

Ambiente



Resilienza socio-economica



Contesto

Il mercato del latte e dei suoi derivati è molto volatile e legato alle dinamiche globali di domanda e offerta. Una possibilità per limitare questa volatilità è vendere direttamente i propri prodotti al consumatore finale recuperando il valore aggiunto dalla catena di trasformazione e distribuzione. Questo è possibile grazie alle tecnologie disponibili, che hanno prezzi accessibili anche per piccole aziende zootecniche.

Come funziona?

Il latte può essere:

1) venduto come **latte alimentare**

LATTE CRUDO

tramite distributori automatici



I consumatori possono portare il loro contenitore. Non è necessario nessun trattamento del latte.

NB: non è consentito in tutti i Paesi europei.

LATTE PASTORIZZATO

in bottiglia o tetrapack

I consumatori lo acquistano da una macchina distributrice o nel punto vendita aziendale. Il latte pastorizzato ha una shelf life più lunga e può anche essere distribuito a negozi locali.



2) trasformato in **prodotti freschi**, come

YOGURT

Latte fermentato da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*

GELATO



3) trasformato in **formaggio**

Ci sono molti tipi di formaggio in relazione al processo produttivo e alla stagionatura, da quelli **freschi** (senza crosta) a quelli **stagionati** (con la crosta) o agli **arborinati**. (vd: Juliet Harbutt <https://www.thecheeseweb.com/7-types-of-cheese>)

Vantaggi

- L'allevatore può controllare tutta la filiera di produzione, conservando il valore aggiunto che verrebbe altrimenti condiviso con trasformatori e distributori.
- I flussi di cassa dalla vendita diretta, vengono incassati giornalmente, senza attendere i pagamenti mensili che fanno normalmente le industrie di trasformazione.
- Possono essere esplorate specifiche nicchie di mercato.
- Alcuni formaggi stagionati sono microbiologicamente stabili e possono essere destinati al mercato online!

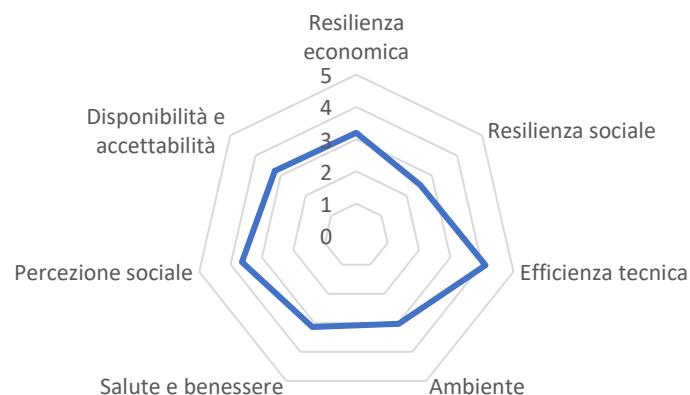
Attenzione!

Servono **attrezzature e competenze** specifiche! Esse sono "di base" nel caso della produzione di latte alimentare, mentre aumentano per la produzione di prodotti freschi e formaggi.

Suggerimenti

- Più è breve la shelf-life e più efficiente deve essere il sistema di vendita e distribuzione, per evitare perdite e sprechi!
- Investire in strategie di marketing e packaging può massimizzare i profitti!

Valutazione



Citazione di un allevatore:

"Trasformare il latte in azienda è impegnativo, ma è anche economicamente e professionalmente appagante!"

Altre info:

[European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products \(2017\)](#) – by FACEnetwork