza, da Verona e Parma. Il flusso di importazioni, soprattutto di carni fresche e congelate, non è legato soltanto al fabbisogno dell'industria locale. Le imprese modenesi che realizzano le prime fasi di lavorazione delle carni destinano la parte maggioritaria della propria produzione al mercato nazionale e assumono un ruolo significativo all'interno della filiera produttiva di trasformazione delle carni italiana.

L'industria alimentare modenese, pur avendo una elevata specializzazione nella lavorazione delle carni, presenta un'ampia articolazione dei comparti e dei prodotti. Dopo le Carni e salumi, il secondo comparto per importanza è il *Lattiero-caseario*, col 10% dell'occupazione complessiva, un peso simile a quello delle *Bevande*, che si articola nei due sottocomparti del Vino e delle Altre bevande. Segue la *Frutta e ortaggi* (7,8% degli addetti), al cui interno operano imprese di trasformazione e impianti specializzati nella frigoconservazione e confezionamento della frutta.

Fra le altre produzioni sono da ricordare la *Lavorazione delle granaglie e alimentazione animale* (5% dell'occupazione); l'*Aceto*, con le produzioni tipiche di Aceto Balsamico di Modena (3,2%), e i *Prodotti da forno* (3,1%), nel quale troviamo aziende specializzate nella realizzazione di alcuni prodotti legati alla tradizione gastronomica locale (piadine, tigelle, crescentine, ecc.).

Oltre l'80% degli addetti dell'industria agroalimentare modenese è occupato in aziende che operano in conto proprio, dette anche finali, che realizzano prodotti sulla base di un proprio catalogo o su specifica del cliente, curando l'acquisto delle materie prime e l'organizzazione dell'intero ciclo di produzione. I produttori che eseguono lavorazioni per conto terzi sono circa un centinaio, ma sviluppano appena il 5% dell'occupazione; le

aziende conto terzi si concentrano nel comparto Carni e salumi, l'unico in cui per alcune fasi del ciclo produttivo esiste un processo di divisione del lavoro fra imprese².

Oltre alle imprese finali e a quelle conto terzi, si contano una ventina di unità locali di imprese con sede legale fuori provincia. Si tratta soprattutto di stabilimenti di dimensione media e grande, che nel complesso occupano quasi 1000 lavoratori; la quota più elevata di addetti è sempre sviluppata dalle Carni e salumi, mentre altri comparti più interessati dalla presenza di unità locali di imprese di altre aree sono la Frutta e ortaggi e l'aggregato degli Altri prodotti³.

Le stime sulla struttura dell'occupazione mostrano il peso predominante dell'occupazione dipendente, mentre i lavoratori autonomi, corrispondenti ai titolari/soci d'impresa, rappresentano il 5-6% del totale. Le donne impiegate stabilmente circa il 31%, a fronte di una quota pari al 64% all'interno del lavoro stagionale; fra gli addetti stabili, l'occupazione femminile è superiore alla media nei Prodotti da forno e Aceto, mentre fra gli stagionali il valore più elevato si registra per la Frutta e ortaggi. I lavoratori stranieri hanno una incidenza dell'8-9% sia fra gli addetti stabili che fra gli stagionali, e sono principalmente occupati all'interno delle Carni e salumi e del Lattiero-caseario.

² All'interno del comparto Carni e Salumi le imprese conto terzi lavorano prevalentemente il prosciutto crudo, eseguendo lavorazioni di rifilatura, disosso e confezionamento.

³ Include produzioni quali pasta, zucchero, caffè, cioccolato, cacao, caramelle, gelati, lieviti per dolci.

Tav. 1 – Imprese e addetti nell’industria agroalimentare e nelle attività di produzione per il pubblico, 2001

Valori riferiti all’universo delle imprese

	Imprese		Addetti	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Industria agroalimentare	533	38,6	8426	74,6
Attività di produzione per il pubblico (forni, pasticcerie, gastronomie, pizzerie al taglio, gelaterie, ecc.)	848	61,4	2876	25,4
Totale	1381	100,0	11302	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 2 – L’industria agroalimentare in provincia di Modena, 2001 e 2002

Valori riferiti all’universo delle imprese

	2001 pre-consuntivo	2002 variazione	2002/2001
Fatturato (milioni di euro)	3255	3294	+ 1,2%
Quota export (%)	13,4		
Imprese	515		
Unità locali di imprese con sede fuori provincia		19	
Addetti stabili	8426	8451	+ 0,3%
di cui:			
in stabilimenti della provincia	7524		
in stabilimenti fuori provincia	902		
Addetti stagionali	1589		
Addetti totali	10015		

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 3 – Struttura dell’occupazione stabile e stagionale, 2001

Valori riferiti all’universo delle imprese

	Stabili		Stagionali	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Autonomi	488	5,8	-	-
Dipendenti	7938	94,2	1589	100,0
Totale addetti	8426	100,0	1589	100,0
Donne	2633	31,2	1019	64,1
Lavoratori stranieri	708	8,4	149	9,4
Totale addetti	8426	100,0	1589	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 4 – Imprese e addetti per comparto prevalente, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Imprese		Addetti	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Carni e salumi	179	33,6	4675	55,5
Lattiero-Caseario	138	25,9	863	10,2
Bevande	62	11,6	833	9,9
Frutta e ortaggi	28	5,3	660	7,8
Aceto	20	3,8	270	3,2
Prodotti da forno	18	3,4	258	3,1
Lav. granaglie e alim. Animali	50	9,4	419	5,0
Altri prodotti	37	6,9	449	5,3
Totale	533	100,0	8426	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 5 – Imprese e addetti per tipo di impresa, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Imprese		Addetti	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Imprese finali	421	79,0	7025	83,4
Imprese conto terzi	94	17,6	427	5,1
Unità locali di imprese con sede fuori provincia	19	3,6	974	11,5
Totale	533	100,0	8426	100,0

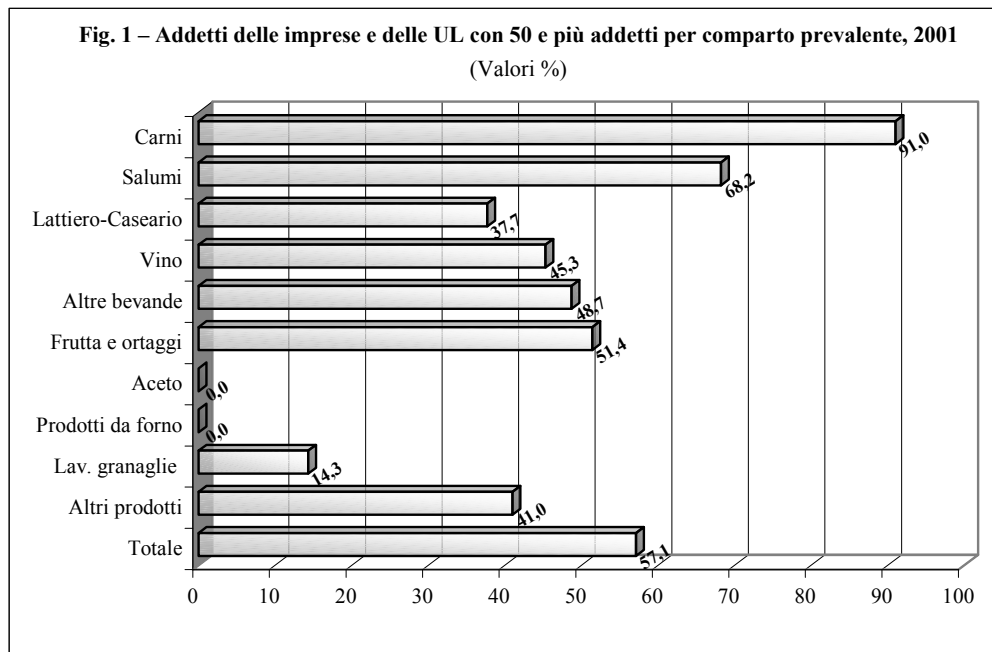
Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

2.1.1 La dimensione delle imprese

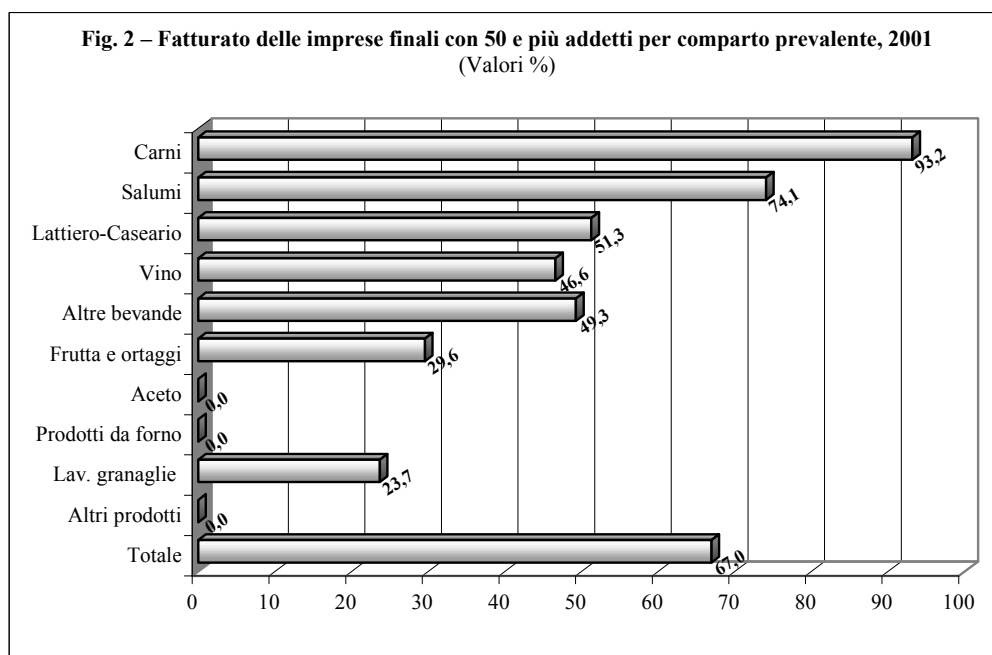
Nell'industria agroalimentare modenese convivono imprese di diversa dimensione. Quasi la metà non supera la soglia dei tre addetti, ma il loro peso sull'occupazione del settore è marginale; la classe dimensionale più importante è quella oltre i 100 addetti, che da sola, col 3,2% delle imprese, raccoglie il 46% dei lavoratori, seguita dalla classe 20-49 addetti, con una quota del 16%. Nei vari comparti sono presenti imprese di grandi dimensioni, e vari leader di mercato: ad esempio, Inalca, Alcar Uno e Italcarni nelle Carni; Grandi Salumifici Italiani e Villani nei Salumi; Unigrana-Granterre nel Lattiero-caseario; Coltiva-Civ&Civ e Caviro nel Vino.

L'analisi dei dati dimensionali per comparto prevalente di attività mette in luce differenze significative. Nelle *Carni* e nei *Salumi* il peso delle imprese più grandi è molto forte, soprattutto nelle prime, mentre nella produzione di salumi si rileva anche una certa presenza di imprese piccole e medie. Il *Lattiero-caseario* mostra l'incidenza più elevata di piccole imprese; gli occupati si concentrano prevalentemente nelle aziende con meno di 50 addetti, e i caseifici fino a tre addetti raccolgono circa un quarto dei lavoratori presenti. Non mancano, tuttavia, imprese di dimensione elevata: un paio superano la soglia dei 100 dipendenti e fra esse figura un grande gruppo cooperativo, leader nazionale nelle vendite di Parmigiano Reggiano. Anche nel *Vino* convivono sia realtà piccole che medie e grandi; l'impresa più importante rappresenta quasi la metà del comparto, ma rivestono un peso significativo anche imprese piccole e medie, rappresentate sia da cantine sociali che da imprese private. *Aceto* e *Prodotti da forno*, sono invece caratterizzati da una elevata presenza di imprese piccole e medie; dal punto di vista occupazionale prevalgono le classi dimensionali intermedie, 10-19 addetti e 20-49 addetti, che insieme raccolgono oltre l'80% dei lavoratori attivi in entrambi i comparti.

La distribuzione del fatturato per classe dimensionale mostra un grado di concentrazione della produzione molto elevato all'interno delle Carni e dei Salumi, dove le imprese con più di 50 addetti sviluppano il 93% e il 74% del fatturato. Seguono il Vino e il Lattiero-caseario, con quote intorno al 50%, che in entrambi i casi coincidono però col peso di una sola impresa. Negli altri comparti di specializzazione la produzione è invece assai meno concentrata, e la quota di fatturato realizzata dalle imprese piccole e medie rappresenta l'intera produzione o una parte largamente maggioritaria.



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 6 – Imprese* per classe di addetti e comparto prevalente, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario**		Vino**		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-3	72	82,7	-	-	-	-	99	71,3	5	22,7	30	73,4
4-9	2	2,3	35	50,9	7	29,4	20	14,3	11	50,0	6	14,1
10-19	1	1,2	18	25,8	11	45,9	17	12,2	1	4,5	-	-
20-49	3	3,5	7	10,2	5	20,6	1	0,7	4	18,2	3	7,5
50-99	3	3,5	6	8,7	-	-	-	-	-	-	1	2,5
100 e oltre	6	6,9	3	4,4	1	4,1	2	1,4	1	4,5	1	2,5
Totale	86	100,0	69	100,0	24	100,0	138	100,0	22	100,0	40	100,0

	Frutta e ortaggi		Aceto		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-3	13	46,4	3	14,0	-	-	30	58,8	12	31,6	262	49,1
4-9	2	7,1	5	25,3	10	55,8	6	11,3	15	39,4	118	22,1
10-19	3	10,7	8	40,4	3	17,3	10	19,9	8	21,0	80	14,9
20-49	7	25,0	4	20,2	5	26,9	4	8,0	1	2,7	44	8,2
50-99	1	3,6	-	-	-	-	1	2,0	1	2,7	13	2,4
100 e oltre	2	7,1	-	-	-	-	-	-	1	2,7	17	3,2
Totale	28	100,0	20	100,0	18	100,0	50	100,0	37	100,0	533	100,0

*comprende 19 unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende il consolidati di due gruppi

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 7 – Addetti* per classe di addetti e comparto prevalente, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario*		Vino*		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-3	86	3,9	-	-	-	-	215	24,9	11	2,6	59	14,4
4-9	14	0,6	225	11,0	57	13,3	99	11,5	67	15,9	40	9,7
10-19	19	0,9	210	10,3	129	29,9	192	22,2	12	2,8	-	-
20-49	81	3,7	211	10,4	130	30,3	32	3,7	141	33,4	112	27,3
50-99	249	11,3	420	20,6	-	-	-	-	-	-	50	12,2
100 e oltre	1760	79,7	970	47,6	114	26,5	325	37,7	191	45,3	150	36,5
Totale	2209	100,0	2036	100,0	430	100,0	863	100,0	422	100,0	411	100,0

	Frutta e ortaggi		Aceto		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
1-3	39	5,9	3	1,0	-	-	44	10,6	12	2,6	469	5,6
4-9	12	1,8	45	16,7	40	15,4	45	10,8	133	29,6	776	9,2
10-19	43	6,5	89	33,0	44	17,2	142	33,8	98	21,7	977	11,6
20-49	227	34,4	133	49,3	174	67,4	128	30,5	23	5,1	1392	16,5
50-99	72	10,9	-	-	-	-	60	14,3	84	18,7	935	11,1
100 e oltre	267	40,5	-	-	-	-	-	-	100	22,3	3877	46,0
Totale	660	100,0	270	100,0	258	100,0	419	100,0	449	100,0	8426	100,0

*comprende 19 unità locali di imprese con sede fuori provincia

**comprende il consolidato di due gruppi

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

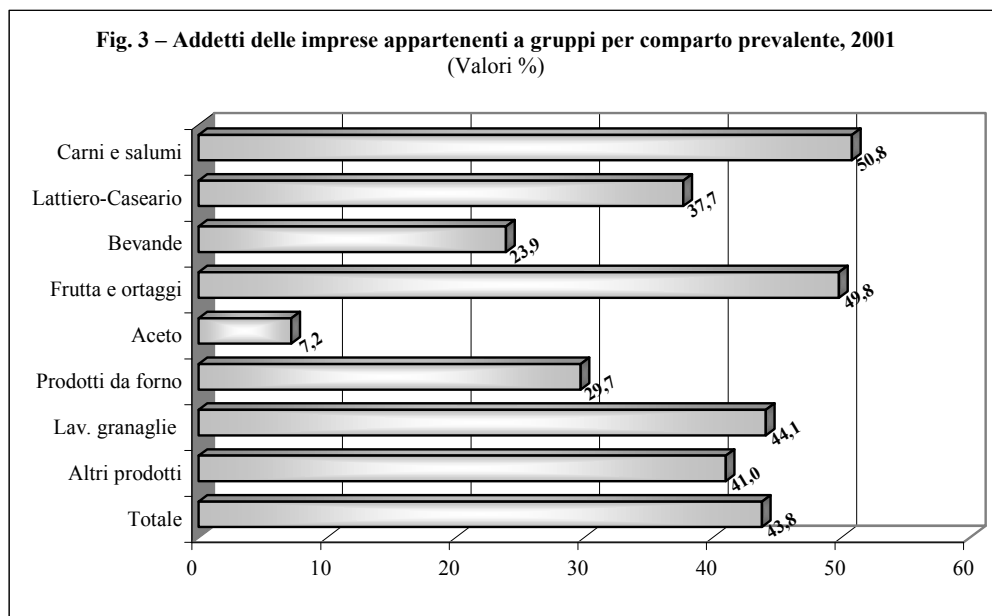
2.1.2 La presenza di gruppi

Nell'industria agroalimentare modenese si rileva una significativa presenza di gruppi, molti dei quali operano in più comparti, e controllano l'intera filiera produttiva. I gruppi più noti sono Cremonini, Citterio, Veronesi, Grandi Salumifici Italiani e l'olandese Dumeco nelle Carni e salumi; Granterre-Unigrana e Granarolo nel Lattiero-caseario; Coltiva-Civ&Civ e Caviro nel Vino; Ponti nell'Aceto; Adisseo, Progeo e Pizzolo nella Lavorazione delle granaglie e alimentazione animale, Coca-Cola e Malgara Chiari & Forti per l'aggregato degli Altri prodotti.

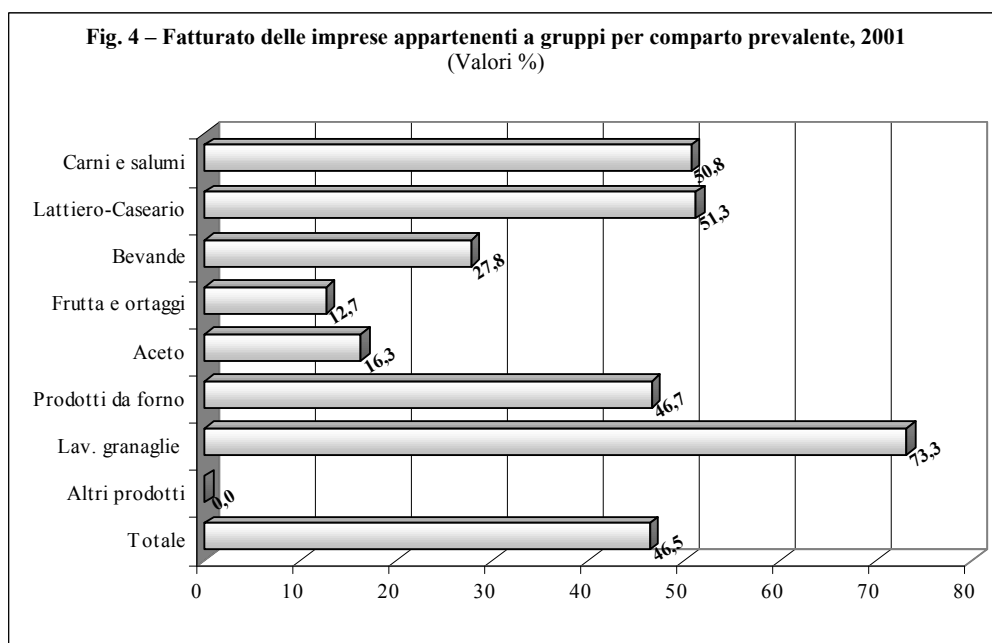
Complessivamente, il 44% dell'occupazione è inserita in imprese o stabilimenti che appartengono a gruppi, con valori più alti per la Frutta e ortaggi e le Carni e salumi, mentre l'incidenza più bassa si registra per l'Aceto, dove è però presente il leader di mercato a livello nazionale. La maggior parte dell'occupazione che fa riferimento a gruppi lavora in imprese controllate a livello locale: 2300 lavoratori (63% del totale) sono infatti impiegati in aziende e stabilimenti che fanno capo ad imprese della provincia di Modena, mentre altri 450 addetti fanno riferimento a gruppi con sede in altre province della regione. Gli addetti di aziende o unità locali appartenenti a gruppi nazionali con sede fuori dell'Emilia Romagna (soprattutto in regioni del Nord Italia) sono poco meno di 700, mentre la presenza di gruppi esteri coinvolge circa 250 lavoratori, la maggior parte dei quali è occupata nei settori Carni e salumi e Lavorazione delle granaglie e alimentazione animale.

Il peso importante rivestito dai gruppi all'interno dell'industria agroalimentare modenese lo si rileva considerando anche il giro d'affari realizzato dalle imprese finali. Nel 2001, il 46% della produzione complessiva proviene infatti da imprese legate a gruppi, con punte superiori al 50% nel caso delle Carni e salumi, del Lattiero-caseario e della Lavorazione delle granaglie.

Un elemento interessante, che caratterizza storicamente la realtà modenese, è la significativa presenza del movimento cooperativo. L'occupazione sviluppata da imprese che fanno capo a gruppi cooperativi è circa un quinto del totale, ed il giro d'affari stimato rappresenta il 23-24% dell'intera produzione del settore della trasformazione alimentare. Il peso dei gruppi cooperativi è particolarmente forte nel Lattiero-caseario e nel Vino, anche se la maggiore concentrazione di addetti riguarda la lavorazione delle Carni e salumi (circa 900 lavoratori).



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 8 – Addetti delle imprese che appartengono a gruppi per localizzazione della capogruppo e comparto prevalente, 2001
Valori riferiti all’universo delle imprese

	Modena		Resto regione		Resto Italia		Estero		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni e salumi	1866	80,4	-	-	418	17,6	92	3,9	2376	100,0
Lattiero-Caseario	189	58,2	136	41,8	-	-	-	-	325	100,0
Bevande	191	96,0	8	4,0	-	-	-	-	199	100,0
Frutta e ortaggi	45	13,7	159	48,3	107	32,5	18	5,5	329	100,0
Aceto	-	-	-	-	20	100,0	-	-	20	100,0
Prodotti da forno	30	39,1	-	-	-	-	47	60,9	77	100,0
Lav. granaglie e alim. animali	-	-	64	34,6	34	18,3	87	47,1	185	100,0
Altri prodotti	-	-	84	45,7	100	54,3	-	-	184	100,0
Totale	2321	62,8	451	12,2	678	18,4	244	6,6	3694	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 9 – Addetti delle imprese che appartengono a gruppi cooperativi e privati per comparto prevalente, 2001
Valori riferiti all’universo delle imprese

	Gruppi cooperativi		Gruppi privati		Totale	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni e salumi	891	37,5	1485	62,5	2376	100,0
Lattiero-Caseario	325	100,0	-	-	325	100,0
Bevande	199	100,0	-	-	199	100,0
Frutta e ortaggi	159	48,3	170	51,7	329	100,0
Aceto	-	-	20	100,0	20	100,0
Prodotti da forno	-	-	77	100,0	77	100,0
Lav. granaglie e alim. animali	64	34,6	121	65,4	185	100,0
Altri prodotti	-	-	184	100,0	184	100,0
Totale	1638	44,3	2056	55,7	3694	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

2.2 I prodotti realizzati

2.2.1 Le specializzazioni produttive

Le imprese finali del settore agroalimentare modenese sono 421, e nel 2001 il loro giro d'affari raggiunge i 3255 milioni di euro.

La maggior parte della produzione è sviluppata dal comparto *Carni e salumi* (il 64% del totale): la quota più importante è attribuibile alle imprese che lavorano carni fresche, con un giro d'affari pari al 41% della produzione locale, seguite dai produttori di salumi, con circa il 19% delle vendite realizzate.

Segue, in ordine di importanza, il *Lattiero-caseario*, che raccoglie il maggior numero delle imprese (un terzo) e contribuisce all'11% del giro d'affari complessivo, e una quota di fatturato simile viene sviluppata anche dai produttori di *Bevande* fra cui, per valore della produzione realizzata, prevalgono quelli di vino.⁴

Dopo questi tre comparti, che sono i più importanti all'interno dell'industria locale in termini di fatturato e occupazione, sono presenti molte altre produzioni, spesso realizzate da imprese di piccole e medie dimensioni.

Fra queste sono da ricordare la *Frutta e ortaggi*, con imprese di trasformazione che producono succhi, confetture, marmellate, sottoli, sottaceti, ecc. e altre specializzate nella frigoconservazione della frutta; la *Lavorazione delle granaglie e la produzione di alimenti per animali*; la produzione di *Aceto*, con una ventina di imprese che producono aceto a livello industriale, principalmente Aceto Balsamico di Modena⁵; i *Prodotti da forno*, con produzioni a livello industriale di pane, dolci e prodotti della tradizione gastronomica locale (tigelle, piadine, crescentine, ecc.); l'aggregato degli *Altri prodotti*, che comprende pasta secca o ripiena, piatti pronti, caffè, cioccolato, lieviti per dolci, gelati, ecc..

⁴ Nel 2001 il fatturato dei produttori di vino è stimato in 185 milioni di euro. Il valore della produzione realizzata in provincia di Modena è però superiore, poiché in parte attribuibile ad aziende agricole, escluse dall'indagine. Oggetto della ricerca erano infatti le imprese alimentari della trasformazione industriale, iscritte al Registro Imprese con il codice Ateco 15 - Industria alimentare e delle bevande e attive al giugno 2001.

⁵ Il giro d'affari realizzato da queste imprese nel 2001 è di circa 73 milioni di euro. Come nel caso del vino, anche per l'aceto la produzione totale della provincia di Modena è senz'altro più elevata, poiché all'attività delle imprese che lavorano su scala industriale si sommano le produzioni amatoriali di molti privati, o quelle di aziende agricole che principalmente producono uve da vino, e che riguardano in modo particolare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Quasi tutte le imprese finali realizzano prodotti sulla base di un proprio catalogo; solo una minoranza produce prevalentemente sulla base di specifiche tecniche fornite dai clienti, una modalità di lavoro diffusa quasi esclusivamente fra i produttori che lavorano carni fresche⁶.

La maggior parte delle aziende locali è specializzata su un solo comparto di attività⁷, ma la gamma produttiva offerta è abbastanza ampia, e ad eccezione dei Prodotti da forno e delle Altre lavorazioni della carne, le imprese finali realizzano prevalentemente più di un tipo di prodotto.

I più diversificati sono i produttori di vino, che offrono una gamma piuttosto articolata che comprende più tipi di lambruschi DOC, di vini IGT e vini da tavola, mentre nelle Carni quasi tutte le aziende forniscono molti tipi di tagli, destinati soprattutto all'industria salumiera e in parte al consumo. Anche nel comparto Salumi prevalgono le imprese multiprodotto, ma la quota di imprese specializzate è abbastanza elevata (40%), per la presenza di vari produttori, sia piccoli che medio-grandi, specializzati in un solo tipo di salume, in gran parte prosciutto crudo, ma anche coppe, pancette, salami, cotecchini e zamponi. Nell'Aceto, quasi tutte le aziende affiancano alla produzione prevalente di Aceto Balsamico di Modena piccole quantità di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ed i caseifici, oltre al Parmigiano Reggiano, realizzano in piccole quantità prodotti diversi, quali burro e altri formaggi destinati prevalentemente alla vendita diretta.

La tav. 11 presenta in dettaglio la stima del valore delle singole produzioni realizzate in provincia di Modena nel 2001. Da segnalare, nelle Carni, la specializzazione delle imprese modenesi nella lavorazione delle carni suine⁸, e la presenza di numerosi prodotti tipici, all'interno dei comparti Salumi, nel Lattiero-caseario, nel Vino e nell'Aceto.

⁶ La maggior parte vende infatti semilavorati ad altri produttori del settore, sulla base delle richieste dei clienti. Ad esempio, nel caso delle cosce di maiale fresche il cliente richiede prodotti differenziati per pezzatura, percentuale di grasso, provenienza della materia prima, ecc..

⁷ Le imprese pluricomparto sono solo il 19%. La loro incidenza aumenta con la dimensione ed è più elevata nelle Carni (dove un certo numero di imprese produce anche salumi, soprattutto prosciutto crudo), nei Salumi (anche carni fresche destinate al consumo, e commercializzazione di Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Aceto Balsamico di Modena), e nel Lattiero-caseario, dove vari caseifici ingrassano suini o più di rado producono piccole quantità di frutta e uve da vino.

⁸ In provincia di Modena la carne bovina è lavorata da pochissime imprese; fra esse compare un grande gruppo, leader nazionale ed europeo, al quale cui è legata quasi tutta la produzione locale.

Tav. 10 – Imprese finali, addetti e fatturato per comparto prevalente, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

	Imprese		Addetti		Fatturato (Milioni di euro)	
	v.a.	% riga	v.a.	% riga	v.a.	% riga
Carni e salumi	83	19,6	3996	56,9	2084	64,0
<i>di cui:</i>						
<i>Carni</i>	13	3,1	1888	26,9	1337	41,1
<i>Salumi</i>	47	11,3	1726	24,6	605	18,6
<i>Altri prodotti della lav. della carne</i>	22	5,3	382	5,4	142	4,4
Lattiero-Caseario	137	32,7	727	10,3	350	10,7
Bevande	57	13,6	756	10,8	310	9,5
<i>di cui:</i>						
<i>Vino</i>	18	4,3	395	5,6	185	5,7
<i>Altre bevande</i>	39	9,3	361	5,1	125	3,8
Frutta e ortaggi	24	5,7	394	5,6	175	5,4
Aceto	18	4,3	250	3,6	73	2,3
Prodotti da forno	18	4,2	258	3,7	31	1,0
Lav. granaglie e alim. animali	48	11,4	379	5,4	190	5,8
Altri prodotti	35	8,4	265	3,8	42	1,3
Totale	421	100,0	7025	100,0	3255	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 11 – Imprese finali e fatturato per tipo di prodotti offerti, 2001

Valori riferiti all’universo delle imprese

	Imprese (Multirisposta)		Fatturato (Milioni di Euro)		
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	
					<i>% sul fatt.</i>
<i>Carni</i>	24	5,7	1274	39,2	<i>carni</i> 100,0
Carni bovine	3	0,7	310	9,5	24,3
Carni suine	24	5,7	804	24,7	63,1
Carni di altro tipo	1	0,2	1	0,0	0,1
Prod. a base di carne	3	0,7	112	3,5	8,8
Altri prodotti della lavorazione delle carni	16	3,7	47	1,5	3,7
Farine animali e sottoprodotti della macellazione	11	2,5	152	4,7	13,6
					<i>% sul fatt.</i>
<i>Salumi</i>	52	12,4	655	20,1	<i>salumi</i> 100,0
Prosciutto Parma	32	7,7	61	1,9	9,3
Prosciutto Modena	20	4,8	17	0,5	2,6
Prosciutto crudo nostrano	23	5,6	53	1,6	8,1
Prosciutto S. Daniele	10	2,4	7	0,2	1,1
Prosciutto crudo estero	38	8,9	127	3,9	19,4
Prosciutto – non disponibile	3	0,7	29	0,9	4,4
Totale prosciutto crudo	46	11,0	295	9,1	45,0
Salami crudi	23	5,5	68	2,1	10,4
Mortadella Bologna	15	3,6	39	1,2	6,0
Zampone/Cotechino Modena	14	3,4	16	0,5	2,4
Altri salumi crudi	26	6,2	58	1,8	8,9
Altri salumi cotti	23	5,5	177	5,4	27,0
Impasti per salumi	2	0,5	2	0,1	0,3
					<i>% sul fatt.</i>
<i>Lattiero-caseario</i>	143	34,1	337	10,3	<i>lattiero-caseario</i> 100,0
Parmigiano Reggiano	143	34,1	262	8,0	77,7
Grana Padano	4	1,0	33	1,0	9,8
Formaggi freschi	46	10,9	2	0,1	0,6
Altri formaggi	11	2,7	1	0,0	0,3
Latte	2	0,5	8	0,2	2,4
Burro	117	27,8	32	1,0	9,5
Panna	1	0,2	1	0,0	0,3
					<i>% sul fatt.</i>
<i>Vino*</i>	34	8,0	185	5,7	<i>vino</i> 100,0
Lambrusco Sorbara (DOC)	15	3,6	9	0,3	4,9
Lambrusco Salamino (DOC)	7	1,7	9	0,3	4,9
Lambrusco Grasparossa (DOC)	9	2,1	12	0,4	6,5
Altri tipi di lambrusco (IGT)	12	2,9	44	1,3	23,8
Reno Montuni, Pignoletto (DOC)	2	0,5	2	0,1	1,1
Altri vini bianchi (DOC e IGT)	4	1,0	37	1,1	20,0
Altri vini rossi (DOC e IGT)	3	0,7	24	0,7	13,0
Vini da tavola	27	6,4	20	0,6	10,8
Vino – non disponibile	2	0,5	28	0,9	15,1
Totale industria agroalimentare	421	100,0	3255	100,0	

Cfr. Nota 4.

- segue-

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 11 – Imprese finali e fatturato per tipo di prodotti offerti, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

- segue -

	Imprese (Multirisposta)		Fatturato (Milioni di Euro)		
	v.a.	%	v.a.	%	
<i>Bevande alcoliche</i>	38	9,1	69	2,1	
<i>Altre bevande</i>	2	0,5	17	0,5	
					<i>% sul fatt. frutta e ortaggi</i>
<i>Frutta e ortaggi</i>	25	5,9	165	5,1	100,0
Derivati di frutta	1	0,2	3	0,1	1,8
Derivati di ortaggi	14	3,3	32	1,0	19,4
Derivati di pomodori	1	0,2	8	0,2	4,8
Frigoconservazione frutta e ortaggi	8	1,9	100	3,1	60,6
Verdure congelate	1	0,2	6	0,2	3,6
Frutta e ortaggi – non disponibile	1	0,2	16	0,5	9,7
					<i>% sul fatt. aceto</i>
<i>Aceto *</i>	27	6,4	75	2,3	100,0
Balsamico Modena	24	5,7	72	2,2	96,0
Balsamico Tradizionale Modena	20	4,7	1	0,0	1,3
Aceto di vino/mele	2	0,5	3	0,1	4,0
					<i>% sul fatt. prod. da forno</i>
<i>Prodotti da forno</i>	19	4,6	32	1,0	100,0
Tigelle, gnocco, crescentine, piadine	14	3,3	13	0,4	40,6
Pane, grissini, crackers, pizze, ecc.	4	0,9	15	0,5	46,9
Dolci, torte, biscotti, fette biscottate	3	0,7	4	0,1	12,5
<i>Pasta alimentare</i>	7	1,7	7	0,2	
<i>Piatti pronti e condimenti</i>	4	1,0	17	0,5	
<i>Molitura cereali e lavorazione riso</i>	13	3,1	53	1,6	
<i>Mangimi ed integratori per animali</i>	43	10,2	116	3,6	
<i>Materie prime per uso zootecnico</i>	1	0,2	20	0,6	
<i>Caffè</i>	15	3,5	16	0,5	
<i>Orzo tostato/The/Tisane</i>	15	3,5	6	0,2	
<i>Altri prodotti alimentari</i>	31	7,3	35	1,1	
Attività fuori settore	47	11,1	25	0,8	
Totale industria agroalimentare	421	100,0	3255	100,0	

* Cfr. nota 5.

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

2.2.2 I prodotti tipici

I prodotti tipici interessano vari comparti dell'industria locale: nei Salumi ci sono prosciutto, mortadella, zampone e cotechino; nel Lattiero-caseario il Parmigiano Reggiano; fra le Bevande, Lambruschi e altri vini come il Reno Montuni, il Pignoletto e il Bianco di Castelfranco, ed anche liquori come il Nocino e il Sassolino. Legato al nome di Modena vi è poi l'Aceto Balsamico e fra i Prodotti da forno sono da ricordare piadine, tigelle, crescentine e borlenghi, tipici dell'area collinare e della montagna.

La maggior parte di queste produzioni è protetta da marchi di tutela. Nel complesso, le imprese finali che utilizzano tali marchi sono il 57% del totale e le vendite legate alle produzioni tipiche tutelate raggiungono il 18% del giro d'affari totale, una quota molto più elevata rispetto a quella dell'industria alimentare nazionale, dove rappresentano appena il 4% del fatturato complessivo.

Nel comparto *Salumi*, il giro d'affari relativo ai prodotti tipici è pari a circa il 20% del totale (14% per i prodotti DOP; 9% per i prodotti IGP). I salumi tutelati da marchi sono il prosciutto crudo, la mortadella, lo zampone e il cotechino. Per il prosciutto crudo si contano tre varietà, tutte protette da marchi DOP: il Prosciutto Parma, che sviluppa le vendite più elevate, il Prosciutto Modena e il Prosciutto San Daniele, prodotto tipico friulano, commercializzato da una decina di aziende del comparto. Sono invece protetti dal marchio IGP la Mortadella Bologna, lo Zampone Modena e il Cotechino Modena.

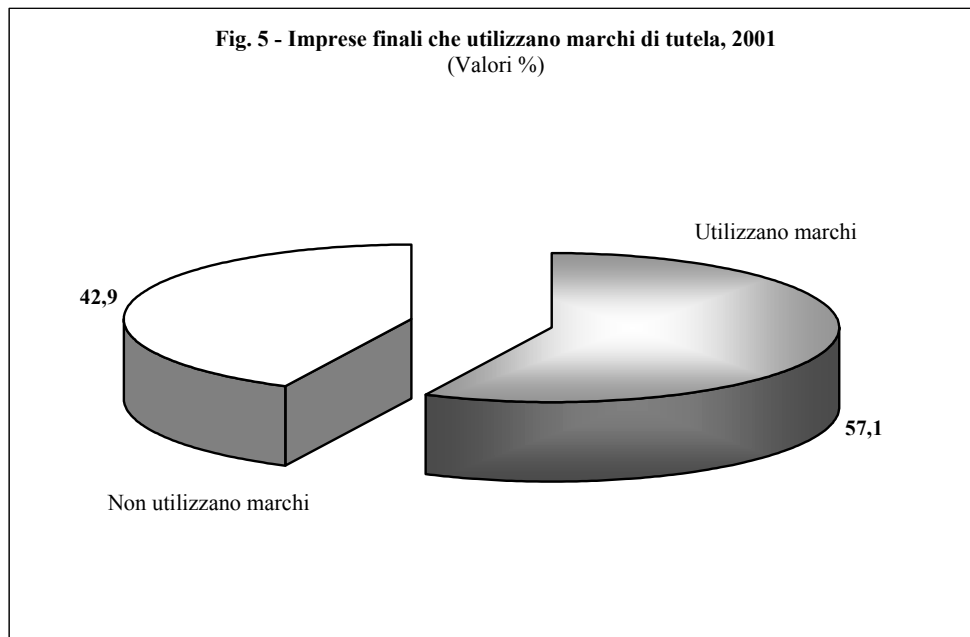
Il *Lattiero-caseario* e il *Vino* sono i comparti caratterizzati dalla maggiore presenza di produzioni tipiche tutelate. In entrambi i casi, infatti, tutte le aziende utilizzano marchi di tutela, e la quota di fatturato realizzata con i prodotti tipici raggiunge rispettivamente l'85% e l'88% del giro d'affari.

Nel Lattiero-caseario, l'attività di tutte le imprese è quasi esclusivamente legata alla produzione di Parmigiano Reggiano, protetto da una DOP, mentre nel comparto del Vino, si osserva una certa pluralità di prodotti e marchi. I tre Lambruschi DOC della provincia di Modena (Sorbara, Salamino e Grasparossa) rappresentano il 16% delle vendite di vino, mentre gli altri tipi di Lambrusco IGT, fanno registrare una incidenza del 24%. Una parte significativa delle vendite riguarda inoltre vini tipici di altre zone italiane; esse dipendono in gran parte da un grande gruppo cooperativo, che commercializza vini di altre aree e controlla cantine nel resto dell'Emilia e in altre regioni italiane.

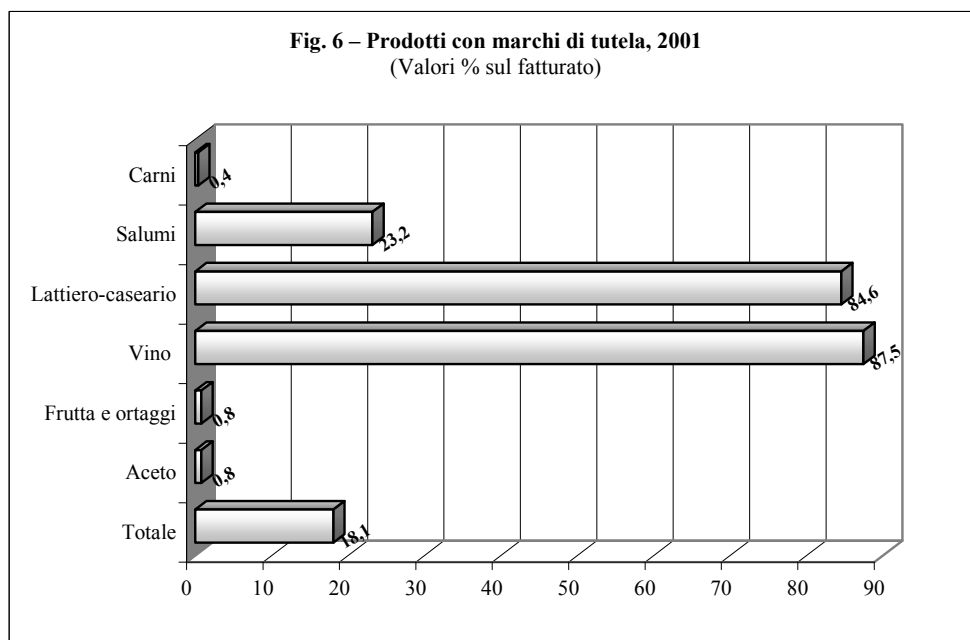
Fra i prodotti tipici di Modena, uno dei più rinomati è sicuramente l'aceto balsamico: la produzione tutelata ha però un peso marginale, dato che solo l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) ha finora ottenuto il riconoscimento DOP. Per l'Aceto Balsamico di Modena (ABM), che costituisce la produzione più rilevante dal punto di vista economico, si sta invece attendendo il riconoscimento IGP da parte della Commissione Europea. Nel frattempo, a tutela del proprio prodotto e a garanzia del consumatore, molte aziende hanno ottenuto certificazioni volontarie di prodotto, e la produzione interessata da questo tipo di certificazione rappresenta quasi il 90% del fatturato realizzato dalle imprese del comparto.

Oltre ai marchi di tutela, sono presenti anche altri tipi di marchi/certificazioni, finalizzati a valorizzare la qualità dei prodotti e a dare maggiori garanzie al consumatore. Le imprese più interessate sono le cooperative di frigoconservazione della *Frutta e ortaggi*, per le quali il 25% della produzione è rappresentata da prodotti garantiti dal marchio QC della Regione Emilia Romagna, ed il 9% circa si riferisce a prodotti coltivati col metodo della lotta integrata.

Le produzioni biologiche, invece, sono ancora molto limitate. I comparti in cui questi prodotti sono più presenti, anche se per quote marginali del fatturato (dall'1% al 3-4%), sono i *Prodotti da forno*, dove alcune imprese realizzano pane, piadine e tigelle biologiche; l'*Aceto*; la *Lavorazione delle granaglie*, con farine destinate all'alimentazione umana; il *Lattiero-caseario* con il Parmigiano Reggiano e il burro biologico.



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

2.3 I mercati di sbocco

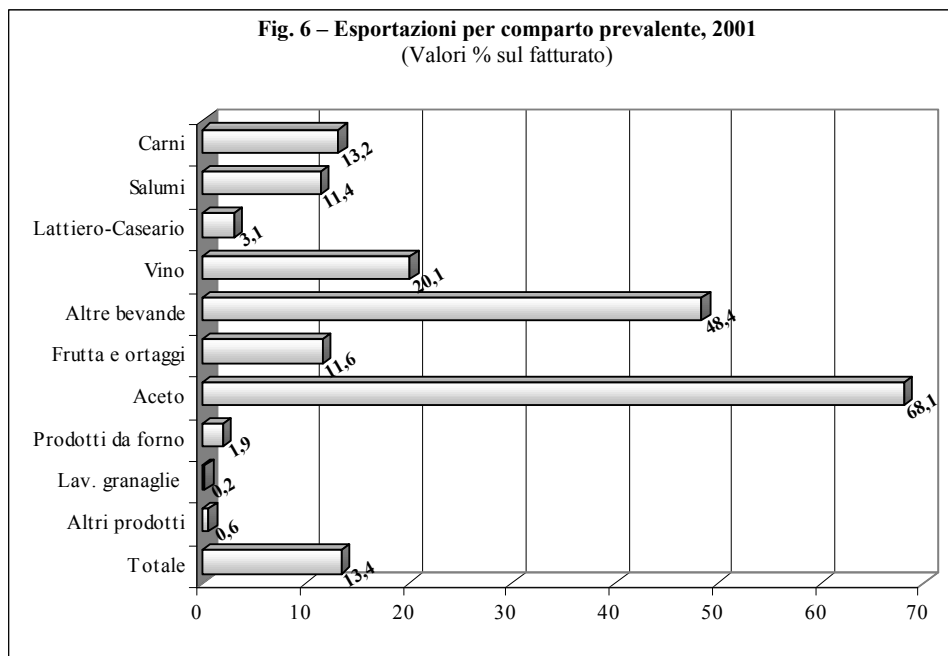
2.3.1 L'orientamento all'export

La maggior parte della produzione dell'industria alimentare modenese è destinata al mercato interno. Le imprese che operano con l'estero sono circa il 20%, e solo per una piccola minoranza il mercato internazionale è l'area di sbocco prevalente della produzione.

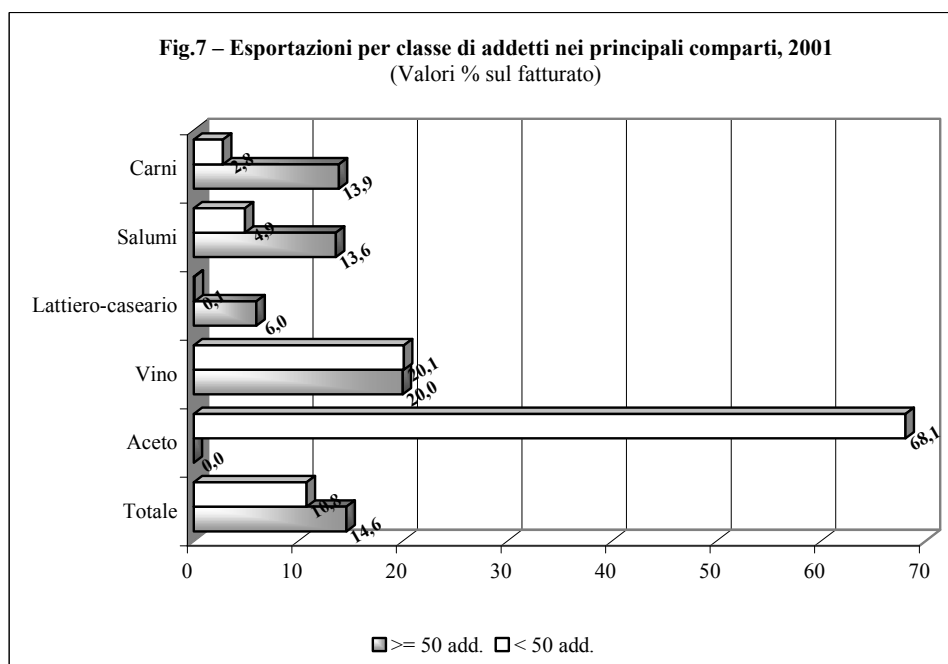
Nel 2001, l'87% delle vendite sono state effettuate sul mercato italiano, mentre le esportazioni hanno raggiunto i 435 milioni di euro, pari al 13% del volume d'affari complessivo. Il dato aggregato nasconde differenze anche molto significative. Le imprese dell'*Aceto* mostrano la maggiore apertura sul piano commerciale, col 68% del fatturato sviluppato sul mercato estero, sul quale operano quasi tutte le imprese.

Anche per le Bevande si osservano valori più elevati rispetto alla media di settore: nel caso del *Vino*, l'export rappresenta il 20% delle vendite, mentre per le *Altre bevande* l'incidenza raggiunge quasi la metà del giro d'affari, ma il dato è particolarmente influenzato da una sola impresa di grandi dimensioni. I comparti caratterizzati dalla minore propensione esportatrice sono invece il *Lattiero-caseario* e i *Prodotti da forno* (2-3% delle vendite), insieme alla *Lavorazione delle granaglie* e l'aggregato degli *Altri prodotti*, per i quali il mercato nazionale assorbe tutta la produzione realizzata.

Secondo i dati Istat, la destinazione principale delle esportazioni sono i paesi UE (70% del fatturato estero); i paesi europei fuori dell'Unione rappresentano invece una quota marginale (9%), e gli altri mercati esteri incidono per il 21%. Il comparto più orientato verso i mercati extra-UE è l'Aceto (metà dell'export), seguito da Bevande e Carni e salumi. I primi cinque mercati di destinazione sono Francia, Germania, Stati Uniti, Regno Unito e Russia. Gli Stati Uniti rappresentano il primo mercato estero per il Lattiero-caseario e l'Aceto, e il terzo in ordine di importanza nel caso delle Bevande.



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

2.3.2 I clienti di riferimento

Considerando l'insieme della produzione agroalimentare modenese circa un terzo è assorbita da altre imprese del settore alimentare. Il secondo tipo di cliente, in ordine di importanza, è rappresentato dalla grande distribuzione, con una quota sulle vendite pari al 24%, seguita dal canale dell'ingrosso (18%). Il dato aggregato è in parte condizionato dalle imprese delle Carni, che vendono prevalentemente ad altre imprese dell'industria alimentare, e nasconde differenze anche molto rilevanti fra i vari comparti.

Nelle *Carni* oltre la metà delle vendite è rivolta ad altre imprese della trasformazione alimentare, principalmente a produttori di salumi, ed il secondo tipo di cliente è rappresentato dalla GDO, con cui lavorano solo le aziende più grandi, con oltre 50 addetti. Un dato importante da sottolineare è il ruolo svolto dalle aziende modenesi con questa specializzazione all'interno della filiera produttiva nazionale: i clienti nazionali assorbono infatti quasi tutta la produzione, e le carni vendute ai salumifici locali rappresentano meno del 10% del valore totale.

Rispetto alle carni, i produttori di *Salumi* sono caratterizzati da una maggiore diversificazione dei canali distributivi. In questo caso il cliente più importante è la GDO (38%), seguita dai grossisti e i dettaglianti (rispettivamente 23% e 19%, del fatturato). Sono specialmente le imprese oltre i 50 addetti a privilegiare il rapporto con la grande distribuzione; le imprese di minori dimensioni, sotto i 10 addetti, sono invece soprattutto legate ai grossisti, mentre per quelle fra i 10 e i 49 addetti si osserva un peso più omogeneo dei principali canali distributivi, che sono rappresentati da GDO, dettaglio e ingrosso.

La clientela delle aziende che lavorano *Altri prodotti della carne*, quali sottoprodotti della macellazione, pelli, budella, ecc., è costituita quasi esclusivamente da altre imprese del settore alimentare (soprattutto produttori di mangimi per animali), che assorbono circa la metà delle vendite, mentre poco meno dell'altra metà corrisponde a contributi pubblici per lo smaltimento di quei sottoprodotti che, in base alle normative vigenti, non possono più essere utilizzati nella produzione dei mangimi.

Le imprese del *Lattiero-caseario* sono quelle che hanno il legame più forte con gli intermediari commerciali (grossisti), che assorbono quasi la metà delle vendite, a fronte di quote intorno al 20% per la GDO e altri produttori. Occorre sottolineare come il

dato di comparto sia molto influenzato dalla presenza di un grande gruppo cooperativo, che rappresenta circa la metà della produzione locale, leader nazionale nelle vendite di Parmigiano Reggiano, e dal quale dipendono quasi tutte le vendite effettuate a canali diversi dai grossisti. Per i caseifici di piccole e medie dimensioni, i grossisti assorbono quote della produzione molto più elevate della media, fra il 75% e il 90%, e le vendite rimanenti sono rivolte in quote più o meno variabili a piccoli dettaglianti della zona, a imprese alimentari o a privati cittadini che acquistano il Parmigiano Reggiano presso lo spaccio aziendale.

Anche nel *Vino*, i dati aggregati risentono del peso di un gruppo cooperativo di grandi dimensioni. Nel complesso, il canale più importante è la GDO (41% del fatturato), utilizzato solo dalle aziende che superano i 20 addetti; seguono le vendite ad altre imprese vinicole e a grossisti, con quote molto inferiori (16% e 11%). Una lettura dei dati che tiene conto della dimensione delle imprese, fa emergere scelte distributive assai diverse: per le aziende micro (1-3 addetti) i clienti più importanti sono i grossisti e la ristorazione locale; le imprese della classe 4-9 addetti, fra cui sono presenti molte cantine sociali, vendono oltre la metà della produzione ad altri produttori di vino, e gli altri clienti che incidono in misura significativa sono i grossisti e i privati cittadini. Solo oltre la soglia dei 20 addetti il peso dei canali distributivi diretti, e in particolare della GDO, diventa importante e assorbe la maggior parte della produzione.

Diverso ancora è il caso dell'*Aceto* dove, a prescindere dalla dimensione, la maggior parte della produzione è destinata alla GDO, soprattutto estera, che assorbe quasi i tre quarti del fatturato. Il secondo canale in ordine di importanza è l'ingrosso, seguito dalle altre imprese alimentari e dal dettaglio.

All'interno del comparto *Frutta e ortaggi* sono tre i clienti più importanti: la ristorazione, con circa il 30% delle vendite, grande distribuzione e ingrosso che assorbono entrambi un quarto della produzione. Le vendite alla ristorazione dipendono quasi esclusivamente da una sola impresa, della classe 100 addetti e oltre, specializzata nella produzione di derivati di frutta e ortaggi, alle quali si aggiunge la produzione di insalate fredde di un'altra azienda di media dimensione.

Le aziende della frigoconservazione della frutta vendono soprattutto ai grossisti e alla grande distribuzione, privilegiando l'uno o l'altro canale, mentre una piccola parte della

produzione viene assorbita dalle imprese della trasformazione alimentare, per la produzione di succhi o frutta sciroppata.

Grande distribuzione, ristorazione e ingrosso sono i tre principali canali distributivi utilizzati dalle imprese che producono *Prodotti da forno*. La grande distribuzione assorbe un terzo del fatturato, e viene utilizzata anche dalle aziende di minore dimensione, insieme al canale dell'ingrosso, mentre il rapporto con la ristorazione riguarda le imprese più strutturate, legate a gruppi che operano nella ristorazione, a cui si aggiungono quelle effettuate da altre aziende più piccole, a bar e ristoranti della provincia.

Nel comparto *Lavorazione delle granaglie e alimentazione animale*, la maggior parte della produzione riguarda mangimi e integratori per uso zootecnico, che vengono destinati soprattutto agli allevamenti animali, inclusi nella voce Altri clienti (due terzi del fatturato totale), e altri canali utilizzati sono l'ingrosso, il dettaglio e le imprese alimentari, privilegiati dalle aziende che realizzano prodotti per l'alimentazione umana, in particolare farine.

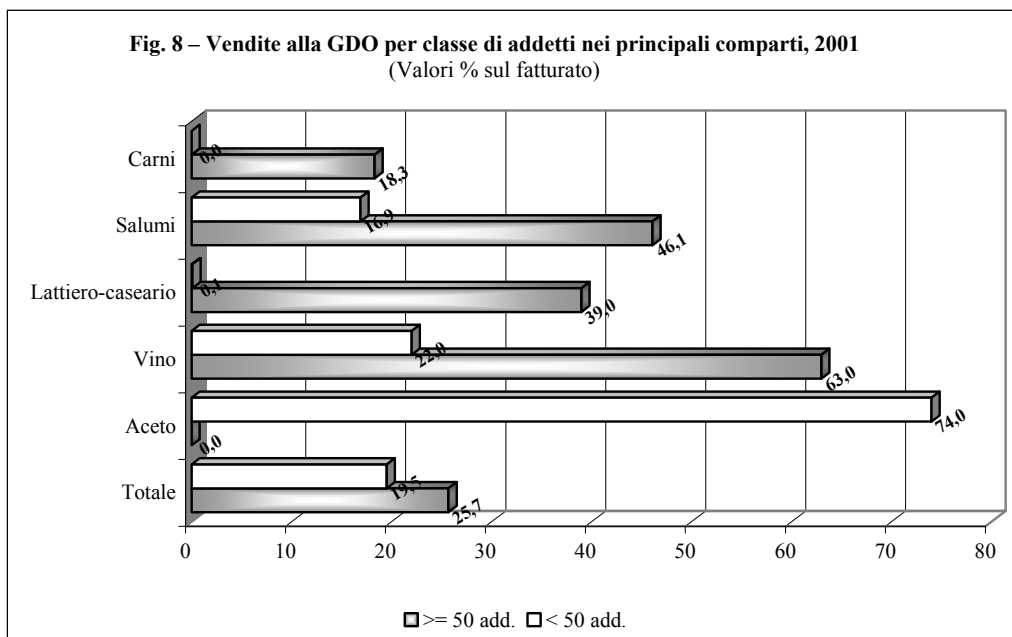
Tav. 12 – Fatturato delle imprese finali per canale distributivo e comparto prevalente, 2001

Valori riferiti all'universo delle imprese

<i>Milioni di euro</i>	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario		Vino		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
GDO	229	17,1	233	38,5	-	-	70	20,0	76	41,1	41	32,7
Dettaglianti	9	0,7	116	19,2	0	0,1	20	5,8	11	6,0	7	5,6
Grossisti	121	9,1	138	22,7	6	4,2	165	47,2	21	11,4	21	16,6
Imprese ind. alimentare	752	56,2	62	10,2	71	50,0	63	18,0	30	16,5	51	40,5
Ristorazione	111	8,3	13	2,2	-	-	3	0,8	13	7,2	1	0,8
Altri canali	54	4,0	18	3,0	65	45,8	29	8,2	5	2,8	5	3,8
Non disp.	61	4,6	25	4,1	-	-	-	-	28	15,1	-	-
Totale	1337	100,0	605	100,0	142	100,0	350	100,0	185	100,0	125	100,0

<i>Milioni di euro</i>	Frutta e ortaggi		Aceto		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
GDO	45	25,5	54	74,0	11	33,9	2	1,1	9	21,0	769	23,6
Dettaglianti	0	0,2	3	4,5	4	12,7	12	6,3	1	1,4	184	5,7
Grossisti	45	25,8	11	14,6	7	23,7	21	10,9	18	43,4	574	17,6
Imprese ind. alimentare	8	4,6	4	6,1	0	1,0	10	5,5	12	27,4	1063	32,7
Ristorazione	55	31,5	1	0,7	9	28,7	1	0,7	2	5,6	210	6,4
Altri canali	6	3,2	-	-	-	-	143	75,6	0	1,1	325	10,0
Non disp.	16	9,3	-	-	-	-	-	-	-	-	130	4,0
Totale	175	100,0	73	100,0	31	100,0	190	100,0	42	100,0	3255	100,0

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

2.3.3 I marchi commerciali

Considerando la distribuzione del fatturato, oltre la metà della produzione realizzata dalle imprese agroalimentari modenesi arriva sul mercato senza marchi commerciali; le vendite di prodotti con marchio proprio rappresentano il 37% del fatturato, mentre i marchi dei clienti hanno un peso marginale, pari al 7% della produzione.

Anche sulle politiche di marchio si osservano differenze molto forti, che dipendono dalla specializzazione produttiva e dalle scelte distributive attuate dalle imprese locali.

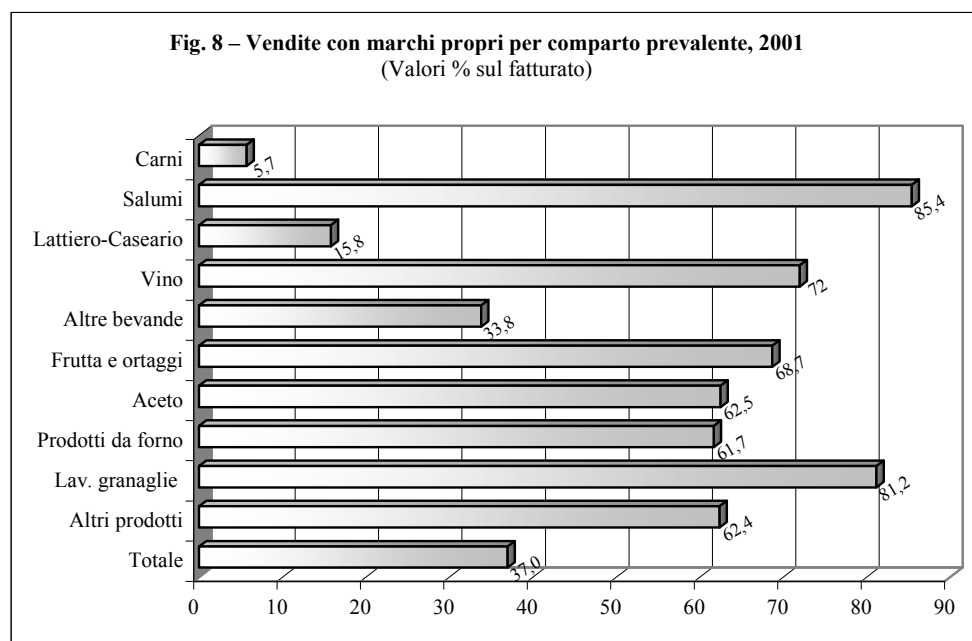
Nel comparto *Carni*, quasi tutta la produzione non ha un marchio commerciale, trattandosi prevalentemente di semilavorati destinati ad altre aziende di produzione, ed una incidenza molto elevata di vendite senza marchio commerciale caratterizza anche il *Lattiero-caseario*, anche se in questo caso quasi tutta la produzione, rappresentata da Parmigiano Reggiano, è tutelata dal marchio DOP.

Negli altri comparti, invece, i prodotti realizzati dalle imprese finali hanno prevalentemente il marchio proprio, e parti più o meno significative vengono immesse sul mercato con il marchio del cliente o senza marchio.

Nei *Salumi*, ad esempio, prevalgono largamente le vendite di prodotti con marchio proprio, mentre quelle a marchio del cliente raggiungono il 13% e tendono ad essere più elevate fra le aziende più strutturate, che utilizzano in maggior misura il canale della grande distribuzione.

Anche i produttori del *Vino* utilizzano soprattutto un proprio marchio e le vendite senza marchi commerciali hanno una incidenza più elevata fra le imprese medio-piccole, e si identificano spesso con la produzione venduta ad altre imprese del settore.

Il comparto dell’*Aceto* e l’aggregato degli *Altri prodotti*, mostrano le incidenze più elevate di vendite con marchio del cliente, che si attestano su valori molto più alti della media, arrivando al 22% e al 35%. Nel caso dell’*Aceto* tale quota è interamente riconducibile alle vendite alla grande distribuzione, mentre nel secondo caso viene apposto anche il marchio del grossista.



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

2.4 Le aree di approvvigionamento

La maggior parte delle imprese finali modenesi acquista le materie prime sul mercato, da altre aziende del settore alimentare.

Fanno eccezione tre comparti: il Lattiero-caseario, il Vino e la Frutta e ortaggi, relativamente al segmento della frigoconservazione, caratterizzati dalla diffusa presenza di gruppi cooperativi. In questi tre casi si osserva una forte integrazione col settore primario locale, e quasi tutta la materia prima trasformata viene conferita dai soci, rappresentati da aziende agricole che producono uve o frutta, e da allevamenti di mucche da latte. Negli altri comparti, invece, i fornitori sono rappresentati da imprese agroalimentari e, in un numero più limitato di casi, da intermediari, quali grossisti o importatori, o da aziende agricole. Solo nella *Lavorazione delle granaglie* i grossisti rappresentano il tipo di fornitore prevalente per quasi la metà delle aziende, mentre un altro terzo si rifornisce soprattutto presso consorzi agrari.

Considerando la provenienza geografica delle materie prime lavorate, una larga maggioranza delle imprese finali utilizza soprattutto produzioni regionali, e solo per poche l'area di provenienza più importante è l'estero. Le differenze fra i comparti sono ancora una volta significative: ad esempio, le aziende del Lattiero-caseario, dell'Aceto e del Vino hanno relazioni più intense con il territorio regionale, data la prevalenza di produzioni tipiche, mentre nelle Carni e nei Salumi l'area geografica di provenienza delle materie prime è molto più ampia.

Per i principali input è stato possibile misurare la provenienza geografica delle materie prime, stimando la ripartizione per aree delle quantità di materie prime utilizzate dai produttori dei comparti più significativi: la Carne, i Salumi, il Lattiero-caseario, il Vino e l'Aceto.

Le aziende finali della provincia utilizzano principalmente materie prime di origine italiana, anche se il peso assunto dai prodotti nazionali varia da comparto a comparto, così come è significativamente diversa la ripartizione geografica fra aree italiane.

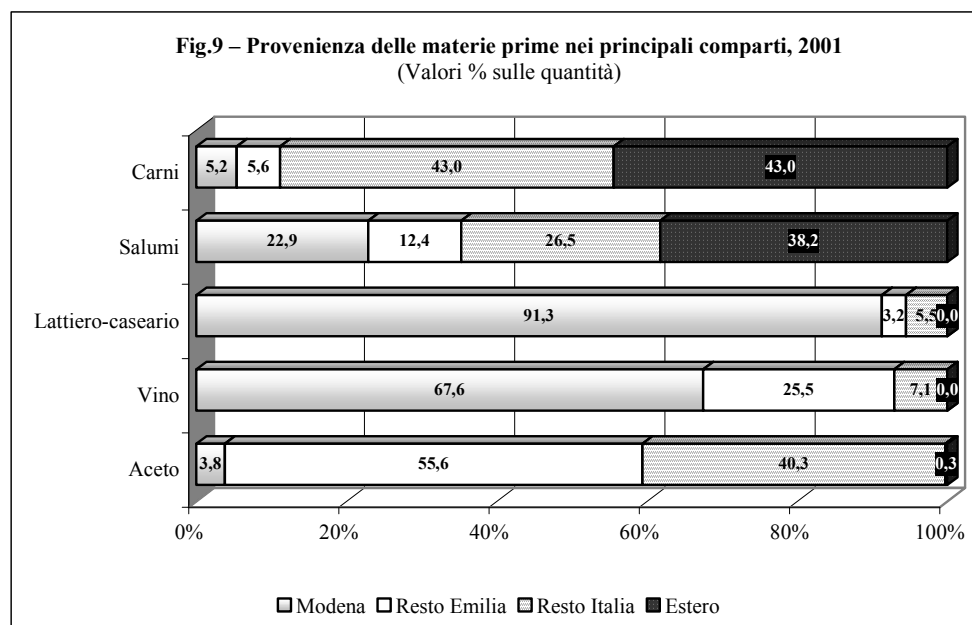
Solo le imprese delle *Carni* e dei *Salumi* lavorano percentuali importanti di materie prime estere, che provengono quasi esclusivamente dai paesi dell'Unione Europea, mentre la seconda area di provenienza è in entrambi i casi il Nord Italia (principalmente la Lombardia). Ciò che differenzia le aziende delle Carni da quelle dei Salumi è il legame con la provincia di Modena e il resto della regione, che assumono un peso importante

solo per le imprese dei Salumi, mentre per le Carni la terza area di provenienza degli input è costituita dalle regioni del Centro Italia.

Il *Lattiero-caseario* ha, ovviamente, un profondo legame con il territorio modenese, dato che gran parte della produzione riguarda il Parmigiano Reggiano, protetto dal marchio DOP. Quasi tutto il latte lavorato proviene infatti da stalle della provincia di Modena, e in piccola parte delle province di Reggio Emilia, Bologna e Mantova, corrispondenti alla zona di produzione tipica⁹.

Anche per le aziende del *Vino*, che come si è visto producono soprattutto vini DOC e IGT, il legame col territorio è molto forte: oltre i due terzi delle uve lavorate provengono da vigneti della provincia, e circa un quarto viene coltivata nel resto dell’Emilia Romagna.

Nella produzione di *Aceto*, infine, si utilizzano soprattutto mosti ricavati da uve coltivate in regione, ed il peso della provincia di Modena è abbastanza contenuto. Gli aceti di vino utilizzati per tagliare i mosti provengono invece dal resto d’Italia, in particolare dalle regioni del nord.



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

⁹ Essa comprende i territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

2.5 Le certificazioni

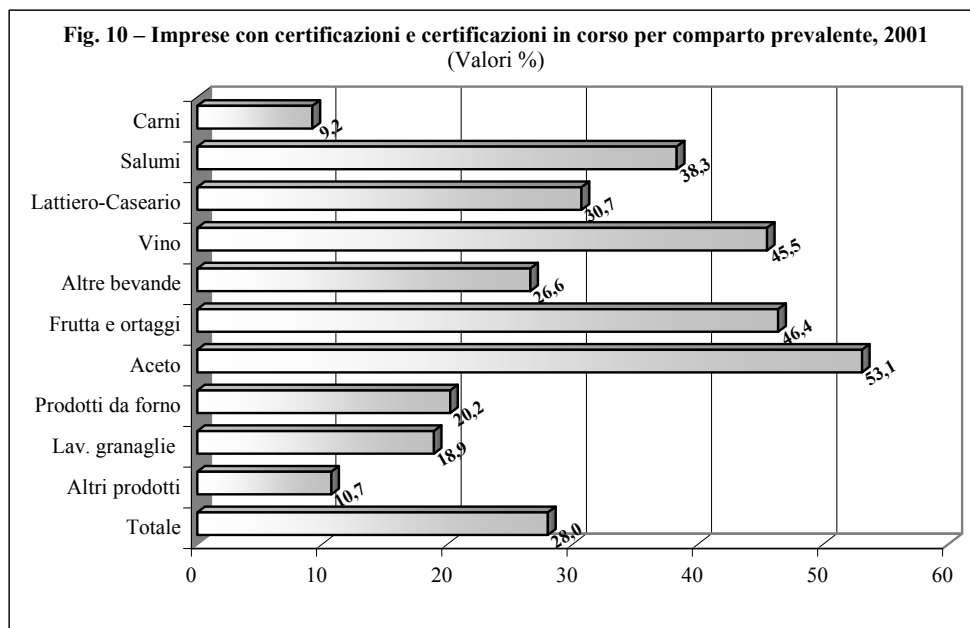
Il 30% delle imprese e degli stabilimenti presenti in provincia di Modena possiede certificazioni o ha procedimenti di certificazione in corso, relative al sistema qualità, all'ambiente, al prodotto, ecc.

La diffusione delle certificazioni è correlata alla dimensione: oltre la soglia dei 20 addetti una larga maggioranza delle imprese è già certificata (65,3%), e nelle classi 4-9 e 10-19 oltre il 40% ha conseguito una qualche certificazione; soltanto nella classe minore, da 1 a 3 addetti, nel 2001 nessuna azienda era ancora certificata, ma il 3,3% aveva una procedura in corso.

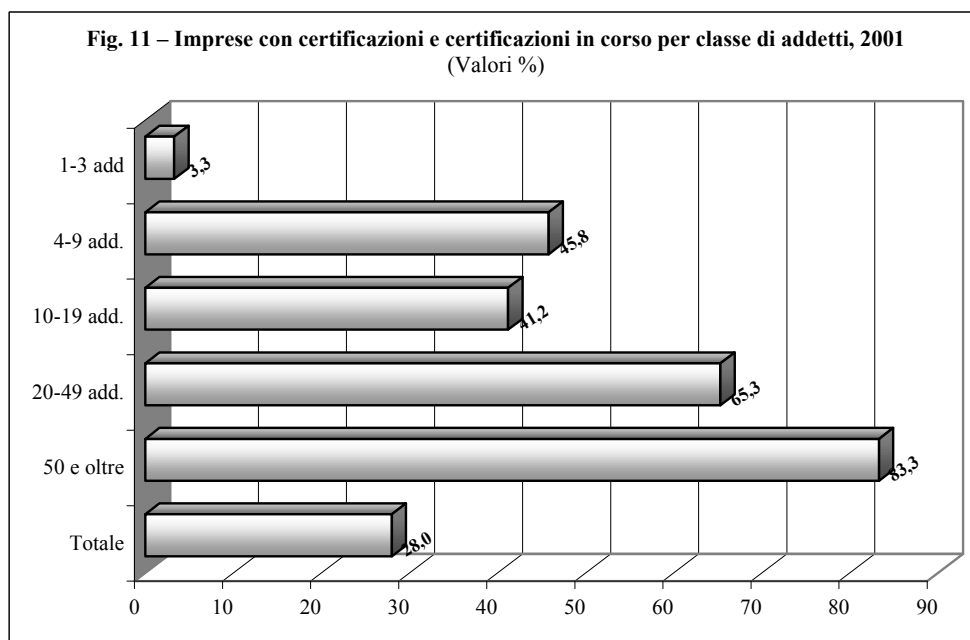
Considerando il comparto di specializzazione, le maggiori quote di imprese certificate si osservano per le Carni, i Salumi e l'Aceto (50% circa delle aziende), mentre i valori più contenuti, significativamente inferiori alla media, si registrano per l'aggregato degli Altri prodotti, per le Altre lavorazioni della carne e la Lavorazione delle granaglie.

I tipi di certificazione più diffusi riguardano i processi aziendali e, in particolare, l'adozione di sistemi di gestione per la qualità, che si rifanno agli standard ISO 9001 e 9002. Un certo numero di imprese ha adottato un sistema di gestione ambientale, ottenendo la certificazione ISO 14001 o la registrazione EMAS, in qualche caso entrambe.

Oltre la metà delle imprese del settore Aceto hanno certificazioni volontarie di prodotto, mentre quattro aziende (circa l'1% del totale), tutte di grandi dimensioni e appartenenti ai comparti Carni, Salumi e Lattiero-caseario, hanno adottato sistemi di tracciabilità di filiera, che sono in via di certificazione. Un ultimo elemento da segnalare riguarda il sistema HACCP, con un 5% di aziende, appartenenti a più comparti, che hanno certificato il Manuale di Autocontrollo igienico-sanitario previsto per legge.



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena



Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull'industria agroalimentare in provincia di Modena

Tav. 13 – Imprese* certificate e in via di certificazione per tipo di certificazione e comparto prevalente, 2001
Valori riferiti all’universo delle imprese

<i>Multirisposta</i>	Carni		Salumi		Altri prod. lav. carne		Lattiero-caseario		Vino		Altre bevande	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Qualità	8	9,3	23	33,3	10	41,7	33	23,9	10	45,5	11	27,5
Ambientale	3	3,5	1	1,4	1	4,2	6	4,3	1	4,5	2	5,0
Sicurezza												
lavoratori	-	-	-	-	-	-	1	0,7	-	-	-	-
Etica	-	-	-	-	-	-	1	0,7	-	-	0	0,0
Di prodotto	1	1,2	-	-	-	-	0	0,0	-	-	-	-
Sicurezza												
alimentare	-	-	-	-	2	8,3	10	7,2	-	-	6	15,0
Tracciabilità di												
filiera	2	2,3	1	1,4	-	-	1	0,7	-	-	-	-
Altre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	86	100,0	69	100,0	24	100,0	138	100,0	22	100,0	40	100,0

<i>Multirisposta</i>	Frutta e ortaggi		Aceto		Prodotti da forno		Lav. granaglie		Altri prodotti		Totale	
	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.	v.a.	% col.
Qualità	11	39,3	6	30,0	2	11,1	5	10,0	3	8,1	121	22,7
Ambientale	2	7,1	-	-	-	-	-	-	-	-	16	3,0
Sicurezza												
lavoratori	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,2
Etica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,2
Di prodotto	-	-	11	55,0	-	-	-	-	-	-	12	2,3
Sicurezza												
alimentare	2	7,1	2	10,0	1	5,6	6	12,0	2	5,4	29	5,4
Tracciabilità di												
filiera	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0,8
Altre	-	-	1	5,0	-	-	-	-	-	-	4	0,8
Totale	28	100,0	20	100,0	18	100,0	50	100,0	37	100,0	533	100,0

*comprende 16 unità locali di imprese con sede fuori provincia

Fonte: R&I s.r.l. - Indagine sull’industria agroalimentare in provincia di Modena

Piano delle attività di formazione professionale della Provincia di Modena – 2004 - Progetto n. 2003-0514/Mo “Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare in provincia di Modena”

Piano delle attività di formazione professionale della Provincia di Modena – 2004 - Progetto n. 2003-0514/Mo “Lavoro, competenze e riproducibilità nel settore agroalimentare in provincia di Modena”