GLI ULTIMI ORIENTAMENTI DELLA FILIERA AVICOLA PER OFFRIRE AI PRODUTTORI MAGGIORI GARANZIE DI REDDITIVITÀ E AI CONSUMATORI MAGGIORI GARANZIE DI QUALITÀ

«Qualità dei mangimi requisito fondamentale della qualità di carne e uova»

Lea Pallaroni

FIERAGRICOLA

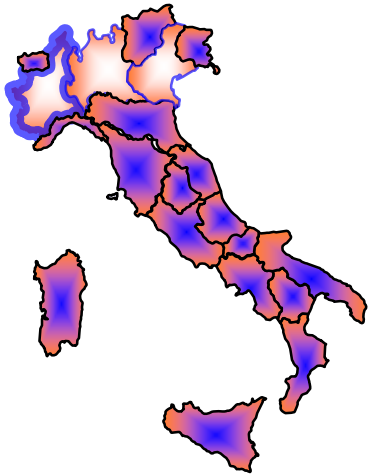
Chi è Assalzoo

CONFINDUSTRIA

FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

fefac

- Associazione di categoria
- Produttori di alimenti per animali da reddito e da compagnia
  (mangimi composti – premiscele – additivi)
- 100 Associati
- Rappresenta circa il 70% della produzione industriale di mangimi



Indicatori economici di settore

VARIABILI	UNITÀ DI MISURA	ANNO 2015	ANNO 2016	VAR.
Produzione	***Tonnellate***	**14.056.000**	**14.226.000**	**+ 1,2 %**
Fatturato	***Milioni €***	**5.860**	**6.020**	**+ 2,7 %**
Addetti	*Unità*	8.500	8.500	=
Costo lavoro	*Variazioni %*	+ 1,3	+1,9	+ 0,6 %

Fonte: Stime Assalzoo

La produzione italiana in dettaglio

Mangimi	Anno 2015	Anno 2016	% sul tot	2016/2015
Volatili	5.741.000	5.887.000	41,4	+ 2,5 %
Bovini	3.277.000	3.236.000	22,8	- 1,3 %
da latte	2.349.000	2.365.000	16,6	+ 0,7 %
da carne	826.000	751.000	5,3	- 9,1 %
bufalini	102.000	120.000	0,8	+ 17,6 %
Suini	3.558.000	3.598.000	25,2	+ 1,1 %
Conigli	422.000	401.000	2,8	- 5,0 %
Ovini	230.000	265.000	1,9	+ 15,2 %
Equini	75.000	75.000	0,5	=
Pesci	138.000	135.000	0,9	- 2,2 %
Pet- food	580.000	595.000	4,2	+ 2,6 %
Altri Animali	34.000	34.000	0,2	=
TOTALE	**14.056.000**	**14.226.000**	**100,0**	**+ 1,2**

Fonte: Stime Assalzoo

Perché l'industria mangimistica

Sicurezza approvvigionamento

Nutrizione animale

Sicurezza alimentare

Sostenibilità – Economia circolare

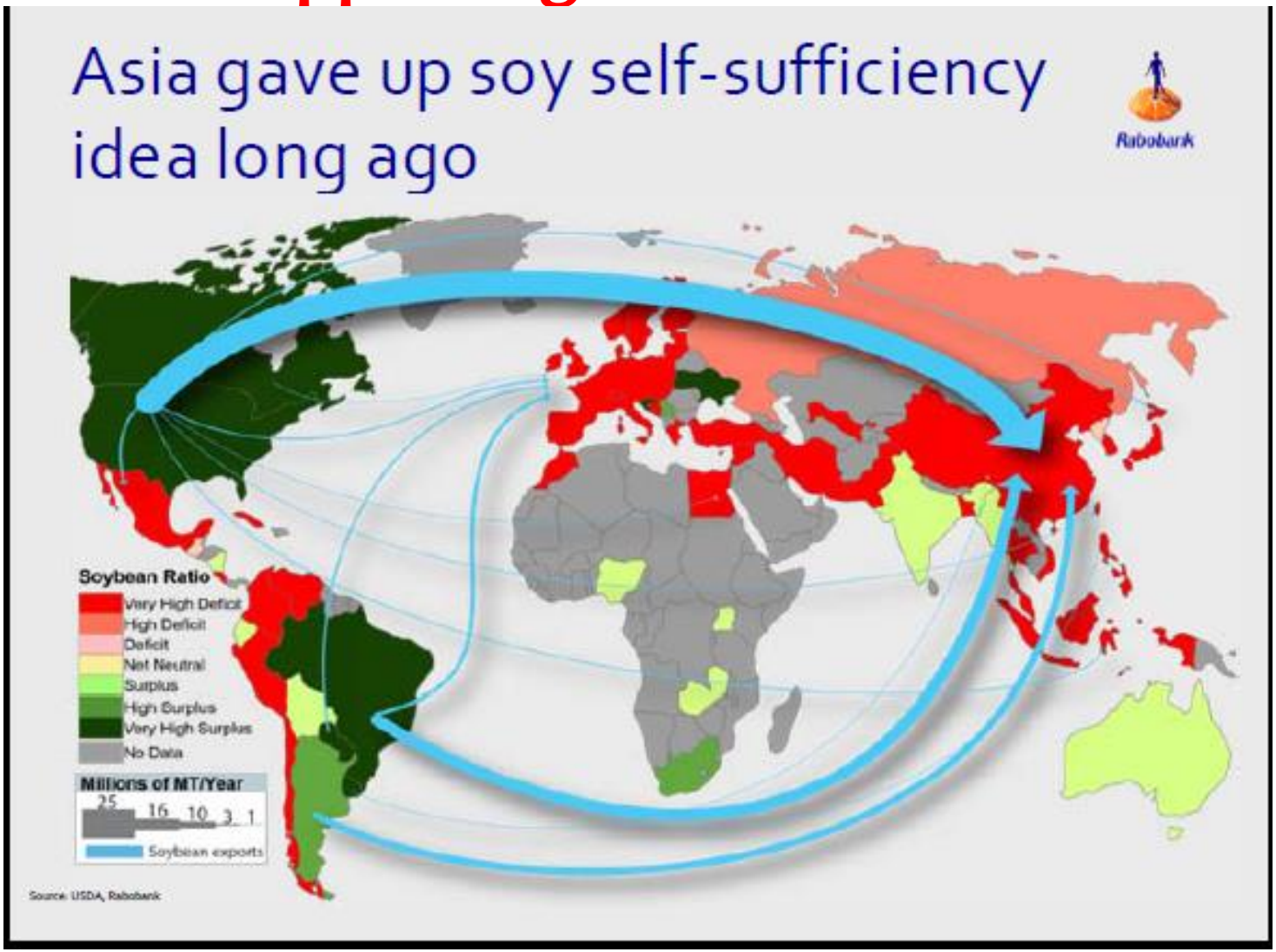
Risposte alle richieste del mercato

Sicurezza di approvvigionamento

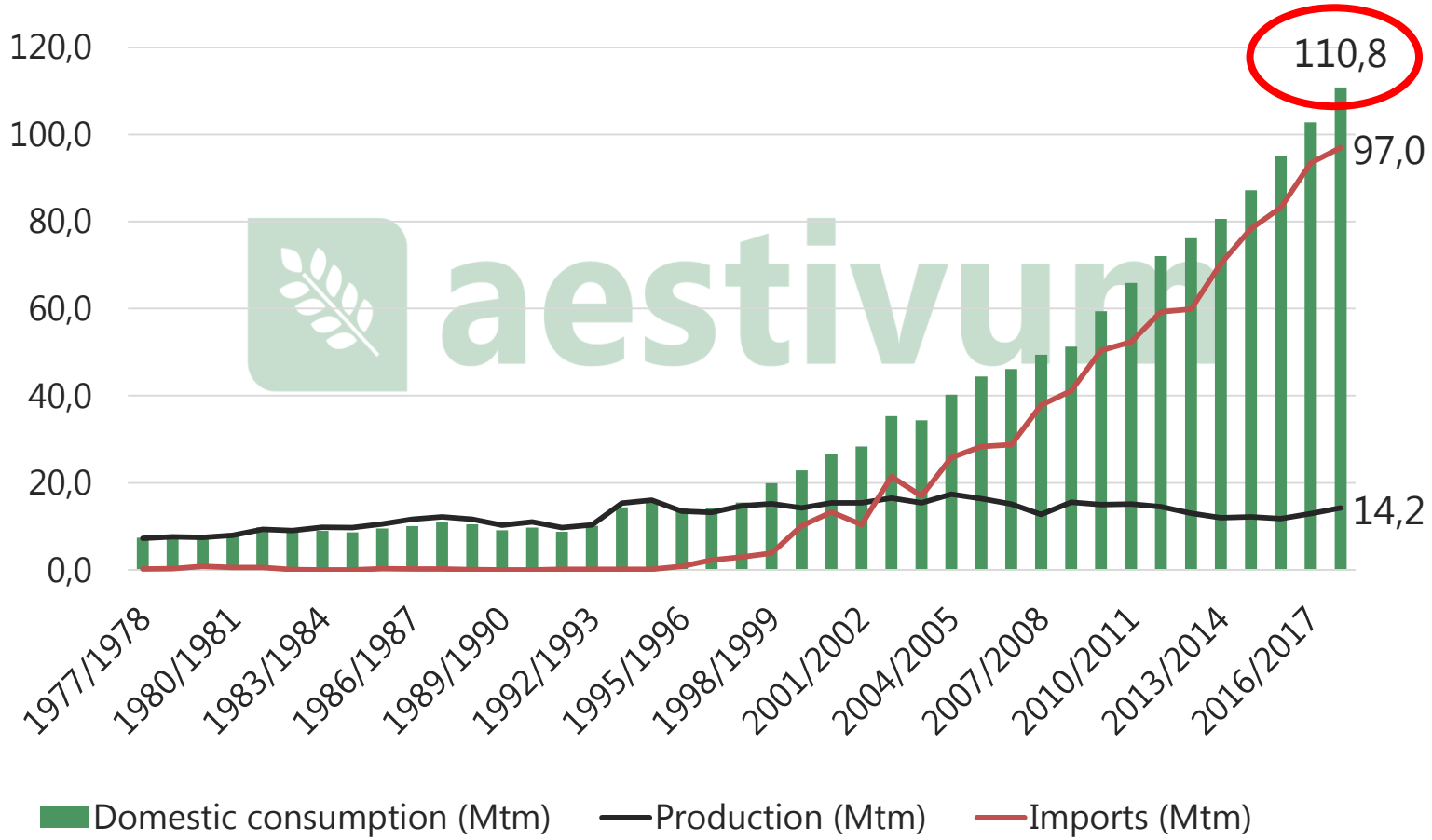
	FARINA DI SOIA	MAIS	GRANO TENERO	ORZO
Disponibilità totale	3.332.600	10.762.000	2.996.000	955.000
Produzione nazionale	526.500	7.074.000	4.344.555	630.041
Import	2.806.100	3.688.000	7.340.555	1.585.041
Grado di autoapprovvigionamento	**15,8%**	**65,7%**	**40,8%**	**60,3%**

Dati 2016

Sicurezza di approvvigionamento



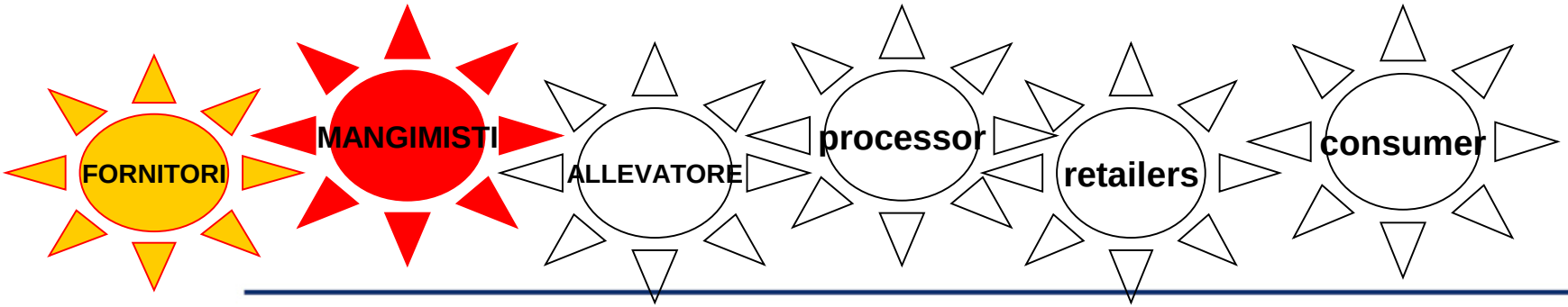
Evoluzione del consumo di soia in Cina



Source: aestivum on FAS USDA 12/17

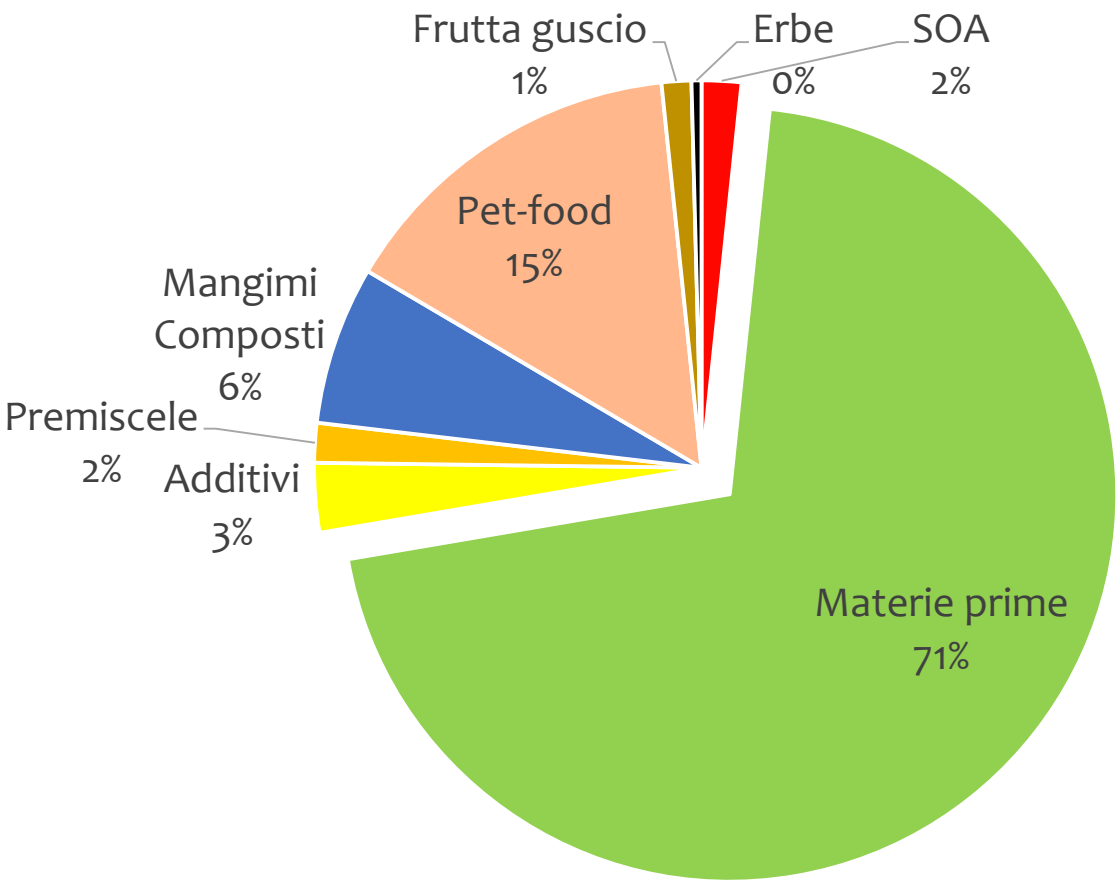
Sicurezza alimentare

- Ruolo del mangimista per la sicurezza alimentare
- Controllo materie prime in ingresso
- Attenzione alle problematiche sanitarie
- Network di informazioni
- Budget per controllo analitico
- Selezione dei fornitori



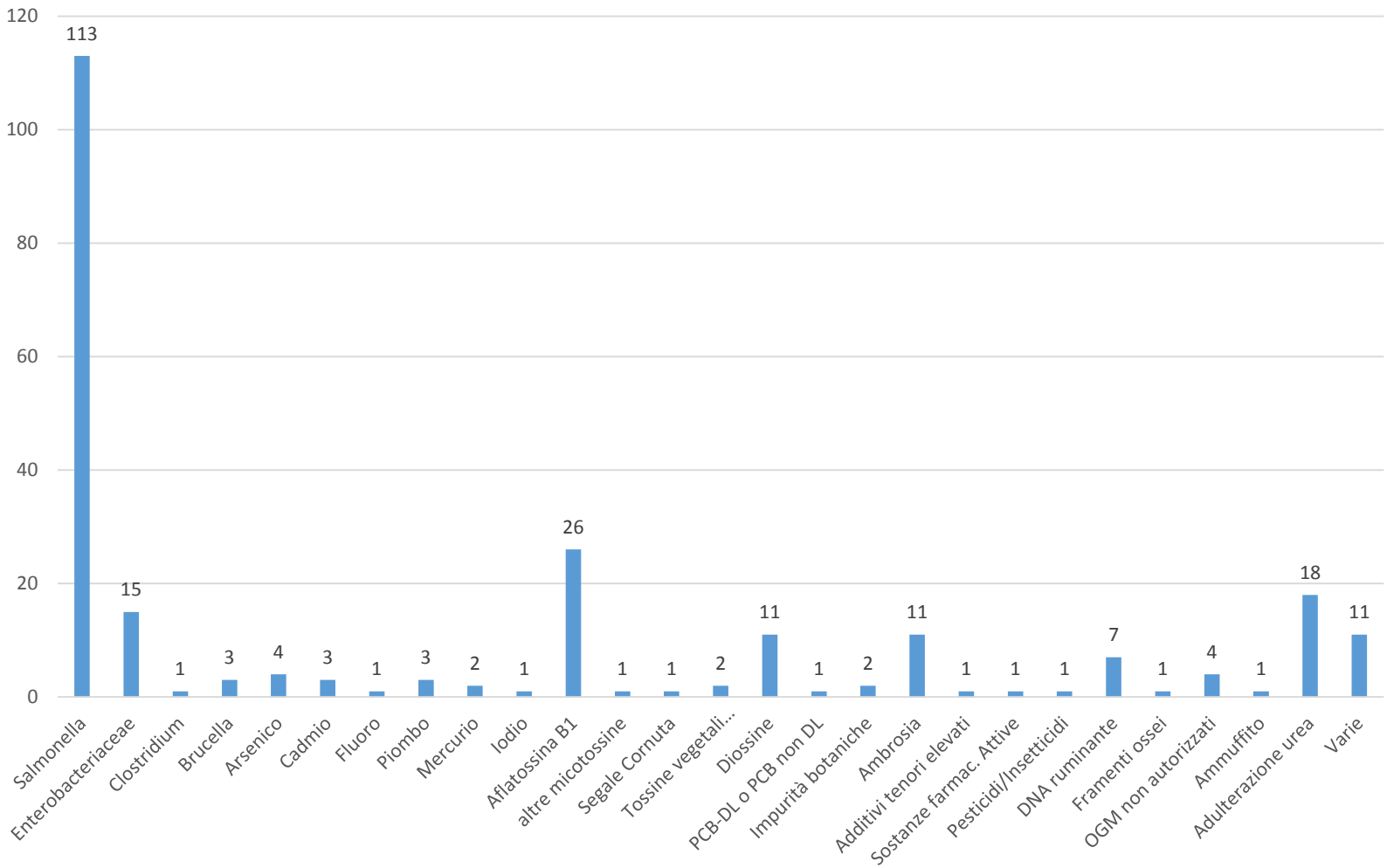
Sicurezza alimentare

Analisi dati RASFF 2017

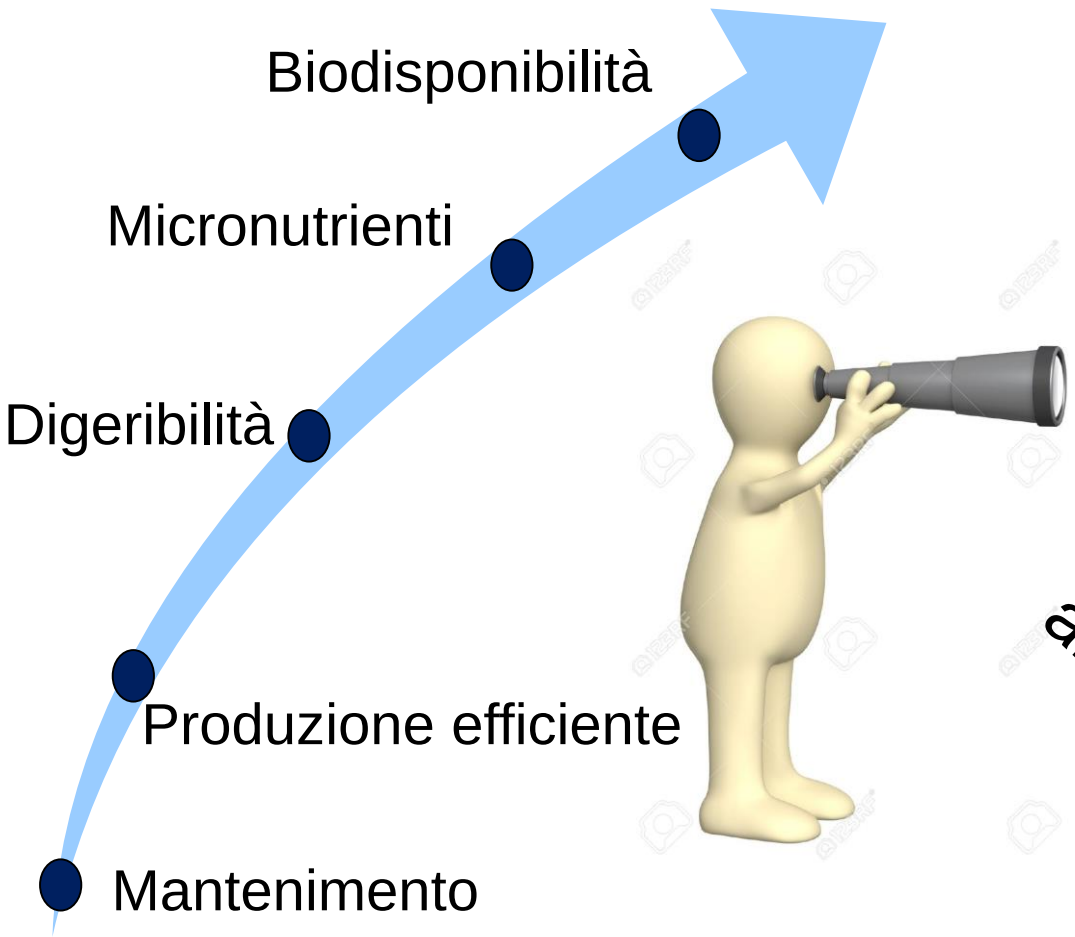


Sicurezza alimentare

Analisi dati RASFF 2017



Nutrizione animale



Epigenetica
Nutrigenomica
Microbioma
Materie prime non convenzionali
Alimentazione salute ambiente

Tecnologia di produzione

Nutrizione animale

Innovazione e Know-how
Cambiano le formule

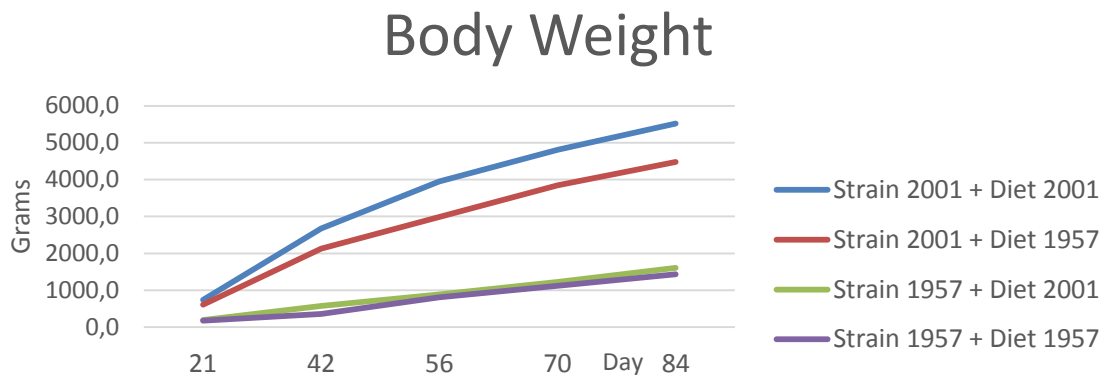
- Aumento degli ingredienti
- Valutazione biodisponibilità
- Migliore efficienza delle vitamine
- Aumento dei grassi, attenzione alla tipologia

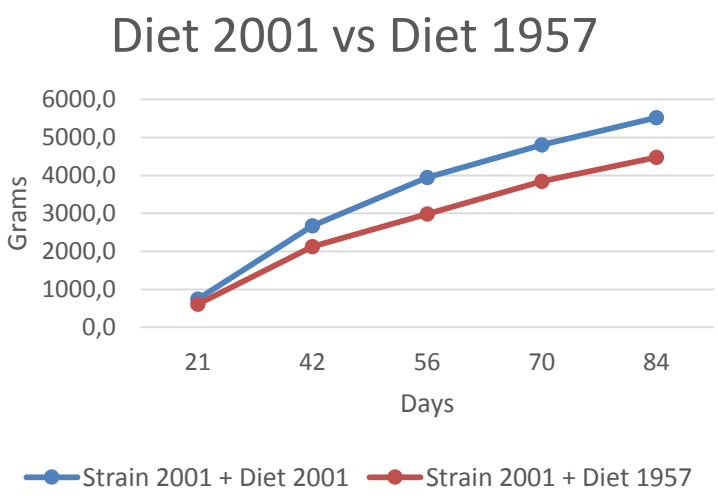
Nutrizione animale

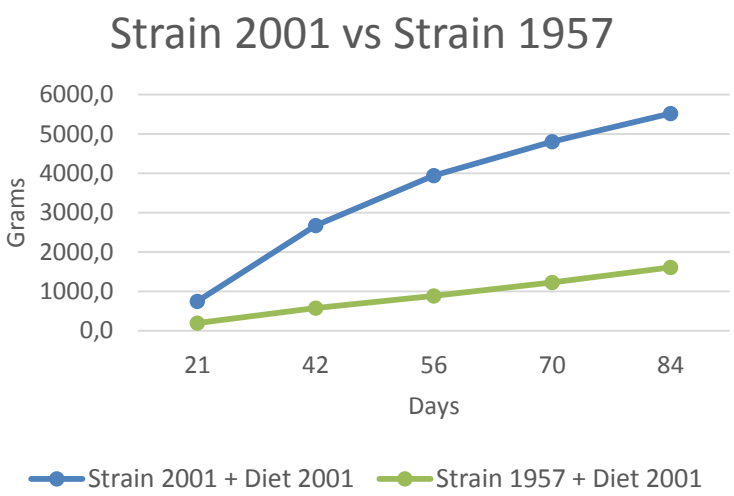
Innovazione e Know-how
Cambiano le tecniche

The 2001 diets contained higher protein and energy levels than the 1957 diets (Table 1). The 2001 diets also contained more lysine, methionine, total sulfur amino acids, and fat but less Ca and P than did the 1957 diets. The 1957 diets were fed as mash, whereas the 2001 diets were fed as crumbles (starter) and pellets (growers and finisher).

Mash **Crumbeles** **Pellet**

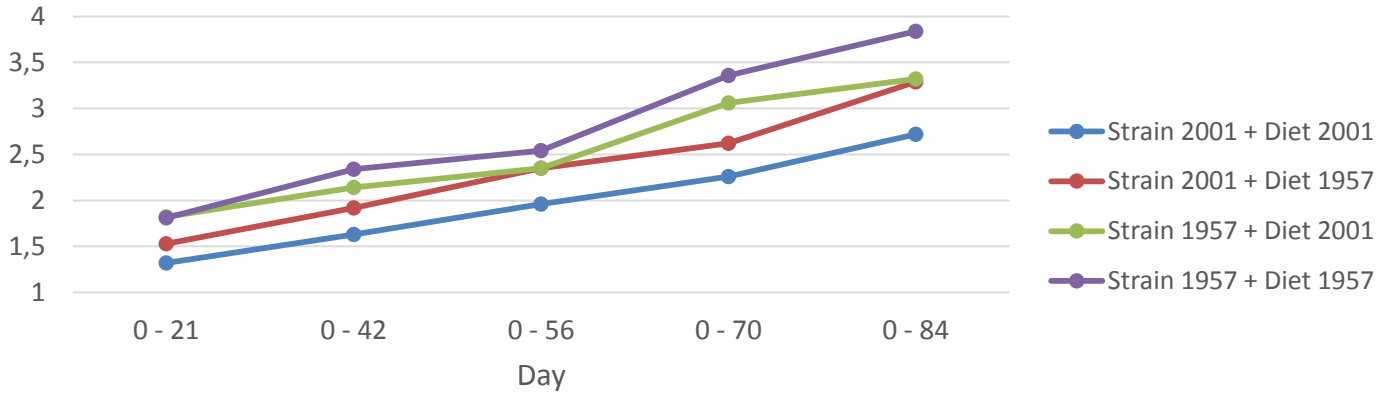




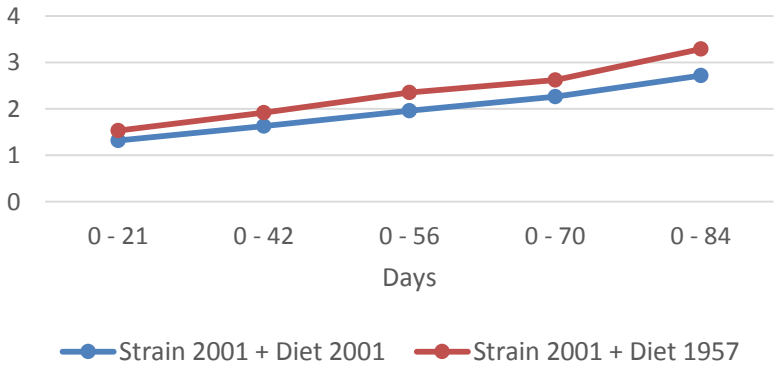


Elaborate da Havenstein et al., 2003

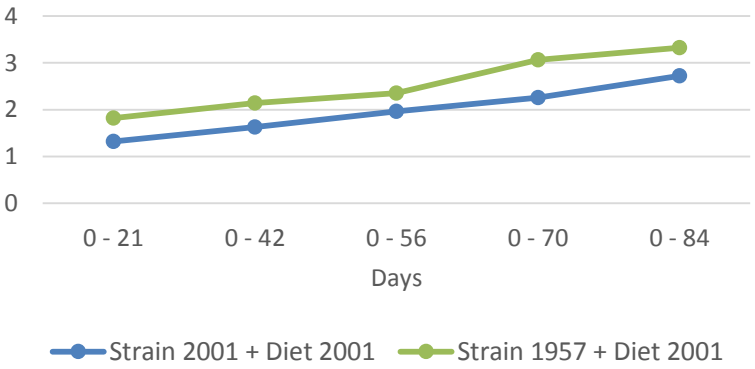
Feed Conversion Rate (ICA)



Diet 2001 vs Diet 1957



Strain 2001 vs Strain 1957

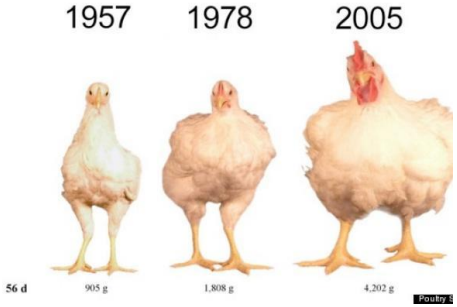


Elaborate da Havenstein et al., 2003

Miglioramenti delle performance

Dal 1975 al 2010 l'ouput degli animali è aumentato significativamente

Produzione di latte per capo	>65%
Suinetti per scrofa	>65%
Produzione di uova per ovaiola	**>45%**
Crescita ponderale per i broilers	**>25%**



Miglioramento dei prodotti di origine animale

Innovazione e Know-how

Carne

- Modificare il profilo acidico
- Aumento PUFA (EPA, DPA e DHA)
- Miglioramento stabilità ossidativa (shelf-life)
- Aumento CLA (se somministrato direttamente nella dieta)

Miglioramento dei prodotti di origine animale

Innovazione e Know-how

Uova arricchite

- alimentazione modifica il valore nutrizionale delle uova
- è possibile aumentare sino a 4-5 volte il tenore in acidi grassi polinsaturi **ω**-3 del tuorlo (EPA e DHA) con olio di pesce, alghe marine disidratate, semi di lino, ecc.
- aumentare il livello di alcune vitamine (A, E, tiamina, riboflavina e acido pantotenico)
- aumentare minerali ad azione antiossidante (es. Selenio)
- ridurre il tenore in colesterolo?

Sostenibilità

Il Mangimista grazie alla formulazione di diete efficienti fornisce un contributo per la sostenibilità ambientale degli allevamenti

- riduzione dei Gas ad effetto Serra e nitrati
  - miglioramento degli indici di conversione = minore emissioni per unità prodotta
  - diete bilanciate e concentrate
  - utilizzo di additivi
- LCA – PEF - GFLI

Sostenibilità

La sostenibilità è nel DNA del mangimista

- **Valorizzazione dei co-prodotti**
  - Cruscami
  - Farine di proteaginose
  - Ex-prodotti alimentari
  - Prodotti derivati dalle bioenergie

- **Siamo pronti per l'economia circolare**
  - Richiesta chiarezza normativa

Risposte alle richieste del mercato

Universal Feed Assurance Scheme

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Feed Safety GMP+ Assurance

CODEX ASSALZOO

FAMIQS

NO OGM

Etichetta impronta ambientale

Il Mangmista partner della filiera pronto ad accogliere sfide produttive e sfide di mercato

Pronti alle sfide
Promuoviamo il dialogo

ASSALZOO

Associazione Nazionale dei Produttori di Alimenti Zootecnici