




**“Consorzio Biopiace”
un’esperienza di
organizzazione territoriale
delle produzioni
biologiche e locali**





**Il Consorzio BioPiace è stato
costituito nel Dicembre 2002
grazie all'impegno di Coldiretti e
dei produttori agricoli delle aree
montane e collinari della provincia
di Piacenza.**

OBIETTIVI

- **Riuscire a dare nuove opportunità commerciali alle Aziende Agricole di montagna e collina piacentina svincolandosi dai normali canali commerciali passando dalla valorizzazione dei prodotti in loco, puntando sulla filiera corta, tutelando il consumatore con prodotti di qualità, di provenienza certa e con la completa tracciabilità in etichetta.**

COMPAGINE SOCIALE

- **Attualmente il Consorzio raggruppa 60 Aziende Biologiche distribuite sulle varie valli del piacentino**

Le realtà del Consorzio Biopiace



- **Aziende cerealicole**
- **Aziende zootecniche da latte e da carne e suinicole e avicole**
- **Aziende con piccoli caseifici (formaggi, latte fresco)**
- **Aziende ortofrutticole**
- **Aziende vitivinicole**
- **Apicoltori**



I prodotti del Consorzio Biopiacce

- **Grana Padano Biologico senza lisozima prodotto con il latte proveniente dalle Aziende della montagna piacentina**
- **Cereali**
- **Carne bovina e avicola**
- **Farina Bianca e Gialla**
- **Latte**
- **Formaggi vaccini, ovini, caprini**
- **Confetture**
- **Passata di Pomodoro**
- **Ortofrutta**
- **Pasta**
- **Uova**
- **Vino**
- **Salumi**



NASCITA DI AGRIPIACE



In data 02/02/2010 è stata costituita

AGRIPIACE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA SPA

perché :

* per commercializzare i prodotti convenzionali del territorio

* per motivi puramente fiscali. L'attività che stava svolgendo il Consorzio BioPiace non era più consona a quanto previsto dalla vigente normativa che regola l'ambito di attività di un Consorzio

AGRIPIACE COME BRACCIO OPERATIVO DEL CONSORZIO BIOPIACE

n° dei Soci attuali : 70

Quota sociale da sottoscrivere al momento dell'entrata in Cooperativa : € 1.500 (3 quote da € 500) per le aziende che sviluppano con la cooperativa un volume d'affari superiore ai 10.000 €, mentre € 500 per le aziende che sviluppano con la cooperativa un volume d'affari inferiore ai 10.000 €. Le quote vanno a Capitale Sociale ed al recesso dell'accordo verranno restituite al Socio.



Obiettivi raggiunti

- ✓ ***Fornitura mense scolastiche***
- ✓ ***Produzione Grana Padano D.O.P. Bio***
- ✓ ***Apertura Punto vendita in città***
- ✓ ***Filiera carne***
- ✓ ***Servizio Aziende Agrituristiche***



Fornitura Mense Scolastiche

- Nel **2004** è iniziata la fornitura di prodotti nelle scuole
a seguito di

una precisa richiesta del **Comune di Piacenza** di biologico
locale, servizio realizzato grazie alla collaborazione con **Cir**,
in sintonia

con il **Progetto Educazione alla Campagna Amica**

-Nel **2005** è iniziata la fornitura di prodotti biologici nelle
scuole

su richiesta dei **Comuni della Provincia di Piacenza**
soddisfatta attraverso la collaborazione con **Copra**

I prodotti bio e locali forniti alle mense:

- Latte e latticini (mozzarella, caciotta, ricotta, crescenza, grana padano bio...)
- Carne bio
- Ortofrutta bio
- Conserve e confetture bio
- Farine, pane, biscotti, pasta bio
- Uova bio



MENSE SCOLASTICHE CHE UTILIZZANO I PRODOTTI DEL BIOPIACE:

COMUNE DI PIACENZA

(5000 pasti al giorno)

28 COMUNI DELLA PROVINCIA DI PC

Rottofreno, Borgonovo, Gossolengo, Gragnano, Ponte dell'Olio, Bettola, Carpaneto P.no, Fiorenzuola d'Arda, Sarmato, Pontenure, Cortemaggiore, S.Giorgio, Rivergaro, Agazzano, Alseno, Castel S.Giovanni, Cadeo, Castell'Arquato, Lugagnano, Gropparello, San Nicolò, Santimento, Quarto, Niviano, Lussurasco, Pianello, Vigolo Marchese, Castelvetro

(5000 pasti al giorno)

BioPiace
Consorzio produttori biologici piacentini

Mense che utilizzano i prodotti Biopiace

Piacenza (5000 pasti/gg)
Rottofreno (650 pasti/gg)
Ponte dell'Olio (200 pasti/gg)
Borgonovo circa (150 pasti/gg)
Gossolengo circa (200 pasti/gg)
Fiorenzuola d'Arda (500 pasti/gg)
di Sarmato (200 pasti/gg)
Carpaneto P.no (300 pasti/gg)
Cortemaggiore (300 pasti/gg)
S.Giorgio (100 pasti/gg)
Rivergaro (100 pasti/gg)
Bettola (100 pasti/gg)
Agazzano (100 pasti/gg)
Alseno (100 pasti/gg)
Castel S. Giovanni (300 pasti/gg)
Cadeo (350 pasti/gg)
Castell'Arquato (150 pasti/gg)
Lugagnano (100 pasti/gg)
Gropparello (100 pasti/gg)

San Nicolò (250 pasti/gg)
Santimento(100 pasti/gg)
Quarto(150 pasti/gg)
Niviano(150 pasti/gg)
Lusurasco(100 pasti/gg)
Pianello(100 pasti/gg)
Vigolo Marchese(100 pasti/gg)
Castelvetro(200 pasti/gg)



Il perché della scelta del prodotto biologico locale nelle mense scolastiche :

- per uno sviluppo sostenibile del territorio
- per legare i menu alle tradizioni e alla stagionalità
- per ridurre i trasporti delle merci per assicurare la freschezza dei prodotti e ridurre l'emissione di CO2
- per il rispetto dell'ambiente
- per garantire sicurezza e genuinità

Progetto Grana Padano Dop Bio della Montagna Piacentina

La produzione è iniziata nell'aprile 2007 con una lavorazione giornaliera di circa 25 qt di latte biologico delle nostre aziende associate e produzione di circa 270 forme al mese di **Grana Padano Dop Biologico**. Da aprile 2011 con l'inserimento di 3 stalle nuove, la produzione è pressoché raddoppiata.

Progetto iniziato per sostenere le aziende agricole situate in zone collinari e montane e valorizzare le produzioni delle zone svantaggiate.

Un progetto con grande possibilità di sviluppo limitata in questo momento da una difficoltà nell'approvvigionamento del latte biologico di montagna.

Nonostante gli alti oneri di raccolta del latte (da 0,06 cent/lt fino a, in alcuni casi, 0,10 cent/lt) nel 2011 gli allevatori stanno ricevendo in acconto € 0,50 + qualità al litro.

Le aziende zootecniche che partecipano al progetto Grana Padano DOP BIO della montagna piacentina sono:

– Boeri Maria Teresa	Ferriere	– Bernazzani Umberto	Bettola
– Bocciarelli Costantino	Ferriere	– Proti Gabriele	Bettola
– Guglielmetti Casimiro	Farini	– Corbellini Nando	Bettola
– Maschi Antonio	Farini	– Carini Roberto	Ponte dell'Olio
– Maschi Daniela	Farini	– Scabini Giuseppe	Bobbio
– Maschi Carlo	Farini	– Mondani Mauro	Bobbio
– Pagni Giovanni	Farini	– Az. Agr. Croci Francesco e Gasio Lucia	Pecorara
– Repetti Stefano	Bettola	– Az. Agr. Manfredi Giovanni, Luigi ed Evaristi Loredana	Pecorara
– Cordani Maria Pia	Bettola		

Principali canali di commercializzazione

- Svizzera
- Germania
- Ristorazione scolastica
- Catena distributiva specializzata Ecor NaturaSi

Zootecnia carne Bio

Iniziato 3 anni fa questo progetto ha permesso nel 2008 di commercializzare l'intera **produzione zootecnica biologica** (circa 300 capi) della provincia di Piacenza localizzata soprattutto nelle aree collinari e montane.

Produzione destinata sia al canale della ristorazione scolastica che a quello della vendita diretta.

Dal 2008 stiamo commercializzando anche vitelli da ristallo bio, offrendo ai soci un servizio commerciale completo.

Capi convenzionali : accordo con Cir Ristorazione per la fornitura alle mense scolastiche dei Comuni di Pc di carne proveniente da capi bovini convenzionali, nati e allevati nel territorio piacentino, macellati e sezionati da Carpaneto carni.

Zootecnia carne Bio

Nel 2011 si sono macellati circa 600 capi bovini biologici grazie all'ingresso di nuovi soci fuori dalla Provincia di Piacenza, e ancora ampi sono gli spazi di mercato per la carne bio.

Partnership con CAP Piacenza

Dall'ottobre 2010 con l'accordo raggiunto tra il **CAP** di Piacenza, le aziende agricole zootecniche di Biopiace e Agripiace possono approvvigionarsi di mangime biologico a prezzi calmierati e agevolati.

Filiera Suini

E' stata attivata a partire dal 2011 la

Filiera Suini Bio

con la macellazione di circa 30 suini la settimana e con l'obiettivo di arrivare a 50 a settimana dal marzo 2012.

Anche in questo settore sono ampi gli spazi di mercato.

Campagna Amica – La Bottega



Dal 21 novembre 2011 **Agripiace Biopiacce**, con la partnership di **CAP Piacenza** e **Coldiretti Piacenza**, ha realizzato la **Bottega di Campagna Amica** di Piacenza (1° Bottega aperta in Emilia Romagna).



Un progetto di cui andiamo fieri e che promette di aprire orizzonti straordinari alle nostre aziende agricole e che crea un circuito alternativo alla grande distribuzione.

Progetto Agriturismi

- **Con l' avvento della nuova normativa regionale, che va a normare gli agriturismi, dove è stato rafforzato ancor di più l'uso di prodotti del territorio per il confezionamento dei pasti, in sintonia con Coldiretti e Terranostra, si è pensato di promuovere negli agriturismi piacentini una gamma di prodotti del territorio che verranno proposti e poi consegnati da parte di AgriPiace agli Agriturismi stessi.**
- **Il progetto è entrato in fase operativa dal 15 Ottobre 2010 e attualmente le Aziende Agrituristiche che aderiscono al progetto sono 30**

ALTRO OBIETTIVO RAGGIUNTO

Dal 01 Settembre 2013 AgriPiace sarà fornitore di prodotti agricoli locali biologici e convenzionali della struttura ospedaliera di Piacenza sia per i dipendenti che per i degenti, con un contratto della durata di 9 anni.

PROSSIMI OBIETTIVI

1. Formazione di una piattaforma logistica propria del Consorzio (se possibile realizzata in collaborazione con CAP di Pc) per semplificare sempre di più il percorso della filiera e conseguente abbassamento dei costi
2. Valorizzazione delle produzioni locali per ampliare la platea dei consumatori potenziali, e per far sì di essere collettori di tutto il prodotto di qualità piacentina sia biologico che convenzionale, in modo da offrire nuovi sbocchi commerciali alle Aziende Agricole del territorio.
3. Arrivare, con la collaborazione di strutture, caseifici locali, alla produzione di prodotti freschi.
4. Gestire assieme ad A.P.L. il latte convenzionale della montagna e collina piacentina.