

Progetto "IL PANE FA TENDENZA 2021 – Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia-Romagna" in attuazione dell'art. 6, comma 1 della legge regionale 17 novembre 2017, n. 21 - annualità 2021 - approvato con D.G.R. n. 577 del 26/04/2021 CUP n. E49J21006850009

WEBINAR

# Produzione del grano ed aumento del costo delle materie prime nella filiera "Grano-pane"

LUNEDÌ 24 GENNAIO 2022 Ore 14,30

*Ti voglio pane.*



Confederazione Nazionale dell'Artigianato  
e della Piccola e Media Impresa  
Unione Agroalimentare  
Sede Nazionale



Emilia-Romagna  
Mestiere Dolciari e Panificatori



- Il convegno ha l'obiettivo di individuare le strategie di sostegno ad una filiera particolarmente estesa da quella delle carni bianche e delle uova, al dolciario alla panificazione, alla pasta sia fresca che secca, alle pizzerie per un totale di circa 65 mila imprese ( fra artigianato e piccola impresa), per oltre 200 mila addetti



- Oltre all'aumento dei prezzi dell'energia elettrica, del gas, del carburante, le imprese del settore si trovano ad affrontare l'aumento del prezzo delle farine ( fino +38% per quelle di grano tenero e a +100% per quelle di grano duro ), hanno il problema della scarsità di uova nazionali per via dell'influenza aviaria ( circa 13 milioni di avicoli abbattuti negli ultimi mesi del 2021),

# I TIMORI

- Il settore agroalimentare si trova a far fronte a rincari energetici che mettono a rischio la stessa produzione e la presenza dei beni alimentari sugli scaffali.



# I TIMORI

- I prodotti tipici del Made in Italy pane e pasta sono in aumento e si stima che in media ogni famiglia spenderà 300 euro in più .
- Le farine di grano tenero sono aumentate in un anno fino al 38%;
- Le farine di grano duro tra l'80 e il 100%



- Il rischio è di dipendere dall'estero anche per i generi alimentari di prima necessità, con la Cina che avrà nel primo semestre dell'anno accaparrato il 70% della produzione globale di mais, il 60% di riso ed il 50% di grano”



# I TIMORI

- dall'energia aumentata anche del 300%, con bollette passate da 30mila a 120 mila euro mese, ai film plastici, cartone, vetro, imballaggi in genere per circa il 25%, migliaia di artigiani e piccole imprese della filiera agroalimentare italiana rischiano la chiusura”.
- Un rincaro "vertiginoso" del grano, che rappresenta, il 60% del costo di produzione della pasta.



## CONTROLLO CONTRO LE SPECULAZIONI

**Motivo per cui chiediamo che le autorità di controllo a partire dall'Ispettorato ICQRF del Ministero delle politiche agricole intervengano ponendo fine quanto meno ai fenomeni di sottocosto quanto mai inaccettabili” anche "fermando le pratiche sleali - visto che il recente decreto legislativo del Governo entrato in vigore il 15 dicembre scorso, lo prevede**



# LE CAUSE

- Alla minore produzione e all'aumento esponenziale della domanda, si aggiunge:
  - la Cina che ha fatto incetta sul mercato mondiale,
  - la Turchia che inizia a farci concorrenza sulla pasta (ha aumentato in 5 anni la sua produzione del 77%) e compra sempre più semola,
  - il Magreb devastato dalle crisi politiche è ormai un compratore e non un produttore di cuscus;
  - la Russia per via dell'embargo, preferendo venderlo alla Cina.



# LE CAUSE

- Inoltre in Italia la superficie coltivata a grano si è erosa passando da 1,4 milioni di ettari del 2016 a 1,22 del 2019.



# COSTO DEL PANE

- un chilo di pane dal fornaio costa in media 3,1 euro. Così ripartito su scala nazionale
- dai 4,2 euro del pane a Milano
- ai 2,63 euro di Roma e
- ai 2,95 euro di Palermo.



# COSTO DEL PANE

- Incidono ovviamente tanti fattori - poco gli altri ingredienti come lievito, sale e acqua, molto di più il costo del personale, dell'energia, dell'ammortamento degli impianti e del trasporto.
- Ma c'è una costante che fa riflettere: nonostante la forte variabilità del valore del frumento, negli ultimi anni i prezzi al consumo del pane non sono mai calati.
- Questo vuol dire che vista l'impennata del costo delle materie prime la situazione non può che peggiorare.



# ALTRE CAUSE CHE INCIDONO SUGLI AUMENTI

- **In Italia** negli ultimi due mesi sono stati eliminati a causa dell'influenza aviaria 13 milioni di polli, tacchini, galline ovaiole, quaglie, anatre e qualche allevamento di galli e fagiani.
- Questo ha prodotto un aumento del Prezzo delle carni bianche, delle uova,
- Un minor utilizzo della uova nazionali, dove l'attenzione al benessere animale è sempre crescente



- l'Italia potrebbe e dovrebbe giocare un ruolo fondamentale ma stenta a farlo quando invece bisognerebbe aumentare la produzione su scala nazionale.



- lo scorso anno i consumi di pasta hanno registrato un aumento da record. Siamo saliti oltre i 23,5 chili pro capite. Ma siamo anche i primi produttori.
- Su 15 milioni di tonnellate di pasta confezionata nel mondo noi ne facciamo 4 milioni,
- un piatto su 3 consumato in America è italiano,
- 2 su tre di quelli che si mangia in Europa è tricolore per un fatturato di quasi 5,3 miliardi di cui il 56% viene dall' export.



- A testimoniare il fatto che dovremmo avere maggiore attenzione alla nostra cerealicoltura è che oggi i consumatori scelgono la pasta 100 per cento italiana, cioè prodotta con i nostri grani.
- Lo scorso anno vendita e incasso di questo tipo di pasta sono aumentati del 18% (il fatturato degli spaghetti nella Gdo è di circa 760 milioni).

- .



- Quest' anno abbiamo prodotto secondo le ultime stime 3,9 milioni di tonnellate di grano duro e ne servono altri 1,6 milioni che compreremo a caro prezzo
- Il prezzo medio è stato 1,39 euro al chilo, ma si arriverà vicino ai 2 euro.
- Una soluzione potrebbe essere quella di aumentare la produzione nazionale, rilanciando i grani italiani.



- I pastai vorrebbero utilizzare grano nazionale perché è il solo modo per controllare qualità e approvvigionamento.
- Diversamente si è esposti alle tempeste del mercato, con il rischio di speculazioni.



- I grano duro italiano va pagato meglio agli agricoltori nazionali.
- La produzione importata in Italia, soprattutto dal Canada, è ottenuta peraltro con l'uso del diserbante chimico Glifosato in preraccolta, vietato in Italia.
- Un'anomalia che ha spinto il record degli acquisti di pasta con grano 100% italiano reso riconoscibile dall'obbligo di indicare in etichetta l'origine».



## RUOLO ARTIGIANATO E PICCOLA IMPRESA

- Il primato italiano è frutto di un sistema produttivo nel quale le imprese di piccola dimensione hanno un ruolo cruciale.
- Le micro imprese impegnate nel settore della produzione di pasta sono infatti 3.760 pari al 92,7% del totale mentre gli addetti superano le 9mila unità pari al 36,3% della base occupazionale.



## ITALIA - PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI (E DI CUSCUS E PRODOTTI FARINACEI SIMILI)

Imprese, fatturato e occupazione (valori assoluti e composizioni %)

Fonte: elaborazioni Centro Studi CNA su dati Istat



	0-9	10-19	20-49	50-249	250 e più	totale
Imprese	3.760	156	93	40	7	4.056
Fatturato	452.693	311.050	875.900	1.605.378	4.108.863	7.353.884
Occupati	9.161	2.093	3.042	3.978	6.967	25.241

	0-9	10-19	20-49	50-249	250 e più	totale
Imprese	92,7	3,8	2,3	1,0	0,2	100,0
Fatturato	6,2	4,2	11,9	21,8	55,9	100,0
Occupati	36,3	8,3	12,1	15,8	27,6	100,0

# RUOLO ARTIGIANATO E PICCOLA IMPRESA

- Si tratta di dati spesso sottovalutati ma che meritano di essere sottolineati. Oltre a essere identificata come una eccellenza del *Made in Italy* apprezzata in tutto il mondo, la pasta italiana è un alimento sicuro, economico ed evocativo di tradizioni culinarie tipiche di alcuni territori italiani. In definitiva è un patrimonio culturale ed economico alla cui realizzazione contribuisce da sempre un esercito di micro e piccole imprese



## UNITA' DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

- Per fermare le speculazioni a livello internazionale e garantire la disponibilità del grano – occorre lavorare per accordi di filiera tra imprese non solo Agricole, e industriali ma anche fra artigiani e piccole imprese
- con precisi obiettivi qualitativi e quantitativi e prezzi equi che non scendano mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali.



## UNITA' DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

- chi vuol far credere di essere meglio degli altri tagliando i prezzi quando tutto aumenta. Non può essere credibile.
- Bisogna parlare con una voce il più possibile univoca di filiera perché è vero che l'aumento dei costi riguarda tutti: produzione agricola, artigianato, commercio, industria e gdo.”
- Invece in questi in questi giorni si parla di agricoltori, industria e GDO e chi fa numeri e volume come le piccole imprese sembrano non esistere



## UNITA' DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

- solo restando uniti si può far fronte alla difficile situazione in essere, causata dall'aumento dei prezzi delle materie prime e del costo dell'energia.
- Non è più possibile che alcune catene della GDO continuino ad ignorare le legittime richieste di riconoscimento degli aumenti di costo avanzate dalle aziende della filiera agroalimentare italiana”
- Con piacere abbiamo appreso del cambio di slogan pubblicitario di Esselunga.



## INCLUSIVI NON ESCLUSIVI

- aprire un "Tavolo Grano-Pane" per arrivare a un piano strategico della filiera che valorizzi i suoi protagonisti.
- L'obiettivo è quello di garantire attenzione per la valorizzazione dei prodotti dal campo alla tavola, unendo i produttori agricoli, le aziende molitorie, i pastifici e le imprese della panificazione.
- Tutti insieme, con il coordinamento del Mipaaf, per individuare le azioni utili tendenti ad un percorso di consolidamento e rilancio delle imprese di filiera, contrastando con forza le speculazioni che potrebbero compromettere irrimediabilmente l'esistenza stessa delle aziende.



WEBINAR

**La vita non è aspettare che passi la tempesta, ma imparare a ballare sotto la pioggia.**

**(Gandhi)**

*Ti voglio pane.*



Confederazione Nazionale dell'Artigianato  
e della Piccola e Media Impresa  
Unione Agroalimentare  
Sede Nazionale



Emilia-Romagna  
Mestiere Dolciari e Panificatori

Progetto "IL PANE FA TENDENZA 2021 – Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia-Romagna" in attuazione dell'art. 6, comma 1 della legge regionale 17 novembre 2017, n. 21 - annualità 2021 - approvato con D.G.R. n. 577 del 26/04/2021 CUP n. E49J21006850009

WEBINAR

# Produzione del grano ed aumento del costo delle materie prime nella filiera "Grano-pane"

Fine presentazione

Gabriele Rotini

Responsabile Nazionale

CNA Agroalimentare

LUNEDÌ 24 GENNAIO 2022 Ore 14,30

Lunedì 24 gennaio 2022

*Ti voglio pane.*



Confederazione Nazionale dell'Artigianato  
e della Piccola e Media Impresa  
Unione Agroalimentare  
Sede Nazionale



Emilia-Romagna  
Mestiere Dolciari e Panificatori