



Bilancio di Sostenibilità

2024

LA STORIA DI GRANTERRE

UNA *storia* CHE INIZIA
MOLTO *tempo fa*

La storia di GranTerre è un viaggio affascinante che unisce tradizione e innovazione nel mondo dei salumi e dei formaggi.

Siamo nati nel 2019, ma le nostre radici affondano molto più indietro, nel secondo dopoguerra, quando in Emilia-Romagna fiorivano le cooperative di macellazione e i caseifici sociali, realtà create da uomini e donne che volevano ricostruire e valorizzare il territorio dopo la guerra.

Negli anni, queste piccole cooperative si sono unite per affrontare le sfide economiche e tecnologiche del tempo, dando vita a realtà come Grandi Salumifici Italiani e Parmareggio.

GranTerre ha preso forma dalla fusione di queste eccellenze, con un occhio sempre attento alla qualità dei prodotti e al legame con la terra. Attraverso marchi come Parmareggio, Senfter e Agriform, siamo diventati il gruppo leader nel settore alimentare, producendo salumi e formaggi che raccontano storie di territorio e passione.

Ma questa non è solo una storia imprenditoriale: la nostra è una storia di cooperazione, di persone che si uniscono per lavorare insieme, mantenendo vive le tradizioni puntando sull'innovazione e garantendo un futuro sostenibile.

Con l'obiettivo di essere simbolo di eccellenza e orgoglio per l'Italia.
Ieri, oggi e domani.



SOMMARIO

Lettera del Presidente	4
Lettera dell'Amministratore Delegato	5
Gruppo GranTerre: i numeri 2024	6

IL GRUPPO GRANTERRE: STORIA, BUSINESS E VALORI

1.1 Il Gruppo GranTerre	8
1.1.1 La storia del Gruppo GranTerre	11
1.1.2 Le attività di business e i mercati	13
1.2 La strategia di sostenibilità	17
1.2.1 Il Piano di Sostenibilità	19
1.2.2 I temi materiali	21

L'AMBIENTE

2.1 Energia e cambiamento climatico	32
2.1.1 Emissioni climalteranti	35
2.1.2 Adattamento ai cambiamenti climatici	37
2.1.3 Emissioni inquinanti	38
2.2 Acqua	39
2.3 Biodiversità ed ecosistemi	40
2.4 Uso delle risorse ed economia circolare	42
2.4.1 Riciclo e smaltimento dei rifiuti	42
2.4.2 Materiali e innovazione nel packaging	46
2.5 Gestione della catena di distribuzione: pianificazione, logistica e customer service	49

LE NOSTRE PERSONE

3.1 Le nostre persone	54
3.1.1 L'occupazione generata	55
3.1.2 I contratti e le relazioni sindacali	58
3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti	60
3.2.1 La tutela delle diversità, delle pari opportunità e del benessere sul lavoro	60
3.2.2 La formazione e lo sviluppo professionale	62
3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori	70

I TERRITORI E LE COMUNITÀ

4.1 Il valore economico generato e distribuito	77
4.2 La strategia di Responsabilità Sociale d'Impresa	78
4.2.1 Lo sport sui territori: partnership e collaborazioni di valore	82
4.2.2 I progetti a supporto delle persone in condizione di fragilità	86
4.2.3 Il sostegno di GranTerre alle realtà impegnate per la ricerca scientifica e la tutela della salute	90
4.2.4 Comunità e territori: tradizioni, memoria e cultura da valorizzare	91

ECCELLENZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI

5.1 Eccellenza dei prodotti	97
5.2 Qualità e sicurezza alimentare	106
5.3 L'approccio all'innovazione	110
5.3.1 L'attività di R&S	111

LA FILIERA LATTIERO - CASEARIA E LA CATENA DI FORNITURA

6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura	119
6.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia	122
6.3 Benessere animale	131

LA GOVERNANCE

7.1 La governance	134
7.1.1 La struttura societaria e il modello di corporate governance	134
7.1.2 Il sistema di controllo interno e la gestione dei rischi	135
7.1.3 Il modello di organizzazione, gestione e controllo ex. D.lgs. 231/01	136
7.2 La condotta aziendale	138
7.2.1 L'approccio alla fiscalità	138
7.2.2 Pratiche di business corrette e trasparenti	138
7.3 Il dialogo con gli stakeholder	139
7.3.1 La comunicazione social e i programmi fedeltà per i consumatori	139
7.3.2 I canali di comunicazione interna	141
7.3.3 La rete sul territorio: Consorzi di tutela e Associazioni di categoria	142

APPENDICE	143
------------------	------------

NOTA METODOLOGICA	159
--------------------------	------------

GRI CONTENT INDEX	161
--------------------------	------------

Lettera del Presidente

Cari Stakeholder,

Con grande soddisfazione presentiamo il nostro Bilancio di Sostenibilità 2024, che racconta chi siamo e il nostro impegno per costruire un futuro sostenibile: crescere coniugando la capacità industriale e il saper fare della tradizione con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, tutelando l'ambiente e le risorse naturali, promuovendo una migliore qualità di vita e di lavoro delle persone e sostenendo le comunità e i territori di riferimento.

Come recita il nostro Manifesto, *siamo nati per unire le migliori realtà delle eccellenze di salumi e formaggi, coniugando tradizione e innovazione per fare della nostra specializzazione un volano al servizio di sempre nuovi bisogni*. Siamo consapevoli che il nostro successo dipende non solo dalla qualità dei nostri prodotti, ma anche dalla cura con cui operiamo all'interno della comunità e dal rispetto che abbiamo per l'ambiente che ci circonda.

In un momento storico segnato da sfide globali - come i sempre più impattanti cambiamenti climatici e le acute disuguaglianze sociali - crediamo che le imprese abbiano un ruolo fondamentale nel promuovere un modello economico più sostenibile: il nostro impegno verso la sostenibilità è un viaggio che ci coinvolge quotidianamente e che ci spinge a innovare, migliorare e agire con consapevolezza.

Abbiamo intrapreso azioni concrete per promuovere l'efficienza energetica, accrescere il benessere delle nostre persone e delle comunità in cui operiamo, costruire relazioni positive con i fornitori, valorizzare l'eccellenza della nostra filiera lattiero-casearia.

In questo bilancio, sono dettagliati i nostri risultati, ma anche gli ambiziosi obiettivi per il futuro: l'impegno a ridurre le nostre emissioni di CO₂, a garantire un trattamento equo e rispettoso di tutte le persone coinvolte nella nostra filiera produttiva, ad accrescere gli impatti positivi sui territori e verso le comunità in cui siamo presenti, a garantire salute e sicurezza sul lavoro. Per portare avanti con la stessa determinazione il nostro percorso verso gli obiettivi fissati è stata confermata - con il rinnovo del Consiglio di Amministrazione nel 2024 - la delega alla sostenibilità al Consigliere Andrea Benini.

Siamo convinti che un futuro sostenibile sia possibile solo se ogni parte della nostra organizzazione lavora in sinergia per perseguire obiettivi comuni definiti dal nostro Piano di Sostenibilità: il nostro impegno verso la sostenibilità non è solo una necessità, ma un valore che guida le nostre scelte.

Ringrazio sinceramente tutti i nostri Stakeholder - lavoratori, Soci, fornitori, partner e clienti in particolare - per il supporto continuo e per la fiducia che ripongono in noi. Grazie al nostro impegno collettivo continueremo a crescere, a migliorare e a creare valore in modo sempre più responsabile.

Siamo pronti a cogliere le sfide che il futuro ci riserva, e lo faremo con l'entusiasmo e la determinazione che ci contraddistinguono da sempre.

Ivano Chezzi
Presidente di GranTerre spa

Lettera dell'Amministratore Delegato

Cari Stakeholder,

Nel nostro percorso verso un futuro più sostenibile il 2024 ha segnato un anno di progressi significativi e di grandi sfide, che raccontiamo in questa nuova edizione del Bilancio di Sostenibilità.

Siamo convinti che il futuro della nostra azienda passi per un rinnovato equilibrio tra performance economica e sostenibilità, un obiettivo che dalla nascita di GranTerre perseguiamo con passione, trasparenza e determinazione. La nostra attività si fonda su un equilibrio tra tradizione e innovazione, in un settore che richiede un approccio sempre più attento e proattivo nei confronti delle sfide ambientali, nella consapevolezza anche dell'impatto sociale che generiamo.

Nel corso dell'anno abbiamo raggiunto - lavorando in squadra - importanti traguardi che testimoniano il nostro impegno nell'integrare la sostenibilità nelle nostre attività quotidiane: come azienda leader nella produzione di salumi e formaggi, ci siamo impegnati ad essere responsabili non solo nei confronti dei nostri consumatori, ma anche verso l'ambiente e la comunità che ci circonda.

Abbiamo preso decisioni strategiche per sostenere il nostro cammino, sempre con l'obiettivo di generare valore positivo per i Soci, per i nostri collaboratori, per le comunità locali e per i territori in cui operiamo: nuovi investimenti in efficienza energetica e fonti rinnovabili, innovazione nei processi produttivi, rafforzamento dei progetti di responsabilità sociale d'impresa. Siamo anche orgogliosi di aver sviluppato nuovi prodotti che rispondono alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità delle materie prime e alla sostenibilità del packaging. Ogni passo compiuto è il risultato dell'impegno dei nostri collaboratori, che sono la nostra risorsa più preziosa, e della stretta collaborazione con tutti gli attori nella nostra catena del valore.

Crediamo fermamente nel valore di questo percorso e continueremo a condividere con trasparenza i nostri obiettivi, le sfide che affronteremo e i risultati che, con competenza e passione, sapremo ottenere proseguendo sulla strada dell'innovazione e della sostenibilità.

Continueremo a lavorare con competenza e determinazione per migliorare, per crescere e per contribuire, in modo tangibile, al benessere della nostra comunità e del nostro pianeta.

Maurizio Moscatelli
Amministratore Delegato di GranTerre spa

GRUPPO GRANTERRE: I NUMERI 2024



Il business e la governance

1,67
miliardi
fatturato
consolidato

505
milioni
fatturato
estero

181.000
tonnellate
di prodotto
vendute

18
tra stabilimenti
produttivi
e base logistica

11 DOP E 6 IGP
tra salumi
e formaggi duri

4
filiali
commerciali
estere

38 caseifici
e oltre **2000**
aziende agricole
nella filiera
lattiero-casearia



L'impatto ambientale

4,20 GJ
di energia
consumata per ton
di produzione
(4,25 nel 2023)

0,40
ton CO₂
emissioni scope
1-2 per ton
di produzione
(0,38 nel 2023)

- 11%
di acqua
consumata per ton
di produzione
rispetto al 2023

25%
del fabbisogno
energetico (termico
ed elettrico)
autoprodotta
da cogenerazione,
fotovoltaico
e geotermia



L'impatto sociale

2861
occupati

+ 28%
ore di formazione
media rispetto
al 2023

- 14%
indice di frequenza
infortuni sul lavoro
rispetto al 2023

324
tonnellate
di prodotti donati
a scopo benefico

*Il gruppo Granterre:
storia, business e valori*

1





1.1 IL GRUPPO GRANTERRE

Il Gruppo GranTerre (di seguito anche GranTerre o Gruppo) è una delle più importanti realtà italiane nella produzione e nella commercializzazione di salumi e formaggi stagionati, con 1,67 miliardi di fatturato consolidato nel 2024, 11 DOP e 6 IGP, 18 tra stabilimenti di produzione e base logistica in cinque Regioni e oltre 2800 persone occupate.

GranTerre è nata nel 2019 grazie ad un ambizioso progetto del movimento cooperativo che ha visto Consorzio Granterre e Unibon¹ siglare una partnership per l'aggregazione di due storiche aziende dell'agroalimentare italiano: Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre².

La valorizzazione della tradizione e la costante attenzione alla qualità e all'eccellenza dei prodotti unita ad un approccio orientato all'innovazione e attento a bisogno di clienti e consumatori sono i tratti distintivi delle aziende del Gruppo. GranTerre ha acquisito una posizione di leadership nelle filiere del Parmigiano Reggiano, del Grana Padano e nella produzione dei salumi tanto nel mercato italiano quanto all'estero, con brand propri e come marca del distributore.

La sede legale di Gruppo GranTerre è a Modena.



GLI SCOPI DEL GRUPPO

GranTerre opera per creare valore sostenibile per i Soci, valorizzandone il prodotto e i capitali. Con questo scopo, mira ad essere una realtà di rilevanza nazionale e internazionale, specializzata nelle eccellenze italiane dei salumi e dei formaggi stagionati, partner di riferimento per la distribuzione in Italia e all'estero e ambasciatore del cibo Made in Italy nel mondo. Il Gruppo vuole crescere sui mercati in coerenza alle nuove tendenze di consumo e soddisfare il consumatore con prodotti di alta qualità, distintivi e innovativi, grazie anche alla notorietà e all'apprezzamento dei propri marchi. GranTerre si impegna a coniugare la capacità industriale e il saper fare della tradizione con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica garantendo una migliore qualità di vita e di lavoro delle persone e sostenendo le comunità e i territori di riferimento.

¹ Unibon è partecipata da importanti società del sistema cooperativo impegnate nel sostenere finanziariamente lo sviluppo di progetti imprenditoriali sul territorio, mentre Consorzio Granterre rappresenta una delle più importanti organizzazioni di produttori della filiera lattiero-casearia nazionale con circa 2000 aziende agricole socie. Dal 1° gennaio 2021, attraverso l'integrazione con Caseifici GranTerre, al Gruppo fa capo anche la cooperativa veneta Agriform, leader nella produzione di formaggi duri regionali DOP (Grana Padano, Asiago, Piave, Montasio), che riunisce alcuni fra i più grandi caseifici cooperativi veneti.

² Il Gruppo ha concluso nel 2023 un processo di re-naming iniziato nel 2021 che ha portato Grandi Salumifici Italiani a diventare Salumifici GranTerre e Parmareggio a diventare Caseifici GranTerre. Ai fini rappresentativi della narrazione, all'interno del presente documento si farà riferimento a Caseifici GranTerre, Salumifici GranTerre e GranTerre (O Gruppo GranTerre) anche con riferimento agli anni precedenti.

GLI STABILIMENTI E LA BASE LOGISTICA DEL GRUPPO GRANTERRE



Il Podcast dell'Impresa
Cooperativa



La storia di GranTerre raccontata in un podcast

“GranTerre: storie di eccellenze fra salumi e formaggi” è una puntata de “Il podcast dell’impresa cooperativa” che racconta le origini e la storia di GranTerre: un percorso lungo e articolato iniziato nel secondo dopoguerra che ci ha portato ad essere una delle principali imprese dell’agroalimentare italiano: una storia di uomini e di donne di idee e di innovazioni, di valori cooperativi, di tante terre e di tanti sapori.



ASCOLTA IL PODCAST



1.1.1 LA STORIA DEL GRUPPO GRANTERRE





Anno Internazionale
delle Cooperative

Le Cooperative Costruiscono
un Mondo Migliore

L'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2025 Anno internazionale delle cooperative (IYC2025), che sarà celebrato con il tema "Le cooperative costruiscono un mondo migliore": il tema evidenzia l'impatto globale duraturo delle cooperative e sottolinea che il modello cooperativo è una soluzione cruciale per affrontare diverse sfide globali e sottolinea il loro ruolo significativo nel promuovere l'attuazione degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) entro il 2030.

Con l'occasione, nel corso dell'anno GranTerre si attiverà testimoniare il valore del modello cooperativo e diffondere anche al suo interno la piena consapevolezza delle sue specificità.

I valori

L'importante progetto del movimento cooperativo che ha portato alla nascita e allo sviluppo di GranTerre mette in luce e dà valore a una lunga tradizione di filiera cooperativa, competenze industriali distintive e importanti obiettivi di sviluppo e innovazione. Le radici cooperative di GranTerre si riflettono nel modo di fare impresa e nelle relazioni con gli stakeholder e sono le fondamenta del percorso di integrazione strategica della sostenibilità del Gruppo, con l'impegno a tradurre valori e principi cooperativi in azioni concrete e impatti misurabili. Nel Bilancio di Sostenibilità è possibile ritrovare i valori della cooperazione declinati nelle performance, nelle attività, nelle iniziative, negli approcci adottati dal Gruppo. In apertura dei diversi capitoli e paragrafi del Bilancio di Sostenibilità sono citati i valori cooperativi di riferimento e gli ambiti specifici di impegno del Gruppo³.

³ In appendice è disponibile la matrice che evidenzia la correlazione tra i valori della cooperazione e i temi materiali GranTerre.



I VALORI COOPERATIVI

I valori etici dei soci



ONESTÀ

È il primo dei quattro valori etici. I soci delle cooperative promuovono relazioni oneste tra loro e con i clienti e i fornitori lungo la catena del valore.



TRASPARENZA

L'apertura è caratterizzata da un'enfasi sulla trasparenza e la collaborazione.



RESPONSABILITÀ SOCIALE

Si riferisce alla responsabilità della cooperativa di contribuire al benessere della società e dell'ambiente riducendo gli impatti negativi su di essi.



CURA DEGLI ALTRI

Riflette la tolleranza dei operatori verso gli altri e la preoccupazione per la loro comunità.

Fonte:

Alleanza Cooperativa Internazionale, Dichiarazione di Identità e Carta dei Valori e Principi (1995)

I valori della cooperazione



AUTO-AIUTO

Allude alla convinzione che le persone possono sviluppare le proprie abilità, conoscenze e comprensione attraverso un'azione cooperativa. Questo valore presuppone che le persone abbiano la volontà e la capacità di migliorare la loro condizione attraverso un'azione congiunta, che può essere più potente dello sforzo individuale.



RESPONSABILITÀ

Indica che i soci si assumono la responsabilità delle loro cooperative e implicitamente sono responsabili verso sé stessi.



DEMOCRAZIA

Offre un sistema attraverso il quale i soci hanno il diritto di partecipare, di essere informati, di essere ascoltati e di essere coinvolti nelle decisioni.



UGUAGLIANZA

È strettamente collegata al miglior utilizzo delle risorse della società e capace di favorire la mutualità, la comprensione e la solidarietà.



EQUITÀ

Si riferisce alla giustizia nel modo in cui le persone vengono trattate. Nel contesto cooperativo l'allocazione delle risorse e delle opportunità promuove risultati equi basati sulla partecipazione e sul controllo democratico dei soci sulla loro cooperativa.



SOLIDARIETÀ

Nasce dal presupposto che l'unione fa la forza, che molte persone che lavorano insieme per soddisfare i propri bisogni personali (auto-aiuto) e quelli del gruppo (mutualità) possono produrre maggiori benefici per l'individuo rispetto al lavoro individuale.

1.1.2 LE ATTIVITÀ DI BUSINESS E I MERCATI

Nel corso degli anni Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre si sono contraddistinte sul mercato delle eccellenze gastronomiche italiane nel mondo dei salumi e dei formaggi duri, diventando punto di riferimento sul mercato nazionale ed internazionale con marchi propri e come fornitori di prodotti a marchio del distributore. Da ottobre 2024 al Gruppo GranTerre fa capo anche GranTerre Logistica, azienda nata da un importante progetto di internalizzazione nella base logistica del Gruppo.



Salumifici GranTerre è riconosciuta tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità, rappresenta l'eccellenza produttiva nella lavorazione e produzione dei salumi valorizzando le risorse ed i prodotti identificativi dei territori d'origine: Emilia-Romagna, Alto Adige, Toscana, Friuli. Oggi si contraddistingue anche per la vasta offerta di secondi piatti pronti.



Caseifici GranTerre è la più grande azienda italiana nel mondo dei formaggi DOP, che unisce due realtà - Consorzio GranTerre e Agriform, una emiliana e l'altra veneta - leader rispettivamente nel Parmigiano Reggiano DOP e nel Grana Padano DOP. Con il controllo completo della filiera delle due DOP, tre stabilimenti produttivi e una gamma di prodotti presenti nella totalità della distribuzione moderna, è un riferimento nel mercato dei formaggi stagionati e del burro.



GranTerre Logistica è nata a settembre 2024 per la gestione dei servizi di stoccaggio e movimentazione dei prodotti nella base logistica di Interporto (Bo) a favore delle società del Gruppo GranTerre. La società

è frutto di un importante progetto di internalizzazione⁴ di circa 250 persone occupate nel magazzino attraverso un appalto cui sono stati affiancati 30 dipendenti provenienti dal ramo d'azienda per la gestione informatica della movimentazione delle merci.

L'ACCORDO TRA GRANTERRE E PARMACOTTO

Nel mese di ottobre 2024 GranTerre e AZ S.r.l., che controlla Parmacotto S.p.A., hanno sottoscritto un accordo finalizzato a creare una aggregazione tra Salumifici GranTerre e Parmacotto, importante brand della salumeria italiana. L'operazione prevede l'apporto in Salumifici GranTerre dell'intera partecipazione in Parmacotto S.p.A., che darà vita ad un'entità con ricavi superiori a 1,1 Mld €, 2.500 dipendenti, 20 stabilimenti (14 Salumifici GranTerre e 6 Parmacotto) con la capacità di espandersi esponenzialmente in tutti i mercati dove le due società sono già presenti (Stati Uniti e i principali mercati UE) e di aprirne di nuovi. L'operazione, con i tempi necessari per il vaglio da parte delle autorità competenti, si perfezionerà nel 2025. Con questa operazione le risorse di GranTerre e quelle di Parmacotto si integreranno creando valore e segnando una tappa importante per la crescita del Gruppo GranTerre, facendo di Salumifici GranTerre la "casa comune" della salumeria italiana.

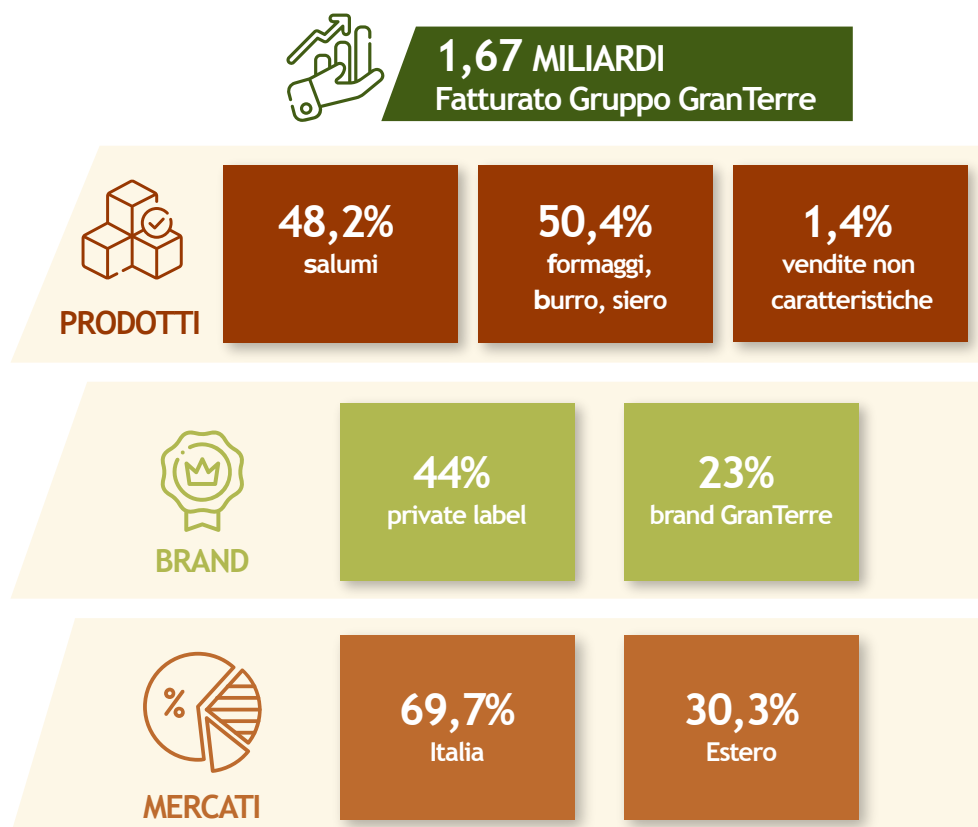
⁴ Si rimanda al Capitolo "Le nostre persone" per maggiori dettagli.

GranTerre mantiene il presidio dei principali mercati esteri tramite le sue quattro filiali commerciali e distributrici dei prodotti del Gruppo, situate in Germania (Granterre Deutschland GmbH), Francia (Granterre France SAS), Austria (GSI Services GmbH) e Stati Uniti (BCA New York).

Nelle relazioni commerciali con i clienti della grande distribuzione, del canale normale trade e della ristorazione, GranTerre si avvale di una consolidata rete commerciale di agenti, mentre i servizi di trasporto sono affidati a partner che garantiscono il massimo rispetto della qualità dei prodotti e un alto livello di servizio.

Il fatturato consolidato di Gruppo GranTerre è stato di 1,67 miliardi di euro nel 2024 (1,57 nel 2023).

GRANTERRE: FATTURATO CONSOLIDATO 2024 RIPARTITO PER TIPOLOGIA DI PRODOTTI, BRAND E MERCATI



LA CATENA DEL VALORE DI GRANTERRE

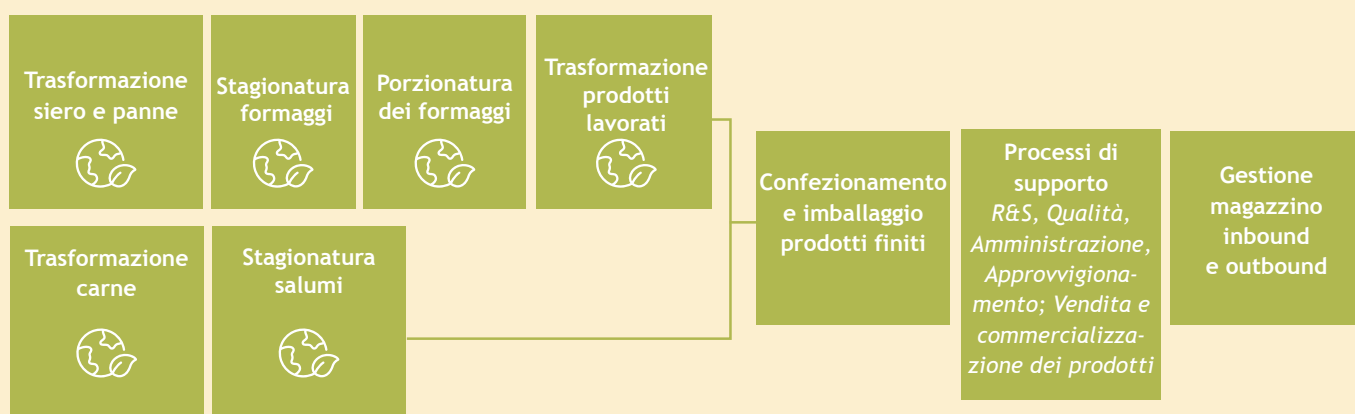
La Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) richiede che la rendicontazione di sostenibilità includa il concetto di catena del valore, che - negli European Sustainability Reporting Standards (ESRS) viene definita in modo ampio, comprendendo: le attività, le risorse e le relazioni che l'impresa utilizza e su cui fa affidamento per creare i propri prodotti o servizi, dalla concezione fino alla consegna, al consumo e alla fine della vita del prodotto o servizio. Secondo la CSRD, la rendicontazione di sostenibilità deve includere informazioni su tutti gli impatti, rischi e opportunità, compresi quelli rilevati nella catena del valore che include gli attori strategici a monte (fornitori) e a valle (clienti) su cui l'azienda fa affidamento per creare il proprio business.

GranTerre ha svolto un primo esercizio di rappresentazione della catena del valore del Gruppo, definendo un'unica catena del valore, dove sono però evidenziate le specificità delle business unit Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre nonché del socio di maggioranza Consorzio Granterre. Nell'infografica sono evidenziate con due icone le fasi in cui è maggiore l'impatto su diritti umani e ambiente e sono evidenziati gli stakeholder coinvolti.

UPSTREAM



DIRECT



DOWNSTREAM



STAKEHOLDER COINVOLTI



ALTRI STAKEHOLDER COINVOLTI TRASVERSALMENTE LUNGO LA CATENA DEL VALORE



Società civile
Comunità locali
Pubblica amministrazione e legislatore
Organismi comunitari e internazionali
Comunità finanziaria
Enti di controllo e di Certificazione
Sindacati

Associazioni di categoria
Università e Centri di ricerca
Organizzazioni No profit
Competitor
Media
Future generazioni e pianeta

Il brand GranTerre e i marchi storici

Il Gruppo ha intrapreso nel 2021 un percorso di ridefinizione dell'identità corporate e di brand che ha portato, a gennaio 2023, alla nascita del brand GranTerre: un nome che esprime, per storia ed etimologia, un ricchissimo patrimonio di persone e di esperienze, di qualità, tradizioni e capacità di innovazione, di legami coi territori e le comunità.

GranTerre nasce per essere un vero e proprio company brand, ricco di valori, con l'obiettivo di diventare sinonimo di eccellenze gastronomiche italiane nel mondo dei salumi e dei formaggi, unendo saper fare, capacità industriale, solidità, unicità e visione sul futuro. GranTerre è anche un brand federatore: GranTerre presenta le sue eccellenze, che sono tali perché ogni prodotto è garantito dall'expertise e dal saper fare dei marchi storici, che l'azienda ha nel suo portafoglio. Marchi che nel nuovo progetto di vestizione dei packaging sono diventati bolli di garanzia della qualità offerta. In alcuni di questi marchi è stata inserita anche la presenza dello stabilimento ad ulteriore veridicità e conferma che le eccellenze nascono dove il radicamento dello stabilimento produttivo è nelle zone di origine, come ad esempio è per la mortadella Alcisa e lo speck Senfter.

Con la nuova veste grafica dei packaging, dal 2025 quasi 200 milioni di confezioni sul mercato parleranno di specializzazione, di territori e di saper fare, di GranTerre.

Il mondo dei brand GranTerre



Parmareggio

Teneroni

LiberaMente



SPECIALIZZAZIONE	TERRITORIALITÀ	SAPER FARE
Non un insieme generico di eccellenze gastronomiche locali, ma un'unione di brand specialistici con alle spalle una solida cultura territoriale e un'esperienza produttiva tramandata da generazioni.	Emiliano-romagnola, veneta, altoatesina, toscana, friulana. Diverse sfaccettature dell'Italia tutte riflesso di uno specifico genius loci, sinonimo di specializzazione e guida del proprio operato.	Arti antiche tramandate da generazioni. La lavorazione del latte e dei salumi raccontano la storia rurale dell'Italia, la maestria artigianale di un tempo. È un sapere che attinge dal passato e si rinnova nel presente.

1.2 LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Il percorso di sostenibilità di GranTerre si basa su una governance solida, su una pianificazione ancorata alla definizione di obiettivi misurabili e sull'impegno a rendicontare agli stakeholder gli impegni presi e i risultati ottenuti nel corso del tempo.

L'approccio alla sostenibilità

LA STRUTTURA E LE TAPPE DEL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ GRANTERRE



In considerazione del valore strategico che il progetto di sostenibilità GranTerre ha dimostrato dal suo avvio, a maggio 2024 il nuovo Consiglio di Amministrazione ha confermato l'assegnazione della delega alla sostenibilità dando mandato al Consigliere Delegato di proseguire il percorso avviato nel 2021 e fissando due obiettivi a breve termine: l'aggiornamento del Piano di Sostenibilità - giunto alla fine del primo triennio di implementazione - e l'adeguamento della rendicontazione di sostenibilità al nuovo contesto definito dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD).

LE TAPPE E GLI SVILUPPI DEL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ DI GRANTERRE

2021

2022

2023

2024



GOVERNANCE

GranTerre ha intrapreso il percorso di integrazione strategica della sostenibilità nella gestione aziendale nel 2021 con la nomina di un Consigliere Delegato alla sostenibilità. Con l'obiettivo di avere in azienda specifiche competenze manageriali utili a definire e governare il percorso di sostenibilità intrapreso, a dicembre 2021 è stata inserita in azienda la figura del Sustainability & CSR Manager a livello di Gruppo, che partecipa alla direzione aziendale e al gruppo di lavoro interno sull'innovazione di prodotto con le direzioni R&S e marketing.

È stata rinnovata la delega alla sostenibilità in seno al nuovo Consiglio di Amministrazione



PIANIFICAZIONE

A marzo 2022 il Consiglio di Amministrazione ha approvato il Piano di Sostenibilità di Gruppo, pienamente integrato nel Piano industriale con l'obiettivo coniugare crescita aziendale, solidità finanziaria e sostenibilità, generando valore nel lungo periodo. L'avanzamento del Piano di Sostenibilità viene monitorato all'interno del processo di monitoraggio del Piano Industriale e il CdA viene periodicamente informato dal Consigliere Delegato sugli sviluppi delle diverse progettualità.

Si è concluso il primo triennio del Piano di Sostenibilità ed è stato avviato il processo di revisione e aggiornamento per il triennio 2025-2027



RENDICONTAZIONE

Nel 2022 GranTerre ha redatto un numero zero del Bilancio di Sostenibilità condiviso solo internamente in ottica di formazione e sensibilizzazione verso la rilevanza del percorso intrapreso. Dal 2023 il Bilancio di Sostenibilità è pubblicato annualmente e accompagnato da adeguate attività di comunicazione a mezzo stampa e social.

È iniziato il percorso di adeguamento della rendicontazione di sostenibilità a quanto previsto dalla CSRD

1.2.1 IL PIANO DI SOSTENIBILITÀ

Il Piano di Sostenibilità di GranTerre è stato definito nel 2022 con un orizzonte 2030, prevedendo un monitoraggio annuale e una revisione triennale per poter mantenere il necessario aggiornamento degli obiettivi rispetto ai cambiamenti interni - societari e organizzativi - ed esterni, in particolare nuove normative, trend di settore e di mercato, sollecitazioni degli stakeholder.

Il processo di aggiornamento

Nel 2024 - a conclusione del primo triennio di implementazione - è stato avviato un processo di revisione del Piano di Sostenibilità parallelamente e in maniera sinergica rispetto all'aggiornamento del Piano Industriale del Gruppo.

Il punto di partenza è stata un'analisi approfondita del contesto esterno con riferimento al nuovo framework normativo relativo alla sostenibilità, ai temi rilevanti per il settore agroalimentare e alle dinamiche che maggiormente caratterizzano il mercato e i consumi. Parallelamente è stato avviato un confronto diretto con tutte le direzioni aziendali per condividere gli esiti del monitoraggio triennale, definire le nuove priorità e aggiornare - dove necessario - contenuti e obiettivi del Piano. L'analisi di doppia materialità condotta per il Bilancio di Sostenibilità è stata utilizzata come principale framework di riferimento nel processo di aggiornamento del Piano⁵.

Con la revisione del Piano di Sostenibilità il framework generale è stato confermato, mentre sono state aggiornate 42 iniziative delle 92 previste nel 2022, 15 sono state inserite ex novo e 16 sono state rimosse (perché completate o sostituite da nuove) o lasciate in stand-by temporaneamente. Tra i nuovi contenuti del Piano trovano spazio temi emersi come centrali dall'analisi di materialità: benessere animale, tutela della biodiversità, due diligence di sostenibilità nella filiera e nella catena di fornitura, strategia climatica.

PIANO DI SOSTENIBILITÀ 2025-2027: IL FRAMEWORK



⁵ Per approfondimenti sull'analisi di doppia materialità si rimanda al paragrafo successivo.

L'implementazione e il monitoraggio

Il presidio dell'avanzamento del Piano di Sostenibilità è previsto all'interno del processo di monitoraggio del Piano Industriale di Gruppo, di cui la sostenibilità è uno dei pilastri.

Per ciascun obiettivo ed iniziativa del Piano di Sostenibilità è stato definito un livello di priorità sulla base di specifici criteri discussi con le diverse Direzioni aziendali. Il processo di implementazione già avviato prosegue con specifici gruppi di lavoro su singoli progetti, con il coinvolgimento dei referenti delle Direzioni aziendali sulle diverse progettualità sotto il coordinamento della funzione Sustainability & CSR.

All'interno del Piano sono stati evidenziati - per ciascun pilastro - alcuni progetti particolarmente importanti e caratterizzanti per il percorso di sostenibilità di GranTerre, cui sarà data priorità e centralità nel percorso di implementazione e rispetto ai quali saranno definiti target specifici⁶.

PROGETTI STRATEGICI E OBIETTIVI DEL PIANO DI SOSTENIBILITÀ 2025-2027

	PROGETTO STRATEGICO	OBIETTIVO/ATTIVITÀ
	INFORTUNI ZERO il nostro impegno per promuovere la cultura della sicurezza e prevenire incidenti e infortuni sul lavoro	Riduzione del 20% dell'indice di frequenza e del 10% dell'indice gravità degli infortuni su base annua
	VALORE ALLE PERSONE il nostro impegno per accompagnare la crescita delle nostre persone, valorizzare i talenti di ciascuno e il benessere in azienda	Consolidamento delle ore medie di formazione (baseline 2023)
	TERRITORI AL CENTRO il nostro impegno per generare impatto positivo nei nostri territori e verso le comunità che li abitano	- Estensione della rete di empori, mense e organizzazioni beneficiarie di donazioni di prodotto a tutti i territori in cui sono presenti gli stabilimenti GranTerre - Definizione di un modello di misurazione degli impatti sul territorio
	DIALOGO E COINVOLGIMENTO il nostro impegno nel confronto con gli stakeholder e per la massima trasparenza nella rendicontazione del nostro percorso di sostenibilità	Definizione e implementazione di una strategia di stakeholder engagement strutturata
	PRODOTTI BUONI, DI QUALITÀ E SICURI il nostro impegno per garantire la massima qualità e bontà delle eccellenze GranTerre, lavorando su ricette meno elaborate possibile, miglioramento della shelf life e riduzione degli sprechi alimentari	Miglioramento continuo delle ricette al fine di ridurre i contenuti di sale, additivi e conservanti garantendo la qualità del prodotto nel rispetto dei suoi sapori, della normativa, dei disciplinari
	MENO PLASTICA il nostro impegno per ridurre l'utilizzo di plastica nei packaging	Sviluppo dei progetti di riduzione spessori, aumento riciclabilità e quota di riciclato
	MENO EMISSIONI il nostro impegno nella lotta al cambiamento climatico	Definizione del piano di transizione climatica
	FILIERA E CATENA DI FORNITURA SOSTENIBILI il nostro impegno per valorizzare la sostenibilità lungo la nostra filiera lattiero-casearia e promuovere cultura e obiettivi di sostenibilità tra tutti i fornitori	Definizione e implementazione di una procedura di due diligence per la sostenibilità

⁶ In appendice sono presentati gli avanzamenti rispetto ai progetti prioritari descritti nel Bilancio di Sostenibilità 2023.



L'ADESIONE A IMPRONTA ETICA

Il percorso di sostenibilità di GranTerre ha raggiunto un importante traguardo nel 2024 con l'adesione ad Impronta Etica, associazione di imprese di rilievo nazionale impegnata nella promozione e nello sviluppo della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa. L'adesione ad Impronta Etica e la partecipazione ad una rete di imprese così fortemente impegnate nel promuovere la sostenibilità come leva di sviluppo strategico, rappresenta per GranTerre l'opportunità di confrontarsi, dialogare, sviluppare nuove progettualità, condividere esperienze per rendere ancora più solido ed efficace il percorso di sostenibilità intrapreso.

LA TESTIMONIANZA DI GRANTERRE SU SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

Il 27 marzo 2024 Andrea Benini, Consigliere delegato alla sostenibilità, ha raccontato gli obiettivi e il percorso di sostenibilità di GranTerre all'evento di presentazione della ricerca «Sostenibilità e innovazione: dalla visione all'azione» promossa da Impronta Etica e Sustainability Makers. Insieme ad altre imprese socie di Impronta Etica coinvolte in una tavola rotonda Benini ha commentato i risultati della ricerca e ha presentato l'approccio alla sostenibilità del Gruppo GranTerre, i progetti più importanti e le buone pratiche consolidate.



1.2.2 I TEMI MATERIALI

L'analisi di materialità è il processo utilizzato dal Gruppo GranTerre per individuare le informazioni da riportare all'interno del Bilancio di Sostenibilità, al fine di rendere chiara la rilevanza che hanno gli impatti generati dalle attività e dalle relazioni commerciali del Gruppo.

Nel rispetto dei GRI Standards, la definizione dei temi materiali avviene attraverso l'analisi di materialità, processo finalizzato all'identificazione degli impatti che il Gruppo ha o può avere sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi gli impatti sui diritti umani.

Nel 2024 il Gruppo GranTerre ha provveduto a riesaminare i temi materiali individuati nell'anno precedente, al fine di tenere conto di possibili cambiamenti negli impatti, come richiesto dallo standard GRI 3: Material Topics e considerando, al contempo, lo standard settoriale GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022, il quale suggerisce possibili informazioni rilevanti per le aziende appartenenti ad uno stesso settore. Più nello specifico, i risultati dell'analisi 2023 sono stati discussi con gli stakeholder rilevanti e con alcuni esperti del mondo agroalimentare: il risultato del loro coinvolgimento ha confermato gli impatti rilevanti del Gruppo e ha evidenziato la richiesta di una maggiore chiarezza a livello di nomenclatura e organizzazione dei temi materiali, attività su cui si è focalizzato lo sforzo di GranTerre nel 2024, come illustrato nei paragrafi successivi.

A livello metodologico, il processo sviluppato da GranTerre al fine di identificare gli impatti di sostenibilità rilevanti per il Gruppo lungo la sua intera catena del valore si articola in quattro step, come di seguito presentato:

1) Comprensione del contesto in cui opera il Gruppo.

In questa fase sono state svolte le analisi di seguito elencate:

- Analisi degli standard di settore: revisione dei principali documenti di sostenibilità pubblicati dalle organizzazioni internazionali o da organizzazioni di settore in materia di sostenibilità;
- Analisi di benchmark: confronto della documentazione pubblica disponibile di aziende comparabili (Bilanci di Sostenibilità e siti internet);
- Analisi dei media: studio degli articoli disponibili al pubblico relativi a settori rilevanti per la sostenibilità al fine di identificare l'impatto dell'opinione pubblica e dei media;
- Analisi della documentazione interna: sono stati prese in considerazione fonti come il Codice Etico e il Piano di Sostenibilità del Gruppo.

2) Identificazioni degli impatti

A partire dalle analisi effettuate, sono stati mappati gli impatti positivi e negativi, i quali possono essere effettivi, ovvero quelli che si stanno attualmente verificando o si sono verificati nel tempo, o potenziali, che potrebbero verificarsi in futuro. In questo step è stato coinvolto un campione di stakeholder, il quale ha contribuito ad individuare ulteriori impatti ritenuti rilevanti per il business del Gruppo, non mappati dalla consultazione della sola documentazione.

3) Valutazione della significatività e della rilevanza degli impatti

Per valutare gli impatti identificati, è stato attribuito ad ognuno di essi un livello di significatività, nel rispetto dei criteri indicati dallo Standard GRI. Inoltre, questa fase ha permesso di considerare e valutare tutte le specificità e peculiarità di GranTerre, oltre che del settore in cui opera. Come per lo step precedente, gli stakeholder coinvolti hanno fornito degli elementi di analisi che sono stati compresi nella valutazione generale della significatività degli impatti.

4) Prioritizzazione degli impatti più significativi per la rendicontazione

Nel quarto step è stata stabilita la priorità degli impatti più significativi attraverso il coinvolgimento, oltre che degli stakeholder esterni, anche dell'Alta Direzione, della funzione CSR & Sostenibilità e del Consigliere delegato alla Sostenibilità: le competenze peculiari di ognuno di tali organi sui diversi temi analizzati e la conoscenza approfondita delle attività del Gruppo e della sua catena del valore hanno permesso di determinare il livello di priorità degli impatti rilevanti e di classificare questi ultimi nei temi materiali, elencati nella tabella seguente.

Il coinvolgimento degli stakeholder per l'analisi di materialità

Nell'ambito del percorso di sostenibilità, GranTerre ha sviluppato pratiche interne per il coinvolgimento degli stakeholder nell'analisi di materialità. Infatti, per il terzo anno, il Gruppo ha organizzato delle iniziative di coinvolgimento mirato di alcuni portatori di interesse particolarmente rilevanti, invitando questi ultimi a degli incontri con il Consigliere Delegato alla sostenibilità e la CSR & Sustainability Manager.

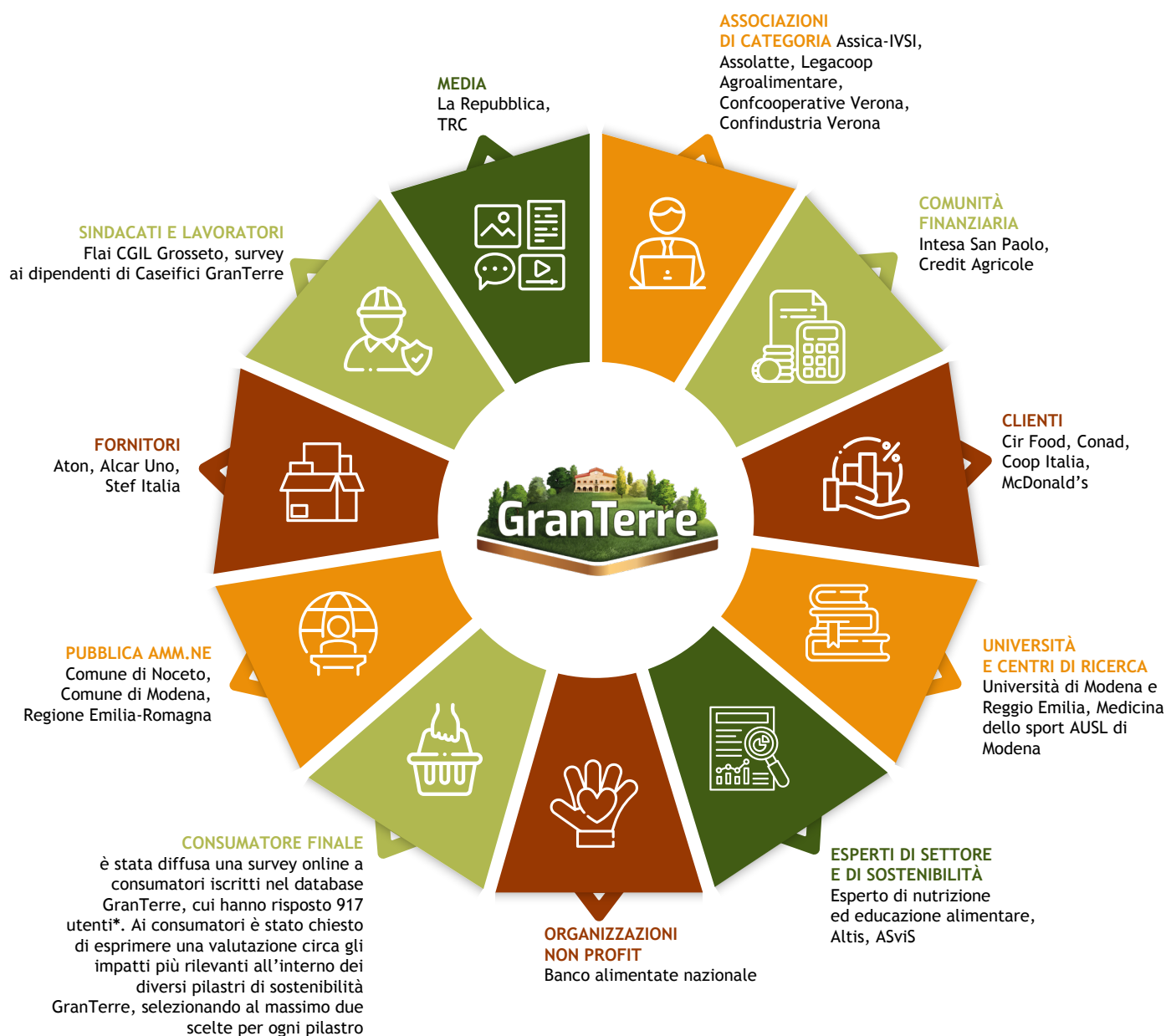
Nel 2024 il processo di coinvolgimento è stato rafforzato secondo una logica incrementale e di continuità, riattivando quindi i contatti con gli stakeholder già coinvolti in passato e coinvolgendone di nuovi. Nel percorso 2024 sono stati coinvolti 26 stakeholder, tra cui esperti nel campo della sostenibilità e della nutrizione ed educazione alimentare. Come nell'anno precedente, è stata condivisa una survey online rivolta ai consumatori iscritti al programma fedeltà GranTerre per raccogliere le loro valutazioni sugli impatti di sostenibilità più rilevanti. Inoltre, nell'ambito delle attività di certificazione del sistema di gestione di salute e sicurezza, ai dipendenti di Caseifici GranTerre è stato sottoposto un questionario sulla consapevolezza e sulle aspettative di salute e sicurezza sul lavoro, all'interno del quale erano comprese, in aggiunta, alcune domande sulla sostenibilità⁷.

Le valutazioni raccolte nel confronto con gli stakeholder sono state tenute in considerazione del processo di definizione dei temi materiali. L'elenco dei temi materiali, integrato con le valutazioni di impatto, è stato esaminato e approvato dal Consiglio di Amministrazione del Gruppo GranTerre⁸.

⁷ Al questionario hanno risposto 94 dipendenti.

⁸ Il CDA di GranTerre Spa ha approvato l'aggiornamento dell'Analisi di Materialità in data 25 febbraio 2025.

GLI STAKEHOLDER COINVOLTI NEL PROCESSO DI DEFINIZIONE DEI TEMI MATERIALI



* La survey è stata inviata al database degli iscritti ai concorsi GranTerre, in cui sono registrati 144.000 consumatori.

Nella tabella seguente sono presentati i temi materiali e il loro legame con i sei pilastri di sostenibilità di GranTerre. Per ulteriori dettagli, si rimanda alla tabella presente in Appendice.

PILASTRI DEL PIANO DI SOSTENIBILITÀ	TEMI MATERIALI	DESCRIZIONE
VALORIZZAZIONE DELLE NOSTRE PERSONE	Salute e Sicurezza dei lavoratori	Le attività del Gruppo sono articolate e complesse e possono esporre i lavoratori a diverse tipologie di rischi, infortuni e/o malattie professionali. Per questo il Gruppo si impegna a promuovere e diffondere pratiche e strategie volte a garantire un luogo di lavoro sicuro ed attento alla salute dei dipendenti e dei lavoratori esterni. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori.
	Diversità e inclusione, crescita professionale e benessere dei dipendenti	GranTerre si impegna nel costruire e nel mantenere un ambiente lavorativo sano e stimolante per i suoi dipendenti. Il Gruppo si impegna a valorizzare la diversità interna, promuovendo l'uguaglianza di genere e le pari opportunità, per tutelare la mobilità dei dipendenti. Inoltre, si propone di mantenere un tasso di turnover adeguato e attrarre nuovi talenti, favorendo un equilibrio tra vita privata e lavorativa e creando un ambiente di lavoro aperto al dialogo e al confronto. La formazione, in quest'ottica, è considerata una leva strategica per coniugare la volontà di portare avanti tradizioni, che assicurano la qualità e la genuinità dei prodotti, e accompagnare i lavoratori nell'affrontare le sfide poste dall'innovazione tecnologica e di processo, tutelando così sia il business, che il benessere e la soddisfazione dei dipendenti. Per maggiori informazioni si faccia riferimento ai paragrafi 3.1 Le nostre persone e 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti.
	Diritti umani dei lavoratori	Le attività lungo la catena del valore del Gruppo sono articolate e complesse e prevedono un numero importante di fornitori ed attività. GranTerre si impegna ad assicurare ai propri collaboratori, sia interni che esterni, condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle Convenzioni internazionali e delle leggi vigenti. Per maggiori informazioni si faccia riferimento ai paragrafi 3.1 Le nostre persone e 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti, 7.2 La condotta aziendale.
ECCELLENZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI	Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali	Il settore agroalimentare ha una grande responsabilità nella sicurezza alimentare e il Gruppo si impegna a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti per prevenire rischi per la salute dei consumatori. Il Gruppo si dedica all'innovazione di prodotto e processo per mantenere elevati standard qualitativi e soddisfare le esigenze nutrizionali di diverse categorie di consumatori. Inoltre, riconoscendo l'importanza dell'alimentazione per la salute e il benessere, presta particolare attenzione alla comunicazione di informazioni corrette per promuovere la consapevolezza tra i consumatori. Con le sue eccellenze, GranTerre contribuisce alla valorizzazione del made in Italy nel mondo. Per maggiori informazioni si faccia riferimento ai paragrafi 5.1 Eccellenza dei prodotti, 5.2 Qualità e sicurezza alimentare e 5.3 L'approccio all'innovazione.
APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	Gestione della catena di fornitura e della filiera	L'attenzione verso l'approvvigionamento responsabile e la sostenibilità nella filiera consentono la diffusione delle migliori pratiche a livello ambientale e sociale e la creazione di valore sui territori. Fornire, inoltre, informazioni sulla tracciabilità dei prodotti consente di supportare la trasparenza nei confronti degli stakeholder. Per maggiori informazioni si faccia riferimento ai paragrafi 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura e 6.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia.
	Benessere animale	GranTerre considera il benessere animale come componente essenziale di un sistema integrato di qualità di produzione degli alimenti di origine animale, al fine di garantire al consumatore prodotti provenienti da allevamenti ambientalmente sostenibili e dove gli animali vengono allevati secondo criteri che ne rispettino le esigenze fondamentali. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.3 Benessere animale.

IMPATTO POSITIVO SUI TERRITORI E SULLE COMUNITÀ	Sviluppo dei territori	Le eccellenze GranTerre sono fortemente legate ai territori. Per questo il Gruppo si impegna a promuovere attività di sviluppo dei territori e supporto alle comunità in cui è presente con i suoi stabilimenti, anche attraverso la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche DOP e IGP. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 4.2 La strategia di responsabilità sociale d'impresa.
	Creazione e distribuzione di valore verso la comunità e gli stakeholder	Il Gruppo ha l'obiettivo di contribuire allo sviluppo economico e sociale dei territori in cui opera, avviando collaborazioni e attività di coinvolgimento delle comunità locali e delle sue istituzioni al fine di generare un impatto positivo. Inoltre, il Gruppo, tutela i soci della filiera cooperativa e attraverso le loro attività favorisce la crescita e il benessere dei territori, anche periferici, in cui sono presenti i caseifici e le loro filiere. Il Gruppo pone l'attenzione verso le tematiche della riduzione dello spreco alimentare e dell'accessibilità al cibo. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 4.1 Valore economico generato e distribuito.
TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE SUE RISORSE	Energia e cambiamento climatico	La catena del valore dell'industria agroalimentare comprende varie fasi, dalla produzione delle materie prime fino ai trasporti, passando per i processi industriali. Tutti gli step sono caratterizzati da un importante consumo energetico, che il Gruppo intende monitorare ed efficientare con adeguati investimenti, con l'obiettivo ultimo di conciliare sviluppo del business e impatto ambientale, con particolare attenzione alle emissioni di gas a effetto serra. Inoltre, poiché i cambiamenti climatici stanno acquisendo maggiore rilevanza in termini di conseguenze sugli asset e sulle scelte di consumo delle persone, GranTerre, per assicurare continuità di business, presta attenzione a monitorare i rischi climatici più rilevanti. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.1 Energia e cambiamento climatico.
	Emissioni inquinanti	Durante i processi di produzione del Gruppo, in particolare durante i trattamenti di affumicatura e asciugatura per la produzione di salumi, si verifica il rilascio in atmosfera di emissioni inquinanti. Per questo GranTerre si impegna a monitorare e controllare tali emissioni per la salvaguardia dell'ambiente. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.1.3 Emissioni inquinanti.
	Uso delle risorse ed economia circolare	Il packaging primario e secondario utilizzato per gli alimenti ha un ruolo centrale in termini di qualità e impatto ambientale. I volumi, la tipologia di materiali e il fine vita possono generare impatti ambientali negativi. Per questo motivo GranTerre si dedica ad esplorare nuove soluzioni e nuovi materiali per packaging con minore impatto ambientale, che preservino le qualità, la salubrità e la sicurezza dei prodotti. Inoltre, il Gruppo pone particolare attenzione alla corretta gestione dei rifiuti, propendendo quando possibile per recupero e circolarità, e si pone l'obiettivo di considerare l'innovazione nei materiali e soluzioni orientate all'economia circolare per ridurre gli impatti generati. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.4 Uso delle risorse ed economia circolare.
	Acqua	Le attività di GranTerre, sia nella filiera di approvvigionamento che durante la fase di lavorazione richiedono un utilizzo della risorsa idrica, in particolare nelle attività di raffreddamento degli impianti, lavaggio e sanificazione degli ambienti. Il Gruppo si impegna a gestire consapevolmente la risorsa idrica ed esplorare soluzioni mirate a efficientare il suo impiego nei processi produttivi. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.2 Acqua.
	Biodiversità ed ecosistemi	La biodiversità ha un ruolo importante in generale per l'equilibrio degli ecosistemi e, nel settore di GranTerre, nel favorire la sicurezza alimentare. Il Gruppo, attraverso la filiera lattiero - casearia, tutela le specie animali indigene considerate nelle DOP e si impegna a presidiare le questioni correlate alla biodiversità con sempre maggiore attenzione nello sviluppo del suo percorso di sostenibilità. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.3 Biodiversità ed ecosistemi.
GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ	Pratiche di business	Il Gruppo si impegna a svolgere il proprio business con integrità, trasparenza e legalità, nel rispetto della normativa vigente, adottando pratiche gestionali volte a contrastare casi di corruzione lungo tutta la catena del valore, nella salvaguardia della buona condotta. Inoltre, promuove, nel rispetto dei suoi valori, il corretto comportamento nei mercati, per garantire una concorrenza leale e favorire l'efficienza del sistema economico. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 7.2 La condotta aziendale.

Cogliendo le osservazioni emerse dai confronti con gli stakeholder, GranTerre ha aggiornato la nomenclatura dei temi materiali e la distribuzione degli impatti ad essi collegati, al fine di rendere più chiara e trasparente la loro presentazione. L'aggiornamento è stato guidato dalla struttura degli standard ESRS (European Sustainability Reporting Standard), con l'intento di muoversi in direzione delle future richieste normative in termini di reporting di sostenibilità. Si evidenzia che tale aggiornamento non ha determinato variazioni negli impatti materiali rispetto all'anno precedente⁹.

Si specifica inoltre che, a seguito del confronto con gli stakeholder, sono emerse alcune tematiche non valutate materiali per l'anno di rendicontazione in esame, ma che risultano di interesse per il Gruppo. In particolare:

- Trasporti e logistica;
- Benessere umano;
- Cyber security e gestione dei dati.

Rispetto a queste tematiche, per le quali sono rendicontate alcune informazioni e indicatori nel presente documento, GranTerre prevede un percorso di ulteriore approfondimento e valutazione della rilevanza in vista del prossimo aggiornamento dell'analisi di materialità.

La Doppia materialità

La Doppia materialità, così come descritto negli standard ESRS, prevede che una tematica di sostenibilità può essere materiale da una o da entrambe le seguenti dimensioni: materialità di impatto e materialità finanziaria.

La materialità di impatto comporta l'identificazione degli impatti materiali dell'impresa, effettivi o potenziali, negativi o positivi, nel breve, medio e lungo termine, sulle persone o sull'ambiente, comprendendo nell'analisi le attività del Gruppo, della sua catena del valore a monte e a valle e delle sue relazioni commerciali. Per realizzare tale studio, il team di lavoro si è basato sul risultato dell'analisi di materialità d'impatto decritta nei paragrafi precedenti.

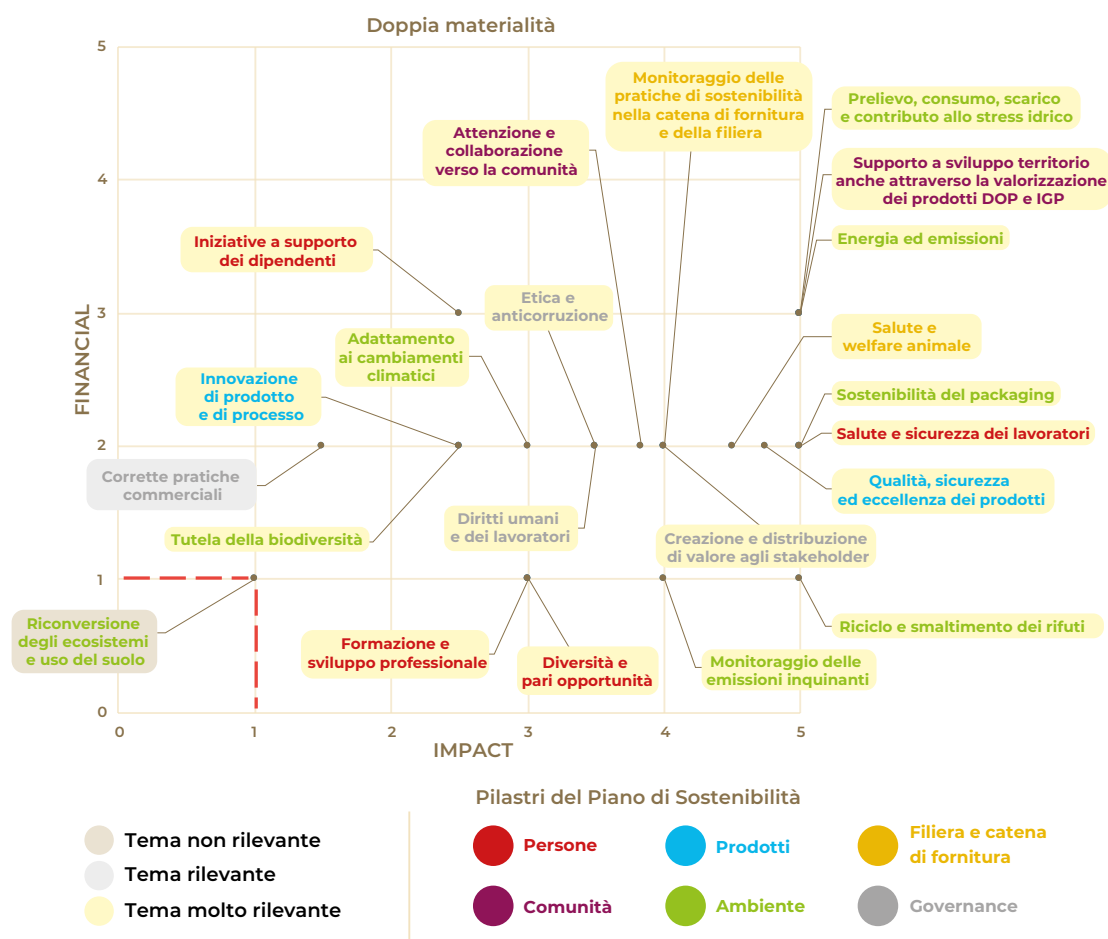
Inoltre, in aggiunta alla materialità di impatto, GranTerre ha sviluppato l'analisi di materialità finanziaria, la quale ha lo scopo di identificare e prioritizzare le questioni di sostenibilità rilevanti per il Gruppo dal punto di vista finanziario, ovvero che generano o possono generare rischi o opportunità con un'influenza rilevante sui flussi di cassa, sullo sviluppo, sulla performance, sulla posizione, sul costo del capitale o sull'accesso di finanziamenti dell'impresa in un orizzonte temporale di breve, medio e lungo termine. Sia rischi che opportunità possono derivare da attività sotto il controllo diretto del Gruppo, ma anche dall'intera catena del valore. Per individuare tali rischi ed opportunità, sono stati presi in considerazione:

- Gli impatti identificati nella analisi di impatto;
- Le dipendenze del Gruppo, ovvero le risorse naturali e sociali fondamentali per il funzionamento e per la continuità delle attività di GranTerre;
- Le azioni volte ad affrontare questioni di sostenibilità, ovvero le azioni presenti nel Piano di Sostenibilità del Gruppo con cui affrontare determinati impatti o rischi, o per trarre vantaggio da determinate opportunità in relazione a una questione di sostenibilità;
- Alcune fonti settoriali di letteratura, tra cui i report di IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change), di EBRD (European Bank for Reconstruction and Development) e della FAO (Food and Agriculture Organization), oltre che informazioni e documentazioni disponibili internamente.

Una volta elaborata la lista completa di rischi ed opportunità, per ogni elemento è stata valutata la sua rilevanza, data dalla combinazione di due variabili, entità potenziale dei possibili effetti finanziari e probabilità di accadimento. Tramite il coinvolgimento della CFO del Gruppo, i rischi e le opportunità sono stati prioritizzati e, tramite l'identificazione di una soglia qualitativa, è stato possibile classificare i rischi ed opportunità in rilevanti e non rilevanti.

⁹ Si invita a consultare la tabella di raccordo tra i temi materiali 2024 e 2023 presente in Appendice per i dettagli.

Per concludere l'analisi di Doppia materialità, gli impatti, i rischi e le opportunità (IRO) individuati nelle fasi precedenti sono stati aggregati e ricondotti alle tematiche di sostenibilità materiali. Queste ultime sono rappresentate nella matrice proposta di seguito, la quale riporta sull'asse orizzontale il livello di rilevanza secondo la materialità di impatto, mentre sull'asse verticale quello della materialità finanziaria. Si sottolinea che secondo l'ottica della Doppia Materialità, un tema è considerato materiale in base ai criteri di materialità di impatto, materialità finanziaria, o entrambi. Il risultato finale di questo processo è stato esaminato e approvato dal Consiglio di Amministrazione del Gruppo(10). Inoltre, si sottolinea che la nomenclatura dei temi presenti nella matrice ricalca quella del Bilancio di Sostenibilità 2023, essendo l'esercizio stato realizzato in quell'occasione. Tuttavia, il Gruppo presidia costantemente gli aggiornamenti normativi per adeguarsi allo standard richiesto.





L'ambiente

2



Aree d'impegno

Ci impegniamo a ridurre gli impatti ambientali generati dalle nostre attività.

Adottiamo un approccio volto alla progressiva diminuzione degli scarti e degli sprechi ispirato ai principi dell'economia circolare.

Temi materiali



Energia e cambiamento climatico



Emissioni inquinanti



Acqua



Biodiversità ed ecosistemi



Uso delle risorse ed economia circolare

Valori cooperativi



TRASPARENZA



RESPONSABILITÀ SOCIALE

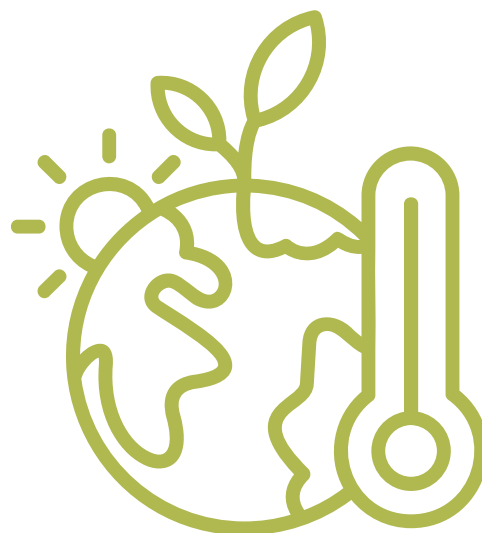


CURA DEGLI ALTRI

SDGs



Il miglioramento continuo del sistema di gestione ambientale e la riduzione degli impatti generati è una delle priorità di GranTerre. Con questa finalità il Gruppo valuta e definisce l'adozione di nuovi processi, tecnologie e procedure mirate a ridurre i consumi energetici e idrici e l'impatto ambientale dei processi produttivi. Nel 2021 GranTerre ha concluso l'iter per il rinnovo della certificazione ambientale UNI EN ISO 14001 di 16 siti industriali e della base logistica, con una armonizzazione ed efficientamento del Sistema di Gestione Ambientale anche grazie all'identificazione di buone pratiche da diffondere tra dipendenti e fornitori per una consapevolezza ambientale condivisa, come richiesto dall'evoluzione della certificazione. La certificazione è stata rinnovata nel 2024 e nel 2025 sarà estesa all'intero perimetro del Gruppo grazie alla certificazione dell'unico sito produttivo attualmente non coperto. Inoltre, dal 2019, i processi produttivi vengono monitorati e gestiti con una filosofia aziendale ispirata ai principi della Lean Production, che permette anche di ottimizzare gli impatti ambientali collegati alla riduzione degli scarti lungo le linee di produzione. Dal 2021 GranTerre monitora le emissioni Scope 1 e 2 e nel 2023 ha compiuto un primo esercizio di monitoraggio delle emissioni Scope 3, con l'obiettivo - formalizzato nel Piano di Sostenibilità 2025-2027 - di definire una baseline di riferimento per la definizione di una strategia climatica di medio-lungo periodo.





Politica integrata per la salute, la sicurezza e l'ambiente

GranTerre ha intrapreso un percorso di **integrazione strategica della sostenibilità** con l'obiettivo di coniugare capacità industriale e saper fare della tradizione con la **tutela dell'ambiente e delle risorse naturali**, promuovendo una migliore **qualità di vita e di lavoro**.

In tema di **salvaguardia ambientale**, l'impegno è rivolto alla riduzione degli impatti dei processi aziendali, con l'obiettivo di **efficientare i consumi e ridurre le emissioni generate** in rapporto ai volumi di produzione, contribuendo così a ridurre l'inquinamento.

Rispetto al **benessere delle persone**, l'obiettivo è **tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori** attraverso pratiche e strategie volte a garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro e creare ed accrescere una **cultura della sicurezza sul lavoro**.

Nella strategia aziendale di prevenzione, gestione e controllo degli aspetti relativi alla Sicurezza e all'Ambiente, GranTerre si impegna a completare il percorso di graduale **estensione delle certificazioni ISO 14001 e ISO 45001 a tutti gli stabilimenti del Gruppo**.

Nello specifico, la **strategia aziendale prevede attività volte a:**



ridurre i rischi e cogliere le opportunità per tutelare la sicurezza e l'ambiente attraverso il miglioramento continuo



perseguire l'obiettivo **zero infortuni e zero malattie professionali** mediante il mantenimento e miglioramento degli standard sulla sicurezza



ridurre la produzione di rifiuti mediante un'attenta progettazione di prodotti e processi, in un'ottica di ciclo di vita del prodotto



ridurre l'impronta ambientale del Gruppo attraverso il monitoraggio delle emissioni dirette e indirette di gas serra e la definizione di una strategia climatica



ricercare nuove soluzioni per rendere il **packaging più sostenibile** garantendo qualità e sicurezza alimentare



monitorare e gestire i processi produttivi con una filosofia aziendale ispirata ai principi della **Lean Production**, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali legati alla produzione degli scarti lungo le linee produttive e i rischi per la salute e la sicurezza

gestire in maniera adeguata e puntuale gli obblighi di conformità in materia di sicurezza e ambiente



rendere disponibili le risorse materiali, intellettuali e metodologiche necessarie a garantire l'attuazione della presente politica



promuovere la salute all'interno dei luoghi di lavoro con l'obiettivo di accrescere e diffondere una cultura della salute e della prevenzione



incrementare nel tempo consapevolezza, competenza e responsabilizzazione del personale in materia di salute, sicurezza, ambiente e sostenibilità



ridurre i consumi energetici associati ai processi aziendali



implementare strumenti di consultazione e partecipazione dei lavoratori allo scopo di coinvolgerli e renderli partecipi della gestione degli aspetti ambientali e di salute e sicurezza e nell'individuazione delle azioni di miglioramento



promuovere un rapporto trasparente e collaborativo con le Istituzioni pubbliche e le Autorità competenti



Data Settembre 2024

Maurizio Moscatelli
Amministratore Delegato

LA POLITICA INTEGRATA PER LA SALUTE, LA SICUREZZA E L'AMBIENTE

GranTerre ha definito una **politica integrata per la salute, la sicurezza e l'ambiente** che guida e sostiene gli obiettivi previsti dal Piano di Sostenibilità e il percorso di miglioramento perseguito con le certificazioni ISO 14001 e ISO 45001. La politica è diffusa negli stabilimenti attraverso le **bachecche aziendali** ed è prevista la **pubblicazione** anche sul sito internet aziendale.

QUESTIONARIO SU CONSAPEVOLEZZA E ASPETTATIVE SU ASPETTI AMBIENTALI E DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

In ottemperanza ai requisiti delle ISO 14001 e 45001 che richiedono una valutazione della consapevolezza e delle aspettative del personale in merito ai temi ambientali e di salute e sicurezza sul lavoro Caseifici GranTerre ha promosso una survey rivolta ai dipendenti dei tre siti produttivi della business unit casearia. La survey è stata veicolata attraverso locandine in stabilimento e house organ aziendale e ha raccolto 94 risposte (17% dei dipendenti Caseifici GranTerre).



QUESTIONARIO DI CONSAPEVOLEZZA E ASPETTATIVE SU TEMI AMBIENTALI E DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Caseifici GranTerre considera i propri collaboratori una **fondamentale risorsa** per vincere la sfida con l'eccellenza e per costituire la base per un futuro sostenibile.

Abbiamo quindi redatto un **breve questionario dedicato ai nostri dipendenti**, che riveste per noi una straordinaria importanza.

Il questionario ci permetterà di **capire le esigenze e aspettative delle nostre risorse interne** rispetto ai temi ambientali e di salute e sicurezza sul lavoro, per migliorare sempre più l'impatto delle nostre attività e dei nostri processi e contribuire ad una crescita sostenibile per tutti: per l'azienda, per i lavoratori, per la comunità.



consultazione Partecipazione

La compilazione del questionario, **riservato ai dipendenti di Caseifici GranTerre**, è assolutamente **anonima**, le risposte fornite non sono in alcun modo riconducibili a chi l'ha compilato. I dati raccolti saranno inoltre utilizzati solo in forma aggregata.

Rispondere alle domande richiederà indicativamente 15-20 minuti. Ti chiediamo quindi di rispondere con la massima franchezza e attenzione.

Se sei un dipendente di Caseifici GranTerre inquadra il QR code e rispondi alle domande



CI SERVE IL TUO CONTRIBUTO!

2.1 ENERGIA E CAMBIAMENTO CLIMATICO

Nel corso degli ultimi anni il Gruppo si è impegnato nella riduzione dell'impatto ambientale attraverso una sistematica revisione e potenziamento delle attività di efficientamento energetico e autoproduzione. Questo impegno è sostenuto da adeguati investimenti negli stabilimenti, ma anche dall'attivazione di partnership e dallo sviluppo di progetti di medio-lungo periodo. La misurazione ed il monitoraggio dei consumi energetici rappresentano elementi chiave per la ricerca di un uso sempre più contenuto ed intelligente dell'energia per tutte le attività del Gruppo e sono alla base delle scelte di investimento previste dal Piano Industriale sul fronte dell'efficientamento dei consumi, dell'energia rinnovabile e dell'autoproduzione.

L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA PRODUZIONE¹

	2022	2023	2024	Variazione 2024-2023
Intensità energetica (GJ/ton produzione)	4,37	4,25	4,20	-1%
Intensità emissiva (ton CO ₂ Scope 1+2 LB/ton produzione)	0,29	0,29	0,31	6,8%
Intensità emissiva (ton CO ₂ Scope 1+2 MB/ton produzione)	0,39	0,38	0,40	5,5%
Indice di efficienza (GJ/Fatturato ²)	0,60	0,55	0,52	-5 %

Nel 2024 sono stati fatti investimenti per circa 600 mila euro negli stabilimenti del Gruppo. Gli interventi vengono analizzati attraverso un approccio integrato basato su tre aspetti principali: assessment energetico, monitoraggio e miglioramento. L'assessment energetico (diagnosi energetiche) prende in esame il sistema energetico dell'immobile, includendo tutti gli aspetti significativi dello stesso per esplorare le potenzialità di riduzione dei consumi e la riparazione di eventuali guasti. Nella fase di monitoraggio e verifica, viene analizzato l'impatto delle misure di efficientamento sugli indicatori di prestazione. Nella fase di miglioramento si esplorano e valutano le migliori tecnologie a disposizione sul mercato.

Per tutti gli stabilimenti produttivi, GranTerre definisce periodicamente un Programma Ambientale che valuta i risultati ottenuti e prevede un budget specifico per il miglioramento degli indici di consumo delle linee produttive con riferimento ad energia, emissioni e consumi idrici. Nel corso degli ultimi anni, sono stati portati avanti progetti quali l'installazione di caldaie ad alta efficienza, la sostituzione delle apparecchiature nei sistemi di refrigerazione e l'introduzione di sistemi di recupero dell'energia termica. Un altro fronte in cui il Gruppo è attivo è l'approvvigionamento da fonti energetiche rinnovabili, come geotermico e solare, che nel 2024 si è attestato attorno al 3,6 % del totale dell'energia elettrica e termica utilizzata (in linea con il 2023) e rappresenta uno degli orizzonti progettuali per i prossimi anni.

¹ Gli indici sono calcolati utilizzando i volumi di produzione che si riferiscono a: prime produzioni, affettamento, cubettatura e confezionamento.

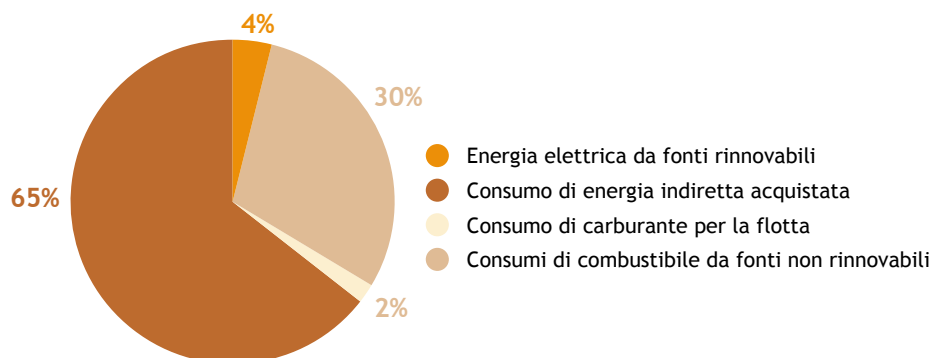
² Il fatturato è espresso in migliaia di euro.

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE - GRI 302-1, 3

Consumo, acquisto e produzione di energia		Unità di misura	2022	2023	2024
Totale energia da fonti non rinnovabili		GJ	851.564,10	835.965,12	843.566,28
Consumo di combustibile da fonti non rinnovabili		GJ	286.419,00	267.898,42	262.069,34
Diesel		GJ	2.018,20	-	2.795,16
GPL		GJ	-	-	-
Gas naturale		GJ	284.400,80	267.898,42	259.274,18
Consumo di carburante per la flotta		GJ	12.688,64	14.379,31	14.594,64
Consumo di carburante per la flotta tradizionale	Diesel	GJ	12.501,54	13.911,53	13.762,43
	Benzina	GJ	187,10	325,24	695,38
	Diesel Premium	GJ	-	140,28	134,11
	Benzina 100%	GJ	-	1,43	-
	Gas Naturale (GNC)	GJ	-	0,82	2,72
	Biodiesel	GJ	-	-	12,98
Consumo di energia indiretta acquistata		GJ	552.456,46	553.687,40	566.902,29
Consumo di energia elettrica	di cui acquistata da rete	GJ	353.200,87	343.447,21	341.583,13
	di cui da cogeneratore	GJ	96.534,91	97.314,02	104.306,12
Energia termica (non utilizzata per teleriscaldamento)	di cui da caldaia	GJ	26.327,26	34.710,24	38.561,40
	di cui da cogeneratore	GJ	76.393,41	78.215,93	82.451,65
Energia elettrica da fonti rinnovabili		GJ	34.008,67	33.628,80	31.551,54
Geotermico		GJ	28.000,40	27.724,68	26.265,60
Solare Fotovoltaico	autoprodotta	GJ	6.008,27	5.904,12	5.285,94
	consumata	GJ	6.008,27	5.904,12	5.285,94
Totale energia consumata		GJ	885.572,77	869.593,92	875.117,82
Intensità energetica (GJ/ton produzione)			4,37	4,25	4,20

Nel 2024, l'energia consumata dagli stabilimenti produttivi del Gruppo risulta essere stata pari a 875.117,82 GJ, in aumento dello 0,6% rispetto all'anno precedente. L'energia elettrica e il gas naturale sono i vettori energetici principalmente utilizzati, in particolare per la cottura e la pastorizzazione dei vari prodotti. Con riferimento all'indice di efficienza che rapporta i GJ consumati sul fatturato annuo (migliaia di euro), nel 2024 si registra un trend migliorativo: per ogni migliaio di euro fatturato vengono consumati 0,52 GJ (0,55 nel 2023). Rapportando i GJ consumati ai volumi della produzione si evidenzia nel 2024 una diminuzione dell'1% rispetto al 2023, che conferma il trend positivo degli anni precedenti (l'indice passa dal 4,37 del 2022 al 4,20 del 2024).

CONSUMO DI ENERGIA PER FONTE 2024



Cogenerazione, fotovoltaico e geotermia: impianti attivi e progetti in corso

GLI IMPIANTI DI COGENERAZIONE

Tra il 2020 e il 2024 sono stati installati quattro impianti di cogenerazione negli stabilimenti del Gruppo. I primi due cogeneratori sono stati avviati nel 2020 presso gli stabilimenti Salumifici GranTerre di Modena (Impianto da 2MW) e di San Candido (1,5 MW) alimentati a gas naturale liquefatto GNL: in particolare, dall'impianto di cogenerazione di San Candido vengono generati circa 500 MWh frigoriferi dalla rigassificazione del GNL. Nell'estate del 2023 sono stati messi in esercizio due ulteriori impianti di cogenerazione presso gli stabilimenti di Langhirano e San Daniele (entrambi da 0,4 MW), portando a quattro gli impianti in funzione. Nel 2025 sarà messo in funzione un impianto di cogenerazione nello stabilimento di Zola Predosa, oggetto di un importante intervento di ristrutturazione e saranno avviati i lavori per l'impianto nello stabilimento di Chiusa - Putzen. Sono inoltre in fase di studio avanzato due ulteriori impianti di cogenerazione in Salumifici e in Caseifici GranTerre.

IL FOTOVOLTAICO: OLTRE 1,9 MW DI POTENZA IN SEI STABILIMENTI

Per rispondere al crescente fabbisogno energetico dovuto alla maggiore produttività senza aumentare l'impatto ambientale, sono stati installati - a partire dal 2008 - diversi impianti fotovoltaici. Nel 2024 è entrato in funzione l'impianto dello stabilimento di Montecavolo ed è progredito il cantiere della seconda sezione dell'impianto di Sommacampagna. Gli impianti attivi a fine 2024 presso gli stabilimenti di Zola Predosa, Modena, Interporto, Sala Baganza, Sommacampagna e Montecavolo generano complessivamente una potenza di circa 1,9 MW. Sono in corso studi di fattibilità per impianti in altri stabilimenti.

L'IMPIANTO GEOTERMICO DELLO STABILIMENTO DI AMIATA

L'intero stabilimento di produzione Salumifici GranTerre di Bagnore di Santa Fiora, sul monte Amiata, utilizza esclusivamente energia termica da fonti rinnovabili. L'anello geotermico fornisce un fluido termovettore a 160° e 6 bar di pressione utile a soddisfare un prelievo termico di sito pari 8 GWh annui.

INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI DEL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE

Nello stabilimento Salumifici GranTerre di Modena è stato avviato nel 2022 lo sviluppo di un progetto ambizioso, tutt'ora in corso, volto a limitare l'impatto del sistema di refrigerazione, in collaborazione con una importante società di data science, specializzata nello sviluppo di strumenti di gestione degli impianti mediante l'uso dell'intelligenza artificiale (AI e Machine Learning).

LA PARTNERSHIP TRA GRANTERRE, GRUPPO HERA E CPL CONCORDIA PER L'EFFICIENZA ENERGETICA E LA DECARBONIZZAZIONE

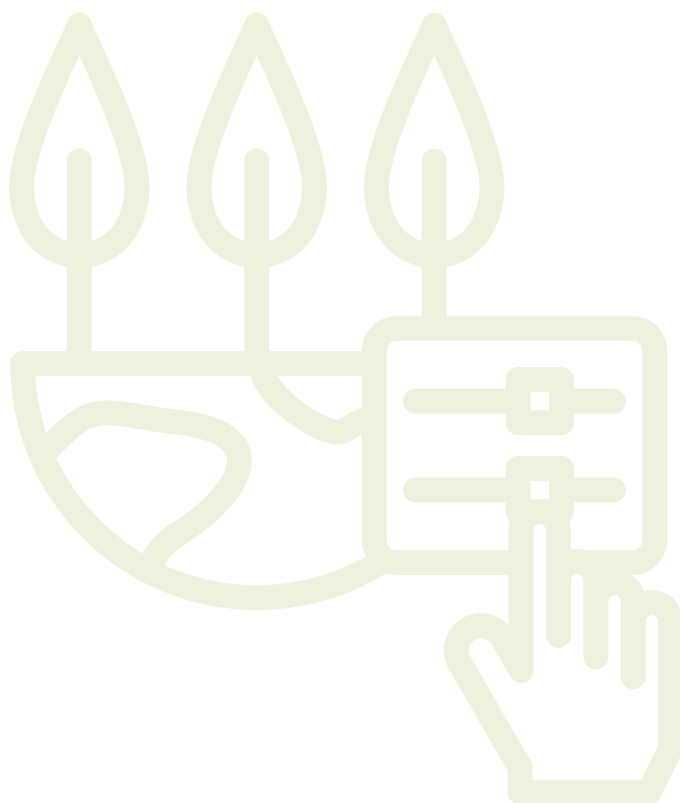
Il percorso di efficientamento energetico dei processi produttivi intrapreso da GranTerre raccoglie i primi importanti risultati grazie alla collaborazione con il Gruppo Hera, multiutility, e Cpl Concordia, società specializzata nella progettazione, realizzazione e gestione di sistemi energetici. Dopo la firma nel 2023 dell'accordo quadro tra le tre realtà industriali, che prevede un investimento di circa 20 milioni di euro in 5 anni, è stato realizzato ed è già in funzione nello stabilimento di Montecavolo, nel comune di Quattro Castella in provincia di Reggio Emilia, il primo dei 9 impianti che nei prossimi anni permetteranno di razionalizzare i consumi degli stabilimenti italiani di GranTerre, passando dal 27% al 50% di energia autoprodotta. Sono molteplici le direzioni che i tre Gruppi industriali stanno esplorando per rendere sempre più sostenibili i processi produttivi di GranTerre: la costruzione di impianti fotovoltaici senza consumo di suolo, impianti di cogenerazione e trigenerazione e, più in generale, l'ampio ventaglio di tecnologie in grado di razionalizzare i consumi e garantire l'incremento dell'efficienza energetica in settori particolarmente energivori come quelli della trasformazione delle carni e lattiero-caseario. Il primo intervento realizzato nell'ambito dell'accordo è l'impianto fotovoltaico attivato nel 2024 sulla copertura dello stabilimento Caseifici GranTerre di Montecavolo, che permette di produrre energia pulita ottenuta dal sole per un totale di 258 MWh all'anno, destinata interamente al sito produttivo. Entro la fine dell'estate 2025, inoltre, è prevista la messa in funzione di un impianto di cogenerazione presso lo stabilimento Salumifici GranTerre di Zola Predosa (BO): con una potenza pari a 1.067 kW_e, produrrà contemporaneamente energia elettrica, acqua calda e vapore al servizio dello stabilimento fornendo allo stesso il 74% del fabbisogno di energia elettrica, il 34% del fabbisogno di vapore e il 95% di quello di acqua calda. Tra i progetti in dirittura d'arrivo si conta poi l'installazione, nel 2025, di altre due soluzioni impiantistiche, cioè un impianto fotovoltaico e uno di cogenerazione rispettivamente nei siti produttivi GranTerre di Sommacampagna (VR) e a Chiusa (BZ). Sono inoltre in fase di studio altri 5 studi di fattibilità sulla realizzazione di impianti all'avanguardia in alcuni siti produttivi tra le province di Modena, Parma e Reggio Emilia.

2.1.1 EMISSIONI CLIMALTERANTI

Il monitoraggio delle emissioni e la definizione di una strategia climatica è una delle priorità del Piano di Sostenibilità GranTerre. Già dal 2021 GranTerre monitora le emissioni Scope 1 e 2 secondo il riferimento del GHG Protocol. Le emissioni dirette di gas a effetto serra (scope 1) sono le emissioni direttamente generate dall'organizzazione e derivanti dall'attività di combustione dei processi produttivi e dall'utilizzo dei mezzi di trasporto aziendali. Sono invece emissioni indirette di gas a effetto serra (scope 2) le emissioni indirette dell'organizzazione derivanti dall'utilizzo di energia elettrica.

A febbraio 2024 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento (UE) 2024/573 sui gas fluorurati a effetto serra, che persegue l'obiettivo di eliminare progressivamente l'utilizzo dei gas fluorurati aventi impatto climalterante incentivando l'utilizzo di gas refrigeranti naturali e a basso impatto climatico. GranTerre ha avviato un importante progetto di adeguamento alla nuova normativa che prevede la sostituzione degli F-Gas con soluzioni a basso impatto emissivo entro il 2029, soluzioni già adottate negli stabilimenti di recente ristrutturazione.

Complessivamente, a livello di Gruppo, l'impatto in termini di emissioni nel 2024 è risultato pari 63.615 tCO₂ eq (Scope 1 + Scope 2 Location Based): delle quali il 68,9% dovuto alle emissioni indirette provenienti dall'energia termica ed elettrica acquistata, pari a 43.835 tCO₂ eq (Scope 2 Location Based). Le emissioni dirette (Scope 1) contribuiscono invece al 31,1% delle emissioni e sono pari a 19.781 tCO₂ eq. Rispetto al totale delle emissioni dirette Scope 1, il 76,4% è rappresentato dalle emissioni derivanti dall'utilizzo di gas naturale nel processo produttivo e per il riscaldamento degli ambienti. Nel 2024 si evidenzia un aumento dell'impatto emissivo del Gruppo (8,6% nel metodo Location Based e 7,2% nel metodo Market Based), dovuto in parte alla variazione nei mezzi energetici utilizzati a seguito di interventi o fermi negli impianti e in parte maggiore all'incremento nei fattori emissivi nazionali dovuti a una più elevata componente fossile nel mix energetico rispetto all'anno precedente. Nell'indice di intensità emissiva che rapporta le emissioni alla produzione (Ton CO₂ Scope1+2/ Tonnellate di produzione) ritroviamo gli stessi trend delle emissioni assolute: quindi entrambi gli indici risultano in aumento rispetto al periodo di rendicontazione precedente (rispettivamente +6,8% utilizzando il riferimento Location Based e +5,5% secondo il riferimento Market Based).



**GRI 305-1, 2, 4 EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1) E INDIRETTE DI GHG
DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)³**

		Unità di misura	2022	2023	2024
Totale emissioni GHG Scope 1		tCO₂e	19.324,37	19.013,58	19.780,78
Diesel		tCO ₂ e	143,69	-	197,25
GPL		tCO ₂ e	-	-	-
Gas naturale		tCO ₂ e	15.963,54	15.079,07	15.109,98
Gas Refrigeranti		tCO ₂ e	2.314,60	2.908,16	3.445,91
Consumo di carburante per la flotta	Diesel	tCO ₂ e	890,08	982,01	971,21
	Benzina	tCO ₂ e	12,45	21,14	44,89
	Diesel Premium	tCO ₂ e	-	10,44	9,99
	AdBlue	tCO ₂ e	-	1,27	1,39
	Benzina 100%	tCO ₂ e	-	11,48	-
	Gas Naturale (GNC)	tCO ₂ e	-	0,02	0,15
	Biodiesel	tCO ₂ e	-	-	0,07
Totale emissioni GHG Scope 2 (Location Based)		tCO₂e	39.440,58	39.560,38	43.834,08
Consumo di energia elettrica	di cui acquistata da rete	tCO ₂ e	24.999,23	24.483,75	27.793,42
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	6.778,35	6.848,18	7.339,09
Consumo di energia termica	di cui da caldaia	tCO ₂ e	1.478,89	1.954,10	2.170,58
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	5.364,08	5.504,21	5.801,39
	da geotermico	tCO ₂ e	820,03	770,13	729,60
Totale emissioni GHG Scope 2 (Market Based)		tCO₂e	59.244,08	58.658,59	63.510,05
Consumo di energia elettrica	di cui acquistata da rete	tCO ₂ e	44.802,73	43.581,96	47.469,39
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	6.778,35	6.848,18	7.339,09
Consumo di energia termica	di cui da caldaia	tCO ₂ e	1.478,89	1.954,10	2.170,58
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	5.364,08	5.504,21	5.801,39
	da geotermico	tCO ₂ e	820,03	770,13	729,60
Totale emissioni GHG (Scope 1 + Scope 2 Location Based)		tCO₂e	58.764,95	58.573,97	63.614,86
Totale emissioni GHG (Scope 1 + Scope 2 Market Based)		tCO₂e	78.568,45	77.672,17	83.290,83
Intensità emissiva (ton CO₂ Scope 1+2 LB/ton produzione)			0,29	0,29	0,31
Intensità emissiva (ton CO₂ Scope 1+2 MB/ton produzione)			0,39	0,38	0,40

Grazie ad una analisi svolta nel 2023⁴ - usata come riferimento per le attuali valutazioni progettuali - è stata ricostruita la ripartizione delle emissioni Scope 3⁵ del Gruppo, ovvero le emissioni indirette derivanti dalle attività a monte e a valle dell'organizzazione: le emissioni legate alle materie prime acquistate, ai rifiuti generati, agli spostamenti dei dipendenti, ai trasporti delle merci, per citare solo alcune categorie. L'analisi ha evidenziato un quadro in linea con le dinamiche del settore agroalimentare: le emissioni Scope 3 costituiscono la quota parte maggiore dell'impatto del Gruppo (97,1%). Nel dettaglio, l'impatto più rilevante è determinato dalle emissioni della Categoria 1 - Beni e servizi acquistati (99% dell'impatto complessivo sulle sole emissioni Scope 3, circa il 96% sul totale delle emissioni), dove la quota parte in assoluto predominante è rappresentata dalle emissioni legate all'acquisto della materia prima carne e formaggio (97% sul totale delle emissioni Categoria 1).

³ I dati riferiti alle emissioni GHG Scope 1 dell'anno 2023 sono stati aggiornati, rispetto a quanto pubblicato nel Bilancio di Sostenibilità precedente, in seguito ad un miglioramento nel processo di raccolta dati riferito alle perdite di gas refrigeranti e al fine di integrare nel calcolo delle emissioni della flotta aziendale la disponibilità di un fattore di emissione di maggior dettaglio, pubblicato successivamente al precedente Bilancio (2023 Government Greenhouse Gas Conversion Factors for Company Reporting - AdBlue Co₂ Emissions Factor).

⁴ L'analisi delle emissioni Scope 3 è stata svolta nel 2023 con riferimento a dati 2022, al momento della pubblicazione del presente documento non è disponibile una versione aggiornata.

⁵ Il calcolo per tali emissioni è stato effettuato a partire dai dati di attività dove disponibili, in particolare i volumi acquistati delle materie prime elaborate da GranTerre, i volumi trasportati dai servizi logistici, i volumi di rifiuti generati e il numero dei viaggi aziendali effettuati. In mancanza di dati primari e informazioni di contorno si è ricorso ad assunzioni semplificate e all'utilizzo dei volumi di spesa di acquisto e vendita.

Con l'aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2025-2027 è stato formalizzato l'impegno nella definizione di un piano di transizione, con la definizione di target di riduzione delle emissioni.

IL MOBILITY MANAGER E I PIANI SPOSTAMENTO CASA-LAVORO (PSCL)

Cinque stabilimenti del Gruppo rientrano (nel 2024) nel perimetro della normativa sul mobility manager aziendale e la redazione dei Piani di Spostamento Casa-Lavoro (PSCL)⁶: i due stabilimenti di Modena, gli stabilimenti Salumifici GranTerre a Reggio Emilia e Reggello, la base logistica. Nel 2023 è stato nominato il mobility manager GranTerre ed è stata affidata una consulenza ad una società specializzata per il supporto tecnico nell'analisi preliminare e nella redazione dei PSCL, che sono stati aggiornati nel 2024. La struttura dei PSCL è quella prevista dalla normativa e prevede un'analisi dei servizi del territorio e del singolo stabilimento, i risultati della survey con riferimento allo specifico stabilimento (da dove vengono i dipendenti, con che mezzo si spostano) e alcune linee d'azione che l'azienda definisce per favorire la mobilità sostenibile, basate sullo specifico contesto (es. confronto con azienda del trasporto pubblico locale per aumentare la frequenza delle corse, approfondimento progetto bike to work o car pooling, ecc.). I cinque PSCL sono stati approvati dai CDA di Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre e inviati agli uffici competenti nei comuni di riferimento dei singoli stabilimenti. Nel corso del 2025 saranno valutate le diverse azioni previste dai Piani.

LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DEI TRASPORTI GESTITI DA STEF PER GRANTERRE

Le emissioni generate dalle attività di trasporto gestite da STEF - principale fornitore di servizi logistici di GranTerre (cui è affidato il 70% del totale dei volumi trasportati verso cliente finale in Italia) - sono aumentate in termini assoluti dell'8% tra il 2023 e il 2024 a fronte di un aumento dell'11,8% delle tonnellate trasportate. Nello specifico, i grammi di CO₂e per kg di merce trasportata sono passati da 75 del 2023 a 72 del 2024, evidenziando il miglioramento dell'indice.

2.1.2 ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Tra i settori produttivi, quello agroalimentare è l'unico che riveste un triplice ruolo nei confronti dei cambiamenti climatici: da un lato ne subisce in modo diretto gli effetti, con alterazione di cicli produttivi e diminuzione delle rese di piante e di animali, dall'altro è invece parte attiva del processo, immettendo gas climalteranti in atmosfera da allevamento, energia nelle stalle e utilizzo di mezzi agricoli. Ma è anche l'unico che contribuisce alla mitigazione tramite l'assorbimento del carbonio da parte delle piante e il suo stoccaggio nella biomassa e nei suoli⁷.

Il tema dell'adattamento ai cambiamenti climatici è quindi di particolare importanza tanto per GranTerre - dove il potenziale impatto è sugli stabilimenti produttivi - sia per la filiera lattiero-casearia che per la fornitura di materia prima carne. Il necessario punto di partenza per la definizione di un piano di adattamento ai cambiamenti climatici è un'analisi dei rischi. Per questo nel 2024 GranTerre ha finalizzato una analisi dei rischi ESG (avviata nel 2023) che ha previsto un approfondimento verticale sui rischi climatici potenziali sugli stabilimenti produttivi nel perimetro aziendale. È stata fatta una categorizzazione dei rischi climatici in rischi di transizione e rischi fisici secondo quanto disposto dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) e dalla Task Force on Climate-Related Financial Disclosures (TCFD) e sono poi state fatte delle valutazioni sui diversi territori regionali in cui sono presenti gli stabilimenti GranTerre rispetto all'esposizione ai vari rischi individuati per il 2025, 2030 e 2035 definendo una scala di incidenza per rischio basso-medio-alto.

⁶ La figura del Mobility Manager aziendale è stata reintrodotta per la prima volta nell'ordinamento italiano con il "Decreto Ronchi" del 1998. Con il "Decreto Rilancio" del 2020 (cfr. art. 229, comma 4), e con il successivo decreto attuativo (Decreto Interministeriale n.179 del 12/05/2021), sono stati ridefiniti i requisiti che fanno scattare l'obbligo di nomina del Mobility Manager e di redazione dei Piani di spostamento casa-lavoro. L'obiettivo della normativa è quello di diminuire le emissioni di gas serra e di sostanze inquinanti generate dalla mobilità in itinere. Ricadono sotto la normativa le aziende (o i singoli stabilimenti): con più di 100 dipendenti (compresi anche gli addetti di altre imprese, se operanti stabilmente nel sito) e che hanno sede in comuni con più di 50.000 abitanti, in un Comune Capoluogo (di Regione o di Provincia), o nell'ambito del territorio di una Città metropolitana.

⁷ Fonte: Enea - L'adattamento al cambiamento climatico delle filiere agroalimentari (DOI 10.12910/EAI2024-056).

Nell’aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2025-2027 è stato confermato l’obiettivo di presidio sui rischi ESG, con lo svolgimento periodico di una analisi con focus sui rischi legati ai cambiamenti climatici e integrazione nel risk assesment del Gruppo, e l’integrazione all’interno della valutazione dei rischi relativa alle certificazioni ambientali dei singoli stabilimenti dell’analisi dettagliata dei rischi fisici e di transizione legati ai cambiamenti climatici. L’obiettivo finale è l’inclusione dei rischi ESG all’interno del sistema di gestione dei rischi aziendale e l’implementazione di sistemi di monitoraggio e di miglioramento continuo adeguati, misurando l’efficacia delle azioni di mitigazione poste in atto e valutando di conseguenza la definizione di un piano di adattamento.

Il tema dell’adattamento ai cambiamenti climatici è presidiato anche dalla filiera lattiero-casearia GranTerre. Tra il 2023 e il 2024 Caseifici GranTerre e tre soci della filiera hanno partecipato al pilota del progetto Life ADA - Adaptation in Agriculture⁸. Il progetto è finalizzato a supportare le imprese agricole nell’accrescere la capacità di resilienza ai cambiamenti climatici e ha un focus su tre filiere agroalimentari: lattiero-casearia, vitivinicola e ortofrutticola. Caseifici GranTerre e i soci della filiera del Parmigiano Reggiano hanno partecipato alle fasi di co-design e di test dell’ADA tool sviluppato. In particolare, i soci si sono impegnati nella realizzazione di due piani di adattamento di filiera coinvolgendo ognuna almeno 10 soci. Nel 2024 un socio della filiera del Grana Padano ha partecipato al progetto redigendo un piano di adattamento della sua filiera. ADA tool, ora fruibile gratuitamente online (www.adatool.eu) permette ai produttori agricoli di capire a quali pericoli è esposta la propria azienda (vento, siccità, grandine, gelate tardive) e quali possono essere le azioni da applicare per prevenire i danni, compilando il proprio piano di adattamento ai cambiamenti climatici a livello di singola azienda agricola e/o di filiera.

2.1.3 EMISSIONI INQUINANTI

Le emissioni inquinanti rilasciate in atmosfera sono principalmente costituite da materiale particellare dovuto a trattamenti di affumicatura e asciugatura per la produzione di salumi e formaggi. La presenza di ossido di azoto (NOx) e di carbonio organico (CO) è legata principalmente alle caldaie e a servizi di cogenerazione.

GRI 305-7: OSSIDI DI AZOTO (NOX), OSSIDI DI ZOLFO (SOX), E ALTRE EMISSIONI SIGNIFICATIVE IN ATMOSFERA, (T/ANNO)

	2022	2023	2024
Ossidi di Azoto (Nox)	56,22	48,68	56,47
Particolato (PM)	0,06	0,03	0,02
Monossido di carbonio (CO)	1,89	2,25	3,48
Carbonio organico totale (COT)	2,18	2,28	1,36

8 Per approfondimenti sul progetto: www.lifeada.eu.

2.2 ACQUA

GranTerre utilizza in modo responsabile l'acqua nei processi produttivi, adottando mirate attività di monitoraggio ed esplorando soluzioni innovative nei processi di raffreddamento degli impianti, lavaggio e sanificazione degli ambienti, dove si registra il consumo della quota maggiore di acqua. Nel 2024 sono stati prelevati negli stabilimenti del Gruppo 1.431.486 metri cubi d'acqua (1.514.696 nel 2023). Tutti i prelievi provengono da acque dolci, ovvero con un totale di solidi disciolti inferiore a 1 grammo/litro.

GRI 303-3 PRELIEVO IDRICO PER FONTE, M³

	2022		2023		2024	
	Prelievi totali	Di cui aree da stress idrico	Prelievi totali	Di cui aree da stress idrico	Prelievi totali	Di cui aree da stress idrico
Acque sotterranee (es. pozzi)	1.184.427	168.421	1.122.790	155.688	1.025.480	153.407
Terze parti (acquedotti)	400.655	124.113	391.906	114.724	406.006	132.209
Totale prelievo idrico	1.585.082	292.534	1.514.696	270.412	1.431.486	285.616

L'utilizzo dell'acqua è gestito ed autorizzato secondo la normativa vigente. La maggior parte dell'acqua utilizzata ha origine da pozzi presenti nel perimetro degli stabilimenti (71,6%), monitorata regolarmente con analisi di laboratori accreditati esterni, mentre la restante parte viene prelevata dalla rete pubblica (28,4%). In ragione della localizzazione degli impianti produttivi, la maggior parte dei prelievi non riguardano aree sottoposte a stress idrico rilevante (il 20% dei prelievi totali avviene da aree a stress idrico)⁹. Nel 2024 gli scarichi sono risultati pari a 961.954 m³. Tutti gli scarichi riguardano l'acqua dolce e la destinazione di questi scarichi avviene perlopiù verso fognature ed impianti di depurazione. Prima dell'immissione, una parte rilevante degli scarichi viene sottoposta ad un processo di degrassazione e di depurazione tramite trattamento fisico-chimico o depurazione biologica a fanghi attivi. Coerentemente con quanto previsto dalle Autorizzazioni Ambientali (AUA), l'Azienda effettua monitoraggi degli scarichi che, con riferimento ai differenti parametri misurati, avvengono in continuo o con diversa periodicità¹⁰. Il 18% degli scarichi totale riguarda aree sottoposte a stress idrico.

GRI 303-4 SCARICO IDRICO PER DESTINAZIONE, M³

	2023			2024	
	Scarichi totali	Scarichi totali	Di cui aree da stress idrico	Scarichi totali	Di cui aree da stress idrico
Scarico idrico totale	1.262.259	987.352	200.487	961.953	168.652
Scarico idrico verso acque superficiali	456.167	376.625	141.931	389.364	127.707
Scarico idrico verso acque di terzi	806.092	610.727	58.556	572.589	40.945

In virtù dei valori precedentemente considerati, i consumi idrici totali risultano pari a 469.532 m³ nel 2024. L'indice di intensità idrica (consumo di m³ di acqua per tonnellata di produzione) nel 2024 è pari a 2,29, in diminuzione rispetto all'anno precedente dell'11%¹¹.

⁹ La valutazione dello stress idrico è stata effettuata tramite la consultazione del tool Aqueduct del World Resources Institute (WRI). Tutti i siti del Gruppo sono stati analizzati secondo la variabile "Water stress". A valle dell'analisi, sono state considerate aree a stress idrico quelle che risultano avere un livello di "Water stress" pari a "High" e "Extremely high", considerando la scala di valutazione del tool.

¹⁰ Nel 2024 Salumifici GranTerre ha ricevuto una sanzione amministrativa per superamento di un parametro di scarico cui ha fatto seguito l'implementazione di adeguate misure correttive per risolvere la causa dello sfioramento.

¹¹ Il dato 2022 non è confrontabile con gli anni successivi a causa del fatto che dal 2023 è stato introdotto il dato effettivo degli scarichi di Salumifici GranTerre, stimati negli anni precedenti.

GRI 303-5 CONSUMI IDRICI, M³

	2022 Tutte le aree	2023		2024	
		Tutte le aree	Di cui aree da stress idrico	Tutte le aree	Di cui aree da stress idrico
Prelievo idrico totale	1.585.082	1.514.696	270.412	1.431.486	285.616
Scarico di acqua totale	1.262.259	987.352	200.487	961.953,8	168.652
Consumo totale di acqua	322.823	527.343	69.925	469.532,2	116.964
Intensità idrica (m ³ acqua consumata/ton produzione)	1,59	2,58	0,34	2,29	0,56

TORRI EVAPORATIVE DI RAFFREDDAMENTO: OTTIMIZZAZIONE PER LA RIDUZIONE DEL CONSUMO IDRICO

Per rendere più efficiente il processo anche in termini di consumi, negli anni sono stati fatti interventi di manutenzione o sostituzione delle torri evaporative e sono inoltre stati fatti interventi di miglioramento della qualità delle acque di alimento con l'introduzione di impianti a osmosi. L'ottimizzazione delle torri evaporative di raffreddamento consente una riduzione del consumo idrico attraverso l'impiego di un sistema a circuito chiuso per l'acqua e di contatto con la temperatura esterna per il raffreddamento.

Le torri evaporative sono state eliminate nello stabilimento di Noceto dal 2021, grazie all'installazione di un nuovo gruppo frigo che, oltre ad eliminare quota di f-gas con ammoniaca (Global Warming Potential-GWP=0), ha un sistema di condensazione del gas refrigerante mediante radiatore ad aria, che ha permesso di eliminare le torri evaporative che utilizzano acqua a perdere. Nel 2023 è stata sostituita la torre evaporativa dello stabilimento di Amiata. Nel 2024 - nell'ambito di un importante ristrutturazione dello stabilimento di Zola Predosa - sono state sostituite le torri evaporative e questo ha permesso di mantenere lo stesso volume di prelievo di acqua (da falda) a fronte di un aumento dei volumi di produzione.

2.3 BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI

La biodiversità è la varietà della vita che si trova sulla Terra ed è uno degli ambiti di sostenibilità che sta assumendo maggiore rilevanza per il settore agroalimentare, per questo nell'aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2025-2027 GranTerre ha inserito un nuovo ambito di azione relativo alla definizione della strategia per la tutela della biodiversità. L'obiettivo è quello di analizzare gli ambiti di impatto positivo o negativo che GranTerre genera sulla biodiversità, andando a definire obiettivi e progetti specifici.

Con riferimento agli stabilimenti produttivi GranTerre ha approcciato la riflessione sul tema della biodiversità nel 2023, attraverso una prima ricognizione sulla distanza dei siti produttivi da aree protette. È risultato che sette siti del Gruppo distano meno di 3 km da un'area appartenente alla Reta Natura 2000, rete di aree destinate alla conservazione delle biodiversità nell'Unione Europea, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche¹².

Per quanto riguarda la filiera lattiero-casearia il ruolo di presidio e tutela si manifesta principalmente su due ambiti: il territorio e i suoi campi, da cui hanno origine i foraggi, e le specie bovine, che nel tempo sono state recuperate o preservate.

¹² Si rimanda all'appendice per i dettagli.

BIODIVERSITÀ DEI FORMAGGI DOP GRANTERRE: LA TUTELA DELLE SPECIE BOVINE E DELLA RICCHEZZA DEL TERRITORIO

La biodiversità è una componente fondamentale nelle produzioni DOP dei formaggi GranTerre, rispetto alla quale le filiere lattiero-casearie hanno un importante ruolo di presidio e tutela. Sono principalmente due gli ambiti di biodiversità rilevanti per la filiera lattiero-casearia: il territorio e i suoi campi, da cui hanno origine i foraggi, e le specie bovine, ognuna delle quali ha delle caratteristiche peculiari che trasmette al formaggio e che nel tempo sono state recuperate o preservate. Nella gamma di formaggi DOP Caseifici GranTerre sono presenti ad esempio il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e Vacche Brune, ma anche i prodotti di montagna, come il Parmigiano Reggiano con la dicitura “Prodotto di Montagna”¹³ (in particolare, tra i caseifici della filiera GranTerre del Parmigiano Reggiano, sette sono collocati in area montana) o il Grana Padano Quota 1000 Agriform proveniente da selezionati caseifici della Lessinia posti a circa 1.000 metri di altezza, dove la biodiversità dei pascoli, con 137 specie diverse di erbe e fiori è l’ingrediente segreto per un latte di altissima qualità.

LE FORAGGERE DEL PARMIGIANO REGGIANO: UN PRESIDIO DI BIODIVERSITÀ

Con riferimento alla biodiversità del territorio, nel caso del Parmigiano Reggiano DOP è stato evidenziato come le foraggere abbiano un ruolo nel preservare l’ecosistema, grazie a una pluralità di piante selvatiche che custodiscono 200 specie di insetti e mantengono la presenza di diverse specie di uccelli vari. Uno studio LIPU¹⁴ (Lega italiana protezione uccelli) ha promosso infatti un confronto tra il territorio del comprensorio del Parmigiano Reggiano ed aree di pianura esterne ad esso da cui è emerso come l’erba medica e i prati stabili polifiti, largamente diffusi nelle zone di produzione di Parmigiano Reggiano, contribuiscano in modo determinante a tutelare specie di uccelli selvatici importanti dal punto di vista conservazionistico e in declino a livello europeo - classificate come Spec (Species of European Conservation Concern) - come Allodola, Pavoncella, Strillozzo e Falco cuculo. Nei prati stabili polifiti del comprensorio del Parmigiano Reggiano, caratterizzati dall’assenza di lavorazioni meccaniche e dal non impiego di fitofarmaci per la produzione, è stata evidenziata la sopravvivenza di un maggior numero di insetti, microinvertebrati in particolare, per metro quadro di terreno. Questa ricchezza è probabilmente uno dei fattori che determinano una maggiore varietà di specie di uccelli, sia in periodo riproduttivo che in periodo di svernamento, nel comprensorio del Parmigiano Reggiano. Le aree esterne al comprensorio risultano in prevalenza caratterizzate da coltivazioni intensive di mais: in tali aree sono state riscontrate 36 specie di uccelli nidificanti contro le 48 censite nelle aree appartenenti al comprensorio del Parmigiano Reggiano, confermando l’importanza dei terreni incolti e degli elementi naturali del paesaggio agricolo per una biodiversità elevata.

OASI DELLA FINOCCHIONA IGP: UN PROGETTO PER LA PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ TOSCANA

Nel 2024 il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP - eccellenza toscana che GranTerre produce nello stabilimento di Reggello - ha lanciato l’Oasi della Finocchiona IGP, un progetto per la protezione della biodiversità in Toscana, con l’obiettivo di sensibilizzare sul ruolo degli impollinatori e sull’importanza della sostenibilità. L’Oasi sorge nei pressi dei campi di finocchio dell’azienda agricola Saperi della Toscana e prevede la creazione di un ecosistema che favorisce la coesistenza tra agricoltura e natura. L’oasi include alveari tecnologici per monitorare le api, rifugi per impollinatori selvatici, piante nettariifere e l’introduzione di coccinelle per proteggere le coltivazioni di finocchio. L’area è un laboratorio vivente dove natura e tecnologia si integrano, grazie ai sensori Hive-Tech che monitorano la salute dell’ecosistema. Il progetto prevede anche l’educazione del pubblico, con attività rivolte alle scuole per sensibilizzare sul rispetto dell’ambiente. L’Oasi si propone come punto di riferimento per la tutela ambientale in Toscana, promuovendo un modello produttivo sostenibile che valorizza la biodiversità, la tradizione agricola e la qualità alimentare¹⁵.

¹³ La dicitura è stata introdotta con regolamento Ue 1151/12. I requisiti per ottenere la certificazione sono: 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna, più del 60% dell’alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna; caseificio e stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna o ad un massimo di 30km dal confine amministrativo della zona di montagna, selezione qualitativa a 20 mesi compiuti con valutazione “al martello” degli esperti del Consorzio, valutazione sensoriale (gruppo d’assaggio) e analisi composizione chimica, obbligo di riportare in etichetta il nome del Caseificio produttore.

¹⁴ Fonte: studio Lipu-BirdLife Italia effettuato con il contributo della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena, della Provincia di Parma e del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano: www.lipu.it.

¹⁵ Per approfondimenti si rimanda al sito internet del Consorzio Finocchiona IGP: www.finocchionaigp.it.

2.4 USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE

2.4.1 RICICLO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti è uno degli ambiti di attenzione della politica ambientale GranTerre. Le aziende del Gruppo hanno una procedura interna relativa agli aspetti normativi su ambiente e sicurezza che definisce i criteri da adottare per eseguire la valutazione degli aspetti ambientali, anche con riferimento alla gestione dei rifiuti. È stato esteso a tutto il Gruppo l'utilizzo del software di gestione dei rifiuti ECOREG, con l'obiettivo di migliorare la gestione dei flussi e dei nuovi adempimenti previsti dal RENTRI, lo strumento su cui il Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica fonda il sistema di tracciabilità dei rifiuti e prevede la digitalizzazione dei documenti relativi alla movimentazione e al trasporto dei rifiuti.

Nel 2024 il totale dei rifiuti prodotti dal gruppo è stato pari a 14.865 tonnellate, che equivalgono a 0,07 tonnellate di rifiuti per tonnellata di produzione (0,06 nel 2023). Dalle attività produttive si generano per lo più rifiuti non pericolosi destinati al recupero o al riciclo di natura plastica poliaccoppiata sporca e/o pulita. La quota marginale di rifiuti pericolosi deriva dalle attività di manutenzione impiantistica. Tutti i rifiuti vengono trattati fuori dai siti del Gruppo nel pieno rispetto delle normative vigenti. Ogni anno viene effettuata un'analisi di caratterizzazione dei rifiuti allo scopo di generare una classificazione dei codici EER più efficace, che nel 2024 non ha evidenziato nuovi codici.

Il 66,4% (59,6% nel 2023) dei rifiuti non pericolosi viene destinato a riciclo, alla preparazione per il riutilizzo e ad altre operazioni di recupero: per alcune categorie di sottoprodotto organico sono stati avviati progetti di distribuzione presso aziende specializzate per la loro trasformazione in materie prime per la produzione di cibo per animali (mangime per pesci), contribuendo alla diminuzione degli sprechi. Il restante 33,6% dei rifiuti non pericolosi viene destinato ad operazioni di smaltimento come l'invio in discarica, l'incenerimento con recupero energetico e ad altre operazioni di smaltimento. I sottoprodotti dell'industria alimentare, provenienti principalmente dalla trasformazione di materie prime sono caratterizzate da un elevato grado di biodegradabilità. Tra i rifiuti, i fanghi rappresentano il principale rifiuto non pericoloso derivante dal ciclo produttivo della carne e dei prodotti lattiero-caseari e sono particolarmente rilevanti in termini quantitativi: questi derivano dai processi di depurazione delle acque e la loro valorizzazione rappresenta una sfida quanto mai attuale tra le organizzazioni che operano nel settore. In ottica di economia circolare, questi fanghi, pur essendo categorizzati come rifiuti, vengono conferiti ad un'azienda specializzata che li valorizza per la produzione di biogas.

GRI 306-3, 4, 5 TIPOLOGIA DI RIFIUTO E DESTINAZIONE (T)

	2022	2023	2024
Totale rifiuti pericolosi	27,70	34,39	30,06
Di cui inviati alla preparazione per il riutilizzo	17,88	22,90	19,31
Di cui inviati al riciclaggio	-	0,10	0,04
Altre operazioni di recupero	0,20	3,31	0,28
Di cui inviati all'incenerimento (con recupero di energia)	5,02	5,49	5,97
Di cui inviati all'incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
Di cui inviati in discarica	-	0,37	-
Altre operazioni di smaltimento	4,60	2,21	4,45
Totale rifiuti non pericolosi	12.571,87	12.944,95	14.835,07
Di cui inviati alla preparazione per il riutilizzo	3.137,44	3.518,04	3.335,89
Di cui inviati al riciclaggio	3.560,00	3.850,61	6.057,63
Altre operazioni di recupero	204,34	349,16	461,40
Di cui inviati all'incenerimento (con recupero di energia)	2.260,07	2.209,48	2.215,65
Di cui inviati all'incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
Di cui inviati in discarica	191,82	0,60	-
Altre operazioni di smaltimento	3.218,20	3.017,07	2.764,50
Totale rifiuti	12.599,57	12.979,34	14.865,12
Intensità produzione rifiuti (Ton rifiuti prodotti / Ton produzione)	0,06	0,06	0,07

IL BIOGAS GENERATO DAI FANGHI DI LAVORAZIONE: CONTINUA LA PARTNERSHIP CON CAVIRO PER LA PRODUZIONE DI BIOCOMBUSTIBILI

Nel 2024 le aziende del Gruppo hanno conferito 4.832 tonnellate di fanghi da sei stabilimenti (2.692 nel 2023). Secondo i dati forniti da Caviro Extra, i fanghi conferiti hanno contribuito a produrre circa 192.264 Sm³ di Biogas, che potrebbero far funzionare circa 199 autovetture utilitarie per un anno (sono necessari 675 Sm³ per una percorrenza media di 11.200 km, fonte Quattroruote)¹⁶. I fanghi ottenuti dalle acque di depurazione vengono avviati al recupero attraverso un processo di valorizzazione e trasformazione in biometano nell'impianto di Caviro Extra dal 2014. Per l'industria alimentare questa rappresenta una delle soluzioni tecnologiche capaci di conciliare al meglio la sostenibilità ambientale con quella socio-economica. Il refluo all'arrivo presso Caviro Extra viene sottoposto ad un processo di digestione anaerobica nel quale, in assenza di ossigeno, la sostanza organica viene trasformata in biogas, che diventa biometano attraverso un processo di upgrading e ceduto alla rete di distribuzione per poi essere destinato all'autotrazione. Dal processo di upgrading si genera anche un flusso di CO₂ che viene recuperata, purificata e liquefatta per destinarla a vari utilizzi industriali. Una quota minore di biogas è inviata ad un motore endotermico per la produzione di energia elettrica che viene immessa in rete e distribuita dal gestore.

IL PROGETTO DI CIRCOLARITÀ PER IL RECUPERO DEGLI SCARTI SALINI DEL PROSCIUTTO SAN DANIELE: AL VIA NEL 2025 L'IMPIANTO DI TRATTAMENTO

Salumifici GranTerre ha contribuito, come Socio del Consorzio di Tutela San Daniele, al progetto di economia circolare per il recupero e la valorizzazione degli scarti salini, ovvero, salamoia e sale esausto derivanti dalla lavorazione del San Daniele DOP attraverso la realizzazione di un impianto per il loro trattamento e lavorazione del sale. L'impianto mira a porre rimedio all'indisponibilità nel territorio regionale del Friuli di adeguati impianti per il trattamento di questi rifiuti con l'obiettivo di favorire processi di circolarità attraverso la preparazione del sale e della salamoia per il riutilizzo come "sale stradale" o per le concerie. L'impianto entrerà in funzione a partire dal primo semestre 2025, soddisfacendo interamente le esigenze di recupero e smaltimento del sale di tutto il distretto di San Daniele. La nuova struttura apporterà anche una significativa ottimizzazione dei flussi logistici, infatti gli automezzi per il trasporto del sale da San Daniele del Friuli raggiungeranno l'impianto di Trasaghis percorrendo circa trenta chilometri (tra andata e ritorno). In tal senso la riduzione dell'impatto ambientale sarà molto significativa, infatti, si registrerà una riduzione di circa l'88% dei chilometri percorsi e, in modo speculare, la diminuzione dei chilogrammi di CO₂ emessi pari a circa al 90%. Sempre in un'ottica rivolta alla completa circolarità, l'impianto è stato realizzato completamente ex novo in un'area precedentemente utilizzata da altre attività produttive, quindi senza il consumo di ulteriore suolo¹⁷.

¹⁶ Consumo pari a 675 Sm³ per anno, percorrenza media 11.200 km, fonte: Quattroruote.

¹⁷ Per maggiori informazioni si rimanda al sito internet del Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP (www.prosciuttosandaniele.it).

LO SVILUPPO DELLA LEAN PRODUCTION IN GRANTERRE: EFFICIENZA, COINVOLGIMENTO E MINORE IMPATTO AMBIENTALE

La Lean Production è stata introdotta in Salumifici GranTerre nel 2019 ed è ad oggi è attiva in sei stabilimenti, con l'obiettivo di allargamento a tutto il perimetro aziendale del Gruppo nei prossimi anni.

Dopo l'introduzione nel 2023 sulle linee di confezionamento e produzione del reparto creme del burrificio di Caseifici GranTerre, nel 2024 la lean production è stata estesa anche al reparto grattugiati dello stesso stabilimento ed è stata inoltre introdotta nel reparto affettati dello stabilimento Salumifici GranTerre di San Candido.

La Lean Production è un insieme di tecniche e strategie, integrate in un approccio sistemico, finalizzate all'eliminazione degli sprechi all'interno dei processi produttivi che si fonda sulla definizione di obiettivi chiari e sull'adozione di un sistema di monitoraggio efficace, necessario per valutare e attuare azioni correttive orientate al miglioramento continuo. L'implementazione della Lean Production prevede la progettazione di interventi mirati per ridurre gli sprechi lungo la linea di produzione, con il coinvolgimento attivo del personale, l'utilizzo di tecniche specifiche di problem solving e l'implementazione di strumenti software per il monitoraggio in tempo reale delle performance: ogni linea di produzione è infatti dotata di display che visualizzano costantemente i dati di performance.

Una parte fondamentale del monitoraggio sono le specifiche attività giornaliere di confronto e aggiornamento tra le persone impiegate sulla linea: le riunioni giornaliere, della durata di 15 minuti, servono ad analizzare la performance complessiva e ad individuare, per ogni eventuale problema, un'azione correttiva o di miglioramento, un responsabile e una data di scadenza. Questo permette ai dipendenti di lavorare meglio, avendo chiari obiettivi e responsabilità, con benefici anche per il clima relazionale. Proprio in virtù di questi benefici, alcune buone pratiche di coinvolgimento testate con l'approccio Lean sono state valorizzate nel Progetto Infortuni Zero¹⁸.

L'APPROCCIO LEAN PRODUCTION



¹⁸ Il Progetto Infortuni Zero è descritto nel capitolo "Le nostre persone".

RIDUZIONE DEGLI SCARTI: MINORE IMPATTO AMBIENTALE GRAZIE ALL'EFFICIENZA LEAN

Il lavoro di monitoraggio sulle linee in ottica Lean è particolarmente importante, e per questo GranTerre sta lavorando all'ottimizzazione del sistema informatico di supporto al calcolo degli indicatori, che sarà sempre più puntuale ed efficiente.

Uno dei parametri monitorati dalla Lean Production è la percentuale di scarti generati nella linea di produzione (packaging, prodotto o confezioni finite che diventano rifiuto). Per ogni linea viene definito un target di riferimento che deve essere rispettato. Nel tempo, questo ha permesso di monitorare con esattezza i volumi di scarto apportando, dove necessario, azioni correttive.

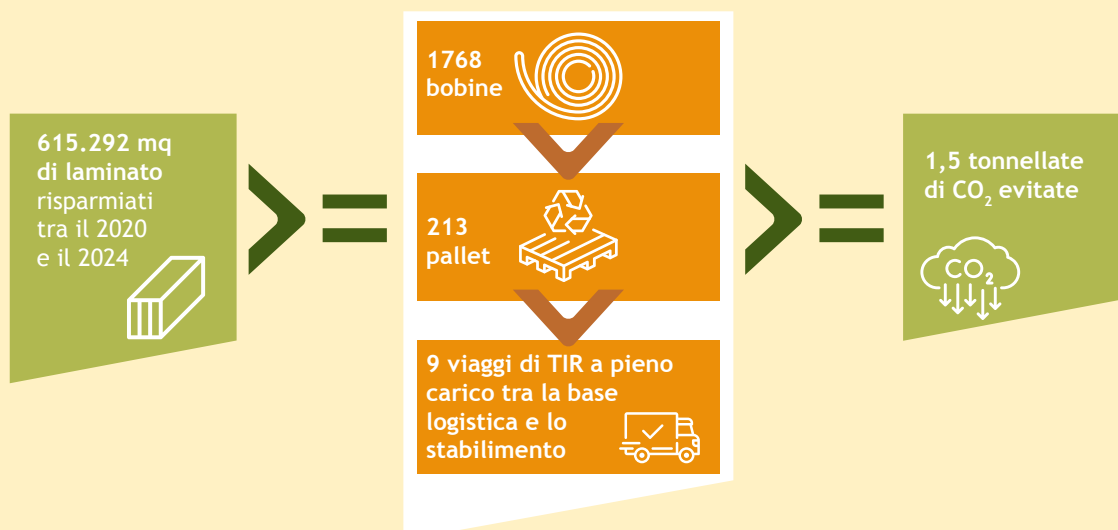
Grazie all'approccio Lean vengono costantemente ottimizzati gli standard di manutenzione finalizzati alla prevenzione di guasti, alla generazione di meno scarti, alla riorganizzazione dei reparti per un maggiore ordine funzionale a lavorare meglio e ridurre i rischi per la salute e la sicurezza.

Alcuni esempi implementati nel tempo sono la definizione di nuovi intervalli di tempo per il cambio delle barre di saldatura per prevenire perdita di sottovuoto o l'ideazione di nuove soluzioni per l'allineamento del laminato in macchina per il miglioramento nella messa in passo.

Nelle 32 linee monitorate con approccio Lean, gli scarti sono passati dal 8,5% del 2020 al 6,8% del 2024 con un conseguente risparmio di 615.292 mq di laminato e 4.060.250 etichette (di cui 160.652 mq risparmiati rispetto al 2023 e 1.395.176 etichette rispetto al 2023, pari allo 0,5% di riduzione di scarti nel 2024 rispetto al 2023)¹⁹.

In termini di emissioni di CO₂ e i 615.292 mq in meno di laminato hanno significato - tra il 2020 e il 2024 - la riduzione di 1,5 tonnellate di CO₂ grazie alla riduzione del numero di bobine trasportate²⁰: l'equivalente delle emissioni di un'abitazione media in Italia, per riscaldamento a gas, elettricità e acqua calda²¹.

LE EMISSIONI DI CO₂ EVITATE GRAZIE AI MINORI SCARTI DI LAMINATO



¹⁹ I mq di laminati e le etichette risparmiati sono calcolati sulla base degli scarti generati dalla produzione dei codici attivi nel periodo 2020-2024.

²⁰ Il dato è una stima. L'assunzione è la seguente: 615.292 mq di laminato corrispondono a 1768 bobine, 213 pallet e 9 viaggi di un tir a pieno carico. Il dato è calcolato ipotizzando che un viaggio corrisponda al totale dei chilometri necessari per coprire il tragitto di andata e ritorno tra lo stabilimento e la base logistica di Interporto e che un TIR a pieno carico consumi 0,4 l di diesel al km e che il consumo di 1 l di diesel generi 2,5 kg di CO₂ (rif. BEIS).

²¹ La stima di circa 1,5 tonnellate di CO₂ per un'abitazione media in Italia si basa su valori generali di emissioni per il consumo energetico domestico. Queste stime variano in base a fattori come la superficie dell'abitazione, l'efficienza energetica, la fonte di energia utilizzata, e il tipo di riscaldamento.

2.4.2 MATERIALI E INNOVAZIONE NEL PACKAGING

Sviluppare soluzioni di packaging all'avanguardia, capaci di soddisfare le richieste dei consumatori e dei clienti è una delle priorità di GranTerre. Il percorso di sostenibilità dei packaging, avviato già da diversi anni, prosegue nell'ottica del miglioramento continuo e si fonda su una costante attività di R&S e sulla partnership con i fornitori di materiali di imballaggio per lo studio di nuove soluzioni sempre più sostenibili dal punto di vista ambientale e capaci di garantire le migliori performance di qualità e sicurezza alimentare oltre che la bontà dei prodotti.

Data la centralità del tema, il Gruppo ha nominato un responsabile packaging impegnato - in stretta collaborazione con R&S e Acquisti - nello sviluppo di soluzioni di packaging sempre più performanti dal punto di vista della sicurezza alimentare e della sostenibilità.

Nello specifico, l'analisi e lo sviluppo di nuove soluzioni di packaging si ispirano ai principi dell'eco-design e ruotano intorno a quattro campi d'azione principali per la riduzione degli impatti ambientali: riduzione degli spessori, aumento della quota di materiali riciclati, utilizzo di materiali riciclabili e rinnovabili.



Il lavoro di innovazione sul packaging, su cui GranTerre pone particolare attenzione, tiene conto del fatto che le confezioni non devono solo contenere i prodotti, ma anche mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, la freschezza ed il colore, proteggendo il prodotto dall'atmosfera esterna e dai raggi UV, sino alla data di scadenza. Nel 2022 è stata definita la nuova procedura per lo sviluppo e la validazione dei packaging primari e secondari usati per tutti i prodotti del Gruppo, tutt'ora valida, in cui si specifica che i nuovi packaging devono essere progettati tenendo conto degli obiettivi di sostenibilità sul packaging definiti nel Piano di Sostenibilità del Gruppo. In particolare, la procedura definisce alcune leve di sostenibilità del packaging da analizzare e valutare in fase di sviluppo con riferimento a: riduzione del contenuto di plastica, semplificazione della struttura del materiale, eliminazione di una o più componenti della struttura del multistrato, quantità di riciclato nella struttura, maggiore riciclabilità del materiale, compostabilità, utilizzo di materia prima di origine rinnovabile. L'analisi si basa anche sui possibili interventi sulla forma del packaging, in ottica di eco-design, e sulla valutazione dell'impatto ambientale del packaging.

I NUMERI DELL'INNOVAZIONE NEL PACKAGING

14 progetti di innovazione sul packaging lavorati nel 2024

1281 referenze migliorate in ottica di sostenibilità con riferimento al packaging primario (plastica) o secondario (cartone) tra il 2020 e il 2024, di cui 691 nel 2024

83% dei cartoni acquistati nel 2022 raggiungono l'obiettivo fissato sulla **quota di riciclato pari al 70%**



BANDO CONAI PER L'ECODESIGN: ANCORA UN RICONOSCIMENTO A GRANTERRE

Il Gruppo GranTerre ha ottenuto - come negli anni precedenti - un riconoscimento nell'ambito del Bando CONAI per l'ecodesign 2024, volto a premiare le soluzioni di packaging più innovative.

Sono 6 i progetti premiati:

- Lo speck Alto Adige IGP Senfter in vaschetta da 100 g per il passaggio da espositore automatico due pezzi a espositore automatico pretagliato, per l'aumento della % riciclato e il miglioramento della pallettizzazione.
- La mortadella Casa Modena in vaschetta da 90 g per il passaggio da scatola fustellata QET ad espositore unico pretagliato, per l'ottimizzazione del cartone e della pallettizzazione, per la riduzione della tara.
- Il salame Napoli da 1,2 kg Cavazzuti per la semplificazione dell'imballaggio e il miglioramento della pallettizzazione.
- La salsiccia classica da 300 g per il passaggio da laminati multistrato a mono - PE.
- Il prosciutto cotto 250 g Casa Modena Professional per il passaggio da cartone di trasporto con vaschette su due file a unica fila con riduzione della tara cartone e miglioramento della pallettizzazione.
- La spianata piccante 250 g Casa Modena per la sgrammatura del bottom da 250my a 230my.



L'analisi dei materiali consumati per il packaging evidenzia prevalenza di utilizzo di carta e cartone (13.924 tonnellate). La plastica utilizzata nel 2024 è stata pari a 9.189 tonnellate, mentre è residuale l'utilizzo di alluminio e acciaio. Si evidenzia, inoltre, che con riferimento al 2024 il 40,6% del materiale utilizzato proviene da materiale di riciclo ed in particolare, per la carta (escluso FSC®) e per la plastica questa percentuale è pari, rispettivamente, a 60% e 20%. Con riferimento agli affettati, nel triennio 2020-2023 è stato effettuato il primo intervento di riduzione degli spessori e delle relative tare delle vaschette che ha coinvolto 590 referenze e ha permesso di evitare nel 2023 il consumo di 14 tonnellate di plastica. Nel 2024 un secondo intervento di riduzione degli spessori ha interessato 613 referenze e - sulla base dei volumi di produzione dell'anno - ha consentito un risparmio di 117 tonnellate di plastica.

MATERIALI UTILIZZATI PER PESO (T) O VOLUME E PROVENIENTI DA RICICLO²²

Materiale utilizzato (t)	2022		2023		2024	
	Totale	di cui proveniente da riciclo	Totale	di cui proveniente da riciclo	Totale	di cui proveniente da riciclo
Carta e Cartone	14.478,81	7.901,57	14.164,51	7.483,08	13.924,13	7.624,98
di cui FSC	1.309,52	0,00	1.692,72	0,00	1.215,83	0,00 ²³
di cui NON FSC	13.169,29	7.901,57	12.471,79	7.483,08	12.708,29	7.624,98
Plastica	10.154,05	2.214,25	8.921,98	1.873,14	9.189,11	1.813,81
Alluminio	82,66	0,00	83,39	0,00	72,81	0,00
Acciaio	31,08	0,00	39,91	0,00	41,11	0
Totale	24.746,61	10.115,83	23.209,79	9.356,21	23.227,16	9.438,79

MATERIALI PER PACKAGING PROVENIENTI DA RICICLO (STIMA)

	2022	2023	2024
carta e cartone	60%	60%	60%
plastica	22%	21%	20%

²² Il dato relativo alla quota proveniente da riciclo con riferimento a carta e cartone è una stima, per la plastica sono stati fatti calcoli basati sulle schede tecniche dei materiali utilizzati.

²³ Il dato relativo alla quota di FSC® recycled utilizzato per alcuni packaging non è ad oggi disponibile.



LINEA TENERONI: PLASTICA RICICLATA E TOP IN CARTA

La vaschetta delle referenze della gamma Teneroni è realizzata con il 44% di plastica riciclata e il materiale della pellicola superiore proviene solo da fonti certificate FSC® ed è riciclabile nella carta.

PACK CIRCOLARI PER L'ABC DELLA MERENDA: UNA PARTNERSHIP DI SUCCESSO

Gli astucci dell'ABC della merenda Parmareggio e Teneroni coinvolte nell'in-pack promotion di settembre 2024 sono stati realizzati per il 25% dal riciclo di materiali inutilizzati della gamma dell'ABC grazie ad un progetto di economia circolare promosso da GranTerre in partnership con Arti Grafiche Reggiane & Lai e il produttore di cartone RDM Group.

Il progetto rappresenta un perfetto esempio di circolarità chiusa: le vecchie confezioni inutilizzate sono state riciclate per ottenere nuove confezioni. Con questo nuovo metodo è stato possibile riportare a nuova vita non solo gli scarti di lavorazione, ma anche i vecchi astucci dell'ABC della merenda GranTerre trasformati in nuovo cartoncino per le confezioni dell'ABC GranTerre. Per il suo valore il progetto è stato candidato per l'European Carton Excellence Award 2024 di Procarton.



IL PROGETTO PER IL RECUPERO DEL CARTONE DELLE BOBINE DI FILM PLASTICO

Nel 2024 è stato realizzato - nello stabilimento Caseifici GranTerre di Modena - un progetto per il recupero dei tubi di cartone delle bobine dei materiali per il packaging. Nel 2024 sono state recuperate per il riuso 6.600 anime di cartone pari a 15,36 tonnellate di cartone. È in corso di valutazione l'estensione del progetto su altri stabilimenti.

L'IMPATTO DELLA NUOVA NORMATIVA PPWR: L'ESPERIENZA DI GRANTERRE AL CONVEGNO DI LEGACOOP ESTENSE E CCM

CCM e Legacoop Estense hanno organizzato un convegno tecnico, il 9 ottobre 2024, che ha messo al tavolo tutti i principali attori della filiera agroalimentare, soprattutto di ambito cooperativo, per confrontarsi sull'impatto della nuova normativa PPWR - Packaging and Packaging Waste Regulation che entro il 2030 porterà a una transizione del settore packaging verso una maggiore sostenibilità.

.. 10 **NOTIZIE DALLA CITTÀ** **Modena** **Ridurre i rifiuti da imballaggio** **«La strada giusta? Riutilizzo e riciclo»**

Ccm e Legacoop Estense hanno organizzato un convegno tecnico. Al tavolo i principali attori della filiera. Una giornata di confronto per approfondire il quadro normativo e presentare buone pratiche

Ridurre la crescente quantità di rifiuti di imballaggio e rendere gli imballaggi riutilizzabili, riciclabili o compostabili: punta a questi obiettivi il PPWR - Packaging and Packaging Waste Regulation, la nuova normativa europea che entro il 2030 porterà a una transizione del settore packaging verso una maggiore sostenibilità. Per confrontarsi sull'impatto della nuova normativa sulla filiera agroalimentare, CCM e Legacoop Estense hanno organizzato un convegno tecnico ieri che ha messo al tavolo tutti i principali attori della filiera, soprattutto di ambito cooperativo: dai produttori di packaging a livello industriale, ai produttori in ambito agroalimentare - dalla frutta ai salumi e formaggi - fino alla distribuzione organizzata.

Una giornata di confronto per approfondire il quadro normativo, presentare buone pratiche, condividere strategie e progettualità con cui ciascun segmento della filiera si sta organizzando per rispondere al meglio alle sfide e opportunità poste dal nuovo regolamento, che intro-

una sfida ambiziosa ma necessaria per spingere l'industria europea verso una produzione e un consumo più sostenibili, ridurre l'impatto ambientale e accelerare la transizione verso un'economia circolare», rimarca Davide

laging in carta e altri materiali riciclabili e compostabili. «Come CCM, da sempre cerchiamo di essere proattivi anticipare le richieste del mercato, tenendo sempre al centro delle nostre strategie di sviluppo l'innovazione, rispettivamente presidente nazionale e responsabile territoriale di Legacoop Agroalimentare - siamo chiamati a svolgere un ruolo cruciale di regia, nell'favorire sinergie e alleanze tra le nostre cooperative e accompagnare progetti complessi di file-

I protagonisti del convegno tecnico di ieri sugli imballaggi

Una giornata di confronto per approfondire il quadro normativo, presentare buone pratiche, condividere strategie e progettualità con cui ciascun segmento della filiera si sta organizzando per rispondere al meglio alle sfide e opportunità poste dal nuovo regolamento, che introduce cambiamenti significativi, per imprese, consumatori e ambiente. Il convegno è stato aperto dal Consigliere Delegato alla Sostenibilità di GranTerre mentre il Responsabile R&S Packaging di Gruppo ha discusso con altri importanti attori della filiera agroalimentare le sfide da affrontare e le soluzioni da implementare per conformarsi alle nuove normative, offrendo una panoramica delle migliori pratiche adottate.

2.5 GESTIONE DELLA CATENA DI DISTRIBUZIONE: PIANIFICAZIONE, LOGISTICA E CUSTOMER SERVICE

In GranTerre le attività legate alla logistica si concentrano in unico Centro Distributivo, situato nell'Interporto di Bologna, una struttura tra le più moderne basi logistiche a temperatura controllata in Italia, con una superficie totale di 30.000 mq e oltre 38.000 posti pallet.

2.5.1 L'ORGANIZZAZIONE DELLA BASE LOGISTICA GRANTERRE

Le attività amministrative della base logistica, i processi di demand e supply planning e il customer service sono gestite dalla Direzione Supply Chain GranTerre, mentre i servizi logistici e di magazzino - in seguito al processo di internalizzazione finalizzato a settembre 2024 - sono in capo a Logistica GranTerre, restando comunque sotto il controllo organizzativo della Direzione Supply chain. Il trasporto è affidato a operatori logistici specializzati.



La base logistica gestisce l'intero processo, dal magazzino fino alla consegna al cliente, e comprende lo stoccaggio di prodotti finiti, materie sussidiarie e semilavorati, la gestione ordini (picking e allestimento ordini), le attività di "fine linea" che comprendono peso e peso-prezzatura.

L'area Demand & Supply Planning ha un focus sui processi aziendali, con l'obiettivo di creare la massima sinergia tra il Gruppo ed il mercato per pianificare al meglio la produzione, garantire la disponibilità dei prodotti, soddisfare le richieste dei clienti nei tempi e nelle quantità adatte, massimizzando l'efficienza e limitando gli sprechi.

Il Customer Service è differenziato per i mercati Italia ed estero per tutte le tipologie di clienti, per garantire una adeguata gestione delle fasi post-vendita e presidiare al meglio sia gli aspetti logistici che di reverse logistic, oltre che la gestione degli ordini.

I PROCESSI DI INTERNALIZZAZIONE GRANTERRE

Tra il 2023 e il 2024 GranTerre ha sviluppato due importanti progetti di internalizzazione che hanno portato oltre 400 persone nell'organico aziendale, a beneficio della stabilità dell'assetto organizzativo e con un forte impatto positivo sui territori.

A gennaio 2023 107 persone impiegate tramite contratto di appalto nel centro di confezionamento dello stabilimento di Sommacampagna sono state assunte a tempo indeterminato da Caseifici GranTerre.

Ad ottobre 2024 è nata Logistica GranTerre, controllata al 100% da GranTerre, cui è stata affidata la gestione dei servizi di stoccaggio e movimentazione dei prodotti nella base logistica di Interporto a favore delle società del Gruppo GranTerre. Logistica GranTerre ha portato nel Gruppo circa 300 persone in precedenza occupate nel magazzino attraverso un appalto.

I NUMERI DELLA BASE LOGISTICA GRANTERRE

Scaffali a **7 Livelli**

42 Dock House

2.000 Ordini/giorno

36.700.000

Colli picked/ anno

6.400.000

Pezzi lavorazioni speciali/anno

2.000.000

Pallet IN-OUT/ anno

50.000

Camion gestiti/ anno

5.000

Referenze gestite/ anno

2.5.2 I PROGETTI DELLA DIREZIONE SUPPLY CHAIN CON IMPATTO SULLA SOSTENIBILITÀ

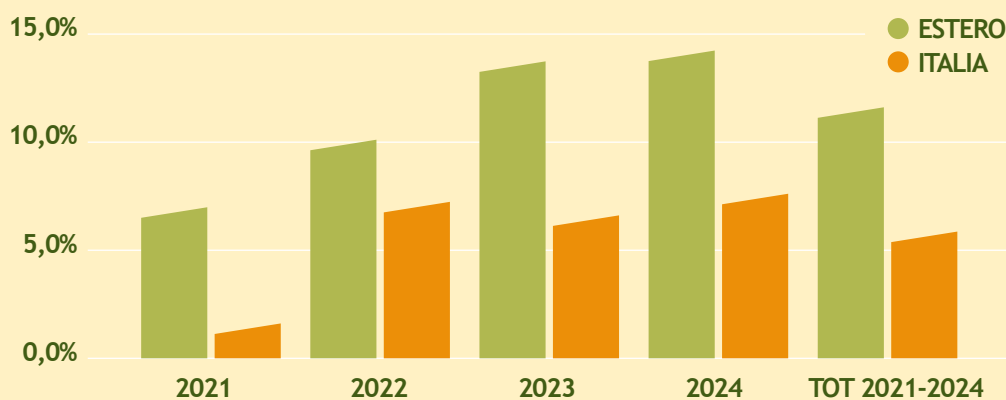
La Direzione Supply Chain sviluppa nell'ambito delle sue attività diversi progetti con impatto positivo sulla sostenibilità ambientale, legati principalmente all'efficientamento delle tratte, alla sperimentazione di nuove soluzioni intermodali, e all'ottimizzazione e pianificazione dei processi per la riduzione degli sprechi.

One truck Italia: l'efficientamento dei processi distributivi

One truck Italia è un progetto sviluppato per integrare il più possibile la distribuzione dei prodotti a marchio GranTerre andando a intervenire sul chilometraggio infralogistico percorso tra i 17 stabilimenti e sulle consegne ai clienti, con processi di integrazione capaci di portare benefici in termini di efficientamento dei processi distributivi. Ad oggi il progetto ha integrato circa il 75% dei volumi movimentati in Italia. Dal 2023 il progetto è stato attivato sulle tratte Spagna e Belgio, e sono in corso analisi e approfondimenti per sviluppi ulteriori.

Efficientamento delle tratte: quasi 2 milioni di km risparmiati tra il 2020 e il 2024

Per GranTerre l'efficientamento delle tratte e la riduzione dei km percorsi nei trasferimenti tra stabilimenti e nelle consegne ai clienti è uno degli obiettivi prioritari, su cui negli anni si registrano miglioramenti continui. Con riferimento alle tratte nel perimetro nazionale, dal 2020 al 2024 la riduzione complessiva di km percorsi dalla base logistica ai centri distributivi (dell'operatore logistico o dei clienti), trasporti alla base logistica e navettaggi tra stabilimenti è stata pari a circa 1,2 milioni di km, pari al 5,8% dei km risparmiati rispetto alla saturazione 2020. Nei trasporti primari verso l'estero gestiti da GranTerre²⁴ invece, la riduzione tra il 2020 e il 2024 è stata pari a circa 750 mila km, pari al 10,4% dei km risparmiati rispetto alla saturazione 2020.



TRA IL 2020 E IL 2024
1,2 MILIONI DI KM RISPARMIATI (5,8%) SU TRATTE NAZIONALI
750 MILA KM RISPARMIATI (10,4%) SU TRATTE ESTERE

²⁴ I trasporti primari verso l'estero riguardano Austria, Benelux, Danimarca, Francia, Germania, Spagna.

Ottimizzazione dei processi e riduzione degli sprechi con Demand & Supply Planning

Al fine di migliorare il livello di servizio e sviluppare di una rete di distribuzione sostenibile ed efficiente il Gruppo ha adottato un software che utilizza l'intelligenza artificiale per il calcolo delle previsioni di vendita. Il progetto porterà al miglioramento della fase di pianificazione e ottimizzazione dei processi di stoccaggio, riducendo i periodi di permanenza ed obsolescenza della merce. Inoltre, sia Caseifici GranTerre che Salumifici GranTerre stanno lavorando per migliorare le sinergie nelle fasi di Sales and Operation planning per garantire il coordinamento e l'allineamento tra tutte le funzioni aziendali che partecipano al ciclo attivo del prodotto.

Nel 2024 ha preso avvio anche un progetto sulla fase di pianificazione della produzione a medio e lungo termine: una volta definita la previsione di vendita, un software di pianificazione genera i piani di produzione a capacità finita per ciascuna linea di produzione di ciascuno stabilimento rispettando i vincoli delle linee e gli obiettivi di stock. Grazie a questa pianificazione gli stabilimenti hanno un supporto importante per le decisioni produttive con politiche di stock che massimizzano il livello di servizio e minimizzano gli sprechi di prodotto. Il progetto è già attivo su alcuni stabilimenti ed entro la fine del 2025 è previsto il roll out completo almeno per gli stabilimenti di Salumifici GranTerre.

È stato inoltre avviato un progetto pilota sul mercato francese basato su un modulo nel nuovo gestionale che consente di gestire l'assegnazione della merce a ciascun cliente in modo dinamico con le migliori shelf life disponibili: un altro strumento che - con l'estensione sul mercato italiano - supporterà l'azienda nel minimizzare la distruzione di prodotti per obsolescenza.

TRASPORTO REFRIGERATO INTERMODALE: IL PRIMO TEST GRANTERRE

Nel mese di luglio 2024 GranTerre ha testato con successo il trasporto intermodale ferroviario per merci deperibili. In particolare, è stato testato il servizio di trasporto intermodale in round trip sul collegamento ferroviario Bologna - Colonia: i bilici sono stati trasportati su rotaia fino a sud della Germania, per poi tornare a Interporto, dove sono stati valutati. Il test si è svolto nel corso del mese di luglio per mettere maggiormente alla prova il trasporto intermodale e testarne la sostenibilità per un carico deperibile e si è concluso positivamente per la tenuta e la tracciabilità del carico. L'intermodalità ferroviaria, oltre a ridurre l'impatto ambientale, permette di pianificare nuove tratte e mercati, migliorando l'efficienza della logistica alimentare e puntando a obiettivi di sostenibilità sempre più ambiziosi. Gli esiti positivi del test saranno presi in considerazione per future valutazioni e progettualità.



GRANTERRE TRA I SOTTOSCRITTORI DELLA CARTA METROPOLITANA DELLA LOGISTICA ETICA

GranTerre è tra i sottoscrittori - dal 2023 - della Carta metropolitana della logistica etica, iniziativa promossa dalla Città Metropolitana e dal Comune di Bologna. Con la firma, GranTerre ha aderito agli obblighi stabiliti nella Carta riguardo alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla qualità occupazionale e alla gestione delle commesse, alla formazione preventiva e continua, alla coesione sociale e all'integrazione territoriale, all'innovazione, alla digitalizzazione, alla sostenibilità ambientale e agli investimenti nel settore logistico.



PER APPROFONDIRE



Le nostre persone

3



Aree d'impegno

Tuteliamo la salute e la sicurezza durante l'attività lavorativa.

Incoraggiamo la crescita professionale, l'inclusione e la diversità dei nostri collaboratori.

Valorizziamo le nostre persone anche supportando l'equilibrio vita-lavoro.

Temi materiali



Salute e sicurezza dei lavoratori



Diversità & inclusione, crescita professionale e benessere dei dipendenti



Diritti umani dei lavoratori

Valori cooperativi



AUTO-AIUTO



UGUAGLIANZA



EQUITÀ

SDGs



3.1 LE NOSTRE PERSONE

Le persone sono importanti per GranTerre, e a loro è dedicata massima attenzione per creare un luogo di lavoro caratterizzato da stabilità, sicurezza e tutela. GranTerre occupa complessivamente oltre 2.800 persone, di cui circa 400 sono entrate a far parte stabilmente del Gruppo tra il 2023 e il 2024 grazie a processi di internalizzazione di manodopera occupata in appalti. In alcuni casi gli stabilimenti GranTerre sono un vero e proprio punto di riferimento per il territorio, specie nel caso di aree dove la produzione industriale è meno presente e l'impatto generato dai posti di lavoro creati e mantenuti è rilevante.

A garanzia di tutela e benessere delle persone, GranTerre e le Società del Gruppo si impegnano a promuovere nel contesto aziendale una cultura organizzativa che valorizza la diversità, l'equità, l'inclusione, la crescita professionale e la cultura della sicurezza sul lavoro, nella consapevolezza che un ambiente lavorativo sicuro e positivo, in cui ognuno possa avere la possibilità di esprimere i propri talenti e sentirsi stimolato a fare sempre meglio, siano fondamentali per il successo a lungo termine dell'azienda e per il benessere dei dipendenti. GranTerre si impegna ad assicurare ai propri collaboratori, sia interni che esterni, condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle Convenzioni internazionali e delle leggi vigenti.

Con l'aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2025-2027 GranTerre ha inserito tra i progetti strategici le attività a supporto di una sempre maggiore cultura della sicurezza sul lavoro e riduzione di infortuni e incidenti e l'impegno a proseguire nel rafforzamento dei percorsi di formazione e sviluppo delle persone. A supporto degli impegni assunti e delle progettualità in divenire il Gruppo sta lavorando inoltre alla formalizzazione di policy relativamente a parità di genere e tutela della diversità e dell'inclusione e tutela dei diritti umani.



3.1.1 L'OCCUPAZIONE GENERATA

I dipendenti del Gruppo GranTerre al 31 dicembre 2024 sono 2.231, di cui 2.207 nelle società italiane, registrando un aumento complessivo del 12,8% rispetto ai 1.977 del 2023, grazie anche all'assunzione di oltre 250 persone precedentemente occupate tramite contratto di appalto nella base logistica di Interporto (BO). Nel 2024 hanno inoltre collaborato con le società italiane del Gruppo GranTerre 6 lavoratori autonomi e 624 lavoratori somministrati (rispettivamente 13 e 540 nel 2023) impiegati prevalentemente in produzione. Al 31 dicembre 2024 non erano attivi tirocini¹.

La maggior parte delle persone di GranTerre (98,9%) è impiegato nei siti produttivi e nella base logistica distribuiti nelle regioni italiane, mentre 24 dipendenti si trovano in Austria, Francia e Germania alle dipendenze delle società estere del Gruppo.

La presenza femminile tra i dipendenti riflette l'andamento del settore in cui opera il Gruppo, attestandosi al 41,9%, sostanzialmente in linea con l'anno precedente (41,5% nel 2023). Il 98,7% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato (98,2% nel 2023), pari a 2.201 persone. Per andare incontro alle necessità dei dipendenti, il Gruppo offre la possibilità di aderire a formule di lavoro part-time: la quota di dipendenti con contratto part time nel 2024 è pari al 4,2%, sostanzialmente invariata rispetto al 4,1% del 2023. Nello specifico, nel 2024 hanno usufruito del part-time 93 dipendenti, di cui 85 donne.

In alcuni casi gli stabilimenti GranTerre sono punto di riferimento per il territorio, specie nel caso di aree dove la produzione industriale è meno presente e l'impatto generato dai posti di lavoro creati e mantenuti è rilevante. GranTerre si impegna ad offrire alle persone che assume nei suoi stabilimenti sui diversi territori un percorso di crescita professionale in un ambiente positivo ed attento alle condizioni di lavoro. Il Codice Etico del Gruppo afferma che non vengono tollerati favoritismi e nepotismi, sia in fase di assunzione che durante gli sviluppi di carriera: la selezione del personale e la crescita all'interno dell'azienda sono infatti, nella prassi, guidati da meritocrazia e competenze professionali.

Grazie all'importante progetto di internalizzazione realizzato nel 2024, che ha portato alla nascita di Logistica GranTerre, tra i dipendenti le assunzioni sono aumentate in maniera significativa rispetto al 2023: 475 assunzioni nel 2024 e 322 nel 2023. Tra i nuovi assunti si evidenzia un'importante presenza femminile (il 40,8% dei nuovi assunti è donna) e di giovani (il 18,5% ha meno di 30 anni).

Con riferimento alle cessazioni dei rapporti di lavoro, i dati 2024 - in linea con l'anno precedente - mostrano che la maggior parte del personale in uscita ha età superiore ai 50 anni

¹ Il dettaglio dei dati riportati nel presente capitolo è disponibile in appendice.

LE PERSONE DEL GRUPPO GRANTERRE IN NUMERI (2024)

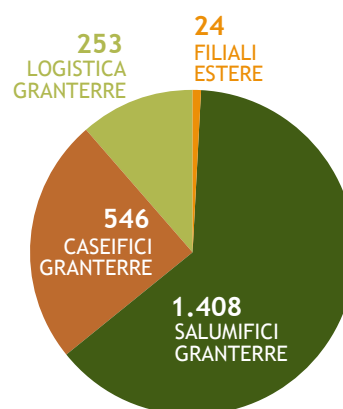


2.861 persone di cui:
2.231 dipendenti
624 lavoratori somministrati
6 collaboratori
41,9% dei dipendenti è donna

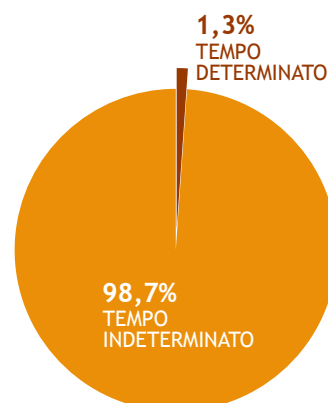
Tra i nuovi assunti:
18,5% under 30
40,8% donne
21% dei dipendenti ha origine straniera

+12,8%
di occupati rispetto all'anno precedente

DIPENDENTI PER BUSINESS UNIT, 2024



DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO, 2024



(47,5% sul numero totale dei dipendenti usciti), il 40,7% rientra nella fascia d'età tra i 30 e i 50, mentre l'11,8% ha meno di 30 anni. In linea con la distribuzione geografica della forza lavoro, la maggior parte del turnover in entrata ed in uscita dal Gruppo è avvenuta in Italia.

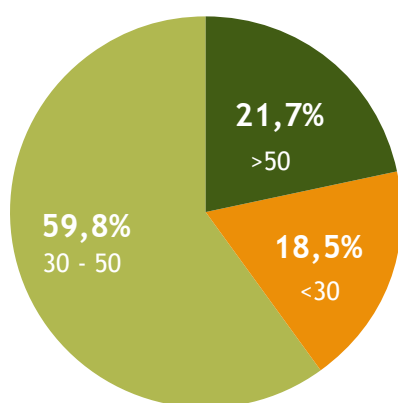
ASSUNZIONI PER AREA GEOGRAFICA E GENERE

	2022		2023		2024	
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna
Italia	76	50	179	139	280	191
Austria	0	0	0	0	0	0
Francia	2	0	0	0	0	0
Germania	1	0	3	1	1	3
Totale	79	50	182	140	281	194

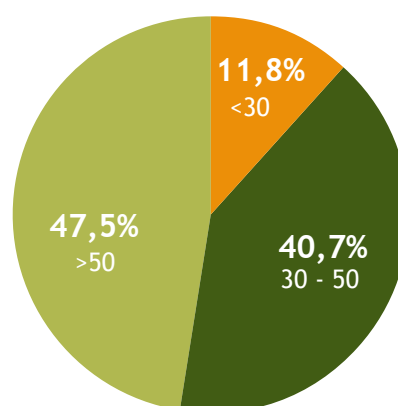
CESSAZIONI PER AREA GEOGRAFICA E GENERE

	2022		2023		2024	
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna
Italia	117	67	111	47	139	78
Austria	1	0	0	0	0	0
Francia	0	0	1	0	0	0
Germania	0	0	1	2	3	1
Totale	118	67	113	49	142	79

ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ, 2024



CESSAZIONI PER FASCIA D'ETÀ, 2024



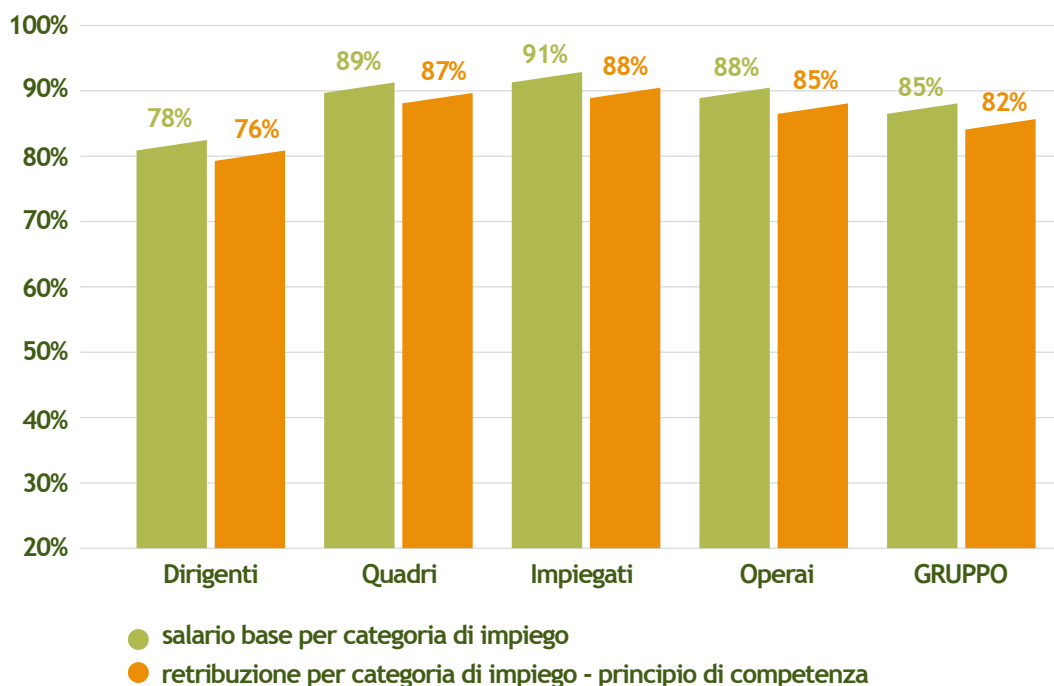
Il sistema di remunerazione di GranTerre contribuisce al perseguimento della strategia aziendale volta ad attrarre e motivare risorse professionali qualificate, nonché incentivarne la permanenza in azienda.

Ai fini del calcolo del rapporto tra la remunerazione totale annua più elevata all'interno del Gruppo e il salario mediano dei dipendenti, sono state considerate sia le componenti remunerative fisse che le componenti variabili della retribuzione lorda erogate nell'anno di riferimento. Nel 2024 il rapporto tra i valori citati risulta essere pari a 10, mentre nel 2023 risultava essere pari a 12².

I criteri di rewarding sono dettati esclusivamente dalle performance individuali, dal merito e dalle competenze professionali: la parità di condizioni, la non-discriminazione, la meritocrazia e la trasparenza sono i principi che guidano il sistema di gestione e remunerazione dei dipendenti. Nel 2024, il rapporto dello stipendio base e della retribuzione delle donne rispetto agli uomini per ciascuna categoria di dipendenti di Gruppo, secondo il principio della competenza, è pari rispettivamente a 85% e 82%³ (nel 2023: 83% e 81%).



RAPPORTO DELLO STIPENDIO BASE E RETRIBUZIONE DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI, 2024



2 Il rapporto fra l'aumento percentuale tra il 2024 e il 2023 della remunerazione totale annua più elevata all'interno dell'organizzazione rispetto all'aumento percentuale tra il 2024 e il 2023 della retribuzione mediana di tutti gli altri dipendenti risulta essere pari a 4,46 (-2,37 nel 2023).

3 L'analisi tiene in considerazione la retribuzione globale di competenza dell'anno oggetto di analisi. In appendice il dettaglio dell'analisi.

STABILITÀ E GARANZIE PER I LAVORATORI: LA SCELTA DI INTERNALIZZAZIONE DI GRANTERRE

Tra il 2023 e il 2024 GranTerre ha portato a termine due importanti progetti di internalizzazione che hanno portato all'assunzione di circa 400 persone.

A gennaio 2023 la manodopera impiegata tramite contratto di appalto nel centro di confezionamento dello stabilimento di Sommacampagna è stata assunta a tempo indeterminato da Caseifici GranTerre. Grazie a questo progetto di internalizzazione, programmato da subito dopo l'ingresso di Agriform, 107 persone sono entrate stabilmente nell'organico aziendale, a beneficio della stabilità dell'assetto organizzativo e con un forte impatto positivo sul territorio.

A settembre 2024 circa 250 persone precedentemente occupate nel magazzino della base logistica attraverso un appalto sono state assunte da una nuova società creata a diretto controllo di GranTerre spa: Logistica GranTerre. La nuova società gestisce i servizi di stoccaggio e movimentazione dei prodotti nella base logistica a favore delle società del Gruppo GranTerre.

3.1.2 I CONTRATTI E LE RELAZIONI SINDACALI

Nel 2024 - in continuità con gli anni precedenti - tutti i dipendenti delle società italiane del Gruppo risultano coperti da accordi di contrattazione collettiva, in particolare il CCNL dell'Industria alimentare e CCNL Dirigenti cooperativi per Salumifici e Caseifici GranTerre e il CCNL Logistica, Trasporto Merci e Spedizione per Logistica GranTerre. Per i dipendenti delle società estere si applica la Convention Collective Industries de Charcuterie per Granterre France e Kollektivvertrag für Angestellte und Lehrlinge in Handelsbetrieben per GSI Services, mentre in Granterre Deutschland sono applicati contratti di lavoro individuali stipulati tra Granterre Deutschland e il rispettivo dipendente ai sensi dei paragrafi 611 e segg. del BGB (Codice civile tedesco). Inoltre, al fine di andare incontro alla diversa composizione dell'organico e alle peculiarità dei territori in cui si trovano gli stabilimenti, il Gruppo ha in essere 8 diversi contratti integrativi per le società italiane che, in prospettiva, punta ad armonizzare ed allineare - nei limiti del possibile - proseguendo il percorso di unificazione alla base del progetto GranTerre⁴. Nel 2023 sono stati rinnovati - per il triennio 2023-2025 - due contratti integrativi che riguardano una quota importante della popolazione aziendale: per il contratto che riguarda gli stabilimenti di Modena, Reggio Emilia, Brescello, Amiata e Bologna Interporto per Salumifici GranTerre e il contratto integrativo di Caseifici GranTerre, che è diventato unico per gli stabilimenti emiliani di Modena e Montecavolo (in precedenza erano due integrativi territoriali). Nel 2024 è stato siglato un accordo relativo allo stabilimento di Sommacampagna, cui ha fatto seguito a inizio 2025 la firma del nuovo integrativo.

Nella gestione dei rapporti di lavoro il Gruppo promuove dialogo costante con i principali sindacati dei lavoratori, con l'obiettivo di ascoltare e accogliere spunti di miglioramento per i propri dipendenti. Al 31 dicembre 2024 risultano iscritti ad una sigla sindacale il 48% dei dipendenti del Gruppo e sono state registrate nel corso dell'anno 10.437 ore per assemblee e permessi sindacali.



⁴ Per gli stabilimenti di Reggello, Chiusa, San Candido, Modena Salumifici e Caseifici, Bagnore, Reggio Emilia e Montecavolo, Brescello, Sommacampagna e Bologna Interporto sono in essere contratti integrativi stipulati con le organizzazioni sindacali di riferimento dei territori. Per Noceto, Langhirano e Sala Baganza il riferimento è il Contratto collettivo provinciale di lavoro delle conserve animali siglato tra le aziende del settore operanti sul territorio e le organizzazioni sindacali di riferimento dei territori. Per i restanti stabilimenti, in assenza di contrattazione di secondo livello, il riferimento sono i contratti collettivi nazionali (CCNL) dell'Industria alimentare e CCNL Dirigenti cooperativi.

LE OCCASIONI DI DIALOGO E CONFRONTO E LA COMUNICAZIONE INTERNA

Sono diversi, durante l'anno, i momenti che la direzione aziendale organizza per dialogare con i dipendenti, aggiornarli sugli andamenti, riconoscere e premiare i meriti e il contributo di tutti per il successo dell'impresa. Ad esempio, vengono organizzati con cadenza annuale momenti di coinvolgimento di tutti i dirigenti e i responsabili aziendali per un'occasione di confronto e di ascolto reciproco, utile anche a "fare squadra" tra dipendenti di territori diversi che non hanno modo di incontrarsi frequentemente. Ci sono poi delle tradizioni territoriali che vengono tramandate: annualmente, seguendo una tradizione che affonda le radici nella storia di Senfter, negli stabilimenti di San Candido, di Chiusa e Putzen vengono celebrati i dipendenti che raggiungono importanti traguardi di anzianità di servizio, o che raggiungono il pensionamento. Dal 2022 viene promosso un contest aziendale - GranTerre Senza Frontiere - cresciuto negli anni, che è diventato l'occasione di incontro tra le persone e conoscenza degli stabilimenti e dei territori. Nel 2024 è stata inoltre creata Noi GranTerre, la nuova piattaforma di comunicazione interna, online da febbraio 2025. Noi GranTerre, sfruttando le potenzialità dello strumento digitale, permetterà di comunicare con efficacia e tempestività con tutti i dipendenti nei 18 stabilimenti, veicolando informazioni e dando accesso a materiali utili, ma sarà anche e soprattutto il luogo in cui verranno raccontate le storie, le professionalità, i progetti delle persone di GranTerre.

I BRINDISI DI NATALE NEGLI STABILIMENTI: UN'OCCASIONE DI CONFRONTO E CONVIVIALITÀ

Ogni anno in occasione del Natale l'Alta Dirigenza visita gli stabilimenti del Gruppo per un momento di confronto, aggiornamento e convivialità. Nel 2024 la Direzione e il CdA hanno voluto rendere queste occasioni ancora più significative, allargando la partecipazione a tutti i dipendenti degli stabilimenti e cogliendo l'occasione per presentare anche le linee strategiche di sviluppo del Gruppo, anche sul fronte della sostenibilità.

GRANTERRE SENZA FRONTIERE: IL GUSTO DI STARE INSIEME

Per favorire la conoscenza tra le persone del Gruppo - dislocate in territori molto diversi e anche con expertise differenti - è stato lanciato GranTerre Senza Frontiere: un contest interno che ha visto squadre provenienti da tutti gli stabilimenti del Gruppo affrontarsi, prima online e poi in presenza, in divertenti e coinvolgenti sfide. Il programma, giunto alla seconda edizione tra fine 2024 e inizio 2025, ha il duplice scopo di coinvolgere i colleghi e creare identità di gruppo: permette di conoscere colleghi di altre realtà produttive, scambiarsi opinioni e best practice e visitare stabilimenti GranTerre anche geograficamente lontani da loro. Nella seconda edizione oltre 650 dipendenti hanno partecipato a GranTerre Senza Frontiere, come partecipante attivo in una delle 35 squadre o come supporter esprimendo il suo voto in piattaforma.



3.2 DIVERSITÀ, CRESCITA PROFESSIONALE E BENESSERE DEI DIPENDENTI

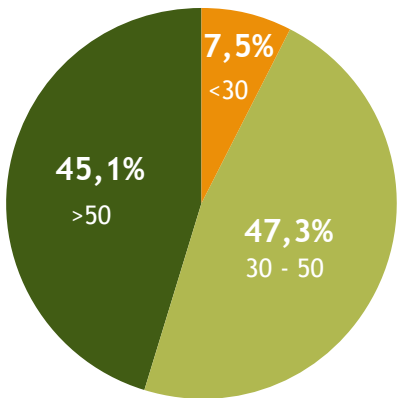
3.2.1 LA TUTELA DELLE DIVERSITÀ, DELLE PARI OPPORTUNITÀ E DEL BENESSERE SUL LAVORO

Promuovere il benessere delle persone che lavorano in azienda significa dare stabilità e adeguate tutele ma anche rispettare, includere e valorizzare ogni individuo, indipendentemente da età, genere, abilità, religione, etnia e nazionalità. La valorizzazione delle diversità in azienda è centrale per GranTerre, che riconosce come le peculiarità ed i tratti distintivi di ogni dipendente fondamentali per accompagnare lo sviluppo del Gruppo.

DIPENDENTI PER QUALIFICA E GENERE, % 2024

	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	15,2%	84,8%	1,5%
Quadri	25,5%	74,5%	4,2%
Impiegati	58,6%	41,4%	17,9%
Operai	39,4%	60,6%	76,4%
Totale	41,9%	58,1%	100,0%

DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ, % 2024



In linea con le dinamiche del settore, il Gruppo presenta una componente maschile superiore rispetto al numero di dipendenti donne, che nel 2024 ha raggiunto il 41,9% dei dipendenti totali, in lieve aumento rispetto al 2023 in cui era pari al 41,5%.

Il 7,5% dei dipendenti ha età inferiore ai 30 anni, mentre la restante parte della popolazione aziendale è pressoché equamente distribuita tra la fascia d'età compresa tra i 30 e 50 anni e quella oltre i 50 anni con un lieve sbilanciamento verso la seconda (47,3%). Osservando la ripartizione per età è evidente l'importanza del “saper fare” presente all'interno dell'azienda che, con l'acquisizione dei nuovi talenti, viene tramandata di generazione in generazione. Le tecniche, le modalità di lavorazione e conservazione tipiche del mestiere, che contraddistinguono GranTerre e l'eccellenza dei suoi prodotti sono tramandate ai neoassunti dai lavoratori esperti unitamente ai percorsi di formazione specifica. L'obiettivo è quello di accompagnare le persone occupate in GranTerre verso la piena comprensione del contesto aziendale, sostenendo la loro crescita personale e professionale con contenuti formativi basati sugli effettivi bisogni, favorendo il coinvolgimento interno e l'integrazione tra le diverse funzioni.

L'azienda presenta un'ampia diversità culturale: la percentuale media di lavoratori stranieri nelle due aziende del Gruppo è pari al 21% (17% nel 2023). Le principali nazioni di origine dei dipendenti sono Albania, Romania, Ucraina, Pakistan, Marocco, Moldavia e Tunisia. Nel 2024, 83 persone appartenenti a categorie protette hanno avuto un rapporto lavorativo con le società italiane di GranTerre. Ai fini dell'ottemperanza agli obblighi occupazionali il Gruppo ha in essere convenzioni con le agenzie regionali competenti. Non si sono verificati casi di discriminazione nel triennio di riferimento.

Gli integrativi GranTerre: benefici economici, diritti individuali, conciliazione vita-lavoro e benessere in azienda

Dall'analisi degli integrativi aziendali si può evincere l'impegno di GranTerre nell'accogliere le esigenze dei propri collaboratori. Per favorire un bilanciamento tra lavoro e vita privata è prevista la possibilità di usufruire dello smartworking o del part-time, secondo criteri che possono garantire il benessere delle persone senza compromettere la continuità lavorativa. Inoltre, sebbene siano presenti integrativi differenti per le società del Gruppo, l'offerta di iniziative avviate a supporto dei dipendenti è varia ed ancorata alle specificità territoriali e alle diverse tipologie di produzione presenti nei vari stabilimenti: alla totalità dei lavoratori sono offerti fondi previdenziali integrativi (ad esempio il Fondo Alifond) e assicurazioni sanitarie (ad esempio, il fondo FASA previsto dal CCNL, gestito attraverso Unisalute). Alcuni accordi offrono ai dipendenti che diventano genitori un'integrazione retributiva per il primo mese di congedo oppure un supporto per i costi delle rette scolastiche. È previsto da molti degli integrativi GranTerre credito welfare a beneficio dei dipendenti in forma di buoni o come possibilità di convertire quota parte del premio aziendale con integrazione di un ulteriore 10% da parte dell'azienda (in alcuni casi). Infine, per andare incontro alle esigenze dei dipendenti, i principali stabilimenti, offrono anche un servizio mensa e, per gli stabilimenti dove sono maggiori le criticità nel raggiungere la sede di lavoro, principalmente per assenza di mezzi pubblici, sono previsti dei riconoscimenti ai dipendenti nell'ambito di accordi territoriali con le istituzioni o aziendali. Di seguito viene presentato un focus sui due contratti integrativi che riguardano una quota importante della popolazione aziendale: per Salumifici GranTerre il contratto che riguarda gli stabilimenti di Modena, Reggio Emilia, Brescello, Amiata e Bologna Interporto e il contratto integrativo di Caseifici GranTerre, che è diventato unico per gli stabilimenti emiliani di Modena e Montecavolo (in precedenza erano due integrativi territoriali). I due integrativi siglati nel 2023 hanno molti punti in comune soprattutto rispetto al riconoscimento di benefici economici, di diritti individuali e promozione di azioni per la conciliazione vita-lavoro e il benessere in azienda.

L'integrativo Caseifici GranTerre 2023-2025⁵

- Il premio per obiettivi, legato al raggiungimento di indici di produttività, redditività ed efficienza, passa dai 5.800 euro del triennio precedente agli 7.200 euro lordi previsti dal nuovo accordo.
- Ulteriore 10% erogato dall'azienda se il lavoratore converte dal 20% al 40% del Premio di risultato in welfare sociale (cioè previdenza complementare, assistenza socio-sanitaria, educazione e istruzione figli, non autosufficienza).
- 600 euro in tre anni di credito welfare.
- Incremento all'1,30% del contributo aziendale al fondo di previdenza complementare Alifond.
- Aumentate le maggiorazioni, l'indennità e i gettoni di presenza per disagi, lavoro notturno, ore di flessibilità previste dal contratto nazionale, lavoro straordinario e festivo.
- Viene introdotta l'indennità di vestizione.
- Per la conciliazione dei tempi di vita e lavoro viene introdotto in via sperimentale il part time verticale ciclico, mentre il lavoro agile è previsto sino a 6 giorni mensili.
- Viene istituito - mutuando l'esperienza di Salumifici GranTerre - uno sportello anti-molestie gestito da un'associazione indipendente per contrastare le violenze di genere, le molestie sessuali ed il mobbing sul luogo di lavoro.
- Vengono previste quattro ore annuali a carico dell'azienda per visite mediche o esami specialistici del lavoratore, e quattro giorni di permesso retribuito per il decesso del convivente.
- Viene attivata una banca ore solidale a favore di lavoratori gravemente malati o per l'assistenza di figli minori nelle stesse condizioni, con integrazione a carico dell'azienda del 10% rispetto alle ore di ferie e permessi donate dai lavoratori.

⁵ Il contratto integrativo riguarda gli stabilimenti di Modena e Montecavolo.

L'integrativo Salumifici GranTerre 2023-2025⁶

- Il premio per obiettivi, legato al raggiungimento di indici di produttività, redditività ed efficienza, passa dai 7.800 euro del triennio precedente agli 8.700 euro lordi previsti dal nuovo accordo.
- È stato confermato il consolidamento biennale del 7% dei risultati del premio per obiettivi in premio di produzione.
- Ulteriore 10% erogato dall'azienda se il lavoratore converte dal 20% al 40% del Premio di risultato in welfare sociale (cioè previdenza complementare, assistenza socio-sanitaria, educazione e istruzione figli, non autosufficienza).
- Incremento all'1,30% del contributo aziendale al fondo di previdenza complementare Alifond.
- 600 euro in tre anni di credito welfare.
- Aumentano a regime complessivamente del 9% le indennità di disagio legate alle condizioni lavorative.
- Aumenta a 700 euro mensili il compenso per i tirocinanti, in aggiunta alla mensa.
- Viene introdotto, in via sperimentale, il part time verticale ciclico, mentre il lavoro agile è previsto fino a un massimo di sei giorni mensili.
- Viene creato un mansionario aziendale per la valorizzazione dei percorsi di crescita professionale.
- Vengono previste quattro ore annuali a carico dell'azienda per visite mediche e/o esami specialistici del lavoratore, e quattro giorni di permesso retribuito per il decesso del convivente.
- Viene attivata una banca ore solidale a favore di lavoratori gravemente malati o per l'assistenza di figli minori nelle stesse condizioni, con integrazione a carico dell'azienda del 10% rispetto alle ore di ferie e permessi donate dai lavoratori.

CINQUE SPORTELLI ANTI-MOLESTIE ATTIVI NEGLI STABILIMENTI GRANTERRE

Dal 2022 GranTerre ha avviato un percorso di potenziamento delle procedure anti-molestie che ha portato all'apertura di sportelli dedicati. Lo stabilimento di Modena di Salumifici GranTerre è stato il primo - nel 2022 - ad essere aperto. Oggi sono cinque in totale gli sportelli attivi: Reggio Emilia e Brescello aperti nel 2023, Reggello e lo stabilimento di Modena di Caseifici GranTerre nel 2024. Tutti gli sportelli anti-molestie saranno rinnovati nel 2025. Il modello adottato per gli sportelli anti-molestie prevede una stretta collaborazione con le organizzazioni sindacali e la partnership con associazioni del territorio specializzate nel sostegno legale e psicologico a donne e famiglie: ad oggi sono coinvolte nelle attività degli sportelli le associazioni Gruppo Donne e Giustizia per Modena, Non da Sola per Reggio Emilia e Brescello, Sportello Vanessa - Croce Azzura Pontassieve per Reggello. Gli sportelli prevedono l'attivazione di un canale di contatto dedicato, gestito direttamente dalle associazioni e messo a disposizione delle dipendenti e dei dipendenti: questo garantisce il totale anonimato e la massima accessibilità e semplicità di utilizzo (contatto telefonico o tramite mail, cui può seguire un incontro fisico nelle sedi delle associazioni). Grazie alle competenze specialistiche delle associazioni coinvolte, attraverso lo sportello si possono fare segnalazioni su molestie sessuali, ma anche disagio lavorativo e familiare, mobbing e straining sul lavoro, e si può affrontare il tema della genitorialità consapevole.

3.2.2 LA FORMAZIONE E LO SVILUPPO PROFESSIONALE

Il rafforzamento dei percorsi di formazione e sviluppo professionale è uno degli ambiti sui quali il Gruppo ha lavorato di più negli ultimi tre anni, con l'obiettivo - inserito nel Piano di Sostenibilità 2025-2027 - di un consolidamento nel tempo degli sforzi compiuti. Adeguati programmi di formazione e sviluppo delle competenze sono fondamentali per costruire (o rafforzare) il saper fare che caratterizza le eccellenze GranTerre, ma allo stesso tempo sono importanti per il benessere delle persone, perché possono essere accompagnate nell'affrontare al meglio le evoluzioni nei processi produttivi e le sfide connesse alla continua innovazione tecnologica. La formazione pertanto gioca un ruolo fondamentale nel coniugare il desiderio di mantenere vive le tradizioni, che garantiscono la qualità e l'autenticità dei prodotti, con i processi di innovazione che accompagnano la crescita del Gruppo.

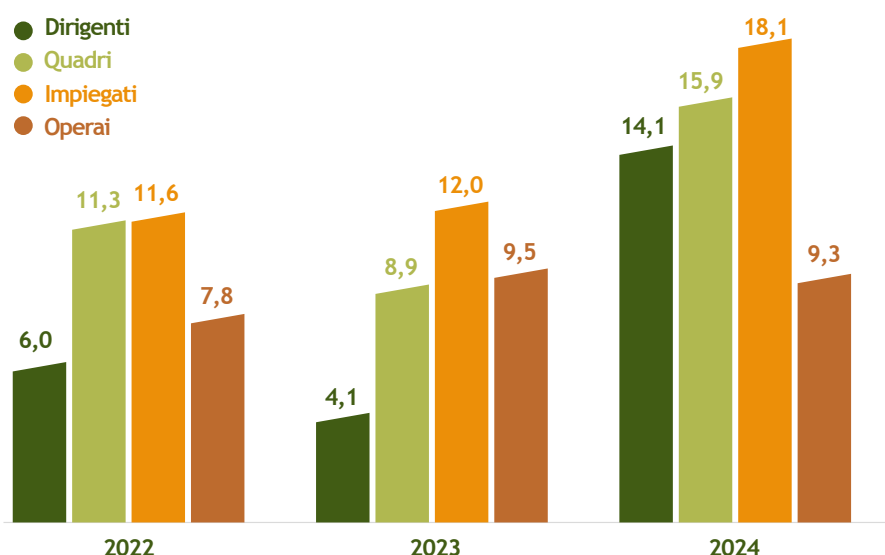
⁶ Il contratto integrativo riguarda gli stabilimenti di Modena, Reggio Emilia, Brescello, Amiata e Bologna Interporto.

La valorizzazione del merito e delle competenze interne è al centro dei programmi formativi di Salumifici GranTerre, Caseifici GranTerre e, dal 2025, Logistica GranTerre: la formazione continuerà ad essere sempre più integrata tra le unità aziendali per favorire una migliore comprensione dell'impresa e stimolare interazioni positive tra le diverse funzioni, che pur avendo obiettivi comuni, hanno storie e radici diverse.

Rispetto al 2023 si registra un aumento delle ore totali di formazione erogate ai dipendenti del 28,2%: nel 2024 sono state erogate complessivamente 24.607 ore di formazione ai dipendenti (5.582 ore in Caseifici GranTerre, 17.731 ore in Salumifici GranTerre e 1.295 ore in Logistica GranTerre). Di queste, la formazione obbligatoria e quella sulla sicurezza sul lavoro rappresentano il 52%, mentre il 48% ha riguardato corsi tecnico-professionali a supporto dei dipendenti per il miglioramento delle competenze e delle abilità direttamente necessarie per l'esercizio della professione.

La media delle ore di formazione pro-capite è passata da 9,8 a 11,1 ore. In particolare, la categoria professionale maggiormente coinvolta nelle attività formative è stata quella degli impiegati (18,1 ore medie), seguita dai quadri (15,9 ore), dai dirigenti (14,1 ore) e dagli operai (9,3 ore). Tra il 2023 e il 2024 si registra un significativo aumento delle ore medie di formazione di dirigenti, quadri e impiegati in virtù della partecipazione a progetti su tematiche specifiche come quella della tutela della parità di genere e della diversity, o ai percorsi di formazione collegati al cambio ERP, che hanno coinvolto un'ampia platea di persone per un numero significativo di ore di formazione. Le ore di formazione media dei dipendenti di genere maschile sono superiori rispetto a quelle delle colleghe di genere femminile.

ORE DI FORMAZIONE MEDIA PER CATEGORIA PROFESSIONALE



Attualmente sono presenti sistemi di valutazione delle performance individuali legate al sistema di MBO per alcune categorie professionali, mentre sono in essere sistemi di valutazione delle performance di area/reparto che coinvolgono tutto il personale aziendale. L'avanzamento del Piano di Sostenibilità è stato inserito, in coerenza con il nuovo piano industriale 2025-2027, tra gli obiettivi di lungo periodo per le figure apicali.

IL CONSOLIDAMENTO DELL'ACCADEMIA GRANTERRE

L'accademia GranTerre, avviata all'inizio del 2023, continua a svilupparsi attraverso la creazione di piani formativi condivisi tra Salumifici e Caseifici GranTerre e dal 2025 coinvolgerà anche Logistica GranTerre.

Nel corso dell'anno sono state coinvolte circa 1.300 persone tra dipendenti e personale con contratto di somministrazione nella formazione di tipo tecnico-professionale, incluso l'addestramento in linea e l'induction nuovi assunti. Questi corsi si sono svolti principalmente in aula, favorendo così la condivisione di esperienze e metodi di lavoro, migliorando allo stesso tempo le relazioni all'interno dei gruppi e creando un senso di identità comune di Gruppo.

LO SVILUPPO DELLE SOFT SKILLS

Anche nel 2024, è proseguito il progetto formativo dedicato allo sviluppo delle soft skills, con l'obiettivo di valorizzare competenze come la negoziazione commerciale, la gestione di team a distanza e il problem solving.

In particolare, il team commerciale ha partecipato ad un corso volto a rafforzare le competenze negoziali e di gestione delle persone che lavorano a distanza: sono stati coinvolti 10 membri totali tra il team vendite dei diversi canali e i referenti della direzione marketing, per un totale complessivo di 200 ore. Questo corso è stato progettato per fornire ai partecipanti le competenze e le strategie necessarie per gestire efficacemente un team che lavora in remoto, affrontando temi come la comunicazione assertiva, la motivazione, la gestione del tempo e delle scadenze e l'utilizzo di strumenti digitali per facilitare la collaborazione.

È stato inoltre messo in campo un corso sul Problem Solving che ha coinvolto 27 persone delle aree Industrial Planning, Lean Production, Flussi e Processi e della Direzione Tecnica, per un totale di 216 ore (8 ore cadauno). Il corso è stato progettato per fornire competenze pratiche e strategie utili per affrontare e risolvere problemi in diversi contesti, attraverso l'analisi delle cause e la ricerca di soluzioni innovative.

I progetti di sviluppo di Gruppo

Anche nel 2024 sono stati avviati percorsi specifici per supportare i dipendenti che hanno assunto ruoli di maggiore responsabilità e che gestiscono team di varie dimensioni, oltre a percorsi mirati alla crescita professionale dei più giovani. I percorsi includono:

- **Consolidamento della leadership industriale:** un percorso di sviluppo dedicato a 25 Capi Reparto della durata di 24 ore. Le sessioni sono state organizzate in modo itinerante tra 3 stabilimenti del Gruppo (Reggello, Noceto e Chiusa) per favorire la conoscenza reciproca e degli stabilimenti e approfondendo in aula temi quali leadership, comunicazione efficace e gestione dei conflitti. Visto il particolare gradimento, il corso verrà riproposto negli anni successivi ampliando platea e contenuti.
- **Consolidamento della leadership nel cambiamento di ruolo:** un programma rivolto a 4 nuovi Responsabili di Produzione della Direzione Industriale che combina lezioni in aula e coaching individuale, in continuità con il percorso già avviato l'anno precedente.
- **Gestione del Team:** 15 junior manager hanno avuto modo di approfondire la gestione della delega come strumento motivazionale, il feedback come opportunità di miglioramento e temi legati al Change and People Management, per un totale di 64 ore ciascuno (da ottobre 2024 a febbraio 2025).
- **MIC (Management per le Imprese Cooperative) - edizione 18 e 19:** un programma di alta formazione per figure apicali delle cooperative, promosso da Quadir e Legacoop. Si articola in lezioni accademiche, seminari, workshop e laboratori tenuti da docenti provenienti dalle principali università italiane garantendo un'innovativa formazione interdisciplinare, basata sul confronto tra le imprese, la valorizzazione delle differenze e la condivisione delle best practices. Il percorso a cavallo tra due anni accademici ha visto coinvolto, un manager per l'anno 2023 -2024 (112 ore) e due manager per l'anno 2024-2025.

TRAIN YOUR TALENT: IL PERCORSO PER I GIOVANI TALENTI GRANTERRE

Il 2024 ha visto la nascita di un ambizioso progetto dedicato alla crescita dei giovani in GranTerre, chiamato "Train Your Talent". Questo percorso è rivolto ai dipendenti under 30 anni assunti a tempo indeterminato da meno di 3 anni, e prevede la fruizione di corsi (pillole) on-line e alcuni incontri in presenza. L'obiettivo del progetto è quello di creare una cultura di base sulle capacità e sui comportamenti aziendali comuni che potenziano le performance nel lavoro di tutti i giorni, ed incrementare il senso di appartenenza al Gruppo. Hanno partecipato al progetto 38 giovani talenti provenienti da tutte le funzioni aziendali.



PROMUOVERE LA CULTURA DELLA PARITÀ: I PROGETTI DI FORMAZIONE PER I DIRIGENTI

Nel 2024 il Gruppo ha promosso percorsi di formazione sulla parità di genere grazie alla collaborazione con clienti e associazioni.

Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre hanno aderito al bando LEILA, iniziativa promossa da Coopfond in collaborazione con SCS Azioninnova SpA che - per favorire la certificazione della parità di genere - mira a sperimentare nuovi processi di supporto per le cooperative, promuovendo una cultura della parità. Nell'ambito di questo progetto, l'azienda ha attivato un percorso formativo interno per sensibilizzare sull'importanza di comportamenti inclusivi che ha visto coinvolta l'intera Alta Dirigenza - 20 persone - per un totale di 10 ore ciascuno.

Grazie alla campagna Close the Gap di Coop Italia, finalizzata a promuovere l'inclusione e la parità di genere, GranTerre ha avuto la possibilità - come fornitore - di coinvolgere in un percorso di formazione online due direttori dell'area vendite.



LE COMPETENZE TECNICHE

La formazione professionale è fondamentale per valorizzare le competenze dei dipendenti, migliorare la loro efficienza e produttività, ed aumentare la loro soddisfazione personale. L'investimento legato a questo tipo di formazione contribuisce a creare un ambiente di lavoro positivo, dove i dipendenti si sentono apprezzati e motivati a crescere professionalmente.

Nel 2024 il 48% delle ore totali di formazione è stato destinato alla formazione tecnico-professionale dei dipendenti, sia in ambito operativo che produttivo. Di seguito alcuni dei progetti di maggior rilievo:

- **Marketing 5.0:** ha coinvolto 16 persone provenienti dagli uffici Marketing sia di Salumifici che di Caseifici GranTerre, per una durata totale di 52 ore. Il corso ha fornito ai partecipanti le competenze e le conoscenze essenziali per affrontare le sfide contemporanee del marketing, permettendo loro di massimizzare le opportunità offerte dalle nuove tecnologie e dalle strategie innovative, in armonia con l'evoluzione della società e del mercato.
- **Le nuove sfide dei mercati esteri:** i team del Commerciale Export di Caseifici e Salumifici GranTerre hanno partecipato a un corso dedicato all'approfondimento delle nuove tecniche e strategie di vendita a livello internazionale. Durante il corso, sono stati analizzati i nuovi strumenti disponibili e si è discusso su come valutare i concorrenti per potenziare la competitività. È stata data particolare attenzione alla scelta dei canali di vendita e comunicazione più efficaci. In totale, hanno partecipato 9 persone alle 32 ore di corso.
- **IFS Food Standard:** tutti i dipendenti del Controllo e dell'Assicurazione Qualità, R&D e Laboratorio Qualità del Gruppo GranTerre, per un totale di 28 partecipanti, hanno partecipato al corso sull'aggiornamento del protocollo internazionale che aiuta le aziende a garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei processi e dei prodotti. Rimanendo focalizzati sulla formazione per la funzione della qualità, il team del Laboratorio analisi interno ha anche seguito corsi individuali per approfondire e perfezionare le tecniche di analisi microbiologiche.
- **AutoCAD 2D:** un percorso di formazione, della durata di 26 ore, volto ad approfondire le conoscenze basi del software di disegno, cui hanno partecipato 6 persone.
- **Tecniche Kaizen:** i membri del team della Lean Production hanno potuto approfondire i principi fondamentali della metodologia lean e conseguire il riconoscimento yellow belt.
- Capita frequentemente che i corsi organizzati per la funzione della qualità possano trovare un target di platea corretto anche nella Ricerca e Sviluppo. Un esempio è il corso sui materiali a contatto con gli alimenti (MOCA), che si concentra sull'approfondimento normative, le pratiche e le tecnologie relative ai materiali (imballaggi, utensili, attrezzature) che possono entrare in contatto con gli alimenti. Il corso è durato una giornata (8 ore) ed ha coinvolto 12 persone tra Controllo e Assicurazione qualità ed R&S di Gruppo.
- Per la Direzione Sistemi Informativi del Gruppo sono stati realizzati due corsi che hanno coinvolto 6 partecipanti, volti ad approfondire lo sviluppo dei nuovi sistemi applicativi.
- Piattaforma Speex come strumento digitale per la formazione linguistica: il progetto - avviato nel 2023 - ha coinvolto 80 dipendenti e in considerazione del successo ottenuto sarà sviluppato anche nel 2025, consolidando la platea di partecipanti.

Anche nel 2024 sono proseguiti i percorsi di formazione professionali rivolti a migliorare competenze e conoscenze degli operatori di produzione. Sentirsi sicuri nei movimenti da fare sulla macchina e comprendere il perché delle procedure richieste, abbatta lo stress psicofisico e ne migliora l'efficacia con una evidente ricaduta sul clima complessivo di chi lavora in produzione. Per questa ragione nel corso del 2024 sono stati erogati:

- Corsi mirati allo sviluppo delle competenze dei Team di Manutenzione, nello specifico: il corso di Inverter (7 partecipanti per 8 ore ciascuno) e di Elettropneumatica (8 partecipanti per 24 ore ciascuno), che sono stati progettati per fornire conoscenze e competenze specifiche nel campo dell'automazione industriale e del controllo dei sistemi.
- Corsi di aggiornamento sui macchinari di produzione in base alle esigenze emerse direttamente dagli stabilimenti di Modena, Reggio Emilia, Chiusa e San Candido. I corsi hanno coinvolto circa 90 dipendenti che hanno avuto modo di approfondire le conoscenze e l'utilizzo dell'apparecchio e di cosa richiede per funzionare al meglio mantenendo alto il livello di sicurezza effettiva e percepita; questi corsi sono organizzati con una prima parte svolta in aula e una successiva sessione pratica on the job coinvolgendo sia gli operatori della produzione che alcuni membri della manutenzione.

La formazione a supporto del cambio ERP

Nel corso dei primi mesi del 2024 ha preso il via il progetto del cambio ERP che prevede vari rilasci di sistema seguendo un percorso cadenzato che proseguirà per tutto il 2025 e il 2026. Per supportare la migrazione e l'avvio dei vari step di progetto, sono state organizzate sessioni formative ad hoc, sia in presenza che on-line, coinvolgendo circa 100 persone per un totale - nel 2024 - di 1.300 ore.



CYBER SECURITY: TUTTO IL GRUPPO A LEZIONE DI SICUREZZA INFORMATICA

Nel 2024 è proseguito il programma di formazione sulla cyber security che - dal 2023 - ha interessato tutti i dipendenti, sia white che blue collar, dotati di strumenti informatici (e-mail lavorativa, computer, telefono). La cyber security è cruciale per tutelare le informazioni e i sistemi, per questo vengono organizzati regolarmente corsi e aggiornamenti per affrontare le nuove minacce e soluzioni.



SOSTENIBILITÀ: CULTURA E INFORMAZIONE PER SUPPORTARE IL PERCORSO DEL GRUPPO

Il Piano di Sostenibilità GranTerre prevede anche uno specifico impegno nel promuovere attività di formazione relative alla sostenibilità al fine di aumentare la cultura della sostenibilità e favorire la piena partecipazione di tutte le persone al percorso avviato. Nell'aggiornamento 2025-2027 del Piano è stato inserito anche l'obiettivo di organizzare dei roadshow periodici negli stabilimenti per accrescere ancora di più la conoscenza sui temi della sostenibilità e sul percorso del Gruppo. Sin dalla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità (il numero zero redatto per l'anno 2021) GranTerre ha organizzato un momento di presentazione interna rivolto a quadri e dirigenti aziendali riuniti in presenza, oltre 150 persone. Nel 2024 l'incontro si è svolto a inizio giugno ed è stata l'occasione per presentare nel merito i risultati del percorso di sostenibilità descritti nel Bilancio di Sostenibilità, ma anche per condividere un aggiornamento rispetto allo scenario normativo e ai trend che caratterizzano il contesto con particolare riferimento al settore agroalimentare. Un importante momento di confronto e aggiornamento, utile a informare ma anche a promuovere la cultura della sostenibilità necessaria per lo sviluppo del percorso GranTerre.



FARE RETE PER COLTIVARE E PROMUOVERE I TALENTI

Le testimonianze in corsi universitari e master

GranTerre collabora attivamente con numerose università e centri di formazione manageriale di rilievo nazionale. I manager del Gruppo partecipano in contesti accademici per presentare il caso aziendale di GranTerre, illustrare le peculiarità delle aziende del Gruppo e approfondire le sfide e le opportunità del settore agroalimentare. In particolare, l'Università di Modena e Reggio Emilia, l'Università di Bologna, l'Università di Bolzano e l'Università Cattolica di Piacenza hanno ospitato GranTerre in diverse occasioni nel corso dell'anno.

Un esempio significativo è rappresentato dalle testimonianze di manager e giovani talenti di Salumifici e Caseifici GranTerre in alcuni corsi di laurea. Tra questi spicca il Corso di Brand Management della laurea magistrale in Food Marketing e Strategie Commerciali presso l'Università Cattolica di Piacenza, dove si è svolto il seminario "Il Brand Parmareggio"; occasione per approfondire l'evoluzione del brand Parmareggio e le strategie di marketing che lo hanno reso leader nel mercato del Parmigiano Reggiano.

Nel mese di maggio, GranTerre è stata ospite dell'Università di Bologna per un incontro con gli studenti del corso di laurea magistrale in Ingegneria Gestionale, nell'ambito dell'insegnamento di Sistemi Integrati di Lavorazione. Durante l'evento, dopo un'introduzione sulla storia del Gruppo, si è discusso di Trasformazione Digitale e del progetto SAP, evidenziando il suo impatto sul futuro dell'azienda.

Infine, GranTerre ha partecipato all'evento promosso da Legacoop Estense per valorizzare le tesi di giovani studiosi nel settore della Filiera Agroalimentare e Forestale - tra tradizione e innovazione sostenibile. Durante l'evento, è stato premiato il progetto di tesi "Food Branding e Identità di Marca - Evoluzione della Società e Strategie Promozionali nel Marketing dell'Industria Alimentare", realizzato da una studentessa dell'Università di Scienze Gastronomiche.

I career day: alla scoperta dei futuri talenti

I career day rappresentano un'importante opportunità per valorizzare il Gruppo e attrarre nuovi talenti. Per questo motivo, GranTerre ha intensificato la sua presenza in questi eventi nei vari territori di riferimento, come ad esempio:

- **Università di Bolzano:** durante il Career Day, l'incontro con i neolaureati ha rappresentato un'opportunità per raccontare la storia dei brand Senfter e GranTerre.
- **Università di Modena e Reggio Emilia:** GranTerre ha partecipato con un focus sul dipartimento di Ingegneria, coinvolgendo studenti sia di laurea triennale che magistrale.

L'impegno di GranTerre nella formazione e nella crescita dei giovani talenti non si ferma alle università, ma si è esteso anche agli istituti superiori dell'Alto Adige, rafforzando il legame con le realtà territoriali e sostenendo le future generazioni di professionisti.

- **Istituto Agrario di Ora (BZ):** gli studenti delle classi 4° e 5° hanno potuto confrontarsi con i colleghi degli stabilimenti di Chiusa e San Candido, che hanno condiviso esperienze professionali e la loro passione per il settore alimentare.
- **Istituto PluriComprensivo di Brunico:** si è svolto un seminario rivolto agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi Scientifico e Tecnico Amministrativo, approfondendo la storia del Brand Senfter e la nascita del Gruppo GranTerre.

Attraverso queste iniziative, GranTerre continua a investire nella formazione e nello sviluppo dei giovani, contribuendo alla crescita di nuovi talenti nel settore agroalimentare.

“La filiera agroalimentare: tra tradizione e innovazione sostenibile”:

GranTerre tra i sostenitori del Premio per tesi di laurea

GranTerre è consapevole dell'importanza di stimolare la ricerca in ambito accademico sui temi legati all'agricoltura, all'agroalimentare e all'innovazione nelle attività della filiera dal punto di vista degli impatti e delle determinanti di carattere ambientale, sociale, economico e giuridico. Per questo l'azienda ha sostenuto sin dalla prima edizione, insieme a Riunite&Civ, Granarolo, Progeo, SanLidano e Ats Monte Maggiore il premio per tesi di laurea sull'innovazione sostenibile nella filiera agroalimentare promosso dal 2022 da Legacoop Agroalimentare e Ranstad Italia. Grazie al premio sono stati assegnati Il premio GranTerre è stato assegnato a Martina Boni, del corso Sustainable Food Innovation and Management presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che si è laureata con la tesi dal titolo Food Branding e Identità di Marca - Evoluzione della Società e Strategie Promozionali nel Marketing dell'Industria Alimentare. La tesi analizza i cambiamenti indotti dalla globalizzazione nei sistemi alimentari e pone attenzione all'evoluzione dei meccanismi di produzione, distribuzione e consumo e esplora il modo in cui l'industria alimentare ha trasformato non solo le abitudini dietetiche occidentali, ma anche il linguaggio e i simboli legati al cibo, mostrando come il marketing alimentare abbia codificato una “grammatica del gusto” che rispecchia e, allo stesso tempo, condiziona i contesti socio-culturali.



Granterre tra i soci fondatori di “FOOD-ER - Food University of Emilia-Romagna”

GranTerre è tra i Soci fondatori di FOOD-ER un importante progetto per l'alta formazione e la ricerca nel settore agroalimentare, volto a migliorare l'attrattività e l'internazionalizzazione della Food Valley Emilia-Romagna. FOOD-ER è un modello internazionale, in quanto esempio di integrazione virtuosa tra ricerca, produzione e formazione e tra università, imprese e pubblica amministrazione. La partnership che ha dato vita a FOOD-ER è composta dalla Regione Emilia-Romagna, da quattro Atenei pubblici della regione Emilia-Romagna (Parma, Modena e Reggio Emilia, Bologna e Ferrara), l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Cluster Agroalimentare, alcune tra le più importanti imprese emiliano-romagnole leader del settore agrifood - tra cui GranTerre - e altri soggetti di rilievo per il settore. FOOD-ER si propone di promuovere l'innovazione nel settore agroalimentare dell'Emilia-Romagna, implementando l'offerta formativa per la preparazione di figure professionali in grado di competere sul mercato del lavoro presente e futuro nel contesto internazionale e sostenere la crescita delle filiere produttive regionali, favorendo la nascita di imprese innovative nel settore alimentare, anche in termini di servizi e prodotti, nonché di start-up tecnologiche e partenariati pubblico-privato nel settore alimentare. Food-ER consentirà di progettare e avviare un insieme di attività di formazione tale che possa dare ai giovani gli strumenti per lavorare e dare risposte nuove nell'agri-food, guardando alla piena sostenibilità, anche in rapporto alla scarsità di risorse globali e ai cambiamenti climatici. L'offerta formativa offrirà master di II livello, una laurea magistrale, alta formazione dedicata alle imprese, dottorati di ricerca rafforzati e coordinati. Il percorso progettato sarà sviluppato in connessione con le attività di ricerca, promuovendo e supportando la collaborazione tra i gruppi e le infrastrutture per la ricerca, facilitando le interazioni con i partner industriali e di ricerca nazionali ed internazionali. Il coinvolgimento delle imprese emiliano-romagnole nel progetto Food-ER permetterà di costruire un network di partner del settore che siano disposti a mettere in rete i loro impianti pilota a favore dello sviluppo delle competenze e di nuove tecnologie. Una volta a regime, Food-ER darà vita ad un incubatore/acceleratore verticale regionale caratterizzato da una forte connessione tra start up e tessuto industriale partner del progetto in un'ottica di collaborazione e Open Innovation.



SCOPRI DI PIÙ

3.3 SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

La salute e la sicurezza sul lavoro sono un impegno e una priorità irrinunciabile per GranTerre e sono al centro di un approccio sistematico e integrato funzionale a garantire standard elevati e miglioramento continuo.

La certificazione ISO 45001, ottenuta da GranTerre in tutti gli stabilimenti, attesta l'adozione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro in grado di minimizzare i rischi professionali e di promuovere un ambiente lavorativo sicuro e protetto. L'impegno del Gruppo verso la sicurezza non si limita alla conformità a normative e certificazioni internazionali, ma si concretizza in una cultura aziendale orientata alla prevenzione, alla formazione continua e all'adozione di specifici progetti e pratiche innovative che proteggano la salute fisica e psicologica di tutti i lavoratori e promuovano la cultura della sicurezza, come il progetto Infortuni Zero avviato nel 2023.

Il Piano di Sostenibilità di GranTerre prevede specifici impegni e obiettivi legati alla salute e alla sicurezza sul lavoro e le progettualità sono declinate su due fronti principali: il mantenimento della certificazione ISO 45001 a tutti gli stabilimenti del Gruppo e lo sviluppo del progetto "Infortuni Zero", il cui pilota è stato avviato nel 2023. GranTerre sta lavorando per fare in modo che vi siano le condizioni per raggiungere gli obiettivi di miglioramento continuo necessari: tanto la certificazione ISO 45001 quanto il progetto "Infortuni Zero" vanno in questa direzione, perché favoriscono la partecipazione attiva delle persone, sfruttando le occasioni di formazione e confronto, condividendo spunti per il miglioramento, e stimolando ciascuno a diventare ambasciatore della sicurezza sul lavoro.

Le aziende del Gruppo hanno una Politica sulla Sicurezza che attesta l'impegno dell'Azienda a creare un ambiente di lavoro sicuro, lavorando sul rafforzamento della cultura della sicurezza sul lavoro e puntando al miglioramento continuo. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), in cui vengono individuati e valutati tutti i rischi presenti negli ambienti di lavoro, viene periodicamente aggiornato per ogni sito, come previsto dalla normativa. Le attività di valutazione dei rischi e l'identificazione delle misure di prevenzione e protezione sono in carico agli Addetti e ai Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP e RSPP), e gli esiti vengono periodicamente riportati e condivisi con i Dirigenti Delegati e il Datore di Lavoro. In ogni stabilimento, Il Gruppo si avvale inoltre della collaborazione di Medici Competenti che svolgono la sorveglianza sanitaria come richiesto dalla normativa.

Nel 2024, sono state erogate 13.966 ore di formazione in ambito salute e sicurezza, delle quali il 73% ai dipendenti e il 27% ai lavoratori somministrati. La formazione viene svolta con il supporto di enti esterni e si pone l'obiettivo di incrementare la consapevolezza dei lavoratori sui rischi, diffondere buone pratiche ed informare sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro. Il monitoraggio delle necessità formative in ambito salute e sicurezza avviene attraverso un database (che nel caso di Salumifici GranTerre è gestito con un software) in cui in base a mansione ed incarichi sono definiti i corsi che ciascun dipendente deve svolgere e le relative scadenze. Inoltre, vengono monitorati - con il supporto di società esterne specializzate - eventuali modifiche legislative che determinano nuovi o diversi obblighi formativi.

Nel caso in cui si verifichi un incidente, viene condotta, con la collaborazione di Preposti e Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) una dettagliata investigazione, al fine di identificare le cause e le relative azioni di miglioramento da adottare sui processi interni. È importante anche la collaborazione dei dipendenti e dei lavoratori esterni che, tramite apposite segnalazioni, possono evidenziare situazioni di pericolo o fornire spunti di miglioramento al sistema di gestione. Nel 2024 sono state ricevute 1.190 segnalazioni che le aziende del Gruppo hanno preso in carico.

Nel 2024, sono stati registrati 73 infortuni tra i dipendenti delle aziende italiane del Gruppo (80 nel 2023), uno dei quali con un periodo di ripresa superiore ai 6 mesi⁷. L'indice di infortuni (che correla gli infortuni alle ore lavorate) è in diminuzione rispetto al 2023 e si attese a 23,46 (27,29 nel 2023⁸). Il dato relativo agli infortuni

7 Il numero degli infortuni esclude gli infortuni di primo soccorso e gli infortuni in itinere qualora il trasporto non sia stato organizzato da GranTerre. L'indice di Frequenza è calcolato come il Numero di infortuni/ore lavorate*1.000.000. Il tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze è calcolato come il numero di infortuni con gravi conseguenze/ore lavorate*1.000.000. Il tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro è calcolato come il numero di decessi da infortunio sul lavoro/ore lavorate*1.000.000.

8 Il dato relativo all'indice di frequenza 2023 è stato aggiornato rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2023 in conseguenza di una revisione del numero di ore lavorate (restatement).

per i lavoratori somministrati ed esterni è pari a 64 infortuni totali (89 nel 2023)⁹, nessuno dei quali con gravi conseguenze¹⁰. In generale, le principali tipologie di infortuni riscontrate sono tagli, urti e schiacciamenti. Per il 2024 si riscontra un caso di malattia professionale¹¹ tra i dipendenti del Gruppo (5¹² nel 2023): le malattie professionali sono legate principalmente a sovraccarico biomeccanico e quindi a rischi legati alla movimentazione dei carichi e ai movimenti ripetitivi.

GRI 403-9, 403-10 - INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI, DIPENDENTI

	UdM	2022	2023	2024
Infortuni sul lavoro registrabili	n.	79	80	73
<i>di cui in itinere (solo il trasporto è stato organizzato dall'azienda)</i>	n.	-	-	-
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	2	-	1
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-
Ore lavorate	h	2.691.127	2.931.646	3.111.773
Indice di frequenza	-	29,36	27,29	23,46
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	0,74	-	0,32
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	-	-	-	-
Casi di malattie professionali registrabili	n.	6	5	1
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-

GRI 403-9, 403-10 - INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI, SOMMINISTRATI¹³

	UdM	2022	2023	2024
Infortuni sul lavoro registrabili	n.	28	48	43
<i>di cui in itinere (solo il trasporto è stato organizzato dall'azienda)</i>	n.	-	-	-
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	-	1	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-
Ore lavorate	h	669.551	795.576	880.477
Indice di frequenza	-	41,82	60,33	48,84
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	-	1,26	-
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	-	-	-	-
Casi di malattie professionali registrabili*	n.	-	-	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-

9 In relazione agli infortuni sul lavoro avvenuti nel febbraio 2023 (a carico di un lavoratore somministrato) e nel luglio 2023 (a carico di un lavoratore dipendente di azienda appaltatrice) presso lo stabilimento di Reggello sono state condotte indagini da parte dell'autorità competente (ASL) che hanno portato alla notifica di contravvenzioni relativamente alla violazione di articoli di legge del D. Lgs. 81/08, con relative sanzioni. Poiché l'Azienda aveva immediatamente a seguito dell'accadimento di entrambi gli infortuni e quindi preventivamente all'avvio delle indagini, già posto in essere azioni di miglioramento per scongiurare il ripetersi di tali infortuni, l'autorità non ha rilasciato prescrizioni ed ha ammesso direttamente i soggetti interessati al pagamento della contravvenzione in forma ridotta (importo pari a ¼ del valore massimo dell'ammenda). I verbali di contravvenzione sono stati emessi rispettivamente nel luglio 2023 (relativamente all'infortunio del febbraio 2023) e nel giugno 2024 (relativamente all'infortunio del luglio 2023).

10 I dati relativi agli infortuni dei lavoratori esterni sono parziali in quanto non disponibili i dati completi relativi ad uno degli appalti considerati.

11 Le malattie professionali conteggiate sono quelle riconosciute dall'INAIL e non quelle ancora "in corso", ovvero in attesa di giudizio.

12 Il dato relativo alle malattie professionali 2023 è stato aggiornato rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2023 (restatement).

13 Il dato relativo ad ore lavorate, indice di frequenza e tasso di infortuni con gravi conseguenze è stato aggiornato rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2023 (restatement).

GRI 403-9, 403-10 - INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI, ESTERNI

	UdM	2022	2023	2024
Infotuni sul lavoro registrabili	n.	14	41	21
<i>di cui in itinere (solo il trasporto è stato organizzato dall'azienda)</i>	n.	-	-	-
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	-	-	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-
Ore lavorate	h	n.d	n.d	n.d
Indice di frequenza	-	n.a.	n.a.	n.a.
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	n.a.	n.a.	n.a.
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	-	n.a.	n.a.	n.a.
Casi di malattie professionali registrabili*	n.	-	-	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-

CERTIFICAZIONE ISO 45001 PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

Dal 2023 sono certificati ISO45001 tutti gli stabilimenti del Gruppo, ad eccezione dello stabilimento Salumifici GranTerre di Brescello, che nel 2025 cesserà le attività produttive. Ne consegue che i dipendenti e i lavoratori somministrati di tutti gli stabilimenti, ad eccezione di quelli dello stabilimento di Brescello¹⁴ (pari al 99,95% del totale dipendenti e somministrati) sono coperti da un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro sottoposto ad audit interni e certificato da terze parti. La certificazione UNI ISO 45001:2018 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" attesta la presenza di uno specifico sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro e promuove meccanismi di valutazione e riduzione dei rischi, il coinvolgimento di tutti i livelli aziendali sulla sicurezza, l'incremento della consapevolezza e della cultura della sicurezza, il miglioramento continuo attraverso la definizione di obiettivi e traguardi. In Caseifici GranTerre è stata rinnovata la certificazione - ottenuta per la prima volta nel 2008 - in tutti gli stabilimenti produttivi (Modena, Montecavolo e Sommacampagna). Per Salumifici GranTerre nel 2024 è iniziato il secondo ciclo triennale di audit di certificazione, che prevede un ciclo di conferma della certificazione (2024) e due cicli di sorveglianza (2025 e 2026): sono stati svolti nel corso del 2024 audit presso gli stabilimenti di Modena Stabilimento ed Headquarter.

14 Al 31 dicembre 2023 risultano impiegati nello stabilimento di Brescello 13 dipendenti.

INFORTUNI ZERO: PROSEGUE CON SUCCESSO IL PROGETTO INTEGRATO PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

Infortuni Zero è un progetto fortemente incentrato sul coinvolgimento, la formazione, la sensibilizzazione e la responsabilizzazione di tutte le persone in stabilimento che - affiancando la certificazione ISO 45001 - va a supportare gli obiettivi di miglioramento continuo che GranTerre si pone sul fronte Salute e Sicurezza, confermando e rafforzando la volontà di tutelare la salute dei propri dipendenti e di garantire le migliori condizioni di lavoro. Nello specifico Infortuni Zero prevede l'obiettivo di riduzione del 20% dell'indice di frequenza e del 10% dell'indice gravità degli infortuni su base annua.

Dopo l'avvio come progetto pilota nel 2023 nello stabilimento di Modena di Salumifici GranTerre, da maggio 2024 è stato implementato anche nello stabilimento di Modena di Caseifici GranTerre. Grazie alla sperimentazione Infortuni Zero è stato aggiornato ed integrato sulla base dell'esperienza fatta, dei riscontri ottenuti grazie al confronto con le funzioni coinvolte, nonché dell'andamento degli indicatori definiti. In seguito a tali valutazioni, sono state introdotte nuove attività con l'obiettivo di migliorare la consapevolezza del proprio ruolo da parte dei preposti, di individuare momenti di discussione e coinvolgimento sulla sicurezza per tutto il personale e di gestire le segnalazioni dei lavoratori fornendo opportuni riscontri sulle stesse, con l'obiettivo di coprire il 100% delle segnalazioni.

Nel 2024 nello stabilimento di Modena Salumifici GranTerre - in cui il progetto è stato implementato sui 12 mesi - si sono riscontrati importanti miglioramenti sia in termini di riduzione del numero infortuni registrati che, in maniera ancora più marcata, della gravità degli stessi. È stato registrato un totale di 17 infortuni (contro i 25 del 2023), e un totale di 245 giornate perse per infortunio (contro le 605 del 2023). L'azienda prevede di estendere il progetto nel triennio 2025-2027 agli altri stabilimenti del Gruppo.



OBIETTIVO: MIGLIORAMENTO CONTINUO

GranTerre sta lavorando in ottica di miglioramento continuo non solo rafforzando i sistemi di gestione e i percorsi formativi mirati, ma anche promuovendo progetti ad hoc su aree specifiche.

La sicurezza negli appalti: migliorato il processo di raccolta e verifica delle informazioni

Salumifici GranTerre ha implementato alcune modifiche nel processo di gestione degli appalti, in particolare relativamente allo scambio di informazioni inerenti la sicurezza con i propri appaltatori e sub-appaltatori. In particolare, sono state effettuate modifiche sul portale fornitori, tali per cui la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente fornire sul portale le informazioni relative ai rischi che introduce all'interno delle sedi in relazione alle attività da svolgere, all'introduzione di prodotti chimici e di mezzi e attrezzature e alla necessità di utilizzo di mezzi e attrezzature della committente. Le informazioni vengono poi analizzate dal servizio di prevenzione aziendale, ai fini dell'individuazione dei rischi da interferenza e delle relative misure di prevenzione e protezione. L'esito viene formalizzato sulla documentazione di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/08 (Verbale di Coordinamento e DUVRI), che è stata ulteriormente migliorata nei contenuti.

È stato inoltre implementato un modulo OCR, collegato al gestionale interno, che consente la validazione (o eventuale respingimento in caso di incongruenze) in automatico dei documenti caricati sul portale dalle ditte appaltatrici (quali ad esempio CCIAA, DURC, attestati di formazione del personale). Tale modulo consente una verifica efficace e tempestiva, provvedendo anche ad informare l'appaltatore in caso uno o più documenti siano stati respinti dal sistema.

La standardizzazione dei documenti di valutazione dei rischi

È stato avviato in Salumifici GranTerre un progetto di standardizzazione dei documenti di valutazione dei rischi (DVR Generale) che prevede la completa revisione dei documenti e l'utilizzo di approccio alla valutazione dei rischi e di una struttura documentale standard. Tale struttura include una dettagliata valutazione dei rischi di reparto e di mansione. Tale progetto è svolto in collaborazione con società di consulenza esterna.

Revisione del piano di miglioramento ambiente, salute e sicurezza di Gruppo

Nell'ambito del Sistema di Gestione Salute, Sicurezza e Ambiente, è stata svolta nel 2024 una revisione del piano di miglioramento di Gruppo, in particolare relativamente alle modalità di definizione degli obiettivi di miglioramento. Sono stati definiti obiettivi strategici in relazione agli impegni assunti nella Politica, al contesto dell'organizzazione e alla valutazione di rischi e opportunità, con una visione rivolta ad un periodo di medio-lungo termine e obiettivi tattici che concorrono, una volta raggiunti nel breve-medio periodo, al raggiungimento dell'obiettivo strategico.

Ogni obiettivo tattico può a sua volta ricomprendere più azioni di miglioramento che possono essere sviluppate con tempistiche diverse. Grazie a questo nuovo approccio viene adottata una visione strategica degli obiettivi di miglioramento in materia di Sicurezza, Salute e Ambiente, comprendente obiettivi intermedi che concorrono a raggiungere l'obiettivo finale.

La segnaletica LED nella base logistica per percorsi pedonali più sicuri

Nel 2024 è stato ulteriormente sviluppato il progetto di segnaletica luminosa a LED nella base logistica. Dopo l'installazione nel 2023 dei percorsi perimetrali e degli attraversamenti pedonali, nel 2024 è stata installata la segnaletica LED di stop nella corsia centrale del magazzino. Il progetto è stato sviluppato con l'obiettivo di avere una segnaletica sempre più visibile e duratura nel tempo.

I territori e le comunità

4



Aree d'impegno

Diamo supporto e collaboriamo con le comunità locali di riferimento

Creiamo sviluppo nei territori in cui operiamo, valorizzandoli anche attraverso i prodotti DOP e IGP che produciamo

Temi materiali



Sviluppo dei territori



Creazione e distribuzione di valore verso le comunità e gli stakeholder

Valori cooperativi



SOLIDARIETÀ



RESPONSABILITÀ SOCIALE



CURA DEGLI ALTRI

SDGs



Il Gruppo GranTerre è guidato dai principi cooperativi e da una forte spinta verso la responsabilità sociale, che si riflette nell'impegno a sostenere i territori e le comunità, in particolare dove è presente con i suoi stabilimenti. Donazioni di prodotti, erogazioni liberali e sponsorizzazioni sono gli strumenti più utilizzati per supportare territori e comunità, ma sono importanti anche le occasioni di promozione di prodotti e territori attraverso partnership con Enti locali e Pubblica Amministrazione, organizzazioni non profit e altre aziende dei territori di riferimento.

Per sostenere e sviluppare questo impegno, nel Piano di Sostenibilità di GranTerre un pilastro è dedicato a "impatto positivo sui territori e sulle comunità", con attenzione particolare - come si evince dal titolo - alle attività di monitoraggio degli impatti generati. Grazie alla definizione e all'implementazione di una Procedura di responsabilità sociale d'impresa (RSI) di Gruppo dal 2022 GranTerre ha messo in campo gli strumenti necessari a mappare in maniera sempre più precisa gli impatti sociali ed economici generati. Dal 2023 grazie alla partnership con Regusto¹ vengono misurati annualmente gli impatti sociali e ambientali generati dalle donazioni di prodotto per scopi benefici. Con l'implementazione del Piano di Sostenibilità del triennio 2025-2027 GranTerre lavorerà per rendere ancora più efficaci gli strumenti di monitoraggio e misurazione degli impatti generati, anche con riferimento ai singoli territori e progetti.



¹ La piattaforma Regusto collega imprese ed enti non-profit per gestire stock di prodotto e utilizza la tecnologia blockchain per garantire digitalizzazione e tracciabilità dei flussi economici e di prodotto, monitorando e certificando i positivi impatti sociali e ambientali generati. Per maggiori informazioni <https://regusto.eu/>.

4.1 IL VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Il valore generato dal Gruppo e distribuito agli stakeholder evidenzia l'impatto positivo che l'attività di GranTerre e delle imprese del Gruppo è capace di creare per l'economia e il tessuto sociale sia direttamente attraverso l'occupazione e le relazioni con i fornitori che indirettamente attraverso il valore distribuito ai Soci, che a loro volta - per le loro attività caratteristiche - lo investono in progetti ad alto impatto economico e sociale e di promozione del movimento cooperativo.

GRI 201-1 VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO, MIGLIAIA DI EURO, 2024

	2024
Valore economico generato	1.685.844
Valore economico distribuito	1.660.816
Costi operativi	1.480.998
Valore distribuito ai dipendenti	141.108
Valore distribuito ai finanziatori	31.953
Valore distribuito alla Pubblica Amministrazione	-1.237
Valore distribuito agli azionisti	5.419
Valore distribuito alla comunità ²	2.575
Valore economico trattenuto	25.028

Il valore generato dal Gruppo nel 2024 è stato pari a 1,68 miliardi di euro. Il valore trattenuto nell'impresa è di 25 milioni di euro, ed è costituito principalmente da ammortamenti, accantonamenti e rimanenze. Il valore distribuito ammonta invece a 1,66 miliardi di euro ed è suddiviso tra i seguenti stakeholder:

- la quota prevalente, 1,48 miliardi di euro, è rappresentata dai costi operativi sostenuti per l'acquisto di materie prime dalla filiera e dai fornitori, oltre che per i servizi necessari alla produzione e per la gestione complessiva delle attività delle aziende del Gruppo;
- ai dipendenti circa 141 milioni di euro principalmente per salari, stipendi, TFR, oneri sociali;
- 31,9 milioni di euro ai finanziatori, principalmente a titolo di interessi, commissioni e oneri finanziari;
- circa 2,5 milioni di euro in favore della comunità sotto forma di donazioni, liberalità esterne e sponsorizzazioni (con e senza ritorno di immagine);
- 5,4 milioni di euro sotto forma di utile distribuito agli azionisti.

A livello consolidato, nel 2024 le imposte risultano positive a fronte delle perdite fiscali - originate dalle società italiane del Gruppo - per le quali sono stati rilevati crediti per imposte anticipate.

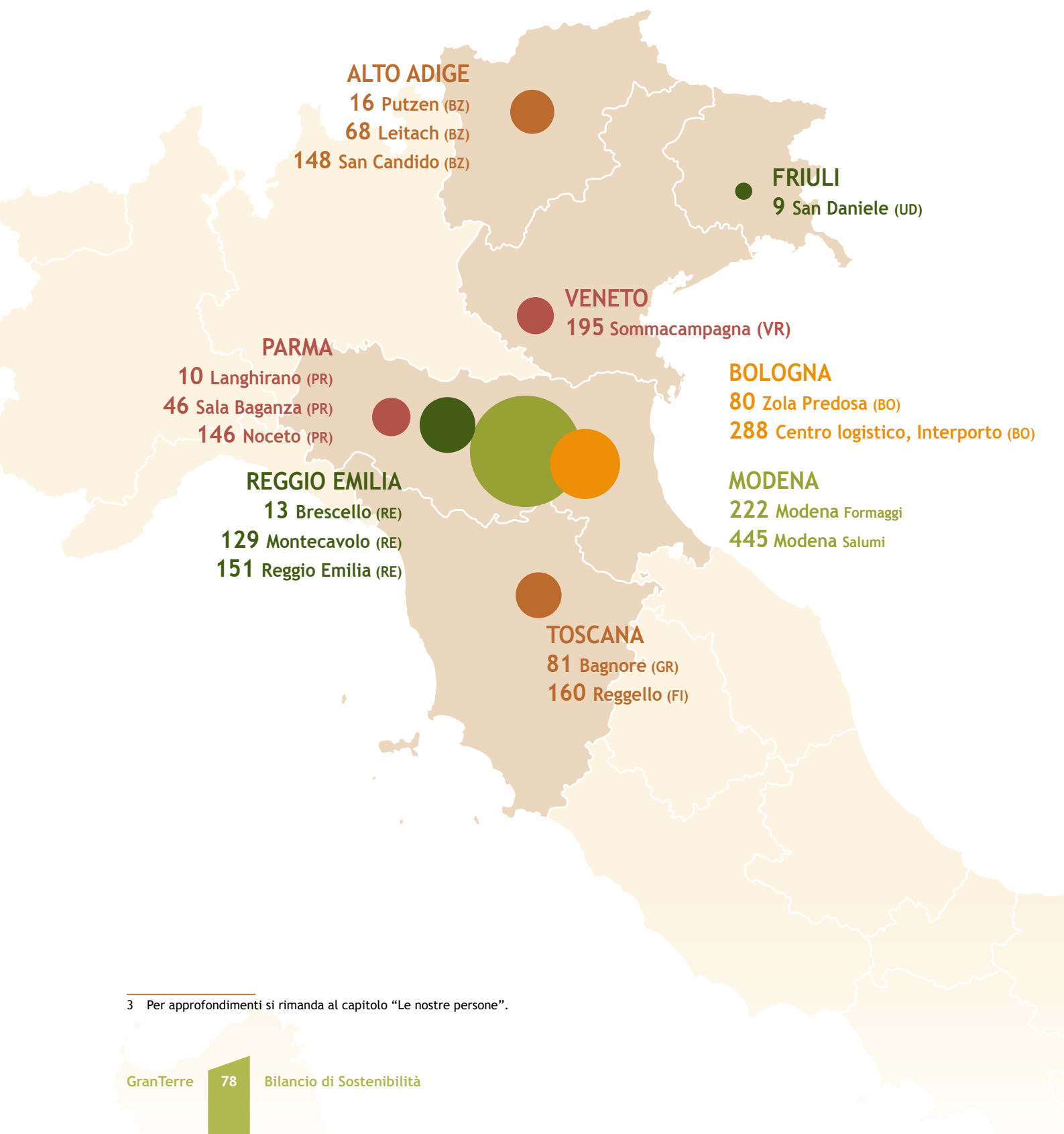
GRANTERRE: UN PROGETTO COOPERATIVO PER LA CRESCITA E LO SVILUPPO

Per le loro attività caratteristiche e per la natura cooperativa che li accomuna, entrambi i Soci che partecipano e controllano GranTerre - Consorzio Granterre e Unibon - reinvestono il valore generato dalla loro partecipazione societaria a beneficio dell'economia e - indirettamente - del tessuto sociale territoriale e nazionale. Consorzio Granterre valorizza la sua capacità di gestione industriale e il radicamento nel territorio, mentre i soci finanziari di Unibon (Sofinco, Cooperare e Coopfond) attraverso GranTerre valorizzano il loro ruolo di finanza di servizio, a supporto delle strategie industriali delle cooperative, affermando un approccio al private equity cooperativo efficace e sostenibile (tanto nei meccanismi alla base delle scelte di investimento, quanto negli impatti generati). Il riconoscimento e il successo sul mercato di GranTerre premia la scelta di costruire una filiera cooperativa in cima alla quale prevale lo scambio mutualistico.

² L'importo indicato rappresenta erogazioni liberali, donazioni di prodotto a scopo benefico e sponsorizzazioni con o senza ritorno di immagine.

OCCUPAZIONE E INVESTIMENTI: L'IMPATTO POSITIVO GENERATO SUI TERRITORI

L'occupazione generata direttamente, l'indotto legato alle attività e agli investimenti, le imposte pagate concorrono a generare un impatto positivo sui territori e sulle comunità in cui GranTerre è presente con i suoi stabilimenti. In alcuni casi gli stabilimenti GranTerre sono un vero e proprio punto di riferimento per il territorio, specie nel caso di aree dove la produzione industriale è meno presente e l'impatto generato dai posti di lavoro creati e mantenuti è rilevante. Inoltre, tra il 2023 e il 2024 oltre 400 persone sono entrate a far parte stabilmente del Gruppo grazie a processi di internalizzazione di manodopera occupata in appalti.³ Nei 18 stabilimenti GranTerre dà lavoro stabilmente a 2231 dipendenti, oltre a 630 persone tra lavoratori somministrati e collaboratori, cui vengono distribuiti 141 milioni di euro per salari, stipendi, TFR, oneri sociali.



³ Per approfondimenti si rimanda al capitolo "Le nostre persone".

4.2 LA STRATEGIA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

La responsabilità sociale d'impresa (RSI) comprende tutte le attività realizzate dall'impresa per affrontare in maniera attiva problematiche d'impatto sociale ed etico verso tutti gli stakeholder. Nella visione e nell'approccio alla sostenibilità di GranTerre la RSI viene presidiata come uno strumento strategico per raggiungere gli obiettivi previsti dal Piano di Sostenibilità con riferimento particolare al pilastro «Impatto positivo su territori e comunità» e si declina principalmente nelle attività di donazione di prodotti, erogazioni liberali, sponsorizzazioni oltre che in progetti specifici sui territori che hanno un potenziale impatto positivo per le comunità e i territori.

Per gestire al meglio e massimizzare gli impatti delle attività di RSI - rendendo intenzionale un approccio che ha da sempre caratterizzato la relazione delle aziende Gruppo con i territori e le comunità - il Consiglio di Amministrazione di GranTerre ha adottato, nel 2022, la “Procedura di Responsabilità sociale d'impresa” del Gruppo, la cui implementazione è stata avviata nel 2023. La Procedura di RSI descrive i principi di riferimento, lo scopo, l'ambito di applicazione e la tipologia di contributi, i criteri di selezione dei progetti/iniziative, le tipologie di beneficiari, la governance e la modalità operativa di implementazione. Gli ambiti di attenzione per i progetti di RSI di GranTerre sono collegati alle priorità di sostenibilità definite dal Piano di Sostenibilità, ai valori cooperativi e ai principi espressi nel Codice Etico che guidano l'azienda. Le priorità di sostenibilità sono inoltre inserite all'interno della riflessione sul contributo verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. La Procedura, inoltre, supporta l'obiettivo di perseguire il rispetto delle normative vigenti in materia di donazioni, erogazioni liberali e sponsorizzazioni e la ragionevole prevenzione delle ipotesi di reato previste dal D. Lgs. 231/2001 e dei fenomeni corruttivi.

Nel corso del 2024, nell'ambito della Procedura sono state accordate donazioni di prodotto per un totale di 5,1 tonnellate di prodotti sui diversi territori di riferimento del Gruppo, verso circa 75 organizzazioni locali, che vanno a sommarsi alle 324 tonnellate di prodotti vicini alla scadenza donati a Enti del Terzo Settore direttamente dalla base logistica. La maggior parte delle donazioni di prodotto gestite nell'ambito della Procedura di RSI sono relative a manifestazioni sportive, manifestazioni pubbliche con finalità culturali, di promozione del territorio, o legate a eventi di sostegno per la ricerca scientifica contro le malattie. Il Comitato RSI ha inoltre deliberato il sostegno a diverse organizzazioni sui territori con sponsorizzazioni ed erogazioni liberali per un totale di circa 285 mila euro.

Nei paragrafi che seguono vengono presentati più nel merito i progetti e le attività promosse sui diversi ambiti di attenzione su cui si concentrano le attività di RSI: sport e giovani, salute e ricerca scientifica, lotta alle disuguaglianze e alla povertà.



SCOPI, AMBITI DI IMPEGNO E GOVERNANCE DELLA RSI IN GRANTERRE

SCOPI



Mettere in pratica i principi etici di riferimento

Affermare i principi etici del Gruppo afferenti alla sfera sociale, declinandoli in azioni concrete.



Qualificare l'operato del Gruppo

Qualificare ulteriormente l'operato dell'azienda e affermarne la reputazione costruita nel tempo, maturata attraverso l'adozione di comportamenti corretti, coerenti e improntati alla reciproca soddisfazione con gli stakeholder, sia sul mercato che sui territori e nelle comunità.



Rafforzare la relazione con gli stakeholder

Valorizzare le relazioni con gli stakeholder esterni, in particolare le comunità e le istituzioni locali, il terzo settore, le future generazioni.



Coinvolgere soci e dipendenti

Coinvolgere i dipendenti e i Soci consorziati valorizzando la loro conoscenza delle comunità e dei territori di riferimento per massimizzare gli impatti prodotti.

AMBITI DI IMPEGNO



Salute, benessere e ricerca scientifica

Supporto a progetti dedicati alla dieta sana ed equilibrata e allo sport, con particolare focus su bambini e giovani, nonché ad organizzazioni e centri di ricerca impegnati in iniziative di ricerca e prevenzione oltre che di sostegno a malati.



Riduzione delle disuguaglianze e lotta contro la povertà

Progetti finalizzati al supporto a categorie fragili dal punto di vista economico e sociale.



Città e comunità sostenibili e inclusive

Progetti finalizzati al supporto alle comunità nei territori di riferimento, e valorizzazione dei territori di origine dei prodotti DOP e IGP del Gruppo.

GOVERNANCE E ATTUAZIONE

I beneficiari: enti riconosciuti e senza finalità di lucro

I beneficiari sono enti riconosciuti e senza finalità di lucro, dotati di procedure che consentano un agevole accertamento della coerenza fra gli scopi enunciati e quelli concretamente perseguiti.

La governance: il Comitato RSI

È costituito un Comitato RSI cui partecipano CSR&Sustainability Manager, Consigliere Delegato alla sostenibilità, AD, Responsabili Marketing, Direttore HR, referenti della segreteria di direzione. Annualmente, il Consiglio di Amministrazione approva il budget e definisce le linee strategiche della RSI di Gruppo.

La qualifica dei beneficiari e il monitoraggio degli impatti generati

Per le richieste di donazione di prodotto, erogazione liberale e sponsorizzazione vengono compilati dalle organizzazioni richiedenti specifici moduli. I beneficiari si impegnano successivamente a rendicontare l'esito delle iniziative che il Gruppo ha sostenuto. L'obiettivo, per GranTerre, è quello di monitorare gli impatti generati dalle iniziative di RSI.

I progetti speciali

Nell'ambito della Procedura è prevista la realizzazione di progetti speciali di RSI sui territori, che possano essere occasioni di confronto con dipendenti, istituzioni locali, comunità, mondo dell'associazionismo locale.

IL NATALE DI SOLIDARIETÀ GRANTERRE

GranTerre sostiene ogni anno - in occasione del Natale - cinque associazioni dei territori di riferimento con un contributo di solidarietà pari a 2.000 euro ciascuna e inserendo i loro loghi nei messaggi di auguri agli stakeholder, così da promuovere la loro conoscenza. Nel 2024, come l'anno precedente, sono stati coinvolti i dipendenti nel candidare associazioni che fossero in linea con i criteri della Procedura RSI del Gruppo. Tenendo conto della rappresentatività dei territori e dell'allineamento delle finalità delle organizzazioni ai temi prioritari della Procedura RSI, sono state selezionate le cinque organizzazioni che seguono.



Ness1 Escluso è un progetto nato a Modena nel 2017. Offre la possibilità di fare attività sportiva in modo gratuito a ragazzi con disabilità cognitivo-relazionali. Grazie a uno staff di una quarantina tra educatori, specialisti e istruttori qualificati sono offerti corsi di calcio, crossfit, arrampicata, boxe, attività di multisport, bowling, pilates e nuoto.



Sostegno&Zucchero è una associazione di volontariato costituita da familiari e amici di sofferenti psichici, da operatori, da volontari, da cittadini che opera sul territorio di Reggio Emilia e Provincia. Ispirandosi ai principi della solidarietà, del primato e della dignità delle persone organizza attività a sostegno delle persone e delle famiglie che vivono il disagio mentale.



InVita Un Sorriso è una associazione di volontariato, attiva sul territorio della provincia di Verona, formata da clown-dottori che si adoperano per cercare di portare un sorriso a grandi e piccini in ospedali, case di riposo, in comunità di ragazzi speciali ed altre strutture sanitarie.



L'Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare di Udine è un'associazione di volontariato di riferimento per le persone con patologie neuromuscolari e i loro familiari e per chiunque voglia una risposta competente nel campo delle disabilità fisiche. I campi di intervento fondamentali in cui è impegnata dal 1971 riguardano le attività socio-assistenziali, l'assistenza e consulenza medica, le attività promozionali e divulgative.



L'associazione A casa di Simone ODV, con sede in Rignano sull'Arno si pone la finalità di aiutare le persone che hanno necessità di un sostegno, con particolare attenzione alle persone svantaggiate ed alla madri in difficoltà. Con questo obiettivo l'associazione gestisce attualmente una casa di accoglienza per madri con figli minori, per sostenerle nella crescita dei figli ed evitare l'intervento del tribunale dei minori per la revoca dell'affidamento.

4.2.1 LO SPORT SUI TERRITORI: PARTNERSHIP E COLLABORAZIONI DI VALORE

Il sostegno allo sport sui territori - con particolare riferimento allo sport per i giovani - è stato inserito tra gli ambiti di attenzione della RSI di GranTerre perché è importante per affermare l'importanza di uno stile di vita salutare, ma anche l'occasione per valorizzare l'impatto sociale positivo per le comunità. Da sempre, spesso con continuità, le aziende del Gruppo sono partner e sponsor di squadre sportive dei territori di riferimento, soprattutto di basket, pallavolo, hockey, sci e atletica leggera.

PALLACANESTRO



Pallacanestro Reggiana
(Reggio Emilia)



Famila Basket
Schio femminile
(Vicenza)

HOCKEY E SPORT INVERNALI (Alto Adige)



CICLISMO



ASD SOCIETÀ
CICLISTICA CASELLE
(Verona)



ASD US FORMIGINESE
(Modena)



PALLAVOLO



Modena Volley
(Modena)

ATLETICA



LA FRATELLANZA

La Fratellanza
(Modena)



FIDAL
(Verona)



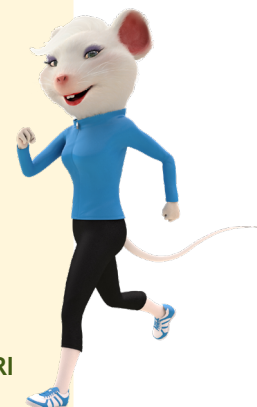
GRUPPO MARCIATORI
AGRIFORM
(Verona)



CENTRO UNIVERSITARIO
SPORTIVO MODENA
E REGGIO



ATLETICA REGGIO
(Reggio Emilia)



VOLLEY E BASKET: LE COLLABORAZIONI SPORTIVE CHE SI RINNOVANO NEL TEMPO

Anche nel 2024 con il brand Parmareggio GranTerre ha rinnovato le partnership con Modena Volley e Pallacanestro Reggiana, confermando collaborazioni che proseguono da 14 anni. È stata inoltre confermata anche la partnership con Famila Basket Femminile di Schio per la stagione 2024-2025. Parmareggio sarà nuovamente al fianco delle società per condividere e portare avanti i valori dello sport, tradizione, legame con il territorio, con uno sguardo sempre orientato all'innovazione e allo sviluppo e grande attenzione ai giovani.

L'ATLETICA A MODENA: LA PARTNERSHIP CON LA FRATELLANZA 1874

Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre sostengono le attività della A.S. La Fratellanza 1874, storica realtà del territorio, una delle più importanti società sportive a livello nazionale. Il 31 gennaio 2024 si è svolta a Modena la Corrida di San Geminiano, la tradizionale corsa cittadina giunta alla 50^a edizione, organizzata dalla A.S. La Fratellanza 1874. La Corrida rappresenta uno degli eventi più importanti della città e ha visto la partecipazione di 605 atleti per la gara agonistica, 2.000 sportivi che li hanno seguiti sul medesimo percorso per la prova non competitiva, oltre a migliaia di spettatori che l'hanno vissuta sulle strade di Modena nel giorno del patrono. Il Gruppo GranTerre è partner della manifestazione, con L'ABC della merenda nei pacchi gara e il Parmigiano Reggiano Parmareggio e i salumi e i prodotti Casa Modena offerti per le premiazioni dei vincitori.

GRUPPO MARCIATORI AGRIFORM: UNA PARTNERSHIP PER LO SPORT E LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Gruppo Marciatori Agriform è un'associazione podistica di Sommacampagna, fortemente attiva nel territorio veronese, di cui Caseifici GranTerre sostiene le attività. Nata all'inizio degli anni Settanta come Gruppo Marciatori Arena, nel 1995 l'associazione è stata ufficialmente rinominata "Gruppo Marciatori Agriform Sommacampagna" e simpaticamente soprannominata "Quei del formaggio". Durante i suoi primi cinquant'anni di attività, il Gruppo Marciatori ha organizzato eventi sportivi di grande rilievo -in primis la Marciarena - contribuendo significativamente alla promozione dello sport e alla valorizzazione del territorio veronese. Numerose sono state le marce podistiche, le gare competitive e le iniziative culturali e di solidarietà promosse dall'associazione, che ha sempre puntato sull'inclusione e sulla partecipazione di persone di tutte le età. Il Gruppo Marciatori Agriform ha instaurato nel tempo una solida rete di collaborazioni con enti locali e altre associazioni, consolidando il suo ruolo di punto di riferimento nel territorio veronese.

I PRODOTTI GRANTERRE PER I VINCITORI DE "LA 10 DI BARDOLINO"

L'undicesima edizione de "La 10 di Bardolino", corsa su strada organizzata da ASD Atletica Insieme, in collaborazione con il Comune di Bardolino, si è svolta ottobre con oltre 1000 atleti da tutta Italia. Sportivi e semplici appassionati hanno corso divisi tra le due alternative: entrambe su un tracciato misto e molto tecnico di 10 chilometri. Con partenza da Bardolino, il percorso si sviluppava per i primi 7 chilometri nell'entroterra, fra vigneti e uliveti, mentre l'ultima frazione ha portato i corridori sul lungolago, fino a Villa Carrara. Tra i premi per i vincitori anche il Grana Padano Agriform.



IN BICI TRA LE COLLINE VERONESI

I marchi GranTerre e Agriform hanno fatto da sfondo al podio delle gare ciclistiche amatoriali organizzate dalla Polisportiva Caselle nel mese di agosto, dove i vincitori sono stati premiati con il Grana Padano: un riconoscimento così apprezzato che ha contribuito a rendere noti questi eventi come le “gare del formaggio”. La “Medaglia d'Oro Fiera di Sommacampagna” -giunta alla 72^a edizione - e il “Gran Premio San Luigi” sono diventati due appuntamenti imperdibili per gli appassionati di bici, veronesi e non solo. Oltre 150 partecipanti si sono iscritti ad ognuna delle due gare, provenienti da tutte le regioni italiane e persino dall'estero, tra cui l'Inghilterra e la Moldavia.

LUPATOTISSIMA 2024: 24H DI CORSA!

A settembre 2024 Sabato Verona ha ospitato la Lupatotissima, storica manifestazione internazionale di atletica leggera giunta alla sua 30^a edizione. Gli organizzatori del GSD Mombocar hanno raccolto 500 adesioni, divise nelle varie gare: ultramaratone di 24h, 12h, 6h e staffette sulle stesse distanze. Una sfida alla quale anche GranTerre ha voluto partecipare omaggiando i vincitori con il Grana Padano Agriform.

ATLETICA REGGIO EMILIA: GRANTERRE SOSTIENE LA “21 DI REGGIO EMILIA” E LA “CORSA DEI PAPÀ”

Nel mese di marzo 2024 a Reggio Emilia si sono svolti due importanti eventi podistici organizzati dall'Atletica Reggio Emilia la “21 di Reggio Emilia”- mezza maratona che si svolge nel centro della città - e la “Corsa dei Papà 2024 - Corri con me”, un percorso di 1500 metri nel quale bambini e bambine corrono o camminano con un loro familiare: papà, mamma, nonni, zii e chiunque voglia partecipare. GranTerre ha donato L'ABC della merenda alle famiglie e il Parmigiano Reggiano Parmareggio come premio per la corsa competitiva.



L'ABC DELLA MERENDA ALLA MONTEKOLOR DI QUATTRO CASTELLA

Nel giugno 2024 si è svolta la 3^a edizione della MonteKolor, la camminata-corsa colorata non competitiva di 4,5 km tra le strade di Quattro Castella. La MonteKolor è un evento speciale, durante il quale i partecipanti vengono spruzzati con polveri colorate, creando un effetto vivace e festoso. L'ABC della merenda è stato offerto da Parmareggio all'arrivo.

LO SPORT PER I RAGAZZI

GRANTERRE ANCORA PARTNER DEL PROGETTO SCUOLA-SPORT DEL COMUNE DI MODENA

Scuola-Sport è un progetto per le bambine e i bambini delle scuole primarie per lo svolgimento dell'attività motoria con esperti qualificati, sviluppato dal Comune di Modena in collaborazione con l'Ufficio scolastico provinciale, il Coni point Modena, Aics, Csi, Uisp, istituti comprensivi, associazioni sportive, Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, Conad, GranTerre e Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. GranTerre aveva sostenuto già in passato il progetto, che negli anni della pandemia ha subito un forte ridimensionamento. Dal 2023 il progetto è stato rilanciato, e permette alle bambine e ai bambini di Modena delle scuole primarie di svolgere attività motoria all'interno dell'ambiente scolastico con esperti qualificati. Gli insegnanti, insieme agli esperti, progettano ed incentivano l'attività motoria in palestra aiutando i bambini a trovare lo sport più adatto in base ai propri interessi ed attitudini. GranTerre sostiene il progetto con il marchio Parmareggio e L'ABC della merenda. I Topolini Parmareggio sono nuovamente protagonisti sulle pagine dell'opuscolo "Attivo - Il quaderno in movimento" e sul pieghevole "lo gioco corretto", materiali che saranno consegnati nelle scuole, e durante la Festa Scuola Sport, l'importante momento di condivisione e divertimento che ha sempre chiuso il Progetto alla fine dell'anno scolastico. Dal 2023 è stato lanciato anche il sito Scuola Sport, messo a disposizione di docenti e collaboratori scolastici coinvolti nel progetto che, accedendo con propria login, possono fruire di contenuti sulle corrette pratiche sportive e approfondimenti sull'educazione alimentare, da utilizzare nella didattica con gli studenti. A disposizione un contenuto Parmareggio, realizzato dal Dr. Giorgio Donegani, sull'importanza della merenda all'interno di una dieta equilibrata e tutte le indicazioni per seguire uno stile di vita corretto tra impegni scolastici, sportivi e tempo libero.



GRANTERRE È NUTRITION PARTNER DELLE SQUADRE GIOVANILI DEL MODENA CALCIO

Nel 2024 è stata rinnovata la partnership - avviata nel 2023 - tra GranTerre e Modena F.C che vede GranTerre come nutrition partner del settore giovanile e della squadra Arcobaleno della società⁴ modenese per la stagione 2024-2025⁴.

Summer Camp e L'ABC della merenda

Anche nel 2024 GranTerre ha sostenuto con i suoi prodotti i Camp e i Centri Estivi organizzati dalle società sportive con cui collabora: Modena Volley, Pallacanestro Reggiana, La Fratellanza Modena, Atletica Reggio Emilia, Denik Camp.

GranTerre di nuovo partner della Junior Conad Cup

Per il 6° anno consecutivo GranTerre è stata partner della Conad Cup, il torneo di calcio patrocinato da Conad Centro Nord: la 13° edizione della competizione si svolge da ottobre 2024 a giugno 2025 coinvolgendo 112 squadre rappresentative della Categoria Pulcini 2014 di 14 province dell'Emilia-Romagna e della Lombardia. Parmareggio è protagonista e partner dell'evento, con il logo su tutte le felpe che verranno fornite agli oltre 2.000 piccoli calciatori partecipanti e con L'ABC della merenda protagonista durante le partite e gli eventi.

⁴ Per approfondimenti si rimanda al capitolo 5 "Eccellenza e qualità dei prodotti".

Trofeo Quadrante Europa: GranTerre premia i giovani ciclisti in mountain bike

La quinta edizione del “Trofeo Quadrante Europa” si è svolta a ottobre presso l’omonimo parco veronese. La gara dilettantistica di Mountain Bike dedicata ai giovani ciclisti di 6-12 anni è stata organizzata dall’Associazione Bruno Gaiga Campi, attiva da più di 70 anni nella promozione del ciclismo. Caseifici Granterre ha sponsorizzato la competizione, omaggiando i 130 atleti partecipanti con L’ABC della Merenda e i primi classificati con del formaggio Grana Padano.

Donne in Corsa: L’ABC della merenda per le atlete

Donne in Corsa, la manifestazione non competitiva che si svolge ogni anno l’8 marzo a Modena, in occasione della Giornata Internazionale delle Donne ha visto la partecipazione di 1600 iscritti nel 2024. La manifestazione si è svolta su un percorso di 3 chilometri che partendo da Piazza Roma ha attraversato tutte le vie del centro, ripetuto una o due volte, seguendo le proprie capacità: correndo, camminando o semplicemente chiacchierando, nell’ottica di una giornata di festa. L’iniziativa è stata curata da UISP, con il patrocinio del Comune di Modena e da quest’anno anche della Polizia di Stato e con la collaborazione della Croce Rossa Italiana. A sostenere le atlete all’arrivo un pacco gara con anche L’ABC della merenda Parmareggio e Teneroni.

CorriMutina 2024 - Una festa dello sport e delle scuole a Modena

CorriMutina 2024 è stata un grande successo con una partecipazione di 6.500 persone, di cui 5.551 studenti, che hanno riempito le strade del centro storico di Modena fino alla premiazione che si è svolta in Piazza Grande sotto alla Ghirlandina. Una giornata di festa che ha lo scopo di promuovere sani stili di vita e attività sportiva favorendo la socializzazione, una manifestazione non competitiva che non premia i più veloci ma la maggiore capacità di aggregazione: sono stati premiati infatti le scuole e i gruppi podistici più numerosi. GranTerre ha sostenuto gli sportivi partecipanti fornendo L’ABC della merenda Parmareggio nei pacchi gara e gli stinchi tra i premi.

4.2.2 I PROGETTI A SUPPORTO DELLE PERSONE IN CONDIZIONE DI FRAGILITÀ

La Procedura di RSI di GranTerre individua tra gli ambiti di impegno quello per la riduzione delle disuguaglianze e la lotta contro la povertà. Questo impegno si sostanzia nella promozione di progetti finalizzati al supporto a categorie fragili dal punto di vista economico e sociale, soprattutto attraverso la collaborazione con diverse associazioni attive su scala nazionale o locale e la donazione di prodotti alimentari per le persone in difficoltà.

Sin dall’avvio del percorso di RSI nel 2023 GranTerre sta lavorando per estendere e rafforzare le collaborazioni con organizzazioni non profit che recuperano beni alimentari per supportare persone e famiglie in difficoltà. Nel 2024 GranTerre ha aggiunto nuovi beneficiari alla rete di empori solidali e organizzazioni non profit sui territori, con l’obiettivo di arrivare gradualmente a instaurare relazioni solide e di qualità con tutti i territori di riferimento.



Empori solidali, mense popolari e altre organizzazioni sostenute con donazioni di prodotto ricorrenti

BOLOGNA E PROVINCIA



Un piatto per tutti



MODENA E PROVINCIA



REGGIO EMILIA



PARMA



LOMBARDIA



EMILIA ROMAGNA TRENTINO ALTO ADIGE



GRANTERRE SOSTIENE “UN PIATTO PER TUTTI”

Il Gruppo GranTerre sostiene il progetto “Un piatto per tutti”, l’iniziativa del Fondo di Comunità metropolitana della Città Metropolitana di Bologna a sostegno delle famiglie in difficoltà. La collaborazione, avviata in via sperimentale da giugno 2024, prevede la donazione mensile dei prodotti alimentari, che vengono poi distribuiti alla popolazione dai soggetti che fanno parte delle reti territoriali di contrasto alla povertà dei distretti Appennino bolognese, Bologna, Pianura Est e Pianura Ovest. Nel corso del 2024 sono stati donati complessivamente oltre 9.000 kg di prodotti, tra salumi, formaggi e piatti pronti di diversi brand GranTerre. La sperimentazione iniziale, di tre mesi, si era resa necessaria per verificare la fattibilità della distribuzione, trattandosi di prodotti freschi, di tipologia differente e non preventivabile, con scadenza da un giorno a un anno dopo il ritiro. A fronte del successo della sperimentazione la collaborazione è diventata continuativa. La raccolta dei bisogni dei componenti delle reti è stata curata da VOLABO, Centro Servizi per il Volontariato, che ha anche organizzato e coordinato la logistica dei ritiri dalla base logistica di GranTerre presso l’Interporto di Bologna.

Home > Dati e storie > Il Gruppo GranTerre sostiene il progetto “Un piatto per tutti” del Fondo di Comunità metropolitana

Il Gruppo GranTerre sostiene il progetto “Un piatto per tutti” del Fondo di Comunità metropolitana

Alle famiglie fragili del territorio saranno donati ogni mese salumi, formaggi e piatti pronti dell'azienda modenese Già distribuiti oltre 9.000 kg di prodotti nel 2024

Un piatto per tutti

Il Gruppo GranTerre, leader nel settore delle eccellenze dei salumi e dei formaggi stagionati, burro e piatti pronti, con nove DOP e sei IGP nel suo paniere, sostiene il progetto “Un piatto per tutti”, l’iniziativa del Fondo di Comunità metropolitana a sostegno delle famiglie in difficoltà.

La collaborazione, avviata in via sperimentale da giugno 2024, prevede la donazione mensile dei prodotti alimentari, che vengono poi distribuiti alla popolazione dai soggetti che fanno parte delle reti territoriali di contrasto alla povertà dei distretti Appennino bolognese, Bologna, Pianura Est e Pianura Ovest. Nel corso del 2024 sono già stati donati complessivamente oltre 9.000 kg di prodotti, tra salumi, formaggi e piatti pronti di diversi brand GranTerre, quali Parmareggio, Casa Modena, Senfter, Agriform, Alcisa e Teneroni.



L'INCONTRO CON LE ORGANIZZAZIONI BENEFICIARIE DI DONAZIONI DI PRODOTTO

Per favorire lo scambio e il confronto con le organizzazioni beneficiarie di donazioni di prodotto ricorrenti GranTerre ha organizzato a luglio 2024 un incontro in presenza - che diventerà un appuntamento annuale - con i referenti delle diverse realtà. L'incontro è stata una importante occasione per conoscere meglio le specificità di ciascuna organizzazione, dal momento che sono accumulate dalla stessa finalità ma hanno storie, struttura e governance diversa.

GRANTERRE ADERISCE ALLA RETE "WE SAVE & CARE" DI BANCO ALIMENTARE

GranTerre è entrata a far parte di We Save & Care, la community promossa dal Banco Alimentare che raccoglie aziende, persone, istituzioni che condividono l'impegno



SCOPRI DI PIÙ

a "salvare, conservare, risparmiare, recuperare e prendersi cura del cibo e non solo". We Save & Care è un appello alla responsabilità di tutti che riguarda il cibo e l'alimentazione ma anche le relazioni umane e la socialità e che si deve esprimere e realizzare nelle scelte e nella vita quotidiana di ciascuno.



IL RACCONTO DEL PROGETTO DI RESPONSABILITÀ SOCIALE DI GRANTERRE

La giusta misura, Legacoop Estense - Modena

GranTerre è stata tra le imprese protagoniste dell'evento "La giusta misura. Contro lo spreco alimentare per il sostegno alle comunità: le buone pratiche della cooperazione" che si è svolto a marzo 2024 a Modena. Durante l'evento, organizzato da Legacoop Estense, sono intervenuti il sindaco di Modena Gian Carlo Muzzarelli e l'Arcivescovo Don Erio Castellucci e sono state presentate le buone pratiche di alcune importanti imprese del territorio: GranTerre, Coop Alleanza 3.0, Conad Nord Ovest e CIRFOOD. L'evento ha voluto sottolineare il ruolo impor-

te che le imprese svolgono nel contrasto allo spreco alimentare, quando attraverso precise scelte di responsabilità si attivano per rispondere a bisogni sociali del territorio e della sua comunità: in questo modo le eccedenze alimentari, da potenziale spreco, diventano risorsa e valore per la comunità, in una sorta di economia circolare. GranTerre ha presentato il progetto di Responsabilità Sociale d'Impresa del Gruppo e nello specifico le donazioni ricorrenti di prodotti alimentari a organizzazioni impegnate sui territori per la distribuzione alle persone in difficoltà.



Sostenibilità in azione - Fondazione Banco Alimentare Onlus - Cibus Parma

In occasione di CIBUS 2024 GranTerre è stata invitata da Fondazione Banco Alimentare Onlus a raccontare il suo impegno, i progetti e i risultati nella lotta allo spreco alimentare. Durante il Convegno Fondazione Banco Alimentare ha presentato la Ricerca sulle eccedenze e sullo spreco alimentare in Italia condotta dal Food Sustainability Lab della School of Management del Politecnico di Milano in collaborazione con Fondazione per la Sussidiarietà.

GLI IMPATTI GENERATI DALLE DONAZIONI DI PRODOTTO: GLI INDICI DELLA PIATTAFORMA REGUSTO



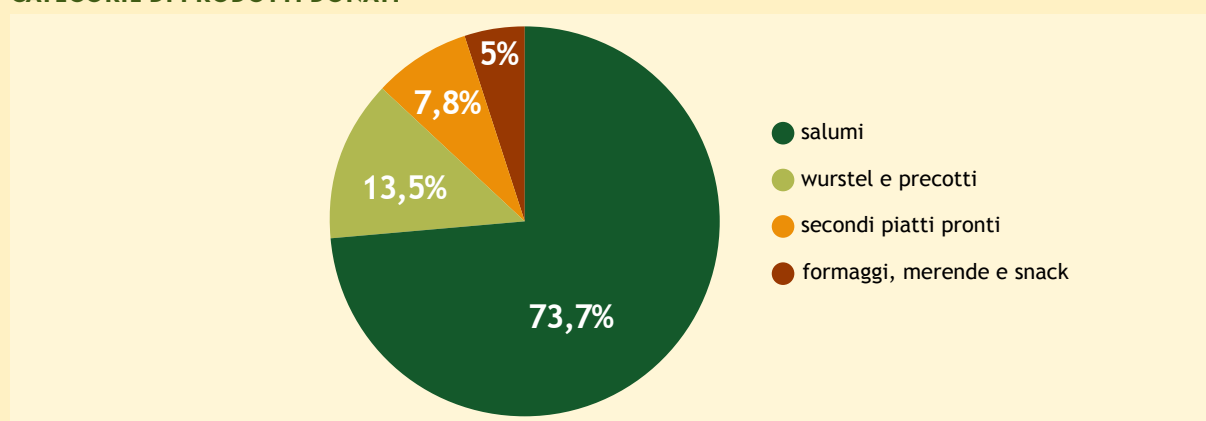
REGUSTO

Per misurare nel dettaglio gli impatti generati dalle donazioni di prodotto a scopo benefico, GranTerre ha utilizzato la piattaforma Regusto⁵. Nello specifico, la piattaforma è stata utilizzata per misurare gli impatti sociali, ambientali ed economici delle donazioni di prodotto gestite direttamente dalla base logistica verso le organizzazioni non profit accreditate come beneficiarie⁶. Le donazioni a scopo benefico mappate nella piattaforma Regusto sono pari allo 0,16% sul totale della produzione 2024.

Gli impatti sociali, ambientali ed economici delle donazioni di prodotto verso Onlus: gli indici REGUSTO⁷



CATEGORIE DI PRODOTTI DONATI



⁵ La piattaforma Regusto collega imprese ed enti non-profit per gestire stock di prodotto e utilizza la tecnologia blockchain per garantire digitalizzazione e tracciabilità dei flussi economici e di prodotto, monitorando e certificando i positivi impatti sociali e ambientali generati. Per maggiori informazioni <https://regusto.eu/>.

⁶ Sono escluse dall'analisi le donazioni di prodotto gestite dallo spaccio aziendale e dagli stabilimenti, che rappresentano una quota parte marginale delle donazioni di prodotto. Le donazioni sono state gestite direttamente da GranTerre e sono state caricate ex post sulla piattaforma Regusto le informazioni relative alle donazioni effettuate, per il calcolo degli indici.

⁷ Gli indici sono calcolati e generati dalla piattaforma Regusto attraverso specifici algoritmi elaborati insieme all'Università di Perugia secondo standard di riferimento internazionale (es. ISO14040, ISO 14044). Recuperiamo srl Società Benefit è certificata RINA: è inserita nel network dei certification digital partner di RINA, dedicato a chi fornisce soluzioni digitali per incrementare il proprio valore e per integrare nelle proprie soluzioni i servizi di digital assurance RINA.

4.2.3 IL SOSTEGNO DI GRANTERRE ALLE REALTÀ IMPEGNATE PER LA RICERCA SCIENTIFICA E LA TUTELA DELLA SALUTE

Nella politica di RSI di GranTerre uno degli ambiti di attenzione è quello del supporto a realtà che si occupano di salute e ricerca scientifica. Sono per questo diverse le iniziative in favore di realtà non profit che promuovono ricerca scientifica o progetti di accompagnamento e sostegno alle disabilità e alle malattie croniche, con particolare attenzione ai bambini.

GRANTERRE E AIRC INSIEME PER “NATALE SOLIDALE” PARMAREGGIO

Dal 2012, GranTerre sostiene organizzazioni non profit in occasione della campagna “Natale Solidale” Parmareggio: per ogni valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio da 850g venduta, l'azienda dona 1€ all'associazione partner. In totale, sono stati donati oltre 110 mila euro tra il 2012 e il 2024. Nel 2024 è stata siglata una partnership con AIRC, Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro per sostenere la ricerca sui tumori pediatrici. Nell'ambito della collaborazione, è stato previsto il coinvolgimento dei dipendenti in una attività di comunicazione interna sull'importanza della prevenzione.



NATALE SOLIDALE CON GRANTERRE E ANT MODENA



Nel 2024 GranTerre ha nuovamente contribuito alla creazione del Paniere Solidale di ANT, offrendo prodotti di eccellenza del territorio emiliano, come il Parmigiano Reggiano Parmareggio e gli Zamponi e i Cotechini Casa Modena. La partecipazione di GranTerre vuole sostenere concretamente l'assistenza domiciliare oncologica e i progetti di prevenzione della Fondazione, che da anni opera sul territorio di Modena. Quest'anno in particolare l'obiettivo della campagna è stato l'acquisto di un'auto con pedana per effettuare l'accompagnamento dei pazienti non autosufficienti dal loro domicilio agli ospedali per le cure di radioterapia, chemioterapia e per le visite. Questo servizio, attivo dal 2020 e di grande supporto per i malati e i loro familiari, è gratuito ed è reso possibile grazie alla disponibilità dei volontari.

IL SORRISO DI ALICE - PRANZO DI BENEFICENZA IN FAVORE DELLA LEGA ITALIANA FIBROSI CISTICA VENETA OdV

Domenica 20 ottobre presso il Palatennis di Lugagnano (VR) si è tenuto il tradizionale pranzo di beneficenza “Il sorriso di Alice”. Il ricavato del pranzo, al quale GranTerre ha contribuito donando il Grana Padano grattugiato, e della lotteria sono andati a favore della Lega Italiana Fibrosi Cistica Veneta odv per finanziare nuovi progetti di ricerca.

DIMONDI CLOWN

Anche nel 2024 GranTerre ha sostenuto l'associazione di volontariato Dimòndi Clown che attraverso la figura del Clown Dottore da 25 anni opera tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia portando il naso rosso in differenti contesti socio-sanitari e culturali. I volontari di Dimòndi Clow, che in dialetto modenese sta per "molto molto clown!", condividono e portano avanti la loro attività con entusiasmo e sostenuti da una solida formazione, investendo nella funzione salutare e di cura che il buonumore e la risata hanno soprattutto nei contesti di maggiore fragilità.

RACE FOR THE CURE: UNA SQUADRA GRANTERRE ALLA MANIFESTAZIONE DI BOLOGNA

La Race For The Cure, organizzata da Komen Italia, è la più grande manifestazione per la lotta ai tumori del seno in Italia e nel mondo che si svolge sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica in 6 città italiane. Grazie a questa manifestazione è stato possibile negli ultimi 25 anni dare avvio in tutta Italia ad oltre 1500 nuovi progetti di ricerca, prevenzione e sostegno alle donne che vivono l'esperienza di un tumore al seno. GranTerre era presente alla tappa di Bologna con 75 iscritti tra dipendenti, familiari e amici e con i prodotti donati all'organizzazione, utilizzati come omaggio ai partecipanti.



AIISM: Salumifici GranTerre ospita Gardensia e La Mela di AIISM contro la sclerosi multipla

Da diversi anni, grazie ad un dipendente volontario dell'Associazione, lo stabilimento di Modena di Salumifici GranTerre ospita AIISM in occasione delle due campagne più importanti: Gardensia e La Mela di AIISM. Da questa vicinanza è nata la partnership tra AIISM e Parmareggio per il Natale Solidale 2022.

DUE CHIACCHIERE E UN SORRISO: HAPPY HIPPIE CAMPING

Caseifici GranTerre ha contribuito, con i suoi prodotti, al campeggio estivo per 50 tra ragazzi e ragazze neurotipici e neuroatipici organizzato da Due Chiacchiere e un Sorriso OdV, associazione con sede a Riva del Garda che, dal 2013, è impegnata nel diffondere la cultura dell'inclusione per i ragazzi del disturbo dello spettro autistico.

4.2.4 COMUNITÀ E TERRITORI: TRADIZIONI, MEMORIA E CULTURA DA VALORIZZARE

GranTerre ha un forte senso di appartenenza ai territori che hanno visto crescere le aziende del Gruppo e i loro brand nel corso degli anni: Emilia-Romagna, Alto Adige, Toscana, Veneto, Friuli. Proprio per questo un aspetto centrale dell'approccio alla RSI di GranTerre è l'impegno nel valorizzare, promuovere e contribuire allo sviluppo dei territori e delle tradizioni che danno origine alle sue eccellenze gastronomiche. Ogni anno GranTerre sostiene iniziative e progetti sui territori, in alcuni casi di tratta di manifestazioni affermate e di centrale importanza per il territorio che Granterre sostiene con continuità, in altri casi sono invece progetti - spesso più piccoli - che vengono scelti nel rispetto dei criteri della Procedura RSI per il loro valore potenziale in termini di impatto positivo sul territorio. Di seguito sono riportate alcune delle iniziative sostenute.

QUATTRO CASTELLA: IL CORTEO STORICO MATILDICO

Caseifici GranTerre ha sostenuto anche nel 2024 il Corteo Storico Matildico, la manifestazione rievocativa di carattere storico, che si svolge ogni anno nel Comune di Quattro Castella, in provincia di Reggio Emilia, dove - nella frazione Montecavolo - ha sede uno degli stabilimenti Caseifici GranTerre. Anche l'edizione 2024 ha visto Parmareggio tra gli sponsor di questa importante iniziativa sul territorio Reggiano: il Corteo Storico Matildico trae il suo nome dalla sfilata finale di oltre 1000 comparse in costume d'epoca, lungo le vie di Quattro Castella. Lo spettacolo consiste nella rievocazione teatrale dell'episodio storico, con la figura di Matilde e quella dell'imperatore Enrico V interpretate comunemente da figure note dello spettacolo, della cultura e dello sport.

REGGELLO: GRANTERRE SOSTIENE LA REALIZZAZIONE DELLA STATUA DI "PENCO PAGA E DIFENDE"

GranTerre ha sostenuto con una sponsorizzazione il Comitato Sammezzano per il progetto di realizzazione della statua di Penco, nomignolo dato dalla popolazione del Valdarno ad una statua in terracotta raffigurante un soldato napoleonico particolarmente importante per il territorio e per la sua storia.

AMIATA: THAT'S AMIATA E IL FESTIVAL "SANTA FIORA IN MUSICA"

Salumifici Granterre sostiene dal 2023 con una sponsorizzazione le attività del portale online thatsamiata.com: un portale di informazione e promozione turistica, nato dall'esigenza di raccontare e condividere il "bello" del monte Amiata, in particolare gli eventi, le tradizioni, le eccellenze, la cultura, la storia, le curiosità e le esperienze attraverso gli attori del territorio e non solo. Inoltre, anche nel 2024 Salumifici GranTerre ha sostenuto il Festival Santa Fiora in Musica, un festival di grande richiamo che negli anni si è evoluto abbracciando diversi generi musicali e accontentando un pubblico sempre più ampio ed eterogeneo.

BOLOGNA: INSIEME A COOP ALLEANZA 3.0 PER IL RESTAURO DELLA TORRE GARISENDA

Come azienda radicata nel territorio bolognese con il marchio Alcisa, GranTerre ha aderito alla campagna per il restauro della Torre Garisenda e la manutenzione della Torre Asinelli in partnership con Coop Alleanza 3.0: per tutta la durata dell'iniziativa il 5% del prezzo di vendita dei prodotti GranTerre e degli altri brand aderenti è stato devoluto per il restauro delle Due Torri. Sono stati complessivamente raccolti 65 mila euro.

CARNEVALE DI CENTO: GRANTERRE SOSTIENE IL CARNEVALE D'EUROPA

Anche nel 2024 GranTerre ha sostenuto una delle più importanti manifestazioni culturali dell'Emilia-Romagna: Cento Carnevale d'Europa, l'unico al mondo gemellato con il Carnevale di Rio de Janeiro. Il Carnevale di Cento ha animato il centro storico di Cento tra gennaio e febbraio 2024, con iniziative culturali, letterarie, sportive, enogastronomiche, musicali e folcloristiche e la sfilata dei carri e delle maschere di Carnevale.

GranTerre porta con i suoi prodotti - in Italia e nel Mondo - la conoscenza delle eccellenze gastronomiche italiane riconosciute a livello mondiale raccontando ricette antiche, il saper fare delle persone, le tradizioni locali: la forte sinergia con il territorio si realizza quindi anche nel sostegno a iniziative territoriali che mirano a valorizzare i prodotti DOP e IGP del Gruppo.

ALCISA PROTAGONISTA DI MORTADELLA, PLEASE FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA MORTADELLA

Per tre giorni, a ottobre 2024, Zola Predosa (BO) ha celebrato la Mortadella con un programma ricco di buon cibo, ottima musica, intrattenimento per tutta la famiglia e tante esperienze alla scoperta del territorio: il Festival Internazionale della Mortadella, Mortadella Please, giunto alla 15^a edizione. GranTerre, con il marchio Alcisa, è main sponsor insieme a Felsineo dell'iniziativa promossa dal Comune di Zola Predosa e dalla Rete Pro Loco Colline tra Modena e Bologna. Lo stand Alcisa in Piazza è stato molto apprezzato, e oltre 600 persone hanno visitato lo stabilimento di Zola Predosa potendo scoprire il mondo GranTerre e tante curiosità sul processo di produzione delle mortadelle Alcisa. Inoltre, in occasione della manifestazione, con il marchio Alcisa GranTerre ha sostenuto, attraverso la donazione di mortadelle per il sacco gara, una manifestazione podistica sul territorio di Zola Predosa.



CASEUS 2024: LA TARGA CASEIFICI ITALIANI AGRIFORM AL MIGLIO GRANA PADANO RISERVA

Giunto alla sua ventesima edizione, Caseus si conferma un appuntamento di riferimento per il comparto lattiero-caseario nazionale con l'obiettivo di valorizzare le produzioni casearie di qualità e avanzare un confronto costruttivo tra le produzioni locali, nazionali e internazionali. Il 5 e 6 ottobre 2024, nella suggestiva cornice di Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD), sono stati 100.000 i visitatori che hanno potuto godere di oltre un chilometro tra degustazioni, cooking show, mostra-mercato e incontri con i casari. 500 i formaggi in gara, 150 gli espositori e 117 le attività collaterali che hanno coinvolto oltre 4.700 partecipanti. Anche nel 2024 Caseifici GranTerre ha partecipato al concorso con la targa Caseifici Italiani Agriform dedicata al miglior Grana Padano Riserva, che è stata assegnata alla Latteria Soligo di Farra di Soligo. In qualità di sponsor ha inoltre contribuito all'iniziativa Forme di Solidarietà, che ha destinato il ricavato della vendita del formaggio in gara a diverse Onlus: Life inside Onlus, Fondazione Città della Speranza, Fondazione Lucia Guderzo, Fondazione Vite Vere e Fondazione per la Terapia Cellulare del Diabete.



LO SPECK ALTO ADIGE IGP PROTAGONISTA A BRUNICO

Il 28 e il 29 settembre 2024, oltre 10 mila visitatori hanno partecipato alla Festa dello Speck a Brunico ai piedi del Plan de Corones, promossa dalla regione dolomitica Plan de Corones, il Consorzio Speck Alto Adige e IDM Alto Adige. La variegata offerta di degustazioni di prodotti, specialità culinarie, musica e un interessante programma collaterale, ha reso Brunico la capitale dello Speck Alto Adige IGP. GranTerre era presente con lo speck IGP Senfter.



Eccellenza e qualità dei prodotti

5



Aree d'impegno

Sviluppiamo e innoviamo le nostre eccellenze con nuove proposte per rispondere ai bisogni dei consumatori

Assicuriamo i più elevati standard di qualità e tracciabilità per garantire la massima sicurezza dei nostri prodotti

Temi materiali



Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali

Valori cooperativi



TRASPARENZA



RESPONSABILITÀ SOCIALE

SDGs



GranTerre offre al mercato salumi, formaggi e prodotti innovativi che esprimono l'eccellenza del patrimonio gastronomico italiano, in cui si fondono saper fare, territorio e innovazione. Il miglioramento continuo dei prodotti è l'obiettivo che quotidianamente guida il lavoro del Gruppo, tanto nei processi produttivi quanto nelle attività di ricerca e sviluppo (R&S): materie prime, linee produttive e prodotti finiti sono costantemente monitorati in ottica di qualità e sicurezza alimentare, mentre una importante attività di ricerca e sviluppo sui prodotti e sulle ricette permette di rispondere con le migliori soluzioni alle sempre nuove esigenze dei consumatori e dei clienti. Le numerose certificazioni di prodotto e di processo in ambito qualità e sicurezza alimentare sono garanzia del presidio costante del Gruppo .

L'APPROCCIO DI GRANTERRE A GARANZIA DI ECCELLENZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI

	TERRITORIO Forte legame tra localizzazione dei siti produttivi e origine dei prodotti della tradizione
	QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA Accurato controllo qualitativo delle materie prime
	INNOVAZIONE Innovazione tecnologica negli stabilimenti al passo con i moderni parametri industriali
	SICUREZZA ALIMENTARE Rispetto dei più elevati standard igienici lungo l'intero processo produttivo

5.1 ECCELLENZA DEI PRODOTTI

GranTerre è leader nel mercato delle eccellenze dei salumi e dei formaggi duri, con 11 DOP e 6 IGP nel suo paniere. I prodotti GranTerre, esportati in tutto il mondo, incarnano il Made in Italy, contribuendo alla valorizzazione della produzione agricola e delle eccellenze dei territori italiani, al contrasto dell'italian sounding, alla promozione della Dieta Mediterranea, all'affermazione del valore culturale del cibo come realtà ricca di valori, di simboli, di significati.

LE ECCELLENZE DOP E IGP GRANTERRE



I PRODOTTI DOP E IGP: PATRIMONIO SOCIALE E CULTURALE, PRESIDIO DI TRADIZIONE E MOTORE DI SVILUPPO TERRITORIALE

I marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono sistemi di certificazione utilizzati nell'Unione Europea per proteggere i prodotti alimentari legati a un territorio specifico, garantendo l'autenticità e la qualità del prodotto. Questi marchi sono parte di un sistema che tutela le tradizioni agricole e alimentari, supportando l'economia locale e difendendo i consumatori dalla contraffazione. La recente revisione del regolamento europeo sulle Indicazioni Geografiche¹ conferma la rilevanza dei prodotti DOP e IGP, andando ad aumentare la protezione e rafforzare il settore delle Indicazioni Geografiche, ritenuto fondamentale nello scenario europeo da un punto di vista economico, ma anche a livello culturale e di sviluppo territoriale. La riforma prevede un approccio univoco, un sistema unitario e armonico per le denominazioni del cibo, del vino e delle bevande spiritose. Le nuove norme affermano - andando in continuità - la centralità della qualità delle produzioni, stimolando però l'importanza degli investimenti da parte degli operatori nella sostenibilità e nella reputazione dei prodotti DOP e IGP, introducendo degli aggiornamenti per allinearsi con le politiche europee in materia di sostenibilità, qualità e equità sociale.

¹ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.

L'INNOVAZIONE GRANTERRE TRA STORIA E PRESENTE

La storia



Il presente

TENERONI: IL FAMILY BRAND GRANTERRE

I Teneroni sono nel tempo diventati un'icona italiana dei secondi piatti pronti freschi. Nel corso degli anni Teneroni si è costruito un'identità solida e rassicurante, che ha trasformato l'Originale hamburger di prosciutto cotto riconosciuto tutt'oggi come unico, in una gamma con elevate potenzialità di diversificazione. Il brand Teneroni è al centro di un importante progetto di innovazione, che ha impegnato le direzioni marketing e R&S nell'ideazione e conseguente sviluppo di nuovi concetti di prodotto. La strategia del brand Teneroni vede la costruzione di un family brand con un'identità e un appeal allargato a tutta la famiglia: da qui l'esigenza di sviluppare prodotti nuovi che possano generare nuove occasioni di consumo e in linea ai nuovi trend di mercato. L'ultima novità 2024 in casa Teneroni è il Riso al Salto Teneroni che si aggiunge alle due novità Teneroni 2023: i Bocconcini di pollo e il Tortino di patate.



La strategia e l'approccio al mercato dei formaggi di GranTerre si fonda su eccellenza, distintività e innovazione dei suoi prodotti. Con il marchio Parmareggio è da anni leader nel mercato del Parmigiano Reggiano e del burro e con l'ingresso di Agriform nel 2021 ha incluso nel paniere di eccellenze lattiero-casearie anche il Grana Padano e le principali DOP venete. Caseifici GranTerre è oggi un importante polo nel mercato dei formaggi stagionati, sia in Italia che all'estero, grazie all'unicità delle filiere, la capacità di innovazione, la forza delle reti commerciali, nonché la comune e forte base cooperativa.

PARMAREGGIO: LA PRIMA MARCA DEL PARMIGIANO REGGIANO

La strategia di Parmareggio si sviluppa oggi in diversi segmenti: il Parmigiano Reggiano come condimento (grattugiato), utilizzato come alimento (pezzi, snack e merende) o utilizzato come base per la creazione di nuovi prodotti (robiola, formaggini e fette, burger) e infine burro e mascarpone, i prodotti derivanti dalle materie prime provenienti dai caseifici emiliani, selezionate e garantite da Parmareggio.





LIBERAMENTE: L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DI GUSTO E BENESSERE

LiberaMente nasce con l'obiettivo di offrire salumi buoni e gustosi come quelli della tradizione, ma con un ridotto quantitativo di grassi e, in alcuni casi, anche di sale. La linea oggi



si compone di sei referenze a libero servizio, tre al banco taglio e una tipologia di Snack & Vai LiberaMente con salame Gran Magro. LiberaMente Casa Modena è anche caratterizzato da una comunicazione attenta ad accompagnare i consumatori verso stili di vita ed alimentazione corretti ed equilibrati. Sul sito dedicato il consumatore può trovare una sezione "Lifestyle" in cui vengono presentati consigli per vivere e mangiare meglio, nonché accedere alla sezione LiberaMente attivi, dove sono disponibili video e podcast a tema sport e alimentazione. Un altro punto di forza del brand è l'attenzione all'ambiente: negli anni è stato portato avanti un importante lavoro di Ricerca & Sviluppo sul Packaging per migliorare l'impatto che le confezioni hanno sull'ambiente.



L'ABC DELLA MERENDA: il brand delle merende GranTerre

Con l'innovazione de L'ABC della merenda GranTerre ha creato un vero e proprio segmento di mercato: la prima merenda completa ed equilibrata studiata per garantire ai ragazzi il corretto apporto di vitamine, carboidrati, proteine e grassi, e la giusta quantità di energia e nutrienti necessaria per sostenere le attività di studio, gioco e sport, in modo naturale e senza appesantire.

Da settembre 2023 L'ABC della merenda è diventato un brand comune ai marchi Parmareggio e Teneroni, per dare valore alle merende dedicate ai bambini con un'ampia offerta di prodotti completi, gustosi e bilanciati, con tredici referenze anche senza glutine e biologiche. Per il suo valore strategico la gamma L'ABC della merenda continuerà la sua evoluzione, ricercando e sviluppando nuovi kit, valorizzando sempre di più formaggi e salumi GranTerre e mantenendo l'alto contenuto di servizio.

L'ABC della merenda con Snack morbido al formaggio è la novità della gamma da settembre 2024.



RESTYLING AGRIFORM. UNA NUOVA VESTE GRAFICA CHE SI FA NOTARE.

GranTerre continua a crescere restando fedele alla sua strategia: un'unica identità, quella del polo dell'eccellenza gastronomica italiana, ma senza perdere i valori distintivi che contraddistinguono i singoli brand. **Da aprile 2024**, tutta la gamma dei formaggi Agriform, si presenta al consumatore con il restyling del logo e con una nuova veste grafica, ancora più distintiva e riconoscibile a scaffale. Il nuovo packaging trasmette i valori di GranTerre legandosi all'esperienza e alla maestria produttiva dei Caseifici Italiani Agriform. La gamma Agriform e Oro del tempo presenta **17** referenze di Grana Padano DOP e **4** specialità DOP venete in tanti formati diversi, studiate per soddisfare ogni esigenza di gusto e di qualità



www.granterre.it



GranTerre



granterrefood

2023



IL BRAND GRANTERRE E I MARCHI STORICI

GranTerre nasce per essere un vero e proprio company brand, ricco di valori, con l'obiettivo di diventare sinonimo di eccellenze gastronomiche italiane nel mondo dei salumi e dei formaggi. GranTerre è anche un brand federatore: ogni prodotto è garantito dall'expertise e dal saper fare dei marchi storici, che l'azienda ha nel suo portafoglio. Marchi che nel nuovo progetto di vestizione dei packaging sono diventati bolli di garanzia della qualità offerta. In alcuni di questi marchi è stata inserita anche la presenza dello stabilimento ad ulteriore veridicità e conferma, che le eccellenze nascono dove il radicamento dello stabilimento produttivo è nelle zone di origine, come ad esempio è per la mortadella Alcisa e lo speck Senfter.



IL PECORINO TRA LE ECCELLENZE GRANTERRE

Il paniere delle eccellenze DOP GranTerre si è arricchito con Pecorino romano, Pecorino sardo Dolce e Maturo, grazie all'accordo tra Consorzio GranTerre, Caseifici GranTerre e CAO formaggi, (Cooperativa Allevatori Ovin, principale cooperativa nazionale di raccolta e trasformazione di latte di pecora con quasi 800 aziende di soci conferitori distribuiti nell'intero territorio della Sardegna). L'alleanza cooperativa tra GranTerre e CAO, che mira a valorizzare il lavoro di tutta la filiera lattiero casearia cooperativa di GranTerre e CAO, è focalizzata in particolare sulla promozione del Pecorino Romano DOP all'estero, dove l'interesse per i formaggi italiani DOP e IGP è dovuto non solo alla grande varietà di prodotti e alla loro qualità ma anche alla tradizione casearia italiana, al loro legame con il territorio di produzione e alla possibilità di offrire un prodotto unico per connotazioni qualitative e nutrizionali, secondo standard di assoluta affidabilità sanitaria e organolettica in grado di essere garantiti su scala estesa.

EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA: CONSIGLI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Il tema della corretta alimentazione è al centro dell'attenzione di GranTerre nello sviluppo di nuovi prodotti dedicati in particolare a target specifici come bambini e ragazzi e sportivi. In particolare, attraverso la partnership con il dott. Giorgio Donegani, esperto in nutrizione, vengono condivisi sui siti internet di LiberaMente, Parmaregio e GranTerre consigli e informazioni sulle buone abitudini alimentari e per una vita salutare. L'attenzione del Gruppo si concretizza anche nello sviluppo di progetti con istituzioni e organizzazioni private per la promozione - soprattutto tra i giovani - di informazioni su corretta alimentazione e stile di vita salutare: sono un esempio la partnership come Nutrinion Partner delle quadre giovanili con Modena Calcio e il progetto Scuola-Sport con il Comune di Modena².

IL GRUPPOSALUMIFICICASEIFICICOMUNICAZIONERICETTE E CONSIGLICONCORSI E COUPON

La Bontà che ti pensa
La raccolta punti GranTerre

Home > Ricette e Consigli > Consigli

I NOSTRI CONSIGLI

Lasciati ispirare dai nostri suggerimenti



Momenti speciali

Trova ispirazione per i tuoi momenti speciali



Tutorial

Guarda le nostre guide passo passo



Consigli nutrizionali

Scopri che cosa si nasconde in ciò che mangi



Consigli

Potenzia il sistema immunitario

Scopri di più



Consigli

Lo smog? combattilo anche con il cibo

Scopri di più



Momenti speciali

Menù di ferragosto, come celebrare l'estate in un boccone

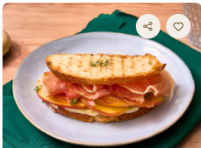
Scopri di più



Momenti speciali

Notte di S. Lorenzo, idee per un picnic sotto le stelle

Scopri di più



Momenti speciali

Sandwich gustosi: 5 idee per farcirli come non hai mai fatto prima

Scopri di più



Momenti speciali

Colazione salata: 3 idee per iniziare la giornata con la giusta carica di energia!

Scopri di più



Momenti speciali

Europei di calcio, idee per una cena da gustare davanti alla TV

Scopri di più



Momenti speciali

Dietro le quinte del gusto: i trend alimentari che dominano da Cibus 2024

Scopri di più



SCOPRI DI PIÙ

² Per approfondimenti si rimanda al capitolo 4.



GRANTERRE È ANCORA NUTRITION PARTNER DEL SETTORE GIOVANILE DEL MODENA CALCIO

Nel 2024 è stata rinnovata la partnership - avviata nel 2023 - tra GranTerre e Modena F.C che vede GranTerre come nutrition partner del settore giovanile e della squadra Arcobaleno della società modenese per la stagione 2024-2025. La partnership prevede non solo l'inserimento e l'utilizzo dell'ABC GranTerre nei momenti di pausa dei ragazzi, pre e post partita, nel lunch box delle trasferte o durante gli eventi organizzati dal Modena F.C., ma anche la condivisione ad atleti e genitori - attraverso i canali di Modena F.C. - di pillole sui temi della nutrizione e della merenda sana all'interno di una dieta equilibrata e completa e dei corretti stili di vita. Le pillole sono state sviluppate grazie ad una collaborazione con il dott. Giorgio Donegani, esperto di alimentazione e nutrizione.





#CANARINISICRESCE

L'ALIMENTAZIONE NEL GIOVANE ATLETA

Lunedì 15 Aprile 2024
Auditorium "Volmer Fregni" - San Prospero (MO)

Relatore:
Dott. Giorgio Donegani
Nutrizionista e Divulgatore Scientifico



ISCRIVITI QUI:
www.mondogialli.it/iscriviti.php

FIERE ED EVENTI DI SETTORE:

GRANTERRE PRESENTA LE SUE ECCELLENZE AL MERCATO

GranTerre partecipa alle principali fiere di settore in tutto il mondo per promuovere la passione, il saper fare e le tradizioni che caratterizzano e contraddistinguono i prodotti GranTerre sul mercato. Dal 2023 GranTerre si presenta alle manifestazioni fieristiche con una veste rinnovata, espressione del nuovo posizionamento: GranTerre è il tagliere delle grandi bontà, un luogo in cui le eccellenze gastronomiche della tradizione italiana di formaggi e salumi si incontrano.

Le fiere in Italia

MARCA - Bologna

Il 16 e 17 gennaio si è svolta a Bologna la 20^a edizione della principale fiera italiana dedicata alla marca commerciale, che ha visto oltre 20.000 qualificati operatori in visita, con molte presenze internazionali. GranTerre ha partecipato con uno stand da 160 mq al centro del padiglione 29, il principale padiglione della fiera.



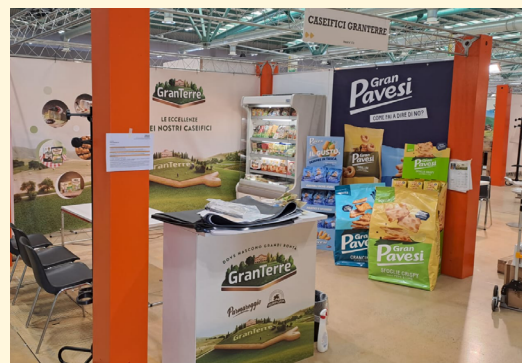
CIBUS - Parma

Cibus si è svolta dal 7 al 10 maggio 2024 confermandosi uno dei principali eventi internazionali dedicato all'agroalimentare italiano con 3.000 espositori, 50 start-up ed oltre 60.000 visitatori. GranTerre ha incontrato clienti, fornitori e partner ospitandoli in uno stand di oltre 300 mq.



B2CHEESE - Bergamo

Il 25 e il 26 settembre si è svolta a Bergamo la fiera B2Cheese, l'unica fiera internazionale b2b dedicata esclusivamente al settore lattiero-caseario. Alla terza edizione del salone hanno partecipato oltre 140 aziende espositrici e buyer da tutto il mondo. GranTerre ha presenziato con uno stand in partnership con Barilla nello specifico con il brand Pavesi (utilizzato anche in alcune merende della linea Snack&Vai).



Le fiere internazionali

PLMA - Amsterdam

Il 28 e 29 maggio 2024 si è tenuto ad Amsterdam il PLMA, la principale fiera a marchio del distributore a cui il Gruppo GranTerre partecipa da oltre dieci anni. L'edizione del 2024 ha avuto un grande successo di presenze con 2.950 espositori provenienti da 73 Paesi e oltre 28.000 visitatori da 120 Paesi. Il team export GranTerre ha incontrato partner e clienti che hanno avuto l'opportunità di gustare le eccellenze di salumi e formaggi del Gruppo.



SUMMER FANCY FOOD - New York

GranTerre ha partecipato all'edizione 2024 di giugno con uno stand semplice ma dal sapore Made in Italy ad un appuntamento immancabile per le aziende italiane che esportano negli Stati Uniti.



SIAL - Parigi

Si è svolta dal 19 al 23 ottobre 2024 confermandosi una delle fiere alimentari in assoluto più importanti a livello globale, con e circa 7.500 espositori da 130 nazioni. GranTerre ha partecipato con uno stand di 160 mq nel padiglione del lattiero-caseario ed è stata l'occasione per incontrare nuovamente tutti i clienti internazionali.



Altri eventi commerciali

SALONE CARREFOUR - Milano

Il 25 e il 26 Settembre 2024 si è rinnovato l'appuntamento con il Salone Carrefour, giunto alla sua nona edizione. GranTerre ha partecipato con uno stand caratterizzato dai valori del Gruppo: territorio, persone, innovazione ed eccellenza. L'assortimento presentato ha ripercorso la storia del Gruppo, dai prodotti della tradizione fino alle innovazioni più recenti.



5.2 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

L'impegno di GranTerre è orientato a garantire prodotti eccellenti che si distinguono sul mercato per gusto e qualità, perché offrire ai clienti e ai consumatori finali i massimi standard di qualità e sicurezza alimentare rappresenta una delle principali priorità del Gruppo.

Tra la fine del 2023 e l'inizio del 2024 la Politica per la Qualità di Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre è stata aggiornata ed uniformata. La Politica di entrambe le società sottolinea, nelle premesse, come tradizione, innovazione, tecnologia, rispetto per l'ambiente, sostenibilità, sicurezza e professionalità dei propri collaboratori siano i pilastri su cui si fonda lo sviluppo del business, orientato alla soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei clienti e dei consumatori.

Per garantire adeguati standard di qualità e sicurezza alimentare il Gruppo ha diverse certificazioni volontarie di prodotto e processo³ e ha implementato un articolato e complesso sistema di controllo qualità in tutti gli stabilimenti, sotto il presidio degli uffici Controllo Qualità delle due aziende del Gruppo, che prevedono: audit sui fornitori, controlli e verifiche sull'intero processo produttivo e analisi di laboratorio su materie prime, processo produttivo e prodotto finito. Oltre ai controlli interni e agli audit a campione su fornitori e conferenti, le aziende del Gruppo sono sottoposte a numerosi audit da parte di clienti, enti di certificazione ed enti di controllo.

Per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti le aziende del Gruppo hanno svolto oltre 255 mila controlli analitici e sono inoltre stati effettuati nel 2024 controlli da enti ufficiali su 2.350 prodotti facenti parte delle diverse categorie merceologiche del Gruppo (1.903 nel 2023) che hanno rilevato l'assenza di non conformità gravi rispetto alla salute e sicurezza del cliente. Sempre in merito alla salute e sicurezza dei prodotti, per il triennio 2022-2024, il Gruppo non ha registrato non conformità con normative che abbiano comportato un avvertimento e nel 2024 non si sono verificate non conformità con i codici di auto-regolamentazione o non conformità con le normative che abbiano determinato un richiamo.

L'etichetta è lo strumento attraverso cui GranTerre comunica con trasparenza il proprio impegno per la qualità, accompagnando il consumatore in una scelta consapevole. GranTerre pone la massima importanza alla chiarezza delle informazioni al consumatore attraverso un'etichettatura chiara, trasparente ed esaustiva per tutti i prodotti a marchio, e collaborando con i clienti per garantire la stessa trasparenza anche per i prodotti private label. Nel rispetto delle normative vigenti, le confezioni dei prodotti del Gruppo includono informazioni sulla tracciabilità, l'origine delle materie prime, i valori nutrizionali e gli ingredienti, con particolare attenzione agli allergeni normati. L'attenzione alla chiarezza delle etichette è di fondamentale importanza per il Gruppo, che da sempre è impegnato nel garantire la massima trasparenza ai consumatori. Tutte le grafiche e i contenuti delle etichette vengono verificate e approvate dagli uffici competenti delle due aziende del Gruppo, mentre in fase di confezionamento viene verificata per ogni lotto la coerenza dell'etichetta rispetto al prodotto. Nel 2024 si sono verificati due episodi di non conformità con le normative relative all'etichettatura che hanno comportato un avviso⁴.

Nel triennio considerato, il Gruppo non ha registrato casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di comunicazioni di marketing, tra cui pubblicità, promozione e sponsorizzazioni.

³ Per i dettagli consultare la tabella in appendice.

⁴ I casi di non conformità sono rendicontati con riferimento al GRI 417-2 e non al GRI 416-2 perché relativi ad etichettatura, come previsto dallo Standard GRI al punto 2.1.2 del GRI 416-2.

SISTEMA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE DI CASEIFICI GRANTERRE

La qualità delle forme ricevute è principalmente certificata dai Consorzi delle DOP, che attestano le proprietà organolettiche e le caratteristiche tipiche dei prodotti di origine protetta. Inoltre, vengono condotte verifiche sulle operazioni di carico e scarico delle forme per garantire l'integrità dell'aspetto merceologico. Ulteriori analisi sono effettuate sulle proprietà organolettiche per valutare l'idoneità del prodotto alla lavorazione, insieme a controlli durante le fasi di lavorazione e semi-lavorazione delle forme. Tutti i controlli sono sintetizzati in un codice a barre apposto sul prodotto, che include anche le condizioni igienico-sanitarie del mezzo di trasporto utilizzato per il conferimento delle forme. Nell'ambito delle attività di controllo sulla materia prima della Direzione Qualità, Caseifici GranTerre pianifica annualmente attività di audit presso i caseifici conferenti (10 nel 2024).

SISTEMA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE DI SALUMIFICI GRANTERRE

Salumifici GranTerre svolge numerose analisi sulle materie prime e semilavorati, ambienti di produzione, imballaggi, e prodotto finito. Per lo svolgimento dei controlli l'azienda si avvale anche di un laboratorio interno accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025-2018 presso la sede di Modena. L'azienda è dotata di sale di affettamento di ultima generazione con accesso limitato e ricircolo forzato di aria superfiltrata in sovrappressione tra cui 12 linee dedicate ai salumi cotti, chiamate "camere bianche", in cui viene ridotta al minimo la contaminazione ambientale. Queste misure creano le condizioni ambientali necessarie per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi confezionati, ottenendo così una maggiore conservabilità.

I CONTROLLI INTERNI ED ESTERNI SU MATERIE PRIME E PRODUZIONE

	Audit su fornitori	Controlli analitici interni (autocontrollo)	Controlli DOP-IGP ⁵	Altri controlli esterni (ispezioni in stabilimento e audit di terza parte) ⁶
Caseifici GranTerre	10	179.770	900	60
Salumifici GranTerre	36	72.700	832	757

⁵ Il progetto di sorveglianza DOP riguarda le attività di controllo poste in essere dagli enti ufficiali incaricati dal ministero competente sul rispetto dei disciplinari di produzione.

⁶ Il riferimento è a: audit per certificazioni qualità e sicurezza alimentare, audit da clienti, ispezioni in stabilimento operati in particolare da servizio veterinario, NAS (Carabinieri Nucleo Anti-soffisticazione Sanità), ASL.

LA POLITICA PER LA QUALITÀ DI CASEIFICI GRANTERRE E SALUMIFICI GRANTERRE

Tra la fine del 2023 e l'inizio del 2024 la Politica per la Qualità di Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre è stata aggiornata ed uniformata. La Politica di entrambe le società sottolinea, nelle premesse, come tradizione, innovazione, tecnologia, rispetto per l'ambiente, sostenibilità, sicurezza e professionalità dei propri collaboratori siano i pilastri su cui si fonda lo sviluppo del business, orientato alla soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei clienti e dei consumatori. Partendo da questi presupposti, nella Politica per la qualità di ciascuna azienda si evidenzia l'impegno a:

- rispettare i requisiti di sicurezza alimentare e di tutela alimentare, di legalità e di qualità, nella realizzazione dei propri prodotti;
- garantire, per le proprie produzioni ed attività, standard qualitativi adeguati alle esigenze dei clienti e dei consumatori;
- impiegare, in riferimento alla salubrità delle produzioni, personale qualificato e motivato, consapevole del proprio ruolo nella catena delle responsabilità;
- armonizzare il proprio sviluppo con il rispetto per l'ambiente;
- contribuire alla crescita socio-economica del territorio in cui opera;
- prevenire i possibili rischi di natura igienico-sanitaria connessi con le proprie produzioni applicando la metodologia HACCP;
- tutelare la salute dei propri consumatori, anche le fasce più vulnerabili o a rischio, mediante informazioni complete sulle caratteristiche dei prodotti;
- applicare sistemi di gestione per la qualità che mirano a rispondere in modo coerente alle prescrizioni delle norme e degli standard internazionali volontari, scelti dall'azienda come propri riferimenti;
- predisporre documenti specifici nei quali siano stati definiti concretamente gli impegni e gli obiettivi assunti anche in relazione alle esigenze/aspettative dei clienti/consumatori;
- verificare periodicamente tali obiettivi per assicurarne nel tempo l'adeguatezza e l'efficacia;
- perseguire la sostenibilità, come precisa volontà di far crescere il Gruppo coniugando la capacità industriale e il saper fare della tradizione con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica tutelando l'ambiente e le risorse naturali, promuovendo una migliore qualità di vita e di lavoro delle persone, sostenendo le comunità e i territori di riferimento;
- rendere noto a tutti i dipendenti la Politica per la Qualità ed il Codice Etico, perché possano essere conosciuti, compresi e messi in pratica a tutti i livelli dell'organizzazione, determinando in tal senso il vettore principale per la creazione di un Sistema per lo sviluppo della cultura per la sicurezza alimentare (food safety culture) e della cultura per la qualità.

Certificazioni di qualità

Le certificazioni di cui Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre sono in possesso evidenziano la costante attenzione verso le tematiche di qualità e sicurezza. Le certificazioni BRC e/o IFS sono ottenute per tutti gli stabilimenti produttivi, mentre la base logistica ha la certificazione IFS Logistics e la certificazione per “Prodotto Biologico in transito”. Caseifici GranTerre ha ottenuto la certificazione di prodotto “Biologico” nei 3 stabilimenti.

LE CERTIFICAZIONI SULLA SICUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI GRANTERRE



BRC

È una delle certificazioni riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), e certifica che i prodotti del brand sono prodotti in accordo con gli standard di qualità e in compliance con dei requisiti minimi.



IFS Food

International Features Standard Food è una delle certificazioni riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), e certifica la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari e dei processi di produzione.



IFS LOGISTICS

IFS Logistics valuta la qualità e la sicurezza delle attività logistiche e comprende trasporto, stoccaggio, distribuzione, carico e scarico, e supporta l'azienda nel soddisfare le crescenti esigenze di trasparenza e tracciabilità.

**SCOPRI TUTTE LE CERTIFICAZIONI
DI QUALITÀ DEL GRUPPO**



5.3 L'APPROCCIO ALL'INNOVAZIONE

Per GranTerre proporre una gamma di prodotti ampia e di qualità, rispondente alle nuove esigenze di consumo, è un impegno verso i consumatori che si traduce in una continua attenzione al miglioramento e all'innovazione, pur nel rispetto delle ricette tradizionali. Con l'obiettivo di rendere accessibili a un pubblico ampio alimenti nutrienti e di qualità, GranTerre lavora allo sviluppo di nuovi prodotti innovativi da affiancare a salumi e formaggio DOP e IGP. Tra le proposte innovative che GranTerre offre sul mercato - rispondendo così ai bisogni diversificati dei consumatori - vi sono merende per bambini, snack, piatti pronti e salumi a ridotto contenuto di sale e grassi, fino alle soluzioni per sportivi.

Il lavoro di innovazione e sviluppo viene approcciato valorizzando competenze interne e sinergie tra ricerca & sviluppo, direzione industriale, marketing, sostenibilità, ma anche attivando collaborazioni e partnership con clienti e fornitori strategici e altamente specializzati e con università, esperti e istituti di ricerca con i quali collabora per studiare, progettare, realizzare e testare nuovi prodotti e ricette e soluzioni all'avanguardia anche nel packaging.

Le direttrici su cui si declina l'attività di R&S del Gruppo sono quattro: ottimizzazione dei prodotti, innovazione di prodotto, innovazione nel packaging e innovazione di processo.

LE DIRETTRICI DELL'ATTIVITÀ DI R&S GRANTERRE

OTTIMIZZAZIONE DEI PRODOTTI	INNOVAZIONE DI PRODOTTO	INNOVAZIONE NEL PACKAGING	INNOVAZIONE DI PROCESSO
Migliori ricette nel rispetto delle tradizioni e con elevati standard di qualità	Ricerca & Sviluppo e lancio sul mercato di prodotti innovativi, capaci di rispondere al meglio alle nuove tendenze e a nuove e più specifiche esigenze dei consumatori, allargando sempre più l'offerta del Gruppo	Ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica e del design caratterizzano la ricerca del Gruppo sul packaging primario (di vendita), il packaging secondario (multiplo) e il packaging terziario (per il trasporto)	L'innovazione nei processi produttivi e nei metodi di produzione permette di ottenere prodotti di qualità e sicuri, con una riduzione dei costi produttivi unitari e un aumento della produttività

LA DIREZIONE R&S GRANTERRE

La Direzione Ricerca & Sviluppo di Gruppo è suddivisa in due ambiti di competenza, salumi e formaggi, che collaborano sinergicamente con la Direzione Qualità. In Salumifici GranTerre, l'attività di R&S sui prodotti è segmentata in due parti: una focalizzata sui prodotti tradizionali e l'altra sui prodotti a libero servizio e innovativi. Inoltre, la cucina sperimentale interna supporta i processi di R&S. Fa inoltre capo alla Direzione R&S l'area dedicata al packaging, trasversale al Gruppo, che lavora in sinergia con qualità e acquisti. Complessivamente lavorano nella Direzione R&S tredici persone nelle diverse aree progettuali e due persone fanno riferimento sia a R&S che al dipartimento Qualità garantendo la massima collaborazione tra i reparti⁷.



⁷ Il numero totale di persone nel Gruppo GranTerre dedicate a R&S sono 14 Full Time Equivalent (FTE).

Nello sviluppo dei prodotti dei marchi GranTerre il punto di partenza sono l'analisi delle preferenze dei consumatori e i trend di mercato: l'obiettivo è quello di rispondere alle esigenze e ai nuovi bisogni di tutte le tipologie di consumatori potenziali. I prototipi vengono sviluppati nella cucina sperimentale interna o attraverso dei test pilota in produzione o in partnership con fornitori, e vengono poi valutati attraverso i Product Development Meeting: un gruppo di lavoro in cui la Direzione R&S si confronta e discute le proposte con i rappresentanti apicali delle Direzioni commerciale, industriale, marketing, alla presenza anche dell'Amministratore Delegato. Il Consigliere Delegato alla sostenibilità e la CSR & Sustainability manager partecipano ai lavori contribuendo ad integrare le priorità di sostenibilità nelle scelte di innovazione nei prodotti del Gruppo.

Sui prodotti a marchio del distributore, l'ispirazione per innovare le referenze arriva direttamente dai clienti, con i quali le aziende del Gruppo collaborano in modo sinergico e proattivo. Un'attenzione particolare è rivolta anche allo sviluppo di linee di prodotti destinate ai mercati internazionali: l'obiettivo è esportare il know-how e la qualità del Made in Italy, adattando i nostri prodotti il più possibile alle diverse esigenze di consumo a livello globale, per rispondere efficacemente agli stimoli dei nostri clienti e consumatori.

5.3.1 L'ATTIVITÀ DI R&S

Nel 2024, in continuità con gli anni precedenti, l'attività di R&S si è concentrata sull'allargamento della gamma dei prodotti tradizionali, sullo sviluppo dei prodotti innovativi e sul miglioramento o l'ottimizzazione della tecnologia.

Si evidenziano in particolare tre aree di lavoro su cui si è concentrata l'attività di ricerca di Salumifici GranTerre:

- Riduzione nitrati/nitriti: è stato completato l'adeguamento al nuovo Regolamento (UE) 2023/2108 che rivede i limiti di utilizzo e residuo dei nitriti e dei nitrati, in vigore dal 2025.
- Eliminazione conservanti: dopo lo sviluppo e la validazione di una referenza di speck e una di salame senza conservanti⁸ nel 2023, è stata completata anche la realizzazione di un prosciutto cotto e di una mortadella senza l'utilizzo di nitrito di sodio. Per queste referenze l'azienda è in attesa di una validazione tramite challenge test effettuata da un organo ufficiale.
- Sviluppo di un progetto per l'utilizzo di batteriostatici per il miglioramento della shelf life e inibizione dei patogeni su prodotti cotti affettati.

Le attività di R&S di Caseifici GranTerre si concentrano in particolare sullo sviluppo di nuovi prodotti - come merende o secondi piatti pronti - a base formaggio o con formaggio - su nuovi formati e soluzioni di packaging per i formaggi DOP, dove i disciplinari di produzione non permettono modifiche ai prodotti.

I PROGETTI DI PRODOTTO E LE CAMPIONATURE NEL 2024

GranTerre ha sempre prestato grande attenzione alle necessità dei consumatori e si impegna attivamente a rispondere in modo proattivo ed efficace alle richieste del mercato. Per questo motivo, ogni anno si dedicano risorse significative per lo sviluppo di nuovi prodotti, ricette, packaging, e relative campionature.

SALUMIFICI GRANTERRE

90 progetti di prodotto aperti

1366 campionature di prodotto

CASEIFICI GRANTERRE

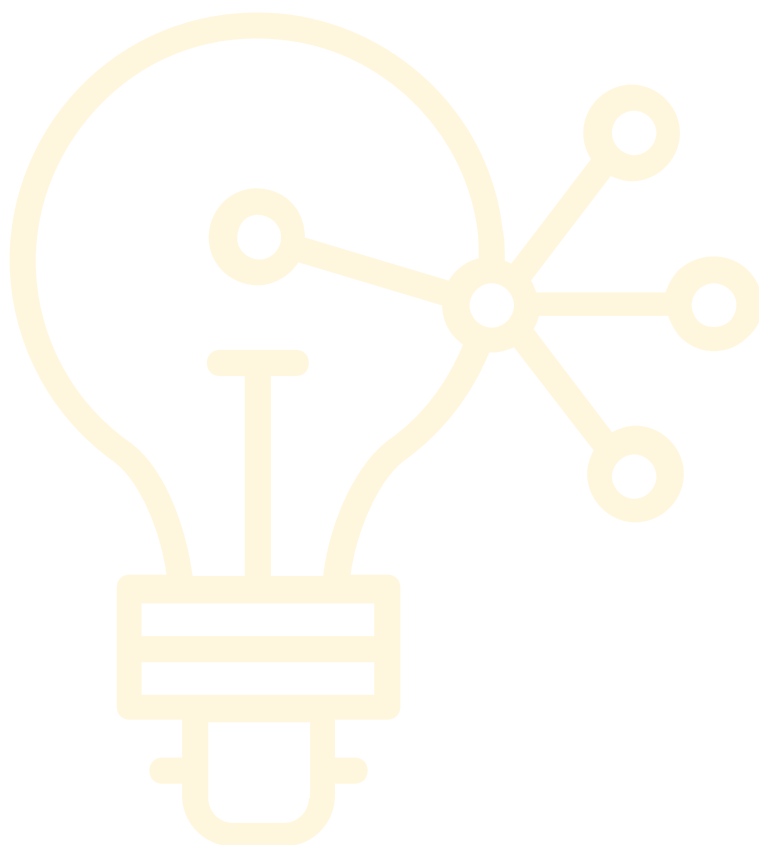
179 progetti di prodotto aperti

121 campionature di prodotto

⁸ I conservanti sono additivi alimentari che svolgono un ruolo importante nel rendere gli alimenti più durevoli. In particolare, i conservanti aiutano a controllare e prevenire il deterioramento degli alimenti, fornendo protezione contro il deterioramento da microrganismi (ad es. batteri, lieviti, muffe), il botulino e altri organismi che possono provocare intossicazioni alimentari (funzione antimicrobica).

Collaborazioni con Università, Centri di Ricerca ed Istituti

Nel corso degli anni, la R&S di Gruppo ha avviato numerose collaborazioni con Università, Centri di ricerca ed Istituti del territorio. In particolare, nel 2024 Caseifici GranTerre ha avviato un progetto con l'Università di Parma per la Caratterizzazione della frazione volatile di siero di latte ottenuto durante la produzione di formaggi. Salumifici GranTerre ha avviato anche collaborazioni con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini" e con la Stazione Sperimentale dell'Industria e delle Conserve di Parma (SSICA) con challenge test e validazioni di processo su prodotti nuovi (fra cui i prodotti senza nitriti), e studi per il miglioramento della stabilizzazione di prodotti esistenti. Il Gruppo intrattiene continui rapporti e tavoli di confronto con il CONAI, il Consorzio Nazionale Imballaggi, sull'ambito dell'etichettatura e della valutazione di riciclabilità dei packaging. A supporto dell'impegno per lo sviluppo di packaging sostenibili, GranTerre è socio dell'Istituto Italiano di Imballaggio. Nell'ambito del miglioramento della riciclabilità dei packaging, la Direzione R&S si confronta e richiede analisi di supporto a laboratori specifici di analisi dei materiali. GranTerre è inoltre tra i soci fondatori di FOOD-ER un importante progetto per l'alta formazione e la ricerca nel settore agroalimentare, volto a migliorare l'attrattività e l'internazionalizzazione della Food Valley Emilia-Romagna, che si propone di promuovere l'innovazione nel settore agroalimentare dell'Emilia-Romagna⁹.



⁹ Per approfondimenti si rimanda al Capitolo 3 - Le nostre persone

I NUOVI PRODOTTI GRANTERRE

Nel 2024 GranTerre ha lanciato sul mercato diversi nuovi prodotti frutto di un importante lavoro di innovazione e ricerca che ha coinvolto le direzioni R&S, commerciale e marketing, industriale:

RISO AL SALTO TENERONI: la novità per il family brand GranTerre

L'ultima novità 2024 in casa Teneroni vede come protagonista un ingrediente inedito, nutriente e senza glutine: il riso. Il Riso al Salto Teneroni è un piatto pronto facile da cucinare, nuovo e al contempo tradizionale, lanciato sul mercato con due ricette con ingredienti selezionati: una più semplice e autentica con Pomodoro e Parmigiano Reggiano e l'altra più prelibata con Speck, Asparagi e Zafferano. Il packaging è composto, come tutta la gamma Teneroni da una vaschetta realizzata per il 44% di plastica riciclata e dalla pellicola riciclabile nella carta. Il Riso al Salto Teneroni si aggiunge alle due novità Teneroni 2023: i Bocconcini di pollo e il Tortino di patate.



BURGER PARMAREGGIO: tradizione, gusto e genuinità

I Burger Parmareggio sono una proposta innovativa che unisce naturalità e tradizione, gusto e genuinità, praticità ed equilibrio, capace di coniugare benessere e del gusto. Disponibili nelle varianti Spinaci e Melanzane e Pomodoro, i nuovi burger sono preparati con ingredienti di qualità: scamorza dolce, patate, mozzarella e il 5% di Parmigiano Reggiano. Una ricetta esclusiva appositamente studiata per esaltare in modo naturale il gusto delle verdure che caratterizzano le singole proposte, per sperimentare nuovi sapori, soddisfare i nuovi trend e conquistare nuovi consumatori. Sono inoltre senza glutine e ricchi in proteine. La confezione ha una pellicola in carta riciclabile, certificata FSC e la vaschetta è realizzata per il 44% con plastica riciclata.



L'ABC DELLA MERENDA CON SNACK MORBIDO AL FORMAGGIO

L'ABC della merenda con Snack morbido al formaggio è la novità della gamma L'ABC Parmareggio da settembre 2024. Il nuovo kit è composto da un morbido snack al formaggio con Parmigiano Reggiano, grissini e tè al limone. Lo Snack al formaggio, realizzato con un'esclusiva ricetta che unisce il latte al 15% di Parmigiano Reggiano, ha un gusto dolce e delicato. L'astuccio esterno inoltre conferma il nostro impegno verso l'ambiente: la confezione è realizzata in carta certificata FSC®, a sostegno della gestione responsabile delle foreste.



L'ASIAGO STAGIONATO SNACK

Da ottobre 2024 la gamma dei prodotti GranTerre - Caseifici Italiani Agriform si allarga e accoglie un nuovo arrivato: Asiago Stagionato Snack. Una confezione con cinque snack da 20g di Asiago Stagionato minimo 3 mesi, confezionati singolarmente per garantire qualità e freschezza anche fuori dal frigo fino a 4 ore. Una novità 100% naturale, senza conservanti, ricca in calcio e proteine.



GRATED CHEESE & TRUFFLE: LA GRANDE NOVITÀ PARMAREGGIO PER IL MERCATO ESTERO

Con il brand Parmareggio da settembre 2024 è stata lanciata una importante novità che va ad arricchire la gamma dei Grattugiati di Parmigiano Reggiano per il mercato estero: il Grated Cheese & Truffle, realizzato con Parmigiano Reggiano DOP e tartufo nero estivo. Il Grattugiato Parmareggio con Tartufo è ideale e già pronto per essere utilizzato come condimento o come ingrediente speciale nelle ricette, utilizzandolo direttamente al termine della ricettazione o per arricchire i prodotti cotti in forno ed è confezionato in una vaschetta con coperchio richiudibile, perfetta per preservare tutti gli aromi e i sapori.



I PRODOTTI GRANTERRE PREMIATI PER INNOVAZIONE E QUALITÀ

I RICONOSCIMENTI AL TORTINO TENERONI E ALLA CAMPAGNA DI LANCIO



Nel 2024 GranTerre ha ricevuto il premio Miglior Prodotto Food 2024 nella categoria Piatti Pronti con il Tortino Teneroni. Il premio è stato un riconoscimento all'innovazione e alla qualità: Il Tortino Teneroni si distingue per la sua ricetta unica e originale, per essere un prodotto pratico e veloce da preparare, realizzato con ingredienti di alta qualità. Nello stesso periodo la campagna di lancio del prodotto - realizzata in collaborazione con ShopFully - ha vinto il contest "Best Drive to Store Campaign", per la capacità di valorizzare l'innovazione del prodotto e l'esperienza di acquisto. Due premi che confermano la leadership di GranTerre nel settore: da un lato confermando la vocazione di un'azienda che si impegna costantemente per offrire ai propri clienti prodotti di alta qualità, innovativi e in linea con le esigenze del mercato, dall'altro valorizzando la proficua collaborazione con ShopFully che ha permesso di creare una campagna di successo.



IL BURRO PARMAREGGIO E LO ZAMPONE CASA MODENA PREMIATI DA GAMBERO ROSSO

Il Burro Parmareggio e lo Zampone Casa Modena sono stati premiati tra le migliori produzioni agroalimentari italiane durante l'evento di presentazione della guida Top Italian Food 2024, che si è tenuto a Roma il 18 dicembre 2024. La Guida Top Italian Food è il risultato di una ricerca, in diversi settori, volta a scoprire le aziende che attraverso la loro filiera e i loro prodotti offrono eccellenza e qualità, riuscendo a mantenere viva la comunicazione tra tradizione e innovazione. L'obiettivo primario della Guida è la promozione del Made in Italy non solo in Italia ma soprattutto all'estero.

Sono state premiate le caratteristiche del Burro Parmareggio, un burro da panne di affioramento dei caseifici emiliani, ottenuto dalla lavorazione del Parmigiano, e la qualità dello Zampone Casa Modena, prodotto utilizzando solo ingredienti di prima scelta secondo una ricetta che si tramanda da secoli: la carne di maiale, selezionata tra i tagli migliori, viene macinata e insaporita con sale, pepe e spezie.

GRANTERRE VINCE IL PREMIO AWARD COMMITMENT REATON

A febbraio 2024 REATON, storico e importante distributore nelle repubbliche baltiche, ha premiato il Gruppo GranTerre come miglior fornitore 2023. Salumifici GranTerre nel corso del 2023 ha sviluppato un'importante crescita a volume ed ha favorito l'inserimento di Caseifici GranTerre che, nel solo primo anno di fornitura, ha raggiunto altrettanto ottimi risultati.

FORMAGGI&CONSUMI AWARDS 2024

Caseifici GranTerre si è aggiudicata importanti riconoscimenti ai Formaggi&Consumi Awards, i premi dell'eccellenza assegnati dal retail per valorizzare l'impegno delle aziende del settore che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione. La cerimonia di consegna degli awards si è tenuta in occasione di Cibus 2024 e a Caseifici GranTerre sono stati assegnati tre riconoscimenti:

- *miglior campagna di comunicazione per la valorizzazione del prodotto tipico*, per la collaborazione del brand Parmareggio con La Piadineria, iniziata a giugno 2023.
- *miglior iniziativa sostenibile in ambito produttivo*, per il riconoscimento ottenuto dal Gruppo GranTerre nell'ambito del Bando CONAI 2023 per le soluzioni di packaging più innovative. Per il brand Parmareggio l'innovazione ha riguardato lo Snack Parmigiano Reggiano 17g per l'eliminazione dell'alluminio e la riduzione della tara e i Petali di Parmigiano Reggiano 100g per la riduzione dello spessore della vaschetta e l'aumento della quota di riciclato.
- *miglior iniziativa charity*, con la confezione solidale Parmareggio realizzata per il Natale 2023 per dare un aiuto concreto ad ADMO, Associazione Donatori Midollo Osseo.

PARMAREGGIO AL QUINTO POSTO TRA I MARCHI PREFERITI NEL LARGO CONSUMO SECONDO GFK

Secondo la classifica 2024 del Consumer Panel Services (CPS) GFK del Gruppo YouGov, Parmareggio si è posizionato al 5° posto tra i marchi preferiti nel largo consumo a livello nazionale nel settore "Dairy" (latticini), con una crescita di rank di +1. Parmareggio ha inoltre raggiunto il 19° posto tra i marchi preferiti nel largo consumo a livello nazionale, con una crescita di rank di +3.

WORLD CHEESE AWARDS 2024

La 36° edizione dei World Cheese Awards, la più importante competizione internazionale dedicata ai formaggi, si è tenuta a novembre 2024 in Portogallo. L'evento, che riunisce produttori, rivenditori, acquirenti ed esperti gastronomi di tutto il mondo, ha visto la partecipazione di 4.786 formaggi provenienti da 47 Paesi, selezionati da una giuria composta da 240 professionisti del settore. Caseifici GranTerre che si è aggiudicata 16 medaglie, di cui 1 Medaglia Super Gold, 2 Medaglie Gold, 5 Medaglie Silver e 8 Medaglie Bronze.



IL MASCARPONE GRANTERRE PREMIATO DALL'ACCADEMIA DEL TIRAMISÙ

L'Accademia del Tiramisù ha premiato il Mascarpone GranTerre come miglior mascarpone per la ricetta originale del tiramisù, raccomandandolo ufficialmente a chi desidera preparare un tiramisù seguendo la ricetta tradizionale per garantire un risultato delizioso e autentico. L'associazione, fondata nel 2011, si dedica alla divulgazione delle vere origini geografiche e degli ingredienti autentici della ricetta tradizionale del Tiramisù.





La filiera lattiero – casearia e la catena di fornitura

6



Aree d'impegno

Promuoviamo l'adozione di comportamenti responsabili nelle pratiche di approvvigionamento e lungo la catena di fornitura

Sosteniamo lo sviluppo della nostra filiera lattiero-casearia valorizzando gli aspetti connessi alla sostenibilità

Temi materiali



Gestione della catena di fornitura e della filiera



Benessere animale

Valori cooperativi



AUTO-AIUTO



RESPONSABILITÀ



DEMOCRAZIA



UGUAGLIANZA



TRASPARENZA E COLLABORAZIONE



ONESTÀ

SDGs



Gli approvvigionamenti GranTerre

Gli approvvigionamenti di Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre hanno delle specificità legate alle materie prime food (in particolare formaggio e carne), mentre gli acquisti dei materiali sussidiari e dei servizi (ad esempio materiali per il packaging, servizi logistici, tecnologia, attrezzature professionali e tecniche) sono gestiti centralmente a livello di Gruppo.

Il parco fornitori è molto articolato e complesso, caratterizzato, al tempo stesso, da relazioni forti e strutturate con fornitori storici e Soci della filiera lattiero-casearia e nuove collaborazioni orientate all'innovazione di prodotto e processo: per GranTerre è fondamentale costruire e mantenere una rete di fornitori specializzati attraverso cui avere accesso a materie prime di qualità e a servizi adeguati alle articolate necessità produttive e organizzative.

Nel Piano di Sostenibilità GranTerre la promozione della sostenibilità nella catena di fornitura e lungo la filiera lattiero-casearia trova spazio in un pilastro dedicato. GranTerre sta portando avanti progetti specifici per la filiera lattiero-casearia da un lato e per la catena di fornitura dall'altro, ma in entrambi i casi l'obiettivo è quello di promuovere una sempre maggiore trasparenza e la convergenza verso obiettivi comuni di sostenibilità che possano portare a benefici a tutti i livelli lungo la filiera agroalimentare.

I processi di acquisto sono fondati su comportamenti pre-contrattuali e contrattuali di reciproca lealtà, trasparenza e collaborazione e sono improntati alla ricerca del massimo valore per il Gruppo e i suoi clienti e alla concessione delle pari opportunità per ogni fornitore. Con questo obiettivo GranTerre ha provveduto, nel 2023, a diffondere il Codice Etico verso tutti i suoi fornitori e ad inserire nei contratti di acquisto clausole finalizzate a prevenire la commissione, anche tentata, dei comportamenti sanzionati dal disposto del D.Lgs n. 231/2001.

Con la filiera lattiero-casearia è stato attivato un tavolo di lavoro partecipato direttamente dai Soci, con l'obiettivo di definire una serie di obiettivi comuni sul fronte ambientale e sociale. Il progetto che riguarda la catena di fornitura si è invece sviluppato attraverso un primo esercizio di misurazione delle performance ESG grazie alla somministrazione di un questionario ad un campione di fornitori strategici. Nel corso del 2025 i due progetti saranno ulteriormente sviluppati per raggiungere gli obiettivi definiti dal Piano di Sostenibilità 2025-2027, tenendo conto anche degli sviluppi normativi che potranno avere un impatto sul percorso, in particolare la Corporate Sustainability Reporting Directive e la Corporate Sustainability Due Diligence Directive, attualmente al centro di un processo di aggiornamento¹.

¹ Il 26 febbraio 2025 la Commissione europea ha annunciato l'adozione di un nuovo pacchetto c.d. "Omnibus" di proposte legislative per una semplificazione di vasta portata su ambiti legislativi collegati tra loro, in particolare nei settori della rendicontazione di sostenibilità, della due diligence ai fini della sostenibilità, della tassonomia dell'UE e del meccanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere (CBAM) e dei programmi di investimento europei.

6.1 PRESIDIO E GESTIONE DELLA CATENA DI FORNITURA

La collaborazione con fornitori qualificati è descritta nel Codice Etico GranTerre come un obiettivo prioritario per il miglioramento continuo nello sviluppo e nella garanzia di qualità dei prodotti. A tutti i fornitori è richiesto il necessario rispetto di specifici standard di qualità e sicurezza alimentare, cui si affianca il rispetto dell'eticità, della correttezza commerciale e della legalità. Allo stato attuale non sono in essere processi di selezione o valutazione dei fornitori basati su criteri ambientali e sociali: la selezione dei fornitori avviene sulla base di valutazioni sulla professionalità, onorabilità, competitività, qualità, correttezza, reputazione, sulle competenze e sul prezzo, eseguite dalle funzioni aziendali di ciascuna Società del Gruppo.

I fornitori del Gruppo devono assicurare ai propri dipendenti, nel rispetto del Codice Etico GranTerre, condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle convenzioni internazionali e delle leggi vigenti. In particolare, il Codice Etico specifica che:

- è assolutamente vietato e considerato inaccettabile l'utilizzo del lavoro minorile e l'età dei lavoratori addetti alla produzione non può essere inferiore all'età minima legale ammessa in ciascun Paese;
- lo sfruttamento del lavoro, l'utilizzo di lavoro forzato, di abusi fisici o psichici o di punizioni corporali sono considerati assolutamente inaccettabili e comporteranno l'interruzione immediata di ogni e qualsivoglia rapporto tra il fornitore e il Gruppo;
- la retribuzione e i benefici dei lavoratori utilizzati dai fornitori devono essere conformi alle normative locali, alle leggi e allineati a quanto previsto dalle convenzioni internazionali in materia;
- i fornitori devono garantire che ogni forma di produzione sia effettuata mediante processi di lavorazione che tutelino la salute dei lavoratori in modo appropriato e adeguato ai processi produttivi realizzati.

Come specificato nel Codice Etico - nel caso in cui il fornitore, durante lo svolgimento delle proprie attività, adotti comportamenti non in linea con i principi generali del Codice Etico, il Gruppo è legittimato a prendere opportuni provvedimenti fino a precludere eventuali altre occasioni di collaborazione.

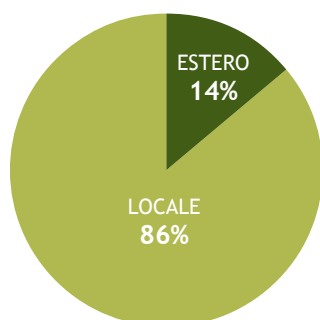
Nel suo percorso di integrazione strategica della sostenibilità, GranTerre si pone l'obiettivo di focalizzare sempre di più le proprie scelte di acquisto verso fornitori responsabili con i quali poter sviluppare programmi di miglioramento in ottica ambientale e sociale. Il punto di partenza è stato, nel 2023, l'implementazione di un percorso di qualifica di un campione di fornitori strategici secondo criteri ESG che ha fornito alcune evidenze utili a definire, nel 2024, gli step successivi, in primis un gruppo di lavoro interfunzione per lavorare al progetto. Nell'aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2025-2027 sono state recepite le esigenze di maggiore e migliore presidio dei rischi di sostenibilità lungo la catena di fornitura con riferimento all'impegno di definire un progetto per il monitoraggio ESG (ambientale, sociale e di governance) in ottica risk based che permetta anche la raccolta dei dati necessari per la compliance rispetto alle recenti normative europee sulla rendicontazione di sostenibilità (CSRD) e la due diligence nella catena di fornitura (CSDDD).

Per garantire il rispetto degli standard di qualità richiesti viene svolta dalla Direzione Qualità una attività di monitoraggio periodico delle prestazioni dei fornitori e del mantenimento dei requisiti di qualificazione: nel 2024 sono stati 46 gli audit sul campo a fornitori svolti dagli uffici qualità delle aziende del Gruppo per la verifica dei requisiti dichiarati (36 da Salumifici GranTerre, 10 da Caseifici GranTerre, che ha un numero molto più limitato di fornitori esterni alla filiera). Considerando gli acquisti complessivi effettuati dalle società del Gruppo nel 2024, in Italia e nel resto del mondo, emerge come l'86% della spesa sia stata destinata a fornitori locali². Il dato è sostanzialmente in linea rispetto al 2023 (85%). A livello di area geografica, per l'Italia l'ammontare è stato pari all'86%, mentre per le società estere del Gruppo il valore del procurato locale si attesta al 99% della spesa totale verso i fornitori³. Con riferimento alla fornitura di materia prima per le produzioni di Salumifici GranTerre, nel 2024 gli acquisti sono stati per il 21,39 % di carne nazionale, per il 78,53 % di origine UE e lo 0,08 % extra UE, in linea con l'anno precedente. L'analisi del profilo di sostenibilità dei principali fornitori di materia prima carne - che GranTerre monitora costantemente - evidenzia come negli ultimi anni siano stati intrapresi importanti percorsi di sviluppo del profilo di sostenibilità, sia con riferimento a processi di rendicontazione più strutturati, sia per quanto riguarda le progettualità specifiche dal punto di vista ambientale e sociale.

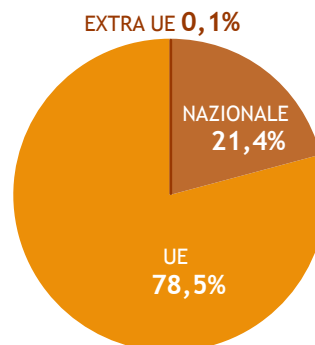
² Il fornitore è considerato locale quando ha sede fiscale nello stesso Paese dell'azienda che compie l'acquisto. Per Salumifici GranTerre, Caseifici GranTerre e Logistica GranTerre sono quindi considerati fornitori locali quelli aventi partita iva italiana (rif. GRI 204-1: Proporzioni della spesa effettuata a favore di fornitori locali).

³ Il dato delle sedi estere non influisce in maniera significativa sulla percentuale complessiva a causa dei minori volumi (rif. GRI 204-1: Proporzioni della spesa effettuata a favore di fornitori locali). Si rimanda all'appendice per i dati di dettaglio.

GRI 204-1: PROPORZIONE DELLA SPESA EFFETTUATA A FAVORE DI FORNITORI LOCALI, 2024



PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA CARNE, 2024



GranTerre entra in OPAS Alimentare

A inizio 2025 GranTerre è entrata con una partecipazione societaria in Opas Alimentare Srl, il maggiore player italiano integrato nel settore della macellazione suina italiana di qualità. Opas Alimentare è promossa e partecipata con una quota significativa da Opas Società Cooperativa, organizzazione di allevatori di suini, e coinvolge - oltre a GranTerre - Gruppo Beretta, Progeo, ed Ingra Brozzi, Labunat. La società ha un potenziale di oltre 450 milioni di fatturato annuo e oltre un milione di capi suini processati nel circuito DOP dei prosciutti di Parma e San Daniele. In un contesto segnato dalla diminuzione del patrimonio suinicolo nazionale diventa strategico sviluppare un progetto di integrazione verticale della filiera suinicola partecipato da diversi attori, leader del settore, con prodotti a base di carne controllati e certificati nell'intero processo, che va dalla stalla alla tavola: uno strumento di valorizzazione del lavoro e dell'expertise di chi alleva e macella suini nazionali con chi trasforma la carne attraverso i prodotti della migliore tradizione salumiera italiana.

Eccellenze del territorio: qualità, sostenibilità e tradizione

GranTerre ha nel suo paniere alcuni tra i più noti prodotti DOP e IGP della salumeria italiana, tra cui spiccano i prosciutti e lo speck. I prosciutti con le certificazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta) e lo speck Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono tutelati e regolamentati da specifici disciplinari che ne garantiscono la qualità, l'autenticità, la provenienza e il rispetto di pratiche di produzione tradizionali. Il Crudo di Parma e il San Daniele sono tra le DOP di prosciutto più diffuse e apprezzate dai consumatori, mentre lo Speck Alto Adige IGP è l'eccellenza della produzione alto atesina.

CRUDO DI PARMA: FILIERA NAZIONALE PER IL PROSCIUTTO DOLCE

Il Prosciutto di Parma viene prodotto nella parte est della provincia di Parma, in particolare nella zona di Langhirano, dove anche Salumifici GranTerre produce il Prosciutto Crudo di Parma DOP. Le fasi di allevamento e ingrasso degli animali sono regolate e garantite dal Consorzio di tutela. Per il Prosciutto di Parma viene utilizzato un maiale nato e allevato in 10 regioni del Centro-Nord Italia, esclusivamente di razza Large White Landrace e Duroc, alimentato con cibi di qualità (granoturco, orzo, siero derivato dalla produzione del Parmigiano), di oltre 9 mesi di età. Solo in presenza di questi requisiti, certificati dalla documentazione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere introdotto nel circuito del Parma. La salatura è accompagnata da un breve periodo di riposo in celle frigorifere e seguita dal cospargimento di un grasso pregiato, che prende il nome di sugna, ricavata dal maiale. Questo garantisce una lenta asciugatura, che permette di stagionare la coscia per lungo tempo (minimo 12 mesi), aggiungendo poco sale: per questo viene chiamato "prosciutto dolce", per la bassa quantità di sale durante la lavorazione⁴.

⁴ Fonte: Consorzio del Prosciutto di Parma, www.prosciuttodiparma.com.

IL CRUDO DI SAN DANIELE: TERRITORIO E TRADIZIONE⁵

Dal 1996 il prosciutto di San Daniele è riconosciuto dall'Unione europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta. Il Prosciutto di San Daniele nasce dalle mani esperte di pochi mastri prosciuttai, e ogni prosciutto è il risultato di una lavorazione artigianale che avviene nel rispetto di una tradizione tramandata da secoli attraverso le famiglie e le generazioni. La materia prima del prosciutto San Daniele DOP è interamente prodotta e lavorata in Italia, in un'area geografica limitata. L'intera filiera produttiva si trova in dieci regioni del nord e del centro Italia, elencate nel Disciplinare di Produzione, in cui vengono allevati e selezionati i maiali utilizzati per la produzione, tutti provenienti da razze italiane. Ogni coscia è ottenuta da capi scelti di razza pesante Large White, Landrace e Duroc italiana, selezionate dagli operatori specializzati dei prosciuttifici sandanielesi per essere avviate alla produzione. Alle cosce selezionate e avviate alla lavorazione viene aggiunto il secondo ingrediente, il sale marino a secco. Anche in questo caso si tratta di una materia prima italiana, proveniente dall'area centro-meridionale dell'Italia. Dopo essere stata cosparsa di sale, ogni coscia viene lasciata riposare ad una temperatura compresa tra gli 0°C e i 3°C per un numero di giorni corrispondente ai chilogrammi del suo peso. In questa fase, il prosciutto inizia a rilasciare umidità e, quindi, a disidratarsi. Passaggio successivo è la pressatura, che permette al sale di penetrare all'interno della carne e aromatizzare tutto il prosciutto. In conformità con l'ultimo Disciplinare di Produzione emanato, la quantità di sale utilizzata è stata diminuita, così da ridurre anche l'impatto ambientale del ciclo produttivo del San Daniele. Il San Daniele DOP è fatto solo con cosce di suino italiano e sale marino, che funge anche da unico conservante.

Nel 2024 Salumifici GranTerre ha partecipato attivamente al percorso di sostenibilità promosso dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele.

SPECK ALTO ADIGE IGP: UNA STORIA DI TERRITORIO E QUALITÀ

Salumifici GranTerre oggi è il più grande produttore di speck dell'Alto Adige IGP, con il marchio Senfter, nato in Val Pusteria, a San Candido, dove ancora oggi vengono prodotti speck di altissima qualità con la stessa cura e la stessa dedizione di quasi due secoli fa, seguendo antiche tecniche di lavorazione delle carni e le tradizioni del territorio, secondo un preciso disciplinare. Numerosi fattori concorrono a far diventare lo speck una vera specialità: dall'alimentazione dei suini, alla macellazione e stagionatura della carne. Per lo Speck Alto Adige IGP vengono utilizzate soltanto cosce suine magre, sode e provenienti da allevamenti consoni alla specie. Le cosce vengono selezionate in base a rigorosi criteri di qualità e tagliate secondo metodi tradizionali. Anche le condizioni di trasporto della carne utilizzata come materia prima devono rispettare un rigoroso regolamento. Per la produzione di Speck Alto Adige IGP la lavorazione avviene esclusivamente a partire da cosce suine che sono state macellate in conformità con i controlli previsti: solo così si garantiscono gli elevati standard di qualità della produzione e il sapore specifico dello Speck Alto Adige. Le cosce vengono marchiate con un timbro indelebile che riporta la data d'inizio della produzione, che è il punto di riferimento per successivi controlli e come prova della stagionatura. Inoltre, la marchiatura consente al consumatore finale la tracciabilità del prodotto e assicura che lo Speck Alto Adige IGP sia di alta qualità e che la produzione sia stata controllata severamente. Proprio per garantire la qualità e l'autenticità dello Speck Alto Adige, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige - in cui Salumifici GranTerre siede tra i membri del consiglio direttivo - ha sviluppato in collaborazione con l'Istituto indipendente IFCQ Certificazioni (Istituto Friulano Controllo Qualità), un sistema di controlli che verifica il rispetto di tutti i criteri di qualità in ogni fase della lavorazione dello speck: dalla selezione della carne, fino al prodotto finito.

Nel 2024 Salumifici GranTerre ha partecipato attivamente al percorso per il primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Speck Alto Adige IGP.



⁵ Fonte: Consorzio del Prosciutto di San Daniele, www.prosciuttosandaniele.it.

6.2 SVILUPPO E MONITORAGGIO DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

La filiera cooperativa GranTerre

La filiera cooperativa lattiero-casearia GranTerre rappresenta un modello di produzione integrato e tradizionale che preserva e tramanda l'eccellenza, la qualità e l'autenticità del formaggio, promuove un rapporto cooperativo di filiera basato su democrazia, crescita sinergica e valorizzazione dei Soci e valorizza territori e persone.

Nel suo complesso, la filiera cooperativa lattiero-casearia di Caseifici GranTerre, associa alcuni tra i più importanti caseifici emiliani e veneti - e grazie alla partnership con CAO⁶ anche sardi - e circa 2000 aziende agricole che fanno capo ai caseifici Soci di Consorzio Granterre e Agriform. Caseifici GranTerre - attore industriale e commerciale della filiera - stagiona, trasforma e confeziona i formaggi, il burro e il siero nei suoi tre stabilimenti per la successiva commercializzazione nei mercati nazionali ed esteri.

LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA DI GRANTERRE

2048 allevatori e aziende agricole
38 Caseifici di **17** Soci
8 Formaggi DOP
3 Stabilimenti di stagionatura e confezionamento

I numeri della filiera di Caseifici GranTerre raccontano la sua importanza nel mondo dei formaggi DOP: delle quasi 9,7 milioni di forme di Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP prodotte nel 2024, circa l'8,6% sono prodotte e conferite a Caseifici GranTerre da parte dei Soci della filiera per la trasformazione e la commercializzazione. Nello specifico, nel 2024 sono state prodotte e conferite a Caseifici GranTerre dai Soci della filiera GranTerre circa 294.000 forme di Grana Padano (5% sul totale della produzione 2024 del Consorzio Grana Padano, 48% sulla produzione veneta) e 537.000 forme di Parmigiano Reggiano (circa il 13% sul totale della produzione 2024 del Consorzio Parmigiano Reggiano).

Pur con specificità differenti, e filiere cooperative GranTerre del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano sono unite da una visione comune fondata sui principi cooperativi, sulla qualità massima del prodotto, sul rispetto dei territori di origine e delle persone che contribuiscono lungo tutto il processo. Tutti gli attori della filiera, dagli allevamenti agli stabilimenti di trasformazione passando per i caseifici, sono legati da una relazione di fiducia e valorizzazione reciproca: il rapporto di filiera è basato sulla collaborazione e sulla crescita sinergica in un processo orientato alla massima valorizzazione dell'apporto dei Soci, che si impegnano a conferire un prodotto di altissima qualità e che possono avere accesso opportunità e risorse che singolarmente non sarebbero accessibili. In un momento storico in cui il mondo agricolo è chiamato a confrontarsi con processi di sviluppo, crescita e ammodernamento che richiedono nuove competenze, strumenti, tecnologie e soprattutto una visione di sistema, l'essere parte di una filiera cooperativa può essere un elemento di vantaggio competitivo per i benefici che ne derivano dal punto di vista tanto economico quanto sociale.

⁶ Da marzo 2024 è iniziato il rapporto mutualistico tra Consorzio Granterre e CAO Cooperativa Allevatori Ovini Sca con sede in Oristano, che conferisce Pecorino Romano DOP. Nel capitolo sono presentati i dettagli della collaborazione.

“Le cooperative agricole sono una forma di impresa che promuove il benessere collettivo, basata sui valori di solidarietà, autosufficienza e partecipazione democratica.”

International Cooperative Alliance (ICA)

LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA GRANTERRE: VALORI, ATTIVITÀ, PROTAGONISTI

Rapporto cooperativo di filiera
democrazia, collaborazione, crescita sinergica, valorizzazione dell'apporto dei Soci

Eccellenza e qualità dei prodotti
rispetto dei disciplinari di produzione DOP e controlli di qualità

Ambiente e territorio
rispetto dei territori di origine, delle persone, degli animali

Pascoli e foraggiere

Foraggio e mangimi

Allevamenti

Raccolta del latte e conferimento

Caseifici Cooperativi

Lavorazione del latte secondo il disciplinare DOP

Magazzini di stagionatura

Porzionatura, confezionamento, distribuzione

Aziende agricole e caseifici cooperativi della filiera GranTerre

Caseifici GranTerre



I NUMERI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA GRANTERRE

La filiera del Parmigiano Reggiano

I Soci cooperatori del Consorzio Granterre, che al 31 dicembre 2024 hanno conferito prodotti alla cooperativa, sono 26, di cui 12 conferenti formaggio Parmigiano Reggiano, panne e siero, 13 conferenti solo panne e 1 conferente formaggio pecorino romano⁷. Vi sono inoltre altri 4 Soci cooperatori che nel 2024 non hanno conferito, per cui in totale i Soci cooperatori sono 30. A questi si aggiungono 2 Soci sovventori. Nel 2024 sono state conferite dai 12 Soci 537.000 forme di Parmigiano Reggiano, pari a circa il 13% della produzione totale del Consorzio Parmigiano Reggiano, prodotte nei 27 caseifici afferenti ai Soci collocati nei territori delle province di Modena, Reggio Emilia, Bologna, Parma e Mantova. In particolare, 18 caseifici sono situati in pianura e 9 si trovano in montagna, e tra questi: tre producono Parmigiano Reggiano da Agricoltura Biologica, uno produce Parmigiano Reggiano NOP (National Organic Program), uno produce Parmigiano Reggiano “no OGM” che attesta l’assenza o una ridotta quantità di materie prime geneticamente modificate e Halal, uno produce Parmigiano Reggiano marchiato dal Consorzio “Vacche Rosse”. La base sociale dei principali caseifici Soci del Consorzio Granterre per il 2024 conta 708 Soci, di cui 398 conferenti latte, 55 conferenti foraggio e cereali e 255 sovventori, per un totale di 704 aziende agricole coinvolte.

La filiera del Grana Padano e dei formaggi veneti DOP

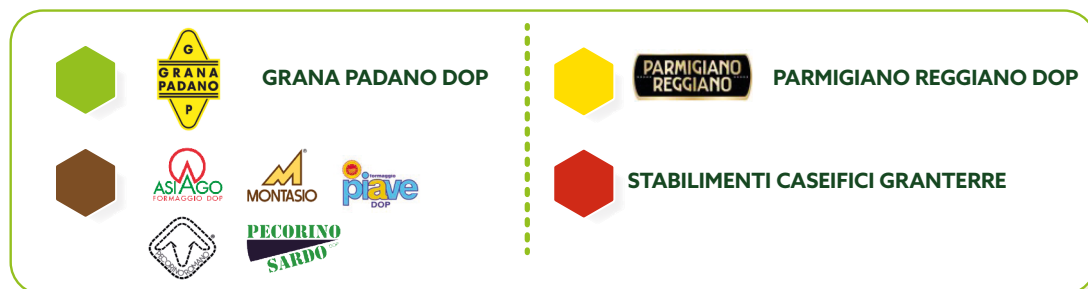
Grazie al ramo Agriform, Caseifici GranTerre associa nella sua filiera alcuni tra i più importanti caseifici del Nord-Est Italia e della provincia di Piacenza e 540 aziende agricole. I formaggi conferiti dai 5 Soci sono quattro DOP - Grana Padano, Piave, Asiago, Montasio - prodotti con il latte del territorio di origine, raccolto da allevatori a loro volta Soci dei caseifici. La filiera del Grana Padano del Gruppo Granterre, sul mercato con il marchio Agriform, ha conferito circa 294.000 forme nel 2024, pari a circa il 5 % del totale della produzione. Al Grana Padano si sommano oltre 38.000 forme di Piave, l’Asiago - tra fresco e stagionato- per oltre 78.000 forme, il Montasio con circa 4.000 forme e altri formaggi non DOP per oltre 10.850 forme.

La filiera del Pecorino Romano DOP

Da Marzo 2024 è iniziato il rapporto mutualistico di Consorzio Granterre con il Socio CAO Cooperativa Allevatori Ovini Sca con sede in Oristano: importante impresa cooperativa agricola a scopo consortile fondata nel 1966 che aggrega quasi 800 aziende di soci allevatori e conferitori di latte di pecora prodotto nelle rispettive aziende o approvvigionato presso fornitori selezionati. L’alleanza cooperativa tra GranTerre e CAO, che mira a valorizzare il lavoro di tutta la filiera lattiero casearia cooperativa, è focalizzata in particolare sulla promozione del Pecorino Romano DOP all’estero, dove l’interesse per i formaggi italiani DOP e IGP è dovuto non solo alla grande varietà di prodotti e alla loro qualità ma anche alla tradizione casearia italiana, al loro legame con il territorio di produzione e alla possibilità di offrire un prodotto unico per connotazioni qualitative e nutrizionali, secondo standard di assoluta affidabilità sanitaria e organolettica in grado di essere garantiti su scala estesa. Nel 2024 sono state circa 24.600 le forme di Pecorino Romano DOP conferite al Consorzio Granterre e vendute da Caseifici GranTerre prevalentemente nel mercato estero.

⁷ Da marzo 2024 è iniziato il rapporto mutualistico tra Consorzio Granterre e CAO Cooperativa Allevatori Ovini Sca con sede in Oristano, che conferisce Pecorino Romano DOP.

I CASEIFICI E GLI STABILIMENTI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA GRANTERRE



I FORMAGGI DOP GRANTERRE:

UN PATRIMONIO DI TRADIZIONE, QUALITÀ E VALORE

I formaggi DOP (Denominazione di Origine Protetta) sono eccellenze della tradizione che hanno caratteristiche specifiche legate alla zona geografica in cui sono prodotti e seguono rigidi disciplinari di produzione che stabiliscono le caratteristiche e i metodi di produzione. Il formaggio DOP deve essere infatti prodotto in una specifica area geografica delimitata, strettamente legata alle caratteristiche del prodotto. Questo significa che tutte le fasi di produzione (produzione del latte, trasformazione, stagionatura) devono avvenire in quella zona. I formaggi DOP sono quindi caratterizzati da una forte connessione con il territorio, le tradizioni locali e le pratiche agricole. Gli ingredienti, il latte in primis, provengono da razze di animali autoctone o da terreni tipici della zona di produzione e per ottenere la certificazione DOP, il formaggio deve essere prodotto secondo metodi tradizionali tramandati nel tempo, spesso con tecniche che risalgono a secoli fa. Ogni formaggio DOP è soggetto a rigorosi controlli da parte di organismi di certificazione che verificano la conformità ai criteri stabiliti dal disciplinare di produzione. La certificazione garantisce l'autenticità del prodotto e la sua provenienza. Ogni formaggio DOP è identificato da un nome specifico che è protetto dalla legge, e questo nome può essere utilizzato solo per il prodotto che rispetta tutti i requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

GranTerre ha nel suo paniere alcuni tra i più importanti formaggi DOP della tradizione italiana.

PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP:

IL VALORE DEL SAPER FARE E DEL TERRITORIO

Il Parmigiano Reggiano nasce dal territorio e dal saper fare dei casari. La produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po. Il latte del Parmigiano Reggiano è un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni del territorio che costituiscono il principale alimento delle bovine. Inoltre, per fare il Parmigiano Reggiano non si usano additivi: durante il processo produttivo non vi sono interventi esterni (ad esempio aggiunta di additivi enzimatici o di batteri selezionati in laboratorio) per modificare l'attività dei batteri, ed è solo il casaro durante la trasformazione in formaggio - grazie alla tecnica di caseificazione - che riesce a valorizzare e a far prevalere i batteri lattici che operano le fermentazioni lattiche positive ed attese per la buona riuscita del formaggio.

Il Grana Padano DOP si produce in un'area che comprende 34 province in cinque Regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino-Alto Adige. La qualità si ottiene investendo costantemente impegno e risorse nella ricerca e nell'applicazione di azioni che rispettino le norme vigenti in materia, e che valorizzino ogni aspetto delle fasi produttive, dal campo, dalla stalla al caseificio, fino alla stagionatura ed al confezionamento, seguendo una storia iniziata 1000 anni fa con la prima ricetta. Il foraggio destinato agli animali, ai sensi del disciplinare di produzione, deve provenire per il 75% della loro sostanza secca dalla zona di produzione del Grana Padano DOP, quindi in aree del Nord Italia dove, come per tutto il territorio nazionale, sono noti i divieti alle colture OGM, come il mais e la soia.

PIAVE, ASIAGO E MONTASIO: L'ECCELLENZA DEI FORMAGGI VENETI DOP

Il Piave DOP è un formaggio duro, a pasta cotta, che si contraddistingue per il suo sapore dolce ed intenso, dall'aroma pieno che ricorda erbe e fiori alpini. È prodotto in provincia di Belluno solo con latte fresco bellunese, sale e caglio: materie prime di qualità superiore per un formaggio ricco di calcio e naturalmente privo di glutine. Il Piave, le cui prime produzioni risalgono agli anni '60, ha ottenuto il riconoscimento DOP dal 2010. Il latte utilizzato viene prodotto, almeno per l'80%, da razze bovine tipiche della zona di produzione con modalità di allevamento che seguono i criteri tradizionali.

L'Asiago DOP si produce in una zona geografica delimitata: a Vicenza, a Trento e in una parte della provincia di Padova e di Treviso. Per ogni tipologia di Asiago DOP viene scelto il miglior latte fresco della zona di origine, lavorato a poche ore dalla raccolta con la sola aggiunta di caglio e sale. L'Asiago DOP è l'unica denominazione di origine con due tipologie di prodotto che hanno differenti lavorazioni:

- Asiago DOP Fresco, prodotto con latte intero, dal sapore dolce e delicato e Asiago DOP Stagionato, con latte parzialmente scremato, dal sapore più deciso.
- Il Montasio DOP è un formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. A seconda del periodo di stagionatura si distingue in quattro tipologie: Fresco, Mezzano, Stagionato e Stravecchio. La zona di produzione del Montasio DOP comprende l'intero territorio della regione Friuli-Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia, nella regione Veneto. Il Montasio DOP ha un alto valore nutritivo e una composizione equilibrata di acqua, lipidi e proteine, e già a 60 giorni è naturalmente privo di lattosio, grazie al suo tipico metodo di lavorazione.

PECORINO ROMANO DOP

Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, prodotto con latte fresco di pecora proveniente da greggi allevate allo stato brado e alimentate su pascoli naturali. La lavorazione del Pecorino Romano, limitata alle regioni del Lazio, della Sardegna e alla provincia di Grosseto in Toscana, è il frutto di secoli di esperienza dei casari e dei salatori. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia. Il Pecorino Romano può essere immesso in commercio con una stagionatura minima di 5 mesi come formaggio da tavola e di 8 mesi nella tipologia da grattugia.

L'INCONTRO IN MALGA DEI SOCI

Anche quest'anno si è tenuta a fine agosto la **consueta riunione di mezza estate** alla **Malga di Marcesina**, a pochi km da Asiago, anticamente utilizzata per il pascolo degli ovini ed oggi pascolo di centinaia di bovini. È tradizione per i soci Agriform ritrovarsi in malga sia per **tracciare un bilancio di metà anno** sia per **rivedersi in convivialità**, invito oggi esteso anche ai soci e ai vertici GranTerre.



LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA GRANTERRE: IL VALORE GENERATO E I PROGETTI DI SVILUPPO

La filiera cooperativa non solo promuove una produzione di alta qualità, ma contribuisce anche a sostenere l'economia locale, la sostenibilità ambientale e la preservazione delle tradizioni culturali. L'impatto generato va potenzialmente oltre il semplice aspetto economico, creando valore per le persone, il territorio e la società nel suo complesso. Nell'ambito del Piano di Sostenibilità GranTerre ha definito, tra gli obiettivi che riguardano la filiera lattiero-casearia, quello di sviluppare un percorso di confronto ed evoluzione sulla sostenibilità della filiera, con particolare riferimento all'impatto sociale e ambientale. In particolare, è stato dato avvio ad un tavolo permanente di confronto all'interno del quale, nel 2022 è stata fatta una rilevazione preliminare sullo stato dell'arte della sostenibilità della filiera propedeutica a definire ambiti di attenzione e approfondimento prioritari. Nel corso del 2023 e 2024 si sono poste le basi per percorsi che saranno sviluppati nel medio periodo, con particolare riferimento al tema del monitoraggio di indicatori di sostenibilità e a progettualità specifiche legate ad alcuni temi particolarmente rilevanti come quello delle emissioni.

VALORE GENERATO DALLA FILIERA	GIUSTA VALORIZZAZIONE DEL CONTRIBUTO DEI SOCI	La sostenibilità della filiera passa anche dalla giusta remunerazione del prodotto dei Soci, attraverso meccanismi di definizione del prezzo che garantiscono ai produttori la sicurezza di una relazione democratica, solidale, di fiducia e garanzia di affidabilità reciproca, legata anche alla stabilità dei conferimenti nel tempo.
	SUPPORTO ALLA CRESCITA E ALLO SVILUPPO DI SOCI E CONFERENTI E DI TUTTI GLI ATTORI COINVOLTI	La relazione di filiera genera meccanismi positivi di confronto, collaborazione e crescita tra i consorzi, i caseifici e gli allevatori. Vengono messi a disposizione strumenti specifici e occasioni di formazione e accrescimento delle competenze a favore dei caseifici, specie i più piccoli, e - a cascata - delle aziende agricole.
	CONTRIBUTO ALLA TUTELA E ALLO SVILUPPO SOCIO - ECONOMICO DEI TERRITORI	La filiera di Caseifici GranTerre si estende su un'area che comprende anche territori periferici e montani. L'agricoltura praticata in queste aree continua a svolgere un ruolo insostituibile a livello economico, sociale e ambientale: permette di contrastare l'abbandono del territorio, di valorizzare il paesaggio e di conservare il patrimonio di identità e tradizioni locali, genera lavoro buono, integrazione e benessere per le comunità. La filiera cooperativa genera valore per la comunità in particolar modo quando si colloca in territori marginalizzati, perché contribuisce a dare risposta a problemi collettivi: questi elementi permettono infatti di riconoscere in maniera più caratterizzante la "funzione sociale e comunitaria" della cooperativa.
PROGETTI DI MONITORAGGIO E SVILUPPO	TAVOLO TRA SOCI SULLA SOSTENIBILITÀ DI FILIERA	Avviato un percorso di confronto ed evoluzione sulla sostenibilità della filiera, con particolare riferimento all'impatto sociale e ambientale, in un tavolo permanente di confronto tra Soci. Sono state poste le basi per percorsi che saranno sviluppati nel medio periodo, in particolare sul monitoraggio di indicatori di sostenibilità ambientale e sociale e strategia climatica
	BORSA DI DOTTORATO SULLA SOSTENIBILITÀ E LA RESILIENZA DELLA FILIERA	Sostegno ad una borsa di dottorato per una ricerca sull'analisi della filiera lattiero-casearia GranTerre allo scopo di identificare punti di forza, ambiti di miglioramento e strategie di sviluppo per la riduzione dell'impatto ambientale, l'accrescimento del valore generato sui territori e della filiera specifica osservata così da renderla maggiormente resiliente.

CASEIFICI GRANTERRE SOSTIENE UNA BORSA DI DOTTORATO SULLA SOSTENIBILITÀ E RESILIENZA DELLA FILIERA

Dal 2024 Caseifici GranTerre sostiene una borsa di dottorato triennale presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Economia Marco Biagi. La ricerca - dal titolo "Mappare la sostenibilità della filiera lattiero-casearia: valutazione dell'impatto ambientale, sociale ed economico nelle produzioni tipiche di GranTerre" - ha l'obiettivo di analizzare la filiera lattiero-casearia GranTerre allo scopo di identificare punti di forza, ambiti di miglioramento e strategie di sviluppo per la riduzione dell'impatto ambientale, l'accrescimento del valore generato sui territori e della filiera specifica osservata così da renderla maggiormente resiliente. Attraverso l'applicazione di un'analisi quali-quantitativa sulle varie imprese e attori della filiera GranTerre, la ricerca si propone di analizzare i processi e identificare i punti critici sui quali intervenire per minimizzare gli impatti negativi a livello ambientale, sociale ed economico e coniugare al meglio produttività, sostenibilità e resilienza della filiera. Il modello di misurazione degli impatti e di resilienza della filiera previsto dal progetto di ricerca mira ad essere successivamente applicato ad altre filiere lattiero-casearie e ad altre filiere agroalimentari, non solo a livello italiano.

IL VALORE DELLA RELAZIONE COOPERATIVA: DIVIDENDI, RISTORNI E DETERMINAZIONE DEL PREZZO

Consorzio Granterre e Agriform, mediante la redistribuzione dei dividendi provenienti da GranTerre, contribuiscono in modo positivo all'economia dei caseifici e, in modo indiretto, delle aziende agricole coinvolte nella filiera cooperativa. L'analisi dell'andamento nel tempo dei dividendi e dei ristorni ai soci evidenzia una correlazione diretta tra il successo economico ottenuto sul mercato e un aumento costante della distribuzione di valore ai caseifici soci e lungo l'intera filiera.

Nel caso di Consorzio Granterre, nel 2023⁸, sono stati riconosciuti ai Soci 10,7 milioni di euro di ristorno e 1,28 milioni di euro di dividendi⁹. Tali dividendi e ristorni vanno a sommarsi al prezzo di conferimento definito nell'apposita Commissione.

Per la determinazione del prezzo di conferimento del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano sono infatti costituite due apposite Commissioni, cui partecipano direttamente rappresentanti dei caseifici soci. Le Commissioni si riuniscono ogni due mesi per determinare, in base all'andamento di mercato delle compravendite avvenute, il prezzo di acconto (Prezzo Base) del formaggio marchiato scelto. Il prezzo individuato deve essere condiviso da tutte le parti rappresentate nella Commissione di conferimento formaggio. La Commissione individua i tempi di riferimento per la pesatura, il ritiro ed il pagamento, per ogni bimestre di produzione. Il prezzo base finale è collegato a meccanismi premiali basati sulla qualità del prodotto conferito. In virtù della relazione cooperativa ai Soci vengono destinati annualmente dividendi e ristorno sui conferimenti, aggiuntivi rispetto ai valori di mercato già liquidati in corso d'anno.

⁸ Alla data di chiusura del presente documento non è ancora disponibile l'aggiornamento relativo all'esercizio 2024.

⁹ L'Assemblea straordinaria dei soci del 5 dicembre 2023 ha deliberato di spostare la data di chiusura degli esercizi sociali dal 30 aprile al 31 dicembre di ogni anno. Quindi sono stati redatti due bilanci e sono stati riconosciuti ai soci di Consorzio Granterre i seguenti dividendi e ristorni:

- bilancio chiuso al 30.4.23 (dal 1.5.22 al 30.4.23 - 12 mesi): ristorni pari a 6,2 mil di euro e dividendi pari a 0,74 mil di euro;
- bilancio chiuso al 31.12.23 (dal 1.05.23 al 31.12.23 - 8 mesi): ristorni pari a 4,5 mil di euro e dividendi pari a 0,54 mil di euro.

IL VALORE DELL'ESSERE COOPERATIVI: UNO STUDIO SUL MODELLO COOPERATIVO LATTIERO-CASEARIO

Un recente studio di Nomisma¹⁰ sul valore economico del sistema cooperativo - sviluppato per Alleanza delle Cooperative Italiane - ha analizzato il contributo del modello cooperativo alla longevità e alla resilienza del sistema lattiero-caseario, indicando gli impatti positivi generati. In particolare, la ricerca ha evidenziato una remunerazione superiore sia per il latte fresco che per i formaggi duri DOP: il prezzo di liquidazione della materia prima si mantiene stabilmente superiore a quello di mercato con un differenziale positivo del 16% in più rispetto al prezzo del latte in Lombardia, mentre in alcune aree di montagna addirittura un prezzo è più alto del 30%. Il patto mutualistico tra i soci e la cooperativa, che si fonda su garanzia del conferimento e remunerazione del latte a prezzi più alti di quelli del mercato, fornisce una prospettiva di lungo periodo alle imprese dell'allevamento. Resilienza del sistema e fidelizzazione del rapporto tra soci e cooperativa sono gli altri due elementi di distintività di questo modello d'impresa, che si caratterizza per una maggiore longevità rispetto alle imprese di capitali. La vita media delle cooperative è, infatti, di circa 60 anni, più del doppio di quella delle società di capitali.

QUALITÀ E SUPPORTO ALLA CRESCITA DEI SOCI LUNGO LA FILIERA DEL PARMIGIANO REGGIANO

La garanzia di qualità della materia prima è l'impegno alla base della relazione di filiera. Il sistema di controlli e supporto a caseifici ed allevatori organizzato e presidiato da Caseifici GranTerre è orientato ad accompagnare gli attori della filiera verso prestazioni sempre migliori.

L'espertizzazione e l'affiancamento nel monitoraggio della qualità

A seguito della perizia del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e sua presa visione (percentuali, sottocategorie, lotti, ecc.), Caseifici GranTerre e Consorzio Granterre determinano, insieme al caseificio, le modalità ed i tempi di espertizzazione¹¹ (raggiatura ed organizzazione logistica). Il caseificio provvederà alla separazione del formaggio che non supera i test qualitativi (da sbiancare e da rigare) ed eseguirà la pulizia/raschiatura del prodotto in preparazione della perizia dei tecnici di Consorzio Granterre e Caseifici GranTerre, con l'esclusione del prodotto che non sarà oggetto del conferimento (uso negozio, consegna al Consorzio del Parmigiano Reggiano o a società collegata, ecc.). I tecnici eseguiranno l'espertizzazione con i raggi X del prodotto (progetto "valutazione raggi"), individuando categorie di sottoscelto da penalizzare con percentuali, definite dalla Commissione di Conferimento ogni bimestre, sul valore dello scelto. Inoltre, anche grazie alla collaborazione strutturata con un laboratorio analisi specializzato, Artest, i caseifici vengono supportati nel processo di monitoraggio della qualità e della sicurezza dei processi di produzione: questo tipo di affiancamento permette, soprattutto ai caseifici più piccoli, di usufruire di strumenti di analisi che altrimenti non sarebbero accessibili, ma fondamentali per una lavorazione che aspira alla massima qualità possibile.

¹⁰ Lo studio si intitola "Longevità e resilienza del sistema lattiero-caseario: contributo del modello cooperativo" ed è stato presentato a novembre 2024 durante il primo summit della cooperazione lattiero-casearia organizzato da Alleanza Cooperative Agroalimentari dal titolo "Latte italiano: la forza della cooperazione".

¹¹ L'espertizzazione è un esame durante il quale la forma viene percossa con il martelletto, e l'orecchio attento dell'esperto battitore riconosce eventuali difetti interni che possono interferire con la qualità.

PROGETTO "LAVORAZIONE"

Il progetto si basa su una "valutazione di lavorazione" che viene gestita in collaborazione con il laboratorio Artest, il quale si occupa di verificare i parametri di standardizzazione dei caseifici. Vengono monitorati 46 indicatori, il cui rispetto permette di ottenere i migliori risultati possibili sia nella trasformazione del latte, sia nel prodotto finito, partendo dal conferimento del latte nel caseificio e finendo con la stagionatura, fornendo in questo modo un supporto tecnico ai casari. In questo modo è possibile analizzare tutta la filiera produttiva delle forme di Parmigiano Reggiano ed ottenere l'andamento di ogni caseificio, seguendo la percentuale di Non Conformità rilevate. Un valore basso di percentuale di Non Conformità indica un caseificio che ha lavorato più correttamente, secondo gli standard prefissati, viceversa un valore alto significa che il caseificio si è allontanato dai valori di controllo e dai parametri di riferimento.

PROGETTO "VALUTAZIONE RAGGI"

Il progetto "valutazione raggi" consiste in una tecnica che permette di identificare in modo preciso il contenuto della forma di Parmigiano Reggiano con un metodo del tutto non invasivo. È infatti possibile ottenere una fotografia interna che evidenzia i possibili difetti interni. In particolare, attraverso questa tecnica è possibile prevedere la classificazione qualitativa della forma in diverse categorie. Con questo progetto è quindi possibile monitorare le forme di Parmigiano Reggiano, individuando periodicamente o complessivamente la qualità delle forme, il numero di forme con difetti e il numero di correzioni.

6.3 BENESSERE ANIMALE

Tenendo in considerazione la centralità del tema per gli stakeholder e le evidenze dell'analisi di materialità, nell'aggiornamento del Piano di Sostenibilità 2025-2027 il tema del benessere animale è stato inserito come nuova iniziativa nell'ambito dell'obiettivo "Monitorare potenziali rischi e anticipare i trend normativi in ambito benessere animale". Nello specifico, il riferimento è alla definizione e condivisione con le parti interessate di uno standard minimo di benessere animale da rispettare, su cui il Gruppo lavorerà nei prossimi mesi. Già oggi l'azienda è impegnata a garantire il pieno rispetto delle normative nazionali e internazionali in materia di protezione animale. Con riferimento alle materie prime e alle filiere, nel Codice Etico GranTerre afferma che la sua mission è quella di soddisfare i consumatori con prodotti di qualità, sani e sicuri e provenienti da filiere all'avanguardia nel rispetto dei diritti umani e del benessere animale. In particolare, si specifica come la questione del benessere animale deve essere considerata componente essenziale di un sistema integrato di qualità di produzione degli alimenti di origine animale, sistema che garantisca al consumatore prodotti provenienti da allevamenti non inquinanti per l'ambiente e dove gli animali vengono allevati secondo criteri che ne rispettino le esigenze fondamentali.

La conoscenza delle filiere e il presidio delle evoluzioni normative sul benessere animale

GranTerre ha in essere un monitoraggio periodico delle diverse filiere di benessere animale sviluppate dai fornitori di carne suina a livello nazionale ed europeo, oltre a presidiare le evoluzioni dello scenario normativo - eterogeneo e in divenire - a livello italiano e con riferimento agli altri Paesi da cui proviene la materia prima estera (principalmente Danimarca, Olanda, Spagna).

Il presidio del benessere animale nella filiera lattiero-casearia GranTerre

La protezione degli animali da reddito in allevamento ed il loro benessere rappresentano da tempo obiettivi prioritari del legislatore europeo e nazionale. Gli allevatori, compresi quelli inseriti nella filiera del Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, devono rispettare quanto previsto dalle norme cogenti, sono sottoposti regolarmente a controlli da parte degli organi competenti (veterinari del sistema sanitario nazionale) al fine di verificare che vengano osservate le disposizioni vigenti e che sia garantita una continua formazione, assicurando indicazioni adeguate ai fini di un costante miglioramento delle pratiche di allevamento per un maggior benessere animale. Tutti i caseifici della filiera lattiero-casearia GranTerre hanno partecipato, tra il 2021 e il 2022, ai progetti di valutazione basati sul sistema Classyfarm promossi dai consorzi di tutela Parmigiano Reggiano e Grana Padano¹² attraverso medici veterinari qualificati e formati per effettuare la valutazione del benessere animale. La filiera del Grana Padano e dei formaggi veneti ha aggiornato la valutazione Classyfarm tra il 2023 e il 2024. L'analisi prevede il coinvolgimento dei Soci conferenti latte sul cui punteggio viene calcolato il valore medio risultante come punteggio dei singoli caseifici. Il sistema ClassyFarm definisce delle linee guida che, seppur facoltative, forniscono indicazioni per la valutazione del rischio applicata anche al benessere animale in allevamento. Nello specifico, ClassyFarm è promosso dal Ministero della Salute per il monitoraggio degli allevamenti e la loro caratterizzazione in base al rischio, e le principali aree d'interesse e valutazione sono: benessere animale, biosicurezza dell'allevamento, macello e antimicrobici (consumo e suscettibilità).

Salumifici GranTerre: partnership con Coop all'insegna della filiera del benessere animale

Salumifici GranTerre è uno dei partner di riferimento di Coop, una delle più importanti realtà della GDO italiana, per la gestione di una specifica filiera suina destinata alla produzione di salumi che si caratterizza per l'attenzione particolare al benessere animale e alla biosicurezza degli allevamenti, aspetti fondamentali correlati anche alla riduzione e razionalizzazione nell'uso di antibiotici e al non utilizzo degli stessi dopo la fase di svezzamento dei suini (certificazione DTP 145 rilasciata da CSQA a Coop Italia).

¹² Si rimanda al sito internet dei Consorzi per approfondimenti sui progetti specifici.



La governance

7



Aree d'impegno

Ci impegniamo a presidiare la sostenibilità con processi strutturati e una solida governance aziendale

Supportiamo lo sviluppo e la diffusione di una cultura della sostenibilità tramite il rafforzamento dei flussi informativi interni

Temi materiali



Valori cooperativi

-  **ONESTÀ**
-  **TRASPARENZA**
-  **RESPONSABILITÀ**
-  **DEMOCRAZIA**

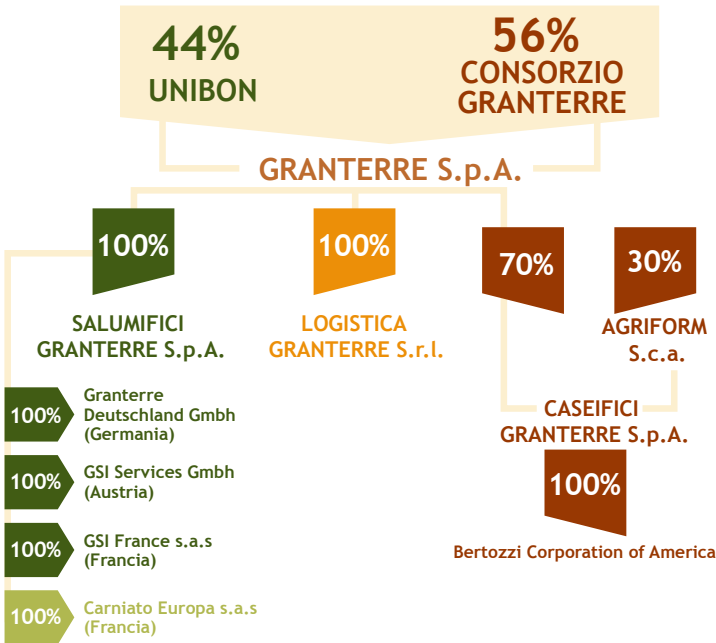
SDGs



7.1 LA GOVERNANCE

7.1.1 LA STRUTTURA SOCIETARIA E IL MODELLO DI CORPORATE GOVERNANCE

GranTerre è la capogruppo e detiene il 100% di Salumifici GranTerre, il 70% di Caseifici GranTerre e il 100% di Logistica GranTerre¹.



Il Consiglio di Amministrazione di Gruppo GranTerre - nominato a maggio 2024 con mandato triennale - è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società. La composizione del Consiglio di Amministrazione riflette la compagine societaria e accoglie competenze e professionalità specifiche nell'ambito delle dinamiche del settore agroalimentare, della relazione con territori e comunità, della sostenibilità, delle pari opportunità, della finanza e delle assicurazioni, della formazione, della comunicazione e dell'area legale. È stata assegnata una specifica delega alla sostenibilità in seno al Consiglio, con l'obiettivo di dare solidità e valore strategico al percorso di sostenibilità del Gruppo. Il Consiglio è composto in totale da 10 membri di sesso maschile, il 20% dei componenti ha un'età compresa tra i 30 ed i 50 anni, mentre la restante parte supera i 50 anni. Nel rispetto dei massimi criteri di trasparenza, annualmente i membri del Consiglio di Amministrazione

comunicano all'azienda gli incarichi ricoperti, ed il MOG ex D.lgs 231/01 prevede obbligo di adeguata e tempestiva informazione da parte degli amministratori in merito ad eventuali situazioni di interesse, per conto proprio o di terzi, in operazioni della Società. L'attività di direzione del Gruppo si declina attraverso il sistema tradizionale di amministrazione e controllo e, pertanto, vengono convocati e riuniti periodicamente il Consiglio di Amministrazione, l'Assemblea dei Soci e il Collegio Sindacale. L'Assemblea dei Soci è competente a deliberare,

¹ La società italiana RE-NEW Holding S.r.l. e le sue controllate sono state escluse dal perimetro dagli indicatori ambientali e sociali del Bilancio di Sostenibilità, poiché si tratta di società costituite per coordinare operazioni finanziarie di Gruppo, non rilevanti dal punto di vista degli indici di sostenibilità.

in sede ordinaria e straordinaria, sulle materie alla stessa riservate dalla Legge e dallo Statuto. Il Collegio sindacale nominato dalla società è composto da tre membri effettivi.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE IN CARICA AL 31 DICEMBRE 2024

Ivano Chezzi	Presidente
Milo Pacchioni	Vicepresidente
Maurizio Moscatelli	Amministratore Delegato
Andrea Benini	Consigliere Delegato
Ettore Rocchi	Consigliere Delegato
Marco Bulgarelli	Consigliere
Enrico Manni	Consigliere
Kristian Minelli	Consigliere
Andrea Silingardi	Consigliere
Carlo Zini	Consigliere

7.1.2 IL SISTEMA DI CONTROLLO INTERNO E LA GESTIONE DEI RISCHI

Dal 2021 GranTerre ha una funzione Internal Audit di Gruppo che si occupa di verificare che i processi di gestione del rischio, di controllo e di governance di GranTerre, così come designati ed implementati dal management, siano adeguati e attuati in modo appropriato, verificando in particolare:

- il raggiungimento dei risultati attesi attraverso l'attuazione dei processi di controllo e governance;
- l'efficacia del processo di identificazione, valutazione, gestione e controllo dei rischi;
- il rispetto delle policy, delle procedure e degli altri regolamenti aziendali nello svolgimento dei processi e delle attività aziendali;
- l'adeguata informazione e formazione al personale che svolge o presidia i processi aziendali circa la normativa applicabile, e lo svolgimento di adeguati controlli che ne garantiscano la conformità.

RATING DI LEGALITÀ: TRE STELLE A CASEIFICI E SALUMIFICI GRANTERRE

Entrambe le Società del Gruppo hanno ottenuto nel 2024 il rinnovo del rating di legalità dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato con il punteggio massimo.

Il rating di legalità è un indicatore sintetico del rispetto di elevati standard di legalità, attribuito all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) alle aziende che ne fanno richiesta, rinnovabile ogni due anni. È stato introdotto nel 2012, ed è finalizzato alla promozione e all'introduzione di principi di comportamento etico in ambito aziendale, tramite l'assegnazione di un "riconoscimento" - da una a tre stelle - indicativo del rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, del grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business. All'attribuzione del rating l'ordinamento ricollega vantaggi in sede di concessione di finanziamenti pubblici e agevolazioni per l'accesso al credito bancario.



Il Consigliere Delegato alla sostenibilità ha anche delegato ad Internal Audit e questo favorisce un confronto costante tra le due funzioni.

La funzione Internal Audit ha svolto nel 2022 un risk assessment finalizzato all'impostazione del piano di audit triennale e un risk assessment ex D. Lgs. 231/01 utilizzato come riferimento per l'aggiornamento dei Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/01 delle Società del Gruppo. Il progetto è stato svolto garantendo un approccio metodologico orientato all'integrazione delle attività di risk assessment, definizione dei piani di audit e la futura esecuzione degli Audit con riferimento alla Gestione dei rischi normativi e dei rischi strategici, reputazionali, di sostenibilità, operativi, finanziari e di reporting. Nel 2024 si è concluso il primo ciclo di audit triennale ed è stato definito il nuovo piano 2025-2027. È previsto inoltre un rinnovo del risk assessment ex D. Lgs. 231/01 nel 2026.

Nel corso del 2024 la funzione Internal Audit ha eseguito le attività di controllo previste nel piano di audit 2023-2024. Il piano è stato approvato dai CdA delle Società del Gruppo, attraverso un approccio metodologico orientato a sfruttare al meglio le sinergie che nascono dall'integrazione tra le attività di controllo di Internal Audit e quelle dell'Organismo di Vigilanza, prendendo in considerazione i profili di rischio in ambito D.Lgs. 231/01. I piani di lavoro, sviluppati in logica risk-based, hanno previsto interventi presso alcuni stabilimenti di Salumifici e Caseifici GranTerre relativamente a Produzione (con riferimento a qualità, salute & sicurezza, ambiente, rapporti con terze parti) e Gestione dei magazzini di stagionatura. In aggiunta, le attività di audit hanno coinvolto la direzione aziendale relativamente a Gestione del patrimonio immobiliare e finanziario delle Società del Gruppo e Attività di selezione e gestione del personale. Le attività di audit hanno coinvolto i Direttori di area e le loro funzioni in staff. Tutti i processi di audit svolti sono sempre sottoposti ad un processo di follow-up finalizzato a monitorare ed assicurare che eventuali azioni correttive emerse durante l'audit siano state effettivamente attuate dal management per l'ottenimento dei risultati desiderati.

I RISCHI ESG

Nel 2023 GranTerre ha avviato un processo di integrazione dei fattori ESG all'interno del sistema di gestione dei rischi, con l'obiettivo di garantire conformità alle normative applicabili e assicurare un sistema in grado di valutare l'impatto di tali rischi sulla strategia e sugli obiettivi aziendali. L'analisi si è conclusa nel primo semestre 2024 con la mappatura dei principali rischi ESG (a partire dai temi materiali identificati per il Bilancio di Sostenibilità) con una specifica valutazione d'impatto del rischio derivante dal cambiamento climatico. Il processo di analisi è stato presidiato di concerto dalle funzioni Sostenibilità e Internal audit e i principi di riferimento adottati nei processi di identificazione, analisi e gestione dei rischi ESG, compresi i rischi climatici, del Gruppo GranTerre sono standard e linee guida autorevoli e riconosciuti a livello internazionale. In particolare, l'identificazione dei rischi è stata eseguita secondo quanto previsto dalla Task-Force on Climate-Related Financial Disclosure e dal GRI Sustainability Reporting Standard. La macro-categorizzazione dei rischi individuati si basa, invece, su quanto previsto dallo standard ISO 26000 sulla Responsabilità Sociale d'Impresa. L'analisi ha previsto: la misurazione del rischio inerente relativamente a tutti i temi ESG rilevanti per GranTerre con conseguente ricognizione delle azioni di mitigazione (intraprese o pianificate), valutazione dell'esposizione al rischio e individuazione del rischio residuo (ovvero del livello di esposizione) e la misurazione dell'impatto economico del rischio climatico potenziale sul volume di produzione degli stabilimenti GranTerre. L'analisi è stata uno dei riferimenti per l'aggiornamento del Piano di Sostenibilità del Gruppo e si prevede un aggiornamento e approfondimento nello sviluppo delle attività previste dal Piano per il triennio 2025-2027.

7.1.3 IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO EX D.LGS. 231/01

GranTerre ha definito, per entrambe le Società del Gruppo, il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG), ex D.Lgs. 231/01 al fine di assicurare massimi livelli di trasparenza nella governance. Il MOG supporta l'azienda nell'individuare le procedure operative da implementare per prevenire l'accadimento di illeciti e reati e la sua adozione è una scelta di responsabilità volontaria che sottolinea la determinazione ad operare eticamente, contemplando presidi di controllo relativamente a reati ambientali e sociali, tra cui il mancato rispetto dei diritti

umani e lo svolgimento di atti di corruzione attiva e passiva. Il Gruppo conduce le proprie attività di business nel massimo rispetto della legge e del suo Codice Etico e non si fa rappresentare, nei rapporti con la Pubblica Amministrazione, da un consulente o da un soggetto terzo quando si possono creare conflitti di interesse. Il MOG previene inoltre i conflitti di interesse interni all'azienda, attraverso l'obbligo di adeguata e tempestiva informazione da parte degli amministratori in merito ad eventuali situazioni di interesse, per conto proprio o di terzi, in operazioni delle Società.

GranTerre persegue gli obiettivi di compliance e di sostenibilità attraverso una sostanziale e continuativa attività di analisi e valutazione dei rischi, dedicando a detti obiettivi apposite risorse interne. Inoltre, è presente per ogni società del Gruppo un Organo di Vigilanza che, nominato dal Consiglio di Amministrazione, sovrintende la corretta applicazione del MOG ex D.Lgs. 231/01 che lo verifica costantemente affinché esso corrisponda in chiave dinamica all'evolversi della organizzazione societaria. Ogni comportamento contrario a quanto prescritto dal Modello può essere segnalato all'indirizzo di posta elettronica organismodivigilanza@granterre.it.

Nel 2023 GranTerre si è adeguata alle disposizioni del D.Lgs. 24/2023 con la strutturazione di un framework gestorio descritto nella nuova Procedura Whistleblowing. La Procedura ha previsto l'adozione di una specifica piattaforma informatica per la ricezione e la lavorazione delle segnalazioni, cui gli stakeholder possono accedere dal sito internet GranTerre, alla sezione "la nostra etica". Nel 2024, per rafforzare l'efficacia della Procedura, è stata attivata una specifica formazione rivolta a impiegati, quadri e dirigenti delle Società del Gruppo. Nel 2025 la formazione sarà estesa anche a tutto il restante personale interno.

IL CODICE ETICO

GranTerre ha redatto il Codice Etico a supporto e integrazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/2001. Il Codice Etico rappresenta la carta dei valori e dei principi che guidano ogni giorno il Gruppo nella sua attività di impresa. Nel Codice Etico vengono presentati la mission, i valori aziendali e i criteri di condotta, sia specifici che generali. Il Codice Etico è l'architrave su cui poggia il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, ma la sua portata è più ampia e mira a garantire che tutte le attività siano sviluppate nel pieno rispetto degli aspetti ambientali e socio-economici. Il Modello ex D.Lgs. 231/2001 ed il Codice Etico sono sottoposti ad approvazione del CdA e disponibili per consultazione del sito internet del Gruppo. Per garantire la massima conoscenza del Codice Etico sono state sviluppate importanti attività di formazione in particolare sul personale impiegatizio e sulla direzione.

LA PROCEDURA WHISTLEBLOWING

Il Gruppo incoraggia fortemente tutti i suoi stakeholder a segnalare qualsiasi attività illegale, nonché comportamenti che arrechino danno o pregiudizio, anche di immagine, alle società del Gruppo. A tal fine, nel rispetto della normativa, il Gruppo ha definito una Procedura Whistleblowing che prevede specifiche regole e un processo di segnalazione dedicato, così da fornire ai potenziali segnalatori canali sicuri che garantiscano la riservatezza della loro identità nonché delle informazioni contenute nella segnalazione e la loro protezione contro eventuali ritorsioni. Il Gruppo GranTerre ha reso disponibile a tale scopo una piattaforma digitale, utilizzabile online con qualsiasi dispositivo, anche mobile, e qualunque web browser per la massima tutela dell'anonimato. Tutte le segnalazioni ricevute sono crittografate e i dati sono archiviati su server sicuri, all'esterno della rete aziendale. La gestione del canale interno di segnalazione è stata affidata alla Direzione Internal Audit quale gestore della segnalazione autonomo e con personale specificamente formato sulla disciplina del Whistleblowing, in grado di assicurare l'indipendenza e l'imparzialità del processo di gestione della segnalazione.

**SCARICA IL CODICE ETICO
E SCOPRI LA PROCEDURA
WHISTLEBLOWING GRANTERRE**



7.2 LA CONDOTTA AZIENDALE

7.2.1 L'APPROCCIO ALLA FISCALITÀ

Il Gruppo GranTerre opera secondo i principi di affidabilità, credibilità e reputazione anche nella gestione dell'attività fiscale, in linea con i valori definiti all'interno del Codice Etico di Gruppo. Il pagamento delle imposte contribuisce al raggiungimento degli obiettivi di uno sviluppo economico e sociale sostenibile, per tale motivo il Gruppo pone attenzione al rispetto delle normative fiscali agendo con correttezza e responsabilità nelle giurisdizioni in cui è presente per assicurare il pagamento delle imposte dovute. Le informazioni relative alla rendicontazione fiscale del Gruppo si riferiscono alla reportistica per Paese, ovvero alla rendicontazione di dati finanziari, economici e correlati alle imposte di ciascuna giurisdizione fiscale in cui opera GranTerre. Al fine di promuovere una rigorosa applicazione dei principi etici del Gruppo, GranTerre si impegna nello sviluppo di una strategia fiscale basata sulla gestione attenta dei propri risparmi e nella lotta contro l'evasione fiscale, evitando il ricorso a strutture societarie fittizie prive di scopo economico e commerciale. I principi dietro tale strategia riguardano:

- il rispetto della legalità, tramite l'adozione di comportamenti volti a rispettare le normative fiscali vigenti nei paesi in cui il Gruppo opera;
- l'utilizzo di pratiche trasparenti, mantenendo rapporti collaborativi e proficui con le autorità fiscali presenti nei diversi stati;
- il perseguimento di valore per gli azionisti, considerando le imposte come componente attiva dell'attività d'impresa, necessarie in un'ottica di ottimizzazione ed efficientamento del principio di legalità adottato dal gruppo;
- l'adozione di un approccio top-down, in cui i vertici societari contribuiscono attivamente alla promozione di una cultura aziendale improntata alla legalità;
- lo svolgimento dei rispettivi incarichi fiscali con precisione e puntualità, versando le imposte entro i termini previsti.

In tal senso, uno degli obiettivi cardine della Società - come definito dagli organi di amministrazione e controllo - è quello di aderire alla legislazione fiscale vigente dei Paesi in cui opera, incoraggiando l'interlocuzione con le autorità locali e favorendo la cooperazione in ogni circostanza. GranTerre, infatti, non adotta schemi di pianificazione fiscale aggressiva, evitando qualsiasi forma di aggiramento delle normative locali e utilizzo di società artificiali finalizzate all'eliminazione o riduzione del livello di imposizione sul reddito tramite il trasferimento della materia imponibile verso paesi caratterizzati da regimi fiscali più bassi. Per garantire l'integrità patrimoniale e preservare gli interessi degli azionisti e altri stakeholder, GranTerre mira a controllare e presidiare il rischio fiscale connesso alle proprie attività sotto ogni aspetto, adottando cautele e scelte utili al trattamento delle singole operazioni secondo interpretazioni ragionevoli e fondate, con l'ausilio, se necessario, di consulenti fiscali esterni specializzati in materia. Il Gruppo, oltre che in Italia, opera in altri 4 Paesi, caratterizzati da una propria legislazione fiscale e tributaria e nel 2023², ha contabilizzato imposte sul reddito aziendale per un totale di 4,695 milioni di euro. I dati presentati nella tabella in appendice fanno riferimento alla Rendicontazione Paese per Paese, predisposta dalla controllante GranTerre S.p.A, per l'esercizio 2023.

7.2.2 PRATICHE DI BUSINESS CORRETTE E TRASPARENTI

GranTerre e le Società del Gruppo svolgono il proprio business con integrità, trasparenza e legalità, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia fiscale, ambientale e sociale, con particolare attenzione al rispetto dei diritti umani e dei lavoratori. Il Gruppo e le Società che ne fanno parte condannano lo svolgimento di attività che non siano improntate ad assoluta trasparenza o che possano essere assimilate ad atti di corruzione o indebita interferenza negli affari, e adottano pratiche gestionali volte a contrastare la corruzione, attiva o passiva, o comportamenti collusivi di qualsiasi natura e forma nell'ambito dei rapporti con i propri stakeholder. Sono inoltre predisposti adeguati assetti organizzativi per la prevenzione delle situazioni di crisi.

² Alla data di chiusura del documento non sono disponibili i dati relativi al 2024.

Nel 2024, come nei due anni precedenti, non sono stati riscontrati casi di corruzione né discriminazione e non si sono verificate non conformità con leggi e normative in materia ambientale e socio-economica. Inoltre, nel 2024 non si sono verificate azioni legali dovute a comportamenti anti-competitivi, violazioni della legislazione anti-trust e legata al monopolio.

A CONSORZIO GRANTERRE IL CREDIT REPUTATION AWARD

Consorzio Granterre, socio di maggioranza di GranTerre, è risultato tra le assegnatarie del riconoscimento Credit Reputation Award come “Impresa Top per puntualità verso il sistema bancario 2024”. I Credit Reputation Award sono riconoscimenti attribuiti alle imprese che sanno distinguersi per puntualità nei confronti delle banche e vengono assegnati analizzando, sulla base di un modello valutativo pubblicato, i dati oggettivi provenienti della Centrale Rischi di Banca d'Italia³.



7.3 IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER

Il Gruppo interagisce con una vasta pluralità di stakeholder e si impegna per considerarne i bisogni e le aspettative tanto nella definizione delle proprie strategie quanto nello svolgimento delle attività, ponendo attenzione alle istanze che vengono segnalate e alle necessità dei territori in cui è presente.

I canali di confronto e dialogo con i diversi stakeholder sono molteplici e presidiati da Direzioni aziendali diverse: il customer care e il servizio consumatori, i canali social, le fiere di settore, gli incontri sindacali tra azienda e rappresentanti dei lavoratori, i canali di comunicazione interna, le assemblee dei Soci, il confronto con gli stakeholder per l'analisi di materialità per citare i più rilevanti.

Il Gruppo GranTerre ha avviato negli ultimi anni un processo di trasformazione digitale, che - oltre a promuovere innovazione e crescita sostenibile - supporta anche l'ottimizzazione della comunicazione interna e istituzionale, nonché lo sviluppo di modalità di interazione con il consumatore sempre più evolute ed efficaci ispirate ai principi della trasparenza, comunicazione aperta e coinvolgimento degli stakeholder.

Nell'aggiornamento del Piano di Sostenibilità è stata inserita, tra le nuove iniziative, la definizione e implementazione di una strategia di stakeholder engagement strutturata che possa valorizzare, mettere a sistema e monitorare i diversi canali e attività poste in essere, andando ad integrare con ulteriori iniziative strategiche dove necessario.

7.3.1 LA COMUNICAZIONE SOCIAL E I PROGRAMMI FEDELTA' PER I CONSUMATORI

La crescita dei siti web Granterre, Teneroni e Parmareggio assieme ad una gestione più targetizzata delle newsletter e delle pagine social hanno permesso un rapporto più diretto e personalizzato con i consumatori. La comunicazione digitale del gruppo si articola principalmente attraverso le piattaforme social del mondo META (Facebook, Instagram) che - attraverso un'accurata targhettizzazione dei post - consente di raggiungere un pubblico

³ Per maggiori informazioni: <https://craward.com/>.

interessato ottimizzando gli investimenti. Nel corso del 2024, le pagine social dei brand GranTerre (Parmareggio, Senfter, Teneroni, LiberaMente e GranTerre stesso) hanno raggiunto oltre 25 milioni di utenti, generando 280 milioni di visualizzazioni di contenuti e oltre 12 milioni di interazioni con l'azienda.

La comunicazione digitale istituzionale viene, invece, gestita attraverso la pagina LinkedIn del gruppo, che registra una crescita esponenziale della base di follower superando, in organico, i 10.000 follower nel corso del 2024.

Anche il sito internet GranTerre (www.granterre.it) è diventato un importante veicolo di comunicazione verso gli stakeholder. Con le sue 1,1 milioni di visualizzazioni e quasi 200.000 utenti unici durante l'anno è infatti uno strumento importante per permettere di approfondire news ed attività all'interno di aree appositamente dedicate.



Importante è anche il programma fedeltà del Gruppo: “La Bontà che ti pensa”. L’iniziativa è pensata per avvicinare sempre di più i consumatori al brand: unendo i prodotti di Caseifici e Salumifici GranTerre, dà vita a una grande raccolta punti che, per tutto l’anno, consente ai consumatori di vincere numerosi premi.

Dopo il successo del 2023, il programma è stato rilanciato nel 2024, confermando l’impegno di GranTerre nel premiare la fedeltà dei suoi consumatori e nel costruire con loro un rapporto sempre più solido e coinvolgente. Questo programma rappresenta infatti uno strumento di marketing strategico, volto a creare un rapporto di fiducia con i consumatori, basato su familiarità e interazione continua. L’obiettivo non è solo quello di incentivare la fedeltà al brand e ai suoi prodotti, ma anche di trasformare i consumatori - nel tempo - in veri e propri ambasciatori.

“LA BONTÀ CHE TI PENSA” PREMIATA AI TOUCHPOINT AWARDS

A luglio 2024 GranTerre è salita sul palco dei Touchpoint Awards Engagement 2024, organizzati da TouchpointNews, per ritirare il premio nella categoria Programmi Loyalty e Concorsi per il programma fedeltà “La Bontà che ti pensa”, nuovo pilastro della strategia digitale del Gruppo.

Il premio è il riconoscimento dedicato ai migliori progetti negli ambiti Pr, Digital, Live Communication, Experience Design, Branded Entertainment, Promo, Employer Branding e Comunicazione Interna, Loyalty e Influencer Marketing. Viene premiata la capacità di coinvolgimento e il più efficace utilizzo dei diversi touchpoint con un focus su tutte le attività volte a guidare la fedeltà, la crescita e la partecipazione del target di riferimento.



7.3.2 I CANALI DI COMUNICAZIONE INTERNA

La comunicazione con le persone di GranTerre, in tutte le sedi aziendali, avviene attraverso canali online e offline. Nel 2024 è stata creata Noi GranTerre la nuova piattaforma di comunicazione interna, online da febbraio 2025. Noi GranTerre, sfruttando le potenzialità dello strumento digitale, permetterà di comunicare con efficacia e tempestività con tutti i dipendenti nei 18 stabilimenti, veicolando informazioni e dando accesso a materiali utili, ma sarà anche e soprattutto il luogo in cui verranno raccontate le storie, le professionalità, i progetti delle persone di GranTerre.

7.3.3 LA RETE SUL TERRITORIO: CONSORZI DI TUTELA E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Le aziende del Gruppo sono pienamente coinvolte e presenti sui territori e nelle dinamiche di settore attraverso la partecipazione attiva a Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP e ad Associazioni di categoria. All'interno del network cui partecipa, GranTerre si confronta con diversi interlocutori - anche istituzionali - rispetto alle sfide e alle opportunità del settore e instaura relazioni di partnership con altre aziende o interlocutori specializzati. In maniera indiretta, grazie al versamento delle quote associative (circa 690 mila euro nel 2024) contribuisce alla promozione dei prodotti e dei territori attraverso le iniziative dei Consorzi di tutela e delle Associazioni di categoria o di settore.

Negli ultimi anni l'attenzione e le progettualità dei Consorzi di tutela sulla sostenibilità e le tematiche correlate è cresciuta in maniera costante, arrivando a diventare sempre più centrale nelle strategie di promozione e sviluppo. GranTerre contribuisce attivamente alla riflessione attraverso la partecipazione agli organi direttivi o associativi, e tramite la partecipazione attiva ai gruppi di lavoro o alle progettualità che vengono sviluppate sul tema. Il Gruppo è rappresentato direttamente o attraverso la partecipazione di Soci di Consorzio Granterre e Agriform nei Consorzi di Tutela dei prodotti DOP e IGP nel proprio paniere.



In coerenza con la sua storia cooperativa, GranTerre e le aziende che compongono il Gruppo aderiscono a Legacoop Nazionale e alle sue articolazioni territoriali e settoriali, Legacoop Estense e Legacoop Agroalimentare e a Confcooperative Nazionale e territoriale del Veneto. Le aziende del Gruppo aderiscono anche alle associazioni del sistema confindustriale di settore: Assolatte e Assica. Anche nel caso delle Associazioni di categoria GranTerre partecipa attivamente ai Gruppi di Lavoro e alle attività di dialogo e confronto promosse.

LEGACOOP
ESTENSE

CONFCOOPERATIVE
VENETO

Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA

LEGACOOP
AGROALIMENTARE

CONFCOOPERATIVE
CONFEDERAZIONE COOPERATIVE ITALIANE

ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi



Appendice



CAPITOLO 1

RENDICONTAZIONE DEL LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI 2024 DICHIARATI NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

OBIETTIVO GENERALE	INIZIATIVA PRIORITARIA	OBIETTIVO 2024	LIVELLO RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVO 2024
Ridurre gli infortuni e garantire le migliori condizioni di lavoro	PROGETTO INFORTUNI ZERO	Sviluppo progetto pilota in Salumifici GranTerre e avvio progetto pilota in Caseifici GranTerre	
Incrementare l'offerta formativa per i dipendenti	ACCADEMIA GRANTERRE	Sviluppo della infrastruttura tecnico/gestionale funzionale all'analisi dei bisogni formativi previsti dall'implementazione dell'Accademia Granterre di Gruppo	
Sviluppare una strategia per valorizzare la diversità e garantire un ambiente di lavoro inclusivo	ANALISI DIVERSITY & INCLUSION	Compimento dell'analisi diversity & inclusion con focus sul genere e gap analysis vs UNI/PdR 125:2022	
Migliorare le ricette dei nostri prodotti di eccellenza rispondendo ai bisogni dei consumatori	R&S SUI PRODOTTI	Monitoraggio campionature Lancio nuovi prodotti	
Aumentare il presidio e il monitoraggio continuo della sostenibilità nelle pratiche di approvvigionamento lungo la catena di fornitura	QUALIFICA ESG DEI FORNITORI	Definizione del modello GranTerre di qualifica ESG dei fornitori	
Avviare collaborazioni con i partner strategici all'interno della filiera lattiero-casearia	MANIFESTO DI FILIERA	Sviluppo del percorso verso il Manifesto della filiera GranTerre	
Coinvolgere le comunità locali e apportare un contributo positivo ai territori attraverso una strategia strutturata	MODELLO DI RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA DI GRUPPO	Revisione della Procedura di RSI e implementazione	
	ANALISI DEGLI IMPATTI SOCIALI ED ECONOMICI SUI TERRITORI E LE COMUNITA'	Analisi pilota degli impatti sociali ed economici degli stabilimenti GranTerre	
Riduzione degli impatti ambientali	MONITORAGGIO COMPLETO EMISSIONI SCOPE 1-2-3 E DEFINIZIONE DELLA STRATEGIA CLIMATICA GRANTERRE	Affinamento dei dati di input scope 3 relativamente alle categorie emmissive più rilevanti: materia prima, logistica, packaging	

OBIETTIVO GENERALE	INIZIATIVA PRIORITARIA	OBIETTIVO 2024	LIVELLO RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVO 2024
Adottare soluzioni alternative per un packaging sostenibile che preservi la salubrità dei prodotti	R&S SU NUOVI PACKAGING CON MINORE IMPATTO AMBIENTALE	Prosecuzione del percorso di miglioramento in termini di sostenibilità dei packaging (in particolare: riduzione spessori e quota di materiali riciclati e riciclabili)	
	ANALISI LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA) COMPARATIVA DI DIVERSE SOLUZIONI DI PACKAGING	Utilizzo dei risultati dell'analisi LCA nel processo di sviluppo di nuovi packaging	
Comunicare ai propri stakeholder i risultati e gli impegni di sostenibilità del Gruppo	BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ	Assurance del Bilancio di Sostenibilità Rafforzamento dei processi di stakeholder engagement ESRS Gap Analysis	
	COMUNICAZIONE ESTERNA SULLA SOSTENIBILITÀ	Attività di diffusione mirate (online e offline) relative al Bilancio di Sostenibilità e al percorso di sostenibilità	
Promuovere e consolidare le buone pratiche interne	COMUNICAZIONE INTERNA	Sviluppo del progetto di comunicazione interna dedicato alla sostenibilità	



OBIETTIVO RAGGIUNTO



OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO

TABELLA DI CORRELAZIONE MATERIALITÀ DI IMPATTO: PILASTRO DEL PIANO DI SOSTENIBILITÀ - TEMA MATERIALE - IMPATTI - GRI STANDARDS DI RIFERIMENTO

PILASTRI DEL PIANO DI SOSTENIBILITÀ	TEMI MATERIALI	DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI1
VALORIZZAZIONE DELLE NOSTRE PERSONE	Salute e Sicurezza dei lavoratori	Le attività del Gruppo sono articolate e complesse e possono esporre i lavoratori a diverse tipologie di rischi, infortuni e/o malattie professionali. Per questo il Gruppo si impegna a promuovere e diffondere pratiche e strategie volte a garantire un luogo di lavoro sicuro ed attento alla salute dei dipendenti e dei lavoratori esterni.	Mancata tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori	- Negativo - Effettivo	GRI 403 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO GRI 13.19
	Diversità e inclusione, crescita professionale e benessere dei dipendenti	GranTerre si impegna nel costruire e nel mantenere un ambiente lavorativo sano e stimolante per i suoi dipendenti. Il Gruppo si impegna a valorizzare la diversità interna, promuovendo l'uguaglianza di genere e le pari opportunità, per tutelare la mobilità dei dipendenti. Inoltre, si propone di mantenere un tasso di turnover adeguato e attrarre nuovi talenti, favorendo un equilibrio tra vita privata e lavorativa e creando un ambiente di lavoro aperto al dialogo e al confronto. La formazione, in quest'ottica, è considerata una leva strategica per coniugare la volontà di portare avanti tradizioni, che assicurano la qualità e la genuinità dei prodotti, e accompagnare i lavoratori nell'affrontare le sfide poste dall'innovazione tecnologica e di processo, tutelando così sia il business, che il benessere e la soddisfazione dei dipendenti.	Mancata formazione e sviluppo professionale Discriminazione sui luoghi di lavoro e pari opportunità	Negativo Potenziale Negativo Potenziale	GRI 404 - FORMAZIONE E ISTRUZIONE GRI 405 - DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ GRI 406 - NON DISCRIMINAZIONE GRI 13.15 GRI 401 - OCCUPAZIONE GRI 13.20
	Diritti umani dei lavoratori	Le attività lungo la catena del valore del Gruppo sono articolate e complesse e prevedono un numero importante di fornitori ed attività. GranTerre si impegna ad assicurare ai propri collaboratori, sia interni che esterni, condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle Convenzioni internazionali e delle leggi vigenti.	Mancata tutela dei diritti umani e dei lavoratori	Negativo Potenziale	GRI 406 - NON-DISCRIMINAZIONE GRI 13.15 GRI 408- LAVORO MINORILE GRI 13.17 GRI 409- LAVORO FORZATO O OBBLIGATORIO GRI 13.16

¹ Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli.

ECCELLENZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI	Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali	Il settore agroalimentare ha una grande responsabilità nella sicurezza alimentare e il Gruppo si impegna a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti per prevenire rischi per la salute dei consumatori. Il Gruppo si dedica all'innovazione di prodotto e processo per mantenere elevati standard qualitativi e soddisfare le esigenze nutrizionali di diverse categorie di consumatori. Inoltre, riconoscendo l'importanza dell'alimentazione per la salute e il benessere, presta particolare attenzione alla comunicazione di informazioni corrette per promuovere la consapevolezza tra i consumatori. Con le sue eccellenze, GranTerre contribuisce alla valorizzazione del made in Italy nel mondo.	Mancata tutela della qualità e sicurezza dei prodotti	Negativo Potenziale	GRI 416 - SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI GRI 13.10 GRI 417 - MARKETING ED ETICHETTATURA EXTRA GRI Numero di progetti di prodotto e di campionature di nuovi prodotti e/o ricette
			Rafforzamento valore del made in Italy: Produzione in Italia e valorizzazione verso estero dei prodotti	Positivo Potenziale	
			Mancata innovazione di prodotto	Negativo Potenziale	
			Sostegno all'educazione alimentare dei consumatori	Positivo Potenziale	
APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	Gestione della catena di fornitura e della filiera	L'attenzione verso l'approvvigionamento responsabile e la sostenibilità nella filiera consentono la diffusione delle migliori pratiche a livello ambientale e sociale e la creazione di valore sui territori. Fornire, inoltre, informazioni sulla tracciabilità dei prodotti consente di supportare la trasparenza nei confronti degli stakeholder.	Ridotta tracciabilità della catena di fornitura	Negativo Potenziale	GRI 204 - PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO GRI 13.23
	Benessere animale	GranTerre considera il benessere animale come componente essenziale di un sistema integrato di qualità di produzione degli alimenti di origine animale, al fine di garantire al consumatore prodotti provenienti da allevamenti ambientalmente sostenibili e dove gli animali vengono allevati secondo criteri che ne rispettino le esigenze fondamentali.	Impatto sulla salute e sul welfare dell'animale	Negativo Potenziale	GRI 13.11 - SALUTE E WELFARE DELL'ANIMALE

Sviluppo dei territori	Le eccellenze GranTerre sono fortemente legate ai territori. Per questo il Gruppo si impegna a promuovere attività di sviluppo dei territori e supporto alle comunità in cui è presente con i suoi stabilimenti, anche attraverso la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche DOP e IGP.	Impatto sullo sviluppo del territorio e delle comunità locali	Positivo Effettivo	GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA GRI 13.22
Creazione e distribuzione di valore verso la comunità e gli stakeholder	Il Gruppo ha l'obiettivo di contribuire allo sviluppo economico e sociale dei territori in cui opera, avviando collaborazioni e attività di coinvolgimento delle comunità locali e delle sue istituzioni al fine di generare un impatto positivo. Inoltre, il Gruppo, tutela i soci della filiera cooperativa e attraverso le loro attività favorisce la crescita e il benessere dei territori, anche periferici, in cui sono presenti i caseifici e le loro filiere. Il Gruppo pone l'attenzione verso le tematiche della riduzione dello spreco alimentare e dell'accessibilità al cibo.	Impatto sullo sviluppo del territorio e delle comunità locali	Positivo Effettivo	EXTRA GRI Quantità di prodotti donati e relativo impatto socio-ambientale GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICHE GRI 13.22
		Riduzione dello spreco alimentare	Positivo Effettivo	
		Mancata accessibilità al cibo	Negativo Potenziale	
		Sistema cooperativo di filiera	Positivo Potenziale	
		Rafforzamento del movimento cooperativo	Positivo Potenziale	
		Redistribuzione ad alto impatto del valore generato da parte dei soci cooperativi e finanziari	Positivo Effettivo	
Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder	Positivo Effettivo			

Energia e cambiamento climatico	La catena del valore dell'industria agroalimentare comprende varie fasi, dalla produzione delle materie prime fino ai trasporti, passando per i processi industriali. Tutti gli step sono caratterizzati da un importante consumo energetico, che il Gruppo intende monitorare ed efficientare con adeguati investimenti, con l'obiettivo ultimo di conciliare sviluppo del business e impatto ambientale, con particolare attenzione alle emissioni di gas a effetto serra. Inoltre, poiché i cambiamenti climatici stanno acquisendo maggiore rilevanza in termini di conseguenze sugli asset e sulle scelte di consumo delle persone, GranTerre, per assicurare continuità di business, presta attenzione a monitorare i rischi climatici più rilevanti.	Consumi energetici e contributo al cambiamento climatico Mancato adattamento ai cambiamenti climatici e resilienza	Negativo Effettivo Negativo Potenziale	GRI 302 - ENERGIA GRI 305 - EMISSIONI GRI 13.1 GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA GRI 13.2
Emissioni inquinanti	Durante i processi di produzione del Gruppo, in particolare durante i trattamenti di affumicatura e asciugatura per la produzione di salumi, si verifica il rilascio in atmosfera di emissioni inquinanti. Per questo GranTerre si impegna a monitorare e controllare tali emissioni per la salvaguardia dell'ambiente.	Emissioni inquinanti	Negativo Effettivo	GRI 305 - EMISSIONI GRI 13.1
Uso delle risorse ed economia circolare	Il packaging primario e secondario utilizzato per gli alimenti ha un ruolo centrale in termini di qualità e impatto ambientale. I volumi, la tipologia di materiali e il fine vita possono generare impatti ambientali negativi. Per questo motivo GranTerre si dedica ad esplorare nuove soluzioni e nuovi materiali per packaging con minore impatto ambientale, che preservino le qualità, la salubrità e la sicurezza dei prodotti. Inoltre, il Gruppo pone particolare attenzione alla corretta gestione dei rifiuti, propendendo quando possibile per recupero e circolarità, e si pone l'obiettivo di considerare l'innovazione nei materiali e soluzioni orientate all'economia circolare per ridurre gli impatti generati	Impatti legati al packaging Mancato riciclo e smaltimento dei rifiuti	Negativo Effettivo Negativo Effettivo	EXTRA GRI Quantità (t) di materiali utilizzati per il packaging GRI 306 - RIFIUTI GRI 13.8
Acqua	Le attività di GranTerre, sia nella filiera di approvvigionamento che durante la fase di lavorazione richiedono un utilizzo della risorsa idrica, in particolare nelle attività di raffreddamento degli impianti, lavaggio e sanificazione degli ambienti. Il Gruppo si impegna a gestire consapevolmente la risorsa idrica ed esplorare soluzioni mirate a efficientare il suo impiego nei processi produttivi.	Prelievo, consumo, scarico e contributo allo stress idrico	Negativo Effettivo	GRI 303 - ACQUA E SCARICHI IDRICI GRI 13.7
Biodiversità ed ecosistemi	La biodiversità ha un ruolo importante in generale per l'equilibrio degli ecosistemi e, nel settore di GranTerre, nel favorire la sicurezza alimentare. Il Gruppo, attraverso la filiera lattiero - casearia, tutela le specie animali indigene considerate nelle DOP e si impegna a presidiare le questioni correlate alla biodiversità con sempre maggiore attenzione nello sviluppo del suo percorso di sostenibilità.	Mancata tutela della biodiversità	Negativo Potenziale	GRI 304 - BIODIVERSITÀ GRI 13.3

GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ	Pratiche di business	Il Gruppo si impegna a svolgere il proprio business con integrità, trasparenza e legalità, nel rispetto della normativa vigente, adottando pratiche gestionali volte a contrastare casi di corruzione lungo tutta la catena del valore, nella salvaguardia della buona condotta. Inoltre, promuove, nel rispetto dei suoi valori, il corretto comportamento nei mercati, per garantire una concorrenza leale e favorire l'efficienza del sistema economico.	Comportamenti a rischio corruzione	Negativo Potenziale	GRI 205 - ANTICORRUZIONE GRI 13.26
			Comportamento anti-competitivo	Negativo Potenziale	GRI 206 - COMPORTAMENTO ANTICOMPETITIVO GRI 13.25

TABELLA DI CONFRONTO TRE I TEMI MATERIALI 2024 E 2023

Temati materiali 2024	Temati materiali 2023
Energia e cambiamento climatico	Energia ed emissioni
	Adattamento ai cambiamenti climatici
Emissioni inquinanti	Monitoraggio delle emissioni inquinanti
Acqua	Prelievo, consumo, scarico di acqua
Biodiversità ed ecosistemi	Tutela dell'ambiente e delle sue risorse
Uso delle risorse ed economia circolare	Riciclo e smaltimento dei rifiuti
	Sostenibilità del packaging
Salute e sicurezza dei lavoratori	Salute e sicurezza dei lavoratori
Diversità e inclusione, crescita professionale e benessere dei dipendenti	Formazione e sviluppo professionale
	Diversità e pari opportunità
	Iniziative a supporto dei dipendenti
Diritti umani dei lavoratori	Diritti umani dei lavoratori
Sviluppo dei territori	Supporto allo sviluppo del territorio anche attraverso la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP
Creazione e distribuzione di valore verso le comunità e gli stakeholder	Attenzione e collaborazione verso la comunità
	Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder
Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali	Qualità, sicurezza ed eccellenza dei prodotti
	Innovazione di prodotto e processo
Gestione della catena di fornitura e della filiera	Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura e nella filiera
Benessere animale	Salute e welfare animale
Pratiche di business	Etica e anticorruzione
	Corrette pratiche commerciali

TABELLA DI CORRELAZIONE TRA I TEMI MATERIALI 2024, I VALORI COOPERATIVI E GLI SDGS

Pilastri piano di sostenibilità	TemI materiali	Valori cooperativi	SDGs
Tutela dell'ambiente e delle sue risorse	Energia e cambiamento climatico	Trasparenza e collaborazione Responsabilità sociale Cura degli altri	6
	Emissioni inquinanti		7
	Acqua		12
	Biodiversità ed ecosistemi		13
	Uso delle risorse ed economia circolare		15
Valorizzazione delle nostre persone	Salute e sicurezza dei lavoratori	Uguaglianza Equità Auto-aiuto	5
	Diversità & inclusione, crescita professionale e benessere dei dipendenti		8
	Diritti umani dei lavoratori		10
Impatto positivo sui territori e sulle comunità	Sviluppo dei territori	Solidarietà Responsabilità sociale Cura degli altri	2
	Creazione e distribuzione di valore verso le comunità e gli stakeholder		3 8 10 11
Eccellenza e qualità dei prodotti	Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali	Trasparenza e collaborazione Responsabilità sociale	2 3 12
Approvvigionamento responsabile e valorizzazione della filiera lattiero-casearia	Gestione della catena di fornitura e della filiera	Trasparenza e collaborazione Onestà Uguaglianza Responsabilità Democrazia Auto-aiuto	8
	Benessere animale		11 12 15
Governance di sostenibilità	Pratiche di business	Trasparenza e collaborazione Onestà Solidarietà	17

CAPITOLO 2 - L'AMBIENTE

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree, GRI 304-1

Sito	Localizzazione	Superficie [km2]	Area	Distanza dall'area ad alto valore di biodiversità [km]	Tipo di attività realizzate presso il sito	Valore di biodiversità esterno	Valore di biodiversità dal figurare in elenco di siti protetti
Amiata	Via F.lli Cervi, 109 58032 Bagnore di Santa Fiora Grosseto	0,0097	Monte Labbro e alta valle dell'Albegna	0,29	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SIC ZSC/ZPS IT51A0018
			Cono vulcanico del Monte Amiata	0,8			SICZSC IT51A0017
Brescello	Via per Cadelbosco, 36 42041Brescello -RE-	0,0083	Parma Morta	2,74	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SIC ZSC/ZPS IT4020025
			Viadana, Portiolo, San Benedetto Po e Ostiglia	2,24			SICZPS IT20B0501
Sala Baganza	via per San Vitale 153, Sala Baganza (PR)	0,0096	Vallombrosa e Bosco di S. Antonio	1,15	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC IT51A0012
Noceto	via Gandiolo, 2/A 43015 Noceto -PR-	0,0107	Medio Taro	0,368	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC/ZPS IT4020021
San Candido	Via Pizach, 11 - 39038 San candido -BZ-	0,0209	Parco Naturale Tre Cime	0,934	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC/ZPS IT3110050
Zola Predosa	via Roma 73, Zola Predosa (BO)	0,0206	Gessi di Monte Rocca, Monte Capra e Tizzano	2,76	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZCS IT4050027
San Daniele	via E.Midena 26, S.Daniele del Friuli (UD)	0,0180	Greto del Tagliamento	2,55	Produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC IT3310007
			Lago di Ragogna	2,67			SIC ZSC IT3320020

CAPITOLO 3 - LE PERSONE

GRI 2-7 INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI - PER TIPO DI CONTRATTO

	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
2022											
Full-time	1.062	655	1	1	3	2	12	5	1.078	663	1.741
Part-time	10	66	0	0	0	0	0	0	10	66	76
Totale	1.072	721	1	1	3	2	12	5	1.088	729	1.817
2023											
Full-time	1.132	740	1	1	2	2	14	4	1.149	747	1.896
Part-time	8	73	0	0	0	0	0	0	8	73	81
Totale	1.140	813	1	1	2	2	14	4	1.157	820	1.977
2024											
Full-time	1.273	841	1	1	2	2	12	6	1.288	850	2.138
Part-time	8	85	0	0	0	0	0	0	8	85	93
Totale	1.281	926	1	1	2	2	12	6	1.296	935	2.231

GRI 2-7 INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI - PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO

	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
2022											
Tempo indeterminato	1.057	708	1	1	2	2	12	5	1.072	716	1.788
Tempo determinato	15	13	0	0	1	0	0	0	16	13	29
Non-guarateed hours empoloyees / Contratti intermittenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	1.072	721	1	1	3	2	12	5	1.088	729	1.817
Totale in FTE (Full Time Equivalent)	1.793								1.791		
2023											
Tempo indeterminato	1.113	804	1	1	2	2	14	4	1.130	811	1.941
Tempo determinato	27	9	0	0	0	0	0	0	27	9	36
Non-guarateed hours empoloyee / Contratti intermittenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	1.140	813	1	1	2	2	14	4	1.157	820	1.977
Totale in FTE (Full Time Equivalent)	1.953								1.950		
2024											
Tempo indeterminato	1.263	914	1	1	2	2	12	6	1.278	923	2.201
Tempo determinato	18	12	0	0	0	0	0	0	18	12	30
Non-guarateed hours empoloyees/ Contratti intermittenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	1.281	926	1	1	2	2	12	6	1.296	935	2.231
Totale in FTE (Full Time Equivalent)	2.207								1.953		

GRI 401-1 NUOVE ASSUNZIONI

Assunzioni	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
	numero	numero	numero	numero	numero	tasso
2022						
Uomo	76	0	2	1	79	7,3%
Donna	50	0	0	0	50	6,9%
Totale	126	0	2	1	129	7%
< 30	33	0	1	0	34	33,7%
30 - 50	76	0	0	0	76	9,0%
>50	17	0	1	1	19	2,2%
Totale	126	0	2	1	129	7%
2023						
Uomo	179	0	0	3	182	15,7%
Donna	139	0	0	1	140	17,1%
Totale	318	0	0	4	322	16%
<30	77	0	0	0	77	57,5%
30 - 50	172	0	0	4	176	19,4%
>50	69	0	0	0	69	7,4%
Totale	318	0	0	4	322	16%
2024						
Uomo	280	0	0	1	281	21,7%
Donna	191	0	0	3	194	20,7%
Totale	471	0	0	4	475	21%
<30	88	0	0	0	88	52,4%
30 - 50	280	0	0	4	284	26,9%
>50	103	0	0	0	103	10,2%
Totale	471	0	0	4	475	21%

GRI 401-1 TURNOVER

Cessazioni	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
	numero	numero	numero	numero	numero	tasso
2022						
Uomo	117	1	0	0	118	10,8%
Donna	67	0	0	0	67	9,2%
Totale	184	1	0	0	185	10,2%
<30	22	0	0	0	22	21,8%
30 - 50	73	0	0	0	73	8,6%
>50	89	1	0	0	90	10,3%
Totale	184	1	0	0	185	10,2%
2023						
Uomo	111	0	1	1	113	9,8%
Donna	47	0	0	2	49	6,0%
Totale	158	0	1	3	162	8,2%
<30	24	0	0	0	24	17,9%
30 - 50	54	0	1	2	57	6,3%
>50	80	0	0	1	81	8,7%
Totale	158	0	1	3	162	8,2%
2024						
Uomo	139	0	0	3	142	11,0%
Donna	78	0	0	1	79	8,4%
Totale	217	0	0	4	221	9,9%
<30	26	0	0	0	26	15,5%
30 - 50	88	0	0	2	90	8,5%
>50	103	0	0	2	105	10,4%
Totale	217	0	0	4	221	9,9%

GRI 405-1 DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI

Dipendenti per categoria di lavoro e genere	2022			2023			2024		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	5	27	32	5	31	36	5	28	33
Quadri	23	63	86	23	65	88	24	70	94
Impiegati	208	140	348	226	155	381	234	165	399
Operai	493	858	1.351	566	906	1.472	672	1.033	1.705
Totale	729	1.088	1.817	820	1.157	1.977	935	1.296	2.231

Dipendenti per categoria di lavoro e genere (%)	2022			2023			2024		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	15,6%	84,4%	1,8%	13,9%	86,1%	1,8%	15,2%	84,8%	1,5%
Quadri	26,7%	73,3%	4,7%	26,1%	73,9%	4,5%	25,5%	74,5%	4,2%
Impiegati	59,8%	40,2%	19,2%	59,3%	40,7%	19,3%	58,6%	41,4%	17,9%
Operai	36,5%	63,5%	74,4%	38,5%	61,5%	74,5%	39,4%	60,6%	76,4%
Totale	40,1%	59,9%	100,0%	41,5%	58,5%	100,0%	41,9%	58,1%	100,0%

Dipendenti per categoria di lavoro e gruppo di età	2022				2023				2024			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti	0	10	22	32	0	6	30	36	0	6	27	33
Quadri	0	29	57	86	0	32	56	88	0	33	61	94
Impiegati	42	212	94	348	50	215	116	381	57	220	122	399
Operai	101	658	592	1.351	84	656	732	1.472	111	797	797	1.705
Totale	143	909	765	1.817	134	909	934	1.977	168	1.056	1.007	2.231

Dipendenti per categoria di lavoro e gruppo di età (%)	2022				2023				2024			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti	0,0%	31,3%	68,8%	1,8%	0,0%	16,7%	83,3%	1,8%	0,0%	18,2%	81,8%	1,5%
Quadri	0,0%	33,7%	66,3%	4,7%	0,0%	36,4%	63,6%	4,5%	0,0%	35,1%	64,9%	4,2%
Impiegati	12,1%	60,9%	27,0%	19,2%	13,1%	56,4%	30,4%	19,3%	14,3%	55,1%	30,6%	17,9%
Operai	7,5%	48,7%	43,8%	74,4%	5,7%	44,6%	49,7%	74,5%	6,5%	46,7%	46,7%	76,4%
Totale	7,9%	50,0%	42,1%	100%	6,8%	46,0%	47,2%	100%	7,5%	47,3%	45,1%	100,0%

GRI 2-30 ACCORDI DI CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

Dipendenti	2022			2023			2024		
	ITALIA	ESTERO	TOTALE	ITALIA	ESTERO	TOTALE	ITALIA	ESTERO	TOTALE
Numero totale di dipendenti	1.793	24	1.817	1.953	24	1.977	2.207	24	2.231
Numero di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	1.793	24	1.817	1.953	24	1.977	2.207	24	2.231
% di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

GRI 2-8 LAVORATORI NON DIPENDENTI

Dipendenti	2022			2023			2024		
	ITALIA	ESTERO	TOTALE	ITALIA	ESTERO	TOTALE	ITALIA	ESTERO	TOTALE
Numero totale di tirocinanti	4	0	4	8	0	8	0	0	0
Numero totale di lavoratori interinali	416	0	416	540	0	540	624	0	624
Numero totale di lavoratori autonomi	10	0	10	13	0	13	6	0	6
Totale lavoratori non dipendenti	430	0	430	561	0	561	630	0	630

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE (ITALIA)

Ore medie di formazione per categoria professionale	2022		2023		2024	
	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie
Dirigenti	179	6,0	141	4,1	438	14,1
Quadri	885	11,3	713	8,9	1.316	15,9
Impiegati	3.892	11,6	4.413	12,0	7.034	18,1
Operai	10.521	7,8	13.927	9,5	15.820	9,3
Totale	15.477	8,6	19.194	9,8	24.607	11,1

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE (ITALIA)

Ore medie di formazione per genere	2022		2023		2024	
	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie
Donne	4.895	6,8	6.414	7,9	8.337	9,0
Uomini	10.582	9,9	12.780	11,2	16.270	12,7
Totale	15.477	8,6	19.194	9,8	24.607	11,1

CAPITOLO 4 - TERRITORI E COMUNITÀ

GRI 201-1 VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO, MIGLIAIA DI EURO

	2022	2023	2024
Valore economico generato	1.511.849	1.598.532	1.685.844
Valore economico distribuito	1.469.220	1.574.239	1.660.816
<i>Costi operativi</i>	1.302.961	1.391.308	1.480.998
<i>Valore distribuito ai dipendenti</i>	119.866	129.371	141.108
<i>Valore distribuito ai finanziatori</i>	12.061	27.665	31.953
<i>Valore distribuito alla Pubblica Amministrazione</i>	7.681	2.426	- 1.237
<i>Valore agli azionisti</i>	24.343	21.434	5.419
<i>Valore distribuito alla comunità²</i>	2.308	2.035	2.575
Valore economico trattenuto	42.629	24.293	25.028

CAPITOLO 5 - I PRODOTTI

LE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E SISTEMA POSSEDUTE DA GRANTERRE

		BRC	IFS FOOD	IFS LOG	QS	USDA	FDA	NATO	PRODOTTO BIOLOGICO	ISO 45001	ISO 14001	ISO 17025
CASEIFICI GRANTERRE	SOMMACAMPAGNA	X	X				X		X	X		
	MODENA ³	X	X				X		X	X	X	
	MONTECAVOLO	X	X				X	X	X	X	X	
SALUMIFICI GRANTERRE	MODENA	X	X		X			X		X	X	
	SAN CANDIDO	X	X		X	X		X		X	X	
	BAGNORE	X	X		X					X	X	
	NOCETO	X	X		X			X		X	X	
	REGGIO EMILIA	X	X		X			X			X	
	CHIUUSA - PUTZEN	X	X		X					X	X	
	LANGHIRANO	X	X			X		X		X	X	
	REGGELLO	X	X		X			X		X	X	
	BRESCELLO		X								X	
	CHIUUSA - LEITACH	X	X		X			X		X	X	
	SAN DANIELE	X	X			X				X	X	
	ZOLA PREDOSA	X	X			X				X	X	
	SALA BAGANZA	X	X			X		X		X	X	
LOGISTICA GRANTERRE	LABORATORIO ANALISI MODENA											X
	INTERPORTO			X	X				X	X	X	

² L'importo indicato rappresenta erogazioni liberali, donazioni di prodotto a scopo benefico e sponsorizzazioni con o senza ritorno di immagine.

³ Con riferimento alle certificazioni qualità il sito di Modena di Caseifici GranTerre consta di due stabilimenti con attività diverse (produzione burro e formaggio) nell'ambito della stessa sezione "prodotti a base di latte".

CAPITOLO 6 - LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA E LA CATENA DI FORNITURA

GRI 204-1: PROPORZIONE DELLA SPESA EFFETTUATA VERSO FORNITORI (€/000)

Spesa sui fornitori	2022			2023			2024		
Totale spesa fornitori effettuate dalle sedi di:	Locale	Eestero	Totale	Locale	Eestero	Totale	Locale	Eestero	Totale
Italia	828.917	132.934	961.852	891.882	153.914	1.045.795	936.982	150.997	1.087.978
Sedi estere (Francia, Germania, Austria)	2.451	17	2.467	2.717	33	2.750	2.600	27	2.627
Totale	831.368	132.951	964.319	894.599	153.946	1.048.545	939.582	151.023	1.090.605

CAPITOLO 7 - LA GOVERNANCE

RENDICONTAZIONE FISCALE PER AREA GEOGRAFICA, 2023 - GRI 207-1

		Totale	Italia	Austria	Francia	Germania	USA
Numero di dipendenti	2021	1.805	1.784	3	3	15	-
	2022	1.823	1.800	2	5	16	-
	2023	1.945	1.922	2	4	17	-
Ricavi ottenuti da vendite a terze parti	2021	1.318.653.439,14	1.212.105.553,07	7.028.932,44	29.237.335,95	61.936.283,23	8.345.334,45
	2022	1.483.817.103,07	1.364.261.879,41	8.107.297,29	35.819.323,29	63.790.796,97	11.837.806,11
	2023	1.591.250.762,94	1.571.371.039,58	1.104.284,02	4.329.773,73	5.400.428,50	9.045.237,11
Ricavi ottenuti da operazioni infragruppo con altre giurisdizioni fiscali	2021	132.065.255,00	130.961.279,00	466.620,00	153.744,00	483.612,00	-
	2022	145.155.237,00	144.040.388,00	361.917,00	190.021,00	468.984,00	93.927,00
	2023	170.655.800,00	51.215.683,00	8.781.460,00	37.519.330,00	69.064.625,00	4.074.702,00
Utile/perdita al lordo di imposte	2021	37.709.069,25	36.660.012,04	160.919,81	388.175,75	701.670,54	- 201.708,89
	2022	33.505.623,05	32.033.578,82	222.096,52	501.455,09	901.283,22	- 152.790,60
	2023	11.327.847,67	8.188.656,85	444.576,50	835.441,55	1.559.473,30	299.699,47
Imposte pagate sul reddito aziendale secondo il criterio di cassa	2021	15.353.359,43	15.023.034,00	10.115,00	137.586,00	180.722,00	1.902,43
	2022	13.577.673,77	13.068.513,00	14.599,00	156.780,00	334.901,43	2.880,34
	2023	4.695.018,09	4.071.567,65	26.635,00	211.160,00	380.097,00	5.558,44

NOTA METODOLOGICA

TERZO BILANCIO ANNUALE DI SOSTENIBILITÀ DI GRANTERRE

Il presente documento rappresenta il terzo Bilancio di Sostenibilità (di seguito anche “Bilancio”) del Gruppo GranTerre (di seguito anche “il Gruppo” o “GranTerre”) e contiene informazioni relative ai temi economici, ambientali e attinenti al personale, inclusi i diritti umani, con l’obiettivo di assicurare la comprensione delle attività svolte da GranTerre, del relativo andamento, dei risultati e dell’impatto prodotto dalle stesse in termini di sostenibilità.

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 è approvato dal Consiglio di Amministrazione di GranTerre S.p.A. in data 28 maggio 2025.

Inoltre, il documento è stato sottoposto a esame limitato (“limited assurance engagement”) secondo quanto previsto dal principio “International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised)” dalla società Bureau Veritas Italia S.p.A. La verifica è stata svolta secondo le procedure indicate nella “Relazione della Società di Revisione Indipendente” riportata in calce al documento.

PERIODO DI RIFERIMENTO

I dati e le informazioni qualitative e quantitative contenute in questo Bilancio si riferiscono alla performance per l’esercizio fiscale 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre). Vengono, inoltre, forniti i raffronti con gli esercizi precedenti (2023 e 2022).

STANDARD DI REPORTING DI RIFERIMENTO

Il Bilancio di Sostenibilità, predisposto su base volontaria, è redatto con l’opzione “with reference to the Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” definiti dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito anche “GRI Standards” o “GRI”), che costituiscono lo standard attualmente più diffuso e riconosciuto a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria, in conformità alla versione 2021.

In particolare, secondo quanto previsto dallo standard, il Bilancio rendiconta le tematiche emerse dall’analisi di materialità, ovvero il processo attraverso il quale il Gruppo GranTerre ha definito i suoi temi materiali. Secondo il GRI, la definizione dei temi materiali è strettamente correlata all’identificazione degli impatti che il Gruppo ha o può avere sull’economia, sull’ambiente e sulle persone, compresi gli impatti sui diritti umani. Inoltre, il processo di analisi di materialità, strutturato secondo il metodo previsto dal GRI 3: Material Topics, ha compreso l’utilizzo dello standard settoriale GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022, il quale suggerisce possibili informazioni rilevanti per le aziende appartenenti ad uno stesso settore. Per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo “1.2.2 I temi materiali”, del capitolo 1 del presente Bilancio.

RACCOLTA DATI

La predisposizione del Bilancio di Sostenibilità si basa su un processo di reporting impostato partendo dal coinvolgimento delle funzioni aziendali responsabili degli ambiti rilevanti e dei dati oggetto della rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità, a cui è stato richiesto un contributo nell’individuazione e valutazione degli impatti, dei progetti e delle iniziative significative da riportare all’interno del documento, nonché nella fase di raccolta, analisi e consolidamento dei dati, al fine di verificare e validare tutte le informazioni riportate nel presente documento, ciascuno per la propria area di competenza.

I dati e le informazioni raccolte derivano dai sistemi informativi aziendali utilizzati per la gestione e la contabilità delle società del Gruppo e da un sistema di schede di raccolta dati, appositamente predisposte per soddisfare i requisiti dei GRI Standards. I dati sono stati elaborati mediante estrazioni e calcoli puntuali. Si precisa che i dati riportati all’interno del Bilancio di Sostenibilità possono essere soggetti a variazione in quanto raccolti precedentemente rispetto alla validazione dei dati definitivi.

Eventuali dettagli in merito ai calcoli effettuati sono presenti all’interno del documento nei capitoli di pertinenza.

Le eventuali revisioni dei dati degli anni 2023 e 2022 sono specificamente indicate nel testo. Esse riguardano i seguenti KPI: GRI 305-1; 305-4; 403-9, 403-10.

PRINCIPALI FATTORI DI CALCOLO

I fattori di emissione utilizzati per il calcolo delle emissioni GHG Scope 1 e 2 riportate nel Bilancio sono i seguenti:

- Emissioni dirette (Scope 1): fattori di emissione tratti dal database BEIS Defra per l’anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).
- Emissioni indirette energetiche (Scope 2): per l’elettricità acquistata dalla rete elettrica nelle sedi italiane sono stati utilizzati rispettivamente, per il metodo di calcolo Location-Based, i fattori di emissione ISPRA per consumi elettrici nazionali, costruiti a partire dai dati Terna e Enerdata, dell’ultima pubblicazione disponibile (ISPRA 2024, dato 2022) e per il metodo di calcolo Market-Based, gli ultimi fattori di conversione Residual Mix pubblicati dall’Association of Issuing Bodies (AIB) dell’ultima pubblicazione disponibile 2023.

Per i consumi di elettricità nelle sedi estere sono stati utilizzati i fattori dal database nazionale German e Austrian Umweltbundesamt 2023 per i siti in Germania e Austria per il metodo Location-based, i fattori emissivi IEA 2023 per il sito Francese; per il metodo Market-Based, sono stati utilizzati i fattori di conversione Residual Mix, pubblicati dall’Association of Issuing Bodies (AIB) per Francia e Germania, ed un fattore residual mix calcolato a partire dai dati Austrian Umweltbundesamt 2023 per il sito austriaco.

Per quanto riguarda le emissioni derivanti dall’utilizzo dei vettori energetici generati dall’impianto di cogenerazione in concessione, sono stati utilizzati fattori di efficienza e di conversione da letteratura, elaborazione dei dati specifici del sito.

PERIMETRO DI REPORTING

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 comprende i dati delle società consolidate integralmente dalla capogruppo GranTerre S.p.A. al 31 dicembre 2024 suddivise per Paese:

Perimetro Bilancio di sostenibilità 2024				
ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	USA
GranTerre S.p.A. Caseifici Granterre S.p.A. Salumifici GranTerre S.p.A. Logistica GranTerre S.p.A. RE-NEW Holding S.r.l. ⁴	GSI Services GmbH	GSI France S.A.S.	Senfter Casa Modena GmbH	Bertozzi Corporation of America

PRINCIPALI LIMITAZIONI DI PERIMETRO

I dati relativi alla composizione del personale, al valore diretto economico generato e distribuito e al country-by-country reporting fanno riferimento all’intero perimetro di Gruppo. Si segnala che i dati relativi agli indicatori ambientali (rifiuti, emissioni inquinanti, prelievo, scarico e consumo idrico) sono limitati alle sole società italiane in considerazione della marginalità degli impatti ambientali delle sedi estere sul totale di Gruppo.

Gli indicatori relativi ad energia ed emissioni sono riferiti all’intero perimetro di Gruppo, incluse le sedi estere; si segnala che i dati energetici di queste ultime sono risultati parziali e/o poco accurati, si è perciò ricorso ad assunzioni al fine di completare e migliorare la mappatura dell’intero perimetro aziendale. Inoltre, per quanto riguarda le tematiche di formazione e salute e sicurezza, anche in questo caso i dati fanno riferimento alle sole società italiane poiché non disponibili i dati delle società estere al momento della raccolta.

Per le edizioni successive il Gruppo si impegnerà ad estendere il perimetro relativamente al personale. Eventuali ulteriori limitazioni di perimetro sono opportunamente indicate all’interno del documento.

4 La società italiana RE-NEW Holding S.r.l. e le sue controllate sono state escluse dal perimetro dagli indicatori ambientali e sociali del Bilancio di Sostenibilità, poiché si tratta di società costituite per coordinare operazioni finanziarie di Gruppo, non rilevanti dal punto di vista degli indici di sostenibilità.

GRI CONTENT INDEX

Dichiarazione d'uso	GranTerre ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo 01.01.2024-31.12.2024
GRI 1 utilizzato	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021
Sector Standard GRI pertinenti	GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMEN- TO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/I OMESSO/I	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
INFORMATIVE GENERALI							
GRI 2 -Informative Generali -versione 2021	2-1 Dettagli orga- nizzativi	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.1 Il Gruppo GranTerre p. 8; In- formazioni e contatti p. 174					
	2-2 Entità incluse nella rendiconta- zione di sostenibilità dell'organizza- zione	Nota metodologica p. 159-160					
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di con- tatto	Nota metodologica p. 159-160					
	2-4 Revisione delle informazioni	Nota metodologica p. 159-160					
	2-5 Assurance esterna	Nota metodologica p. 159-160					
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di busi- ness	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.1 Il Gruppo GranTerre p. 8-10					
	2-7 Dipendenti	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-57; Appendice p. 144-158					
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-57; Appendice p.144-158					

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMEN- TO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/I OMESSO/I	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
	2-9 Struttura e composizione della governance	Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137					
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137				Criteri e procedure riguardanti la nomina e la selezione del massimo organo di governo e dei suoi comitati sono previsti dallo Statuto.	
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	GRI Content Index p. 161-173				Il Presidente del massimo organo di governo non è un alto dirigente dell'organizzazione	
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2 La strategia di sostenibilità p. 17-27 Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137					
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2 La strategia di sostenibilità p. 17-27 Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137					
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2 La strategia di sostenibilità 1.2.2 i temi materiali p. 21-27					
	2-15 Conflitti d'interesse	Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137					
	2-16 Comunicazione delle criticità	Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137				Nessuna istanza è pervenuta al CdA nel 2024 attraverso i meccanismi di segnalazione.	
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2 La strategia di sostenibilità p.17-27 Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137					
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	GRI Content Index p. 161-173				Non sono presenti procedure di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone	

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMEN- TO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/I OMESSO/I	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55- 57				Non è presente un regolamento riguardante le remunerazioni dei membri del massimo organo di governo e degli alti dirigenti	
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-57					
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-57					
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholders p.4-5					
	2-23 Impegno in termini di policy	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2 La strategia di sostenibilità p. 17-27					
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2 La strategia di sostenibilità p. 17-27					
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-59 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69 Capitolo 5 Eccellenza e qualità dei prodotti - 5.2 Qualità e sicurezza alimentare p. 106-109				Le procedure e politiche presenti, volte a rimediare i principali impatti negativi, sono illustrate nei singoli capitoli relativi alla gestione degli impatti del Gruppo, indicati nella colonna "UBICAZIONE" della presente tabella.	
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Capitolo 7 La Governance - 7.1 La governance p. 134-137					
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p. 138-139					
	2-28 Appartenenza ad associazioni	Capitolo 7 La Governance - 7.3 Il dialogo con gli stakeholder p. 139-141					
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Capitolo 7 La Governance - 7.3 Il dialogo con gli stakeholder p. 139-141					
	2-30 Contratti collettivi	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 58-59 Appendice p.144-158					

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
TEMI MATERIALI							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27					
	3-2 Elenco di temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Appendice p.144-158					
Tema materiale: Creazione e distribuzione di valore verso le comunità e gli stakeholder							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Capitolo 4 I territori e le comunità p. 76-93 Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p. 138-139					13.22.1
GRI 201: Performance economica	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	Capitolo 4 I territori e le comunità - 4.1 Il valore economico generato e distribuito p. 77-78 Appendice p.144-158					13.22.2
GRI 207: Tasse	207-1 Approccio alle imposte	Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p.138-139					
	207-4 Reportistica per Paese	Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p.138-139 Appendice p. 144-158					
Tema materiale: Sviluppo dei territori							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Capitolo 4 I territori e le comunità p. 76-93					
GRI 201: Performance economica	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	Capitolo 4 I territori e le comunità - 4.1 Il valore economico generato e distribuito p. 77-78 Appendice p.144-158					13.22.2

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Capitolo 6 La filiera lattiero-casearia e la catena di fornitura - 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura p. 118-121					
GRI 204: Prassi di approvvigionamento	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Capitolo 6 La filiera lattiero-casearia e la catena di fornitura - 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura p. 119-121 Appendice p.144-158					13.23
Tema materiale: Pratiche di business							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p. 138-139					13.25.1 13.26.1
GRI 205: Anticorruzione	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p.138-139					13.26.4
GRI 206: Comportamento anticompetitivo	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	Capitolo 7 La Governance - 7.2 La condotta aziendale p. 138-139					13.25.2
Tema materiale: Energia e cambiamento climatico							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38					13.1.1
GRI 302: Energia	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38					
	302-3 Intensità energetica	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38					

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 305: Emissioni	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scopo 1)	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38					13.1.2
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scopo 2)	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38					13.1.3
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38					13.1.5
GRI 201: Performance economica	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 32-38	Il lavoro di analisi delle implicazioni finanziarie sui rischi e opportunità legati al cambiamento climatico non è ancora conclusa			Il presente tema viene rendicontato in modo parziale	13.2.2
Tema materiale: Acqua							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 2 L'ambiente - 2.2 Acqua p. 39-40					13.7.1
GRI 303: Acqua ed effluenti	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Capitolo 2 L'ambiente - 2.2 Acqua p. 39-40					13.7.2
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Capitolo 2 L'ambiente - 2.2 Acqua p. 39-40					13.7.3
	303-3 Prelievo idrico	Capitolo 2 L'ambiente - 2.2 Acqua p. 39-40					13.7.4
	303-4 Scarico di acqua	Capitolo 2 L'ambiente - 2.2 Acqua p. 39-40					13.7.5
	303-5 Consumo di acqua	Capitolo 2 L'ambiente - 2.2 Acqua p. 39-40					13.7.6
Tema materiale: Biodiversità ed ecosistemi							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 2 L'ambiente - 2.3 Biodiversità ed ecosistemi p. 40-41					13.3.1
GRI 304 - Biodiversità	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Capitolo 2 L'ambiente - 2.3 Biodiversità ed ecosistemi p. 40-41 Appendice p.144-158					13.3.2

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
Tema materiale: Emissioni inquinanti							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 38					
GRI 305: Emissioni	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	Capitolo 2 L'ambiente - 2.1 Energia e cambiamento climatico p. 38					13.1.8
Tema materiale: Uso delle risorse ed economia circolare							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 2 L'ambiente - 2.4 Uso delle risorse ed economia circolare p. 42-48					13.8.1
GRI 306: Rifiuti	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	Capitolo 2 L'ambiente - 2.4.1 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 42-45					13.8.2
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Capitolo 2 L'ambiente - 2.4.1 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 42-45					13.8.3
	306-3 Rifiuti prodotti	Capitolo 2 L'ambiente - 2.4.1 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 42-45					13.8.4
	306-4 Rifiuti non inviati a smaltimento	Capitolo 2 L'ambiente - 2.4.1 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 42-45					13.8.5
	306-5 Rifiuti inviati a smaltimento	Capitolo 2 L'ambiente - 2.4.1 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 42-45					13.8.6
Tema materiale: Diversità & inclusione, crescita professionale e benessere dei dipendenti							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 I temi materiali p. 21-27 Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-59 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69					13.20.1

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 401: Occupazione	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-59 Appendice p.144-158 Appendice p. 144-158					
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69					
GRI 404: Formazione e Istruzione	404-1 Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per categoria di lavoratori e genere	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69 Appendice p. 144-158					
GRI 404: Formazione e Istruzione	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69					
GRI 405: Diversità e Pari opportunità	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Capitolo 7 La Governance- 7.1 La governance p. 134-137 Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69 Appendice p.144-158					13.15.2
	405-2 Rapporto tra stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69					13.15.3
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69					13.15.4
Tema materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74					13.19.1

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p.70-74					13.19.2
	403- 2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p.70-74					13.19.3
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p.70-74					13.19.4
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74					13.19.5
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74					13.19.6
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74					13.19.7
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74 Capitolo 6 Filiera e catena di fornitura- 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura p. 119-121					13.19.8
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74					13.19.9
	403-9 Infortuni sul lavoro	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74	Per tutti i lavoratori non dipendenti le cui attività e/o luogo di lavoro sono sotto il controllo dell'organizzazione: i. il tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro; ii. il tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (esclusi i decessi); iii. il tasso di infortuni sul lavoro registrabili; v. il numero di ore lavorative svolte.	Vincoli di riservatezza	Non è possibile rendicontare le ore lavorate dei lavoratori esterni (appalti) per rispetto della riservatezza delle informazioni legate alle ditte appaltatrici.		13.19.10
	403-10 Malattie professionali	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.3 Salute e sicurezza dei lavoratori p. 70-74					13.19.11

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
Tema materiale: Diritti umani e dei lavoratori							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-59 Capitolo 6 La filiera lattiero-casearia e la catena di fornitura - 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura p. 119-121					13.15.1 13.16.1 13.17.1
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.2 Diversità, crescita professionale e benessere dei dipendenti p. 60-69					13.15.4
GRI 408: Lavoro minorile	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-59 Capitolo 6 La filiera lattiero-casearia e la catena di fornitura - 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura p. 119-121	408- 1 a,b L'analisi dei rischi su questo specifico aspetto risulta essere in corso di valutazione			La rendicontazione è limitata al GRI 408-1 c	13.17.2
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Capitolo 3 Le nostre persone - 3.1 Le nostre persone p. 55-59 Capitolo 6 La filiera lattiero-casearia e la catena di fornitura - 6.1 Presidio e gestione della catena di fornitura p. 119-121	409- 1 a L'analisi dei rischi su questo specifico aspetto risulta essere in corso di valutazione			La rendicontazione è limitata al GRI 409-1 b	13.16.2
Tema materiale: Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 5 Eccellenza e qualità dei prodotti p. 96-109					13.10.1
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Capitolo 5 Eccellenza e qualità dei prodotti - 5.2 Qualità e sicurezza alimentare p. 106					13.10.2
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Capitolo 5 Eccellenza e qualità dei prodotti - 5.2 Qualità e sicurezza alimentare p. 106					13.10.3

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-1 Requisiti relativi all'etichet- tatura e informa- zioni su prodotti e servizi	Capitolo 5 Eccellenza e qua- lità dei prodotti - 5.2 Qualità e sicurezza alimen- tare p. 106					
	417-2 Episodi di non conformi- tà concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Capitolo 5 Eccellenza e qua- lità dei prodotti - 5.2 Qualità e sicurezza alimen- tare p. 106					
	417-3 Episodi di non conformi- tà concernenti comunicazioni di marketing	Capitolo 5 Eccellenza e qua- lità dei prodotti - 5.2 Qualità e sicurezza alimen- tare p. 106					
Tema materiale: Benessere animale							
GRI 3 - Temi ma- teriali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granter- re: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 6 La filiera lattie- ro-casearia e la catena di fornitura - 6.3 Benessere animale p. 131					13.11.1
		Capitolo 6 La filiera lattie- ro-casearia e la catena di fornitura - 6.3 Benessere animale p. 131					13.11.2

TEMA MATERIALE EXTRA GRI		
Uso delle risorse ed economia circolare		
	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p.21-27 Capitolo 2 L'ambiente - 2.4 Uso delle risorse ed economia circolare p.42-48
KPI extra GRI	Quantità (t) di materiali utilizzati per il packaging	Capitolo 2 L'ambiente - 2.4 Uso delle risorse ed economia circolare p. 46-48
Eccellenza e qualità dei prodotti per la soddisfazione e la sicurezza di clienti e consumatori finali		
	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 5 Eccellenza e qualità dei prodotti - 5.3 L'approccio all'in- novazione p.110-115
KPI extra GRI	Numero di progetti di prodotto; Numero di campionature di nuovi prodotti/ricette	Capitolo 5 Eccellenza e qualità dei prodotti - 5.3 L'approccio all'in- novazione p.111
Creazione e distribuzione di valore verso le comunità e gli stakeholder		
	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Capitolo 1 Il Gruppo Granterre: storia, business e valori - 1.2.2 i temi materiali p. 21-27 Capitolo 4 I territori e le comunità - 4.2 La strategia di Responsabili- tà Sociale d'Impresa p. 79-93
KPI extra GRI	Quantità di prodotti donati e relativo impatto socio-ambientale	Capitolo 4 I territori e le comunità - 4.2 La strategia di Responsabili- tà Sociale d'Impresa p.79-93

INFORMAZIONI E CONTATTI

Per informazioni e approfondimenti in merito alla strategia di sostenibilità del Gruppo GranTerre, nonché ai contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità, è possibile rivolgersi al seguente indirizzo: sostenibilita@granterre.it



Dichiarazione di assurance indirizzata agli stakeholder di GRANTERRE SPA S.p.A.

1. INTRODUZIONE

Bureau Veritas Italia S.p.A. ("Bureau Veritas") ha ricevuto da GRANTERRE S.p.A. ("GRANTERRE") l'incarico di condurre una verifica indipendente (assurance) del proprio Bilancio di Sostenibilità 2024, con l'obiettivo di fornire conclusioni in merito a:

- Accuratezza e qualità delle informazioni rese pubbliche sulle proprie performance di sostenibilità;
- Grado di adesione ai principi di rendicontazione della Global Reporting Initiative secondo il livello di applicazione "con riferimento agli Standard GRI" previsto dalla versione 2021 dei GRI Universal Standards.

2. RESPONSABILITÀ, METODOLOGIA E LIMITAZIONI

La responsabilità di raccogliere, analizzare, consolidare e presentare le informazioni e i dati del Bilancio è stata esclusivamente di GRANTERRE. La responsabilità di Bureau Veritas è stata di condurre una verifica indipendente rispetto agli obiettivi individuati e di formulare le conclusioni contenute in questo rapporto.

La verifica è stata condotta come una Limited Assurance ai sensi dello standard ISAE 3000, attraverso l'applicazione a campione di tecniche di audit, tra cui:

- Verifica di politiche, mission, valori, impegni;
- Riesame di documenti, dati, procedure e metodi di raccolta delle informazioni;
- Interviste a membri del gruppo di lavoro per la stesura del Report;
- Interviste a rappresentanti aziendali di varie funzioni e servizi, oltre che rappresentanti dell'Alta Direzione;
- Verifica complessiva delle informazioni e in generale riesame dei contenuti del Bilancio di Sostenibilità 2024.

Le attività di verifica sono state condotte presso la sede dell'azienda SALUMIFICI GRANTERRE S.p.A, sita in Strada Gherbella nr.320 a Modena, dove sono centralizzate molte funzioni aziendali. Riteniamo di aver ottenuto sufficienti e adeguate evidenze per sostenere le nostre conclusioni.

La verifica ha avuto ad oggetto l'intero Bilancio di Sostenibilità 2024 di GRANTERRE.

Per le informazioni di natura economico-finanziaria Bureau Veritas si è limitata a verificarne la coerenza con i Bilanci d'esercizio. Le informazioni riportate all'interno del documento fanno riferimento all'anno fiscale 2024 (1° Gennaio 2024 – 31 Dicembre 2024) e sono confrontate con i dati relativi agli anni 2022 e 2023. Adottando lo stesso perimetro di rendicontazione rispetto al Bilancio d'Esercizio, il Bilancio di Sostenibilità descrive le realtà e le prestazioni del gruppo GRANTERRE.



3. CONCLUSIONI

A seguito delle attività di verifica condotte e descritte sopra, non sono emerse indicazioni negative in merito ad affidabilità, accuratezza e correttezza di informazioni e dati riportati nel Bilancio di Sostenibilità 2024 di GRANTERRE.

A nostro parere, il documento fornisce una rappresentazione attendibile delle attività condotte da GRANTERRE durante il 2024 e dei risultati dal Gruppo raggiunti.

Le informazioni sono riportate in maniera generalmente chiara, comprensibile ed equilibrata; tutti i dati e gli indicatori risultano raccolti e analizzati con precisione e riportati in maniera trasparente. Nell'illustrazione di attività e risultati, in particolare, GRANTERRE ha prestato attenzione ad adottare un linguaggio neutro, evitando per quanto possibile l'auto-referenzialità.

Per quanto riguarda i principi di rendicontazione, a nostro parere sono stati osservati i principi di garanzia della qualità quali: Equilibrio, Chiarezza, Accuratezza, Tempestività, Comparabilità, Completezza, Contesto di Sostenibilità e Verificabilità.

Si conferma inoltre che il Bilancio di Sostenibilità 2024 di GRANTERRE è stato redatto "Con Riferimento" allo Standard GRI e che le nostre attività di verifica soddisfano a loro volta i requisiti dello standard in materia di Assurance.

GRANTERRE ha riportato nel proprio Report i temi materiali significativi individuati a seguito di un processo di materialità d'impatto che esplicita con chiarezza le tematiche individuate e considerate rilevanti come richiesto dal GRI 3.

Il processo di analisi per la determinazione dei temi rilevanti per GRANTERRE ha visto coinvolti stakeholder interni ed esterni ed è stato finalizzato a determinarne la significatività.

Per il futuro, si raccomanda a GRANTERRE la determinazione di Metriche specifiche per gli obiettivi di medio e lungo periodo.

4. DICHIARAZIONE DI INDIPENDENZA, IMPARZIALITÀ E COMPETENZA

Bureau Veritas è un'organizzazione specializzata in attività indipendenti di verifica, ispezione e certificazione, con oltre 190 anni di storia, 82.000 dipendenti ed un volume d'affari di oltre 6,2 miliardi di Euro (ricavi 2024).

Bureau Veritas applica al proprio interno un Codice Etico e riteniamo che non sussista alcun conflitto di interesse tra i membri del gruppo di verifica e GRANTERRE.

Bureau Veritas Italia S.p.A.
Milano, 13 Maggio 2025

Gloria Focetola
Local Technical Manager



The mark of
responsible forestry

Progetto grafico e impaginazione Mediagroup98 - Modena

www.granterre.it

