






P(09)4743:2


**Profilo dei vincitori del “Premio europeo per l’innovazione cooperativa” 2009
e descrizione dei loro progetti innovativi**


Categoria	Nome della cooperativa	Settore	
Processi alimentari	FEIRACO S.C.G. (Spagna) 	Lattiero-caseario	<p><u>Profilo</u></p> <p>Feiraco è una delle principali latterie attive sul mercato spagnolo, che produce una varietà di tipi funzionali, tradizionali e anche nuovi, di latte fresco, di prodotti lattiero-caseari, di yoghurt e di formaggi.</p> <p><u>Il problema</u></p> <p>Gli agricoltori e le cooperative conoscono molto bene il problema dei prezzi bassi franco azienda agricola che portano a margini di profitto minimi (o addirittura inesistenti). Questo si verifica in particolare per i prodotti alimentari venduti come prodotti di base (ad es., prodotti omogenei senza nessun tratto distintivo).</p> <p>Di conseguenza, la differenziazione dei prodotti è essenziale per poter accrescere i margini di profitto. Quest’obiettivo può essere raggiunto apportando un valore aggiunto al prodotto in modo da soddisfare le richieste del consumatore.</p> <p>Per sviluppare nuovi prodotti a forte valore aggiunto, i produttori alimentari dispongono nella pratica di due principali opzioni: investire nelle attrezzature per la trasformazione o nei marchi e nella comunicazione (se preferiscono ricorrere a una strategia di marketing più offensiva).</p> <p>È quindi particolarmente impegnativo per il settore lattiero-caseario sviluppare un nuovo sistema di composizione dei mangimi, di produzione e di metodi di alimentazione che, a loro volta, produrranno un latte con caratteristiche diverse. Questo metodo complesso, che necessita conoscenze approfondite e il cui obiettivo è quello di sviluppare una grande innovazione attraverso una serie di microinnovazioni, è una risposta alle nuove attese dei consumatori a favore di metodi di produzione più "naturali"/meno artificiali.</p> <p><u>Innovazione</u></p> <p>Feiraco S.C.G. ha introdotto importanti innovazioni nelle tecniche di produzione dei mangimi, così come nei metodi di alimentazione degli animali. L’obiettivo imprenditoriale di questo approccio è quello di distinguere, in maniera naturale, uno dei prodotti più rilevanti, ovvero il latte. Tale differenziazione risulta necessaria per costruire un’identità del marchio distinta e rivendicare una parte più significativa del prezzo pagato dal consumatore nella catena di valore.</p>

Categoria	Nome della cooperativa	Settore	
<p>Processi alimentari</p> <p><i>“Premio speciale al merito”</i></p>	<p>COSELVA S.C.C.L.</p> <p>(Spagna)</p> 	<p>Olio di oliva, frutta secca, frutta a guscio</p>	<p><u>Profilo</u></p> <p>Coselva è una cooperativa con profonde radici storiche nello sviluppo dell’agricoltura della sua comunità rurale. Durante questo lungo periodo successivo alla sua creazione, Coselva si è adeguata a diverse condizioni, attività e strutture, e si incentra attualmente sulla produzione e la commercializzazione di nocciole, di prodotti a base di frutta a guscio e di olio di oliva, fornendo allo stesso tempo fattori di produzione, approvvigionamenti e servizi di credito ai suoi (1177) membri.</p> <p>Coselva è una piccola cooperativa che impiega 80 persone e le sue vendite l'anno scorso hanno raggiunto 21 milioni di euro.</p> <p><u>Il problema</u></p> <p>Coselva compete nel segmento internazionale del mercato della frutta a guscio (nocciole) in cui è confrontata alla concorrenza feroce delle grandi multinazionali (ad es., Nestlé).</p> <p>Per migliorare la sua posizione competitiva e estendersi a nuovi segmenti del mercato internazionale, è stato necessario migliorare la qualità della pasta di nocciole e altri prodotti a base di nocciole (mirati alla grande industria internazionale del cioccolato).</p> <p>Poiché la tecnologia esistente non poteva appoggiare questo obiettivo, Coselva ha deciso di dedicare sforzi significativi nello sviluppo delle proprie soluzioni tecnologiche.</p> <p><u>Innovazione</u></p> <p>Coselva ha sviluppato un sistema concepito su misura (attrezzature e metodi di trasformazione) per sgusciare le nocciole. Con l’introduzione di questo nuovo metodo di trasformazione specificamente adattato alle proprie attività, Coselva sarà in grado di realizzare i suoi obiettivi differenziati per prodotto. Tale strategia mira a migliorare la qualità dei prodotti e a potenziare l’efficienza a livello della trasformazione, il che si traduce in un miglioramento della commercializzazione e dei risultati economici.</p>

Categoria	Nome della cooperativa	Settore	
Processi non alimentari	<p data-bbox="199 271 443 360">CANTINA PRODUTTORI CORMONS s.c.a.</p> <p data-bbox="277 394 365 421">(Italia)</p>  <p data-bbox="193 600 451 663"><i>Cantina Produttori</i> CORMONS</p>	Viticoltura /Vino	<p data-bbox="639 271 727 297"><u>Profilo</u></p> <p data-bbox="639 320 1449 472">La Cantina Produttori Cormòns è stata creata alla fine degli anni sessanta nell'intento di rendere omaggio alle tradizioni vitivinicole secolari della regione. I membri fondatori hanno riflettuto su una maniera unica di conciliare tradizioni e metodi moderni di vinificazione e sviluppo della comunità locale.</p> <p data-bbox="639 544 786 571"><u>Il problema</u></p> <p data-bbox="639 593 1449 678">Creare una nuova identità, un nuovo profilo e un nuovo riconoscimento per il vino è stato l'obiettivo costante di innumerevoli produttori di vino in tutto il mondo.</p> <p data-bbox="639 701 1449 786">Le caratteristiche locali delle regioni di produzione del vino legate alla natura, la storia, la cultura e la tradizione, sono state spesso associate alle virtù di particolari tipi di vino.</p> <p data-bbox="639 808 1449 934">La sfida consiste quindi nel concepire dei modi per presentare caratteristiche così intrinseche al prodotto in un modo che susciti l'interesse dei consumatori, così come quello degli amatori di vino ben informati.</p> <p data-bbox="639 956 1449 1081">È persino più complicato combinare gli elementi tradizionali con le caratteristiche di nuove tecnologie che permetteranno di rispondere alle richieste dei consumatori in materia di sicurezza, convenienza e versatilità.</p> <p data-bbox="639 1149 794 1176"><u>Innovazione</u></p> <p data-bbox="639 1198 1449 1283">La Cantina Produttori Cormòns ha lanciato una serie di attività innovative legate alla produzione, la trasformazione e la commercializzazione del vino. Alcuni esempi:</p> <ul data-bbox="735 1305 1449 1697" style="list-style-type: none"> - il vino della pace creato da una vigna che contiene una collezione unica di (500) varietà di vino provenienti dal mondo intero; - l'applicazione di creazioni artistiche locali nella produzione del vino (commercializzazione e comunicazione); - il record mondiale per la più grande bottiglia di vino; e, per concludere - il brevetto mondiale per una bottiglia/bicchiere di vino a porzione singola adatto per il consumo nel settore della ristorazione self service. <p data-bbox="639 1765 1449 1890">Considerata la natura integrata di tali innovazioni nelle varie parti e fasi della catena di produzione e di commercializzazione del vino, Cormòns si è vista attribuire il premio nella categoria "Processi non alimentari".</p>

Categoria	Nome della cooperativa	Settore	
Ambiente	<p data-bbox="240 271 480 331">Badischer Winzerkeller eG</p> <p data-bbox="288 365 432 394">(Germania)</p> 	Viticultura /Vino	<p data-bbox="678 271 767 300"><u>Profilo</u></p> <p data-bbox="678 320 1469 539">La nascita della Badischer Winzerkeller risale al 1952, con la creazione di una vasta cantina moderna che, col passare degli anni, si è sviluppata in una delle cantine più produttive del paese. La strategia a lungo termine della cooperativa consiste nell'assicurare un equilibrio fra tradizione e nuove tecnologie. L'obiettivo è quello di elaborare dei vini che rispondano alle aspettative più esigenti dei consumatori di vino.</p> <p data-bbox="678 607 826 636"><u>Il problema</u></p> <p data-bbox="678 656 1469 745">Gli agricoltori sono particolarmente desiderosi di promuovere la sostenibilità degli ecosistemi di cui le loro aziende/vigne costituiscono un elemento indispensabile.</p> <p data-bbox="678 766 1469 920">Oltre ad utilizzare tecniche di produzione rispettose dell'ambiente nell'azienda, i produttori che cooperano a livello della trasformazione applicano metodi alternativi per promuovere la sostenibilità delle loro operazioni nella catena alimentare.</p> <p data-bbox="678 940 1469 1030">Le attuali soluzioni tecnologiche per la produzione sostenibile di energia da fonti rinnovabili vengono sempre di più adattate e adottate dalle imprese agricole e agroalimentari.</p> <p data-bbox="678 1050 1469 1205">I produttori di vino che fanno parte di una cooperativa dovrebbero poter beneficiare della loro dimensione collettiva per investire in tecnologie di energia rinnovabile come strumento per contribuire ad un ecosistema più sostenibile ricevendo allo stesso tempo un ritorno finanziario significativo.</p> <p data-bbox="678 1272 831 1301"><u>Innovazione</u></p> <p data-bbox="678 1321 1469 1411">La cooperativa Badischer Winzerkeller ha intrapreso iniziative innovative tese a migliorare la sostenibilità della produzione di vino, la commercializzazione e i metodi di comunicazione.</p> <p data-bbox="678 1431 1469 1491">Un sistema di pannelli solari è stato installato sul tetto della cantina con un duplice scopo:</p> <ul data-bbox="678 1512 1469 1653" style="list-style-type: none"> - migliorare l'impronta energetica della cooperativa (contributo positivo alla sostenibilità ambientale); - beneficiare di un ritorno finanziario operando come fornitore netto di energia al sistema generale.

Categoria	Nome della cooperativa	Settore	
Imprenditorialità cooperativa/Servizi ai membri	<p data-bbox="309 271 504 360">CARNES OVIARAGON S.C.L.</p> <p data-bbox="349 398 464 427">(Spagna)</p> 	Carni	<p data-bbox="676 275 762 304"><u>Profilo</u></p> <p data-bbox="676 324 1469 479">La cooperativa Grupo Pastores è stata creata 25 anni fa da 25 produttori ovini nella regione spagnola di Aragona. È diventata poi la principale cooperativa nel settore delle carni ovine in Spagna e annovera oggi 1300 membri. È composta da numerose imprese verticalmente integrate.</p> <p data-bbox="676 546 823 575"><u>Il problema</u></p> <p data-bbox="676 595 1469 750">Dato che il settore della carne ovina è caratterizzato da una struttura tradizionale e una dimensione limitata in Europa, è rimasto indietro rispetto alla produzione, alla trasformazione e ai metodi di commercializzazione applicati in altri settori intensivi (carne suina, pollame).</p> <p data-bbox="676 770 1469 860">Nonostante l'aumento continuo del consumo di carne rossa, tali prodotti sono preparati soprattutto con altri tipi di carne e non con carne ovina.</p> <p data-bbox="676 880 1469 969">La carne ovina è considerata e venduta come un prodotto di base nei segmenti di mercato più bassi oppure come un prodotto di qualità superiore in alcuni mercati di nicchia.</p> <p data-bbox="676 990 1469 1115">Per poter penetrare un mercato più ampio, il settore della carne ovina deve adottare metodi simili di trasformazione, preparazione, distribuzione e commercializzazione della carne già applicati in altri settori delle carni.</p> <p data-bbox="676 1182 831 1211"><u>Innovazione</u></p> <p data-bbox="676 1232 1469 1321">Carnes Oviaragon è coinvolta in una serie di attività innovanti dirette a migliorare, in diverse maniere e alle varie fasi della produzione, i servizi forniti ai membri.</p> <p data-bbox="676 1341 1469 1467">Questo progetto innovativo mostra come rispondere efficacemente alle richieste del consumatore in un settore alimentare caratterizzato da carenze strutturali e che deve anche far fronte a molteplici restrizioni.</p> <p data-bbox="676 1487 1469 1612">Carnes Oviaragon ha coinvolto i suoi membri ad usare tecniche innovative per l'allevamento degli animali e la trasformazione delle carni migliorando in questo modo l'efficienza in tutta la catena operativa.</p> <p data-bbox="676 1632 1469 1758">Grazie a queste innovazioni Carnes Oviaragon è riuscita a migliorare l'efficienza della trasformazione, ad applicare rigorose norme di sicurezza alimentare e produrre nuovi tipi di prodotti a base di carne pronti alla cottura.</p> <p data-bbox="676 1778 1469 1899">Il risultato finale di questo approccio innovativo ha permesso a Carnes Oviaragon di moltiplicare le sue transazioni con i membri e, infine, di espandersi a nuovi mercati e nuovi segmenti del mercato.</p>

Categoria	Nome della cooperativa	Settore	
Catena alimentare	<p data-bbox="212 271 414 387">The Greenery U.A. (Paesi Bassi)</p> 	Orticoltura	<p data-bbox="639 277 730 309"><u>Profilo</u></p> <p data-bbox="639 331 1433 454">The Greenery è una cooperativa orticola orientata al mercato, di proprietà di 1250 imprese aderenti ed è una delle imprese di riferimento in Europa nel comparto degli ortofrutticoli e dei funghi.</p> <p data-bbox="639 521 786 553"><u>Il problema</u></p> <p data-bbox="639 568 1457 808">I distributori e i fornitori di servizi del settore alimentare hanno molte difficoltà nel rispettare le miriadi di norme tecniche sulla sicurezza alimentare. In particolare per quanto concerne il controllo dei vari LMR (limiti massimi di residui) di prodotti fitosanitari per centinaia di prodotti freschi con cicli di vita e di distribuzione molto brevi, si tratta di una procedura particolarmente pesante, costosa e incerta.</p> <p data-bbox="639 831 1422 891">Gli eventuali errori possono avere delle conseguenze disastrose per i distributori e quindi per i fornitori.</p> <p data-bbox="639 913 1422 1003">Per questa ragione i distributori si basano principalmente sulle ispezioni e sui controlli esterni per garantire che i loro fornitori rispettino queste rigorose norme.</p> <p data-bbox="639 1025 1449 1115">Di conseguenza un fornitore che può rispondere in modo efficace a queste sfide, promuoverebbe la sua credibilità e in definitiva migliorerebbe la sua posizione in seno alla catena alimentare.</p> <p data-bbox="639 1182 799 1214"><u>Innovazione</u></p> <p data-bbox="639 1234 1461 1417">The Greenery ha introdotto, di concerto con i partner della catena alimentare, un efficace metodo per potenziare le prestazioni della cooperativa. Tale progetto mostra la maniera in cui le cooperative, in stretta collaborazione con i membri e i partner della catena alimentare, possono innovare e accrescere la propria efficienza con l'obiettivo finale di migliorare la loro competitività.</p> <p data-bbox="639 1440 1433 1592">In pratica, The Greenery in collaborazione con i suoi membri e i suoi clienti ha sviluppato un sistema di informazione basato su una banca dati on-line che controlla ininterrottamente i LMR (limiti massimi di residui) di tutti i prodotti in tutte le fasi della distribuzione.</p> <p data-bbox="639 1615 1465 1738">Il sistema fornisce dei vantaggi ai clienti (distribuzione) perché garantisce su base continua che i prodotti con il logo The Greenery siano sicuri e conformi alle più elevate norme di sicurezza alimentare.</p> <p data-bbox="639 1760 1457 1912">Una così stretta collaborazione con i partner della catena alimentare, eccetto l'aspetto tecnico, è importante dal punto di vista strategico perché permette a The Greenery di promuovere la sua immagine di fornitore chiave di verdure e derrate alimentari ai principali distributori europei.</p>