



La Granda®
COLTIVIAMO CARNE

Report di Sostenibilità 2023

Lettera agli stakeholders

Nota metodologica

La Granda: la storia ed i valori

La Granda: i prodotti

La Granda: le certificazioni

La Granda ed il territorio: progetti di filantropia

Matrice di doppia materialità: metodologia

Presentazione generale

Coinvolgimento degli stakeholders

Identificazione dei temi

Analisi del rischio

La matrice di doppia materialità di La Granda

Governance

Strategia e mercato

Rischi climatici: l'interazione con la strategia aziendale

La Granda e l'ambiente

L'impronta carbonio

Mix energetico

Calcolo di Scope 1, 2 e 3

La gestione dei rifiuti ed il consumo idrico

La Granda e le persone

Forza lavoro interna

Formazione e welfare dei collaboratori

Salute e sicurezza sul lavoro

Lavoratori della catena del valore

Generalità

Engagement e gestione degli impatti

Valorizzazione della filiera corta

Tracciabilità del prodotto

Piano strategico

Indice dei contenuti ESRS



Lettera agli stakeholders

Gentili Stakeholder,

Siamo lieti di presentarvi il primo **Bilancio di Sostenibilità** de **La Granda** per l'anno 2023, un documento che riflette il nostro impegno verso la trasparenza e la responsabilità, ma anche il nostro desiderio di costruire un futuro più sostenibile per tutti.

Questo bilancio rappresenta un'opportunità per condividere con voi i progressi raggiunti, le sfide affrontate e le future iniziative che intendiamo intraprendere.

La nostra missione è quella di garantire ai consumatori prodotti alimentari di altissima qualità, ottenuti attraverso pratiche agricole responsabili e processi di trasformazione all'avanguardia. L'azienda, grazie a collaborazioni interdisciplinari con Università e Istituti di Ricerca, è impegnata a ridurre l'impatto ambientale, ottimizzare l'uso delle risorse naturali, promuovere la sostenibilità lungo tutta la filiera utilizzando le risorse che la natura ci ha messo a disposizione, e che siamo moralmente obbligati a restituire.

Il nostro impegno verso la sostenibilità non è solo una questione di regolamenti e certificazioni, ma una vera e propria missione che ci guida nelle scelte quotidiane. Siamo profondamente convinti che, lavorando insieme ai nostri stakeholder, possiamo continuare a migliorare e a creare un impatto positivo e duraturo, promuovendo la divulgazione di un consumo consapevole. Il consumatore stesso deve sviluppare un senso di responsabilità e appartenenza verso l'intero ciclo produttivo diventando, con le proprie scelte, parte attiva e stabilire un legame diretto con il proprio cibo e con chi lo produce.

Il nostro processo produttivo viene monitorato con attenzione in ogni sua fase, dalla selezione delle materie prime fino alla consegna del prodotto finito, unendo il rispetto per le tradizioni artigianali all'uso di tecnologie all'avanguardia.

Il nostro successo dipende anche dal benessere delle persone che lavorano con noi e delle comunità locali. Ci impegniamo a mantenere un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo, promuovendo lo sviluppo professionale dei nostri dipendenti.

Siamo consapevoli che il nostro settore è in continua evoluzione e, pertanto, ci impegniamo a rimanere al passo con le nuove sfide e opportunità, mantenendo un corretto e costante equilibrio delle catene alimentari.

Ciò che possiamo promettere è che continueremo a lavorare con passione e determinazione per un futuro equo e prospero per tutti.

Vi invitiamo a consultare il nostro bilancio di sostenibilità completo, che fornisce una visione dettagliata dei progressi compiuti e delle iniziative in corso e vi ringraziamo per il vostro continuo supporto e per aver scelto di essere parte di questo viaggio verso un futuro più sostenibile.

Sergio Capaldo
CEO & FOUNDER

Nota metodologica

Il **Report di sostenibilità 2023**, in qualità di prima rendicontazione non finanziaria, rappresenta un'importante testimonianza dell'impegno di La Granda Trasformazione S.r.l. (a seguire denominata La Granda) nel proprio percorso volto alla sostenibilità ed alla sua integrazione sempre più profonda in ogni aspetto della realtà aziendale.

È, inoltre, indice della volontà di trasparenza e di valutazione dei propri impatti sulla sfera sociale, ambientale e di governance.

Nonostante l'assenza di obbligatorietà, La Granda ha deciso di utilizzare i nuovi standard di reporting, **ESRS – European Sustainability Reporting Standards**, richiesti dalla Direttiva CSR, che permettono una miglior comparabilità e trasparenza delle informazioni aziendali. L'Azienda ha adottato le linee guida dello Standard VSME (*Voluntary Sustainability Reporting Standard for SMEs*), standard volontario sviluppato da EFRAG per le PMI che, pur non essendo obbligate, scelgono di intraprendere il percorso della rendicontazione di sostenibilità. In particolare, La Granda ha applicato l'opzione D, ovvero il Modulo Base, Narrativo-PAT e Partner Commerciali: elemento chiave dell'analisi che è stata fatta è la **matrice di**

doppia materialità che, a differenza di quanto richiesto in precedenza con la **matrice di materialità**, prende in considerazione l'impatto materiale e l'impatto finanziario, permettendo, quindi, di avere una doppia visione rispetto ai temi affrontati.

La dichiarazione di sostenibilità di La Granda è stata sviluppata su base individuale, utilizzando la stessa estensione della dichiarazione finanziaria annuale; non sono state considerate al loro interno strutture sussidiarie, ma la sola La Granda Trasformazione Srl.

Il periodo di rendicontazione è l'**anno 2023**: da gennaio a dicembre inclusi.

Nel report sono compresi riferimenti agli **SDGs, Sustainable Development Goals**, sviluppati nel 2015 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite, e contenuti nell'Agenda 2030. La scelta di fare riferimento a tali obiettivi è dovuta alla volontà di sottolineare la possibilità e capacità di contribuire che ciascuna realtà aziendale può avere su obiettivi di carattere universale.

Trigenia Srl, ESCo certificata UNI CEI 11352, ha accompagnato La Granda nello sviluppo delle tappe necessarie all'ottenimento dei dati, allo sviluppo di strategie sostenibili, ed infine alla stesura del report.

La Granda: la storia ed i valori

La storia de La Granda nasce da un'idea di Sergio Capaldo, che ha creduto e dato vita ad un progetto di rilancio della Razza Bovina Piemontese e ad una rivalorizzazione del consumo di carne di qualità.

Partendo da uno standard produttivo già elevato, gli allevatori de La Granda, hanno dato vita ad una nuova idea di produzione, attenta alla materia prima, alla salubrità ma anche al gusto stesso della carne. Il tutto regolato da un attento **disciplinare**, basato su di una diversa sensibilità verso le problematiche legate al benessere animale e, soprattutto, dalla voglia di compiere un grande salto di qualità all'interno del mondo agro-zootecnico bisognoso di diversificazioni.

Con la nascita di *La Granda Trasformazione Srl* il progetto iniziale si amplia: diventa centrale la valorizzazione della qualità della Fassona, di tutte le figure operanti lungo la filiera, per sviluppare, quindi, un nuovo modo di produrre carne.

Secondo la filosofia di La Granda infatti, la coltivazione della carne ha inizio dalla terra, che, se in buona salute e ricca, apporta benefici a tutta la filiera. Grazie alle conoscenze apportate dal suo fondatore, nonché alla corretta applicazione di innovazione e tecnologia, La Granda ad oggi è in grado di trasformare il bovino in grandi e piccoli tagli, riducendo al minimo gli scarti e sprechi, garantendo una corretta remunerazione agli allevatori e valorizzando il territorio.

Al fine di garantire uno standard elevato di qualità delle carni La Granda ha redatto e depositato un **Disciplinare** di etichettatura volontaria autorizzato dal Ministero (IT 215 ET) che pone il focus sulla garanzia di benessere animale, l'alimentazione e i trattamenti farmacologici.

1995
Nascita
Associazione La Granda

1996
Nascita
Presidio Slow Food
della Razza Bovina Piemontese

2000
Nascita
Consorzio La Granda
Quality Food

2004
Fondazione dell'azienda
La Granda srl
210 mq

2008
Nascita
La Granda Pronta

2011
Ampliamento
dello stabilimento
3000 mq

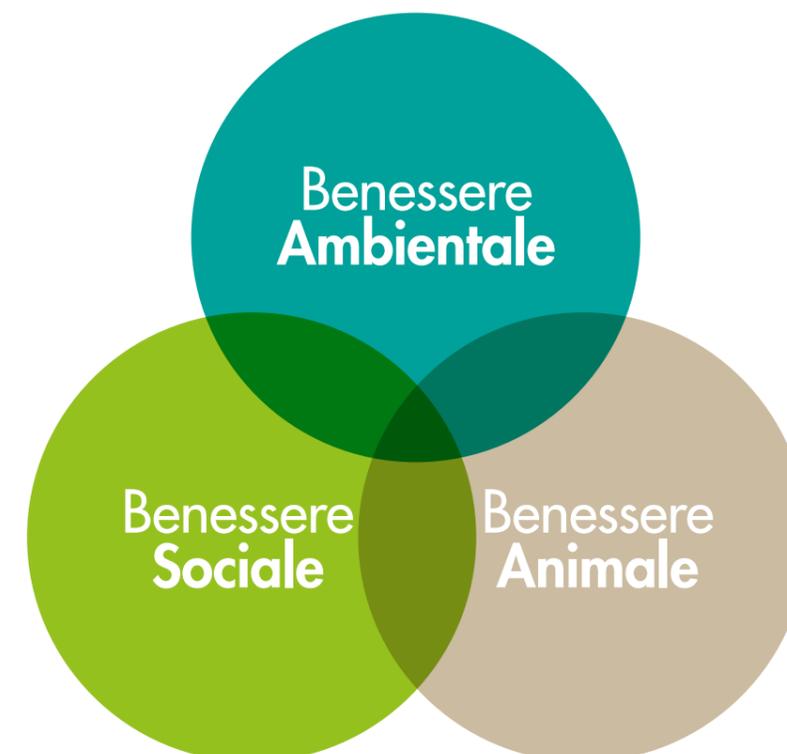
2014
Nascita
La Granda Salumi

2019
Nuova
Macelleria La Granda
+ Ristorante Teatro della Carne

2022
Approvazione
Disciplinare di etichettatura
volontaria IT215ET

La Granda: la storia ed i valori

L'obiettivo principale è di rispettare il delicato equilibrio che interseca le sfere di tre benessere della filiera carne:



Andando più nel dettaglio, il benessere ambientale si concentra sul concetto di agricoltura simbiotica (concetto di produzione agroalimentare che mira a ripristinare, mantenere e migliorare la funzionalità microbica dei suoli e conseguentemente la loro biodiversità). Il benessere animale si basa invece sul rispetto delle naturali tempistiche di accrescimento zootecnico prediligendo, ad esempio, il ciclo chiuso linea vacca vitello e il naturale allattamento dei vitelli da parte della madre.

Infine, il benessere sociale passa inevitabilmente attraverso il benessere degli allevatori, figure chiave di tutta la filiera.

Oggi La Granda può contare su principi fondamentali e capisaldi che garantiscono la qualità dei suoi prodotti:

- La gestione del suolo che sposa i principi dell'agricoltura simbiotica;
- L'alimentazione del bestiame;
- L'etichettatura dei prodotti, le cui informazioni sono certificate e verificate da enti terzi.

Per la politica aziendale è essenziale che ciascuna tappa produttiva risulti **tracciabile** lungo tutta la filiera, potendo così condividere al consumatore tutte le informazioni volontarie certificate.



La Granda:
i prodotti



La Granda opera per garantire la qualità del prodotto di origine animale. Specializzata nella trasformazione del bovino Piemontese, La Granda seleziona e lavora anche altre razze oltre alle carni bianche e suine.



La Granda Pronta nasce per offrire prodotti di altissima qualità già pronti, da rigenerare, personalizzare e servire. La nostra Gastronomia è al servizio di tutti gli utenti che non vogliono rinunciare alla qualità anche in condizioni di tempore risorse limitate.



La Granda Salumi sceglie solo suini maturi, nati e allevati in Italia. I conservanti utilizzati sono ridotti al minimo, per proteggere la carne dai batteri nocivi e tutelare la salute del consumatore, senza alterare la qualità del prodotto.

La Granda: le certificazioni

La Granda può contare su un proprio Sistema Qualità ricco di certificazioni che spaziano dalla ricerca, all'igiene, alla sicurezza alimentare e dei lavoratori, fino al rispetto dell'ambiente.

La Granda: le certificazioni

Azienda

- ISO 45001
- ISO 14001
- FSSC 22000

ISO 45001: La norma determina i requisiti per un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro e fornisce alle organizzazioni indicazioni utili ad assicurare posti di lavoro sicuri e salubri, prevenendo infortuni sul lavoro e problemi di salute.

ISO 14001: È lo standard di riferimento internazionale per i sistemi di gestione ambientale. Questo strumento volontario consente un approccio sistematico alla gestione di questi aspetti, permettendoci di monitorare le prestazioni in termini di protezione dell'ambiente, prevenzione dell'inquinamento, riduzione del consumo di energia e delle risorse. Inoltre beneficia il rapporto e la comunicazione con le autorità competenti.

FSSC 22000: è uno schema di certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare che si basa sullo standard ISO 22000, con l'inclusione di requisiti aggiuntivi. La FSSC 22000 fornisce un quadro di riferimento per gestire efficacemente i rischi legati alla sicurezza alimentare, garantire la conformità alle normative e migliorare l'efficienza dell'intera filiera alimentare.

Prodotto

- IT215ET Disciplinare di etichettatura facoltativa carni Bovine
- Agricoltura Biologica
- Agricoltura Simbiotica
- Denominazione d'Origine Protetta Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

SQNZ FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE:

Il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ), consente alle associazioni di produttori di definire i propri prodotti agricoli zootecnici con specificità di processo e di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alla norma, in disciplinari specifici riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.

I disciplinari SQNZ identificano l'intera filiera e i requisiti che contraddistinguono la qualità riconosciuta dal marchio, che devono essere rispettati a partire da mangimisti, allevatori, macellatori e sezionatori, fino al prodotto finito identificato con il marchio SQNZ.

BIOLOGICO: La produzione biologica è un sistema globale di produzione agroalimentare basato sulla salvaguardia delle risorse naturali, nonché sul benessere degli animali. Il logo biologico e il sistema di etichettatura hanno il compito di assicurare che i prodotti siano realizzati con ingredienti esclusivamente biologici, senza l'utilizzo di OGM, fertilizzanti sintetici e prodotti chimici

DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA VOLONTARIA CARNI BOVINE:

Certificazione volontaria riconosciuta a livello ministeriale di tutte le fasi della filiera (allevamenti, macelli, centro di sezionamento, punti vendita) per la produzione di carne bovina.

CERTIFICAZIONE DI AGRICOLTURA SIMBIOTICA:

Certificazione volontaria di processo delle produzioni agroalimentari di qualità, che mira a ripristinare, mantenere e migliorare la biodiversità e la funzionalità microbica dei suoli.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO: Salamini Italiani alla Cacciatora DOP



La Granda ed il territorio progetti di filantropia

PARTNER STRATEGICO - UNISG

Il club dei Partner Strategici è il gruppo di riferimento di aziende e istituzioni dell'ateneo di scienze gastronomiche di Pollenzo.

I partner rappresentano gli interlocutori privilegiati per progetti di ricerca, formazione e innovazione, supportano l'attività di ricerca e didattica dell'università, partecipando attivamente alla vita dell'ateneo e favorendo la divulgazione dei propri valori aziendali tramite visite allo stabilimento e alle aziende agricole consorziate.

BAMBINI DELLE FATE

È un'impresa sociale che dal 2005 assicura sostegno economico a progetti di inclusione sociale gestiti da partner e associazioni locali a beneficio di famiglie con autismo e altre disabilità, coinvolgendo aziende, attività commerciali e privati in un sistema completamente innovativo di raccolta fondi che permette ad ogni sostenitore di finanziare un progetto nel proprio territorio e di godere di vantaggi etici, fiscali e di comunicazione sociale.

TEMPI DI RECUPERO

Tempi di Recupero è un'associazione che interviene sui temi dell'utilizzo integrale delle materie prime e la valorizzazione del recupero gastronomico, e organizza iniziative che puntano a raggiungere l'obiettivo di un sistema alimentare più buono e sostenibile.

Il primo passo per Tempi di Recupero e i tanti esperti internazionali della materia coinvolti, tra cui La Granda, è stato quello di evolvere il concetto di "chilometro zero" perché misura in modo oggettivo la vicinanza o la lontananza di un prodotto rispetto al luogo d'acquisto ma non considera alcun dettaglio qualitativo. Perché la sostenibilità è una questione di sostanza ed è assolutamente necessario tenere in considerazione le pratiche di allevamento, tecniche di coltura, packaging, accessibilità del costo per scegliere correttamente ciò che consumiamo.



La Granda e le collaborazioni con Università e istituti di ricerca

FILIERBA

COORDINAMENTO:

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino.

È un progetto finanziato da Regione Piemonte nell'ambito del PSR (Piano di Sviluppo Rurale) 2014-2020, Misura 16.1.1. Consiste nello sviluppo di filiere zootecniche basate su foraggi polifiti per superare le difficoltà dei comparti carne e latte migliorare la sostenibilità degli allevamenti

L'acronimo FILIERBA esprime in un'unica parola il focus del progetto: le FILIere da ERBA, ovvero quelle filiere zootecniche che, utilizzando come base per l'alimentazione degli animali l'erba fresca e i foraggi conservati raccolti da prati a elevata biodiversità, che consentono di ottenere produzioni di latte e di carne differenti da quelle che si ricavano attraverso l'allevamento convenzionale.

Il progetto si fonda su un gruppo di operatori delle filiere latte e carne bovine piemontesi la cui base sia rappresentata da produttori primari che intendono intervenire sulla differenziazione e valorizzazione dei diversi prodotti e sui costi di produzione attraverso l'adozione di un sistema di alimentazione degli erbivori basato su foraggi polifiti.

SALUMI LIBERI

CAPOFILIA:

AGENFORM - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo

L'obiettivo del progetto è quello di arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria, di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi nel rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare.

I prodotti di salumeria, insieme ad altri prodotti di origine animale, rappresentano un comparto fondamentale per la Regione Piemonte ed in particolare per la Provincia di Cuneo. La valorizzazione dei marchi e la difesa della loro qualità attraverso l'applicazione di tecnologie già consolidate a livello scientifico ed accademico - ma ancora non sfruttate nella produzione corrente - sarebbero un sicuro volano per il comparto agro-alimentare correlato, impattando positivamente a livello di filiera, dal campo alla tavola, e integrando in una piattaforma tecnologica gli attori della stessa (agricoltori, allevatori, Enti preposti ai controlli, Accademia e formatori, distributori e consumatori finali).

Matrice di doppia materialità

Presentazione generale

Nonostante l'assenza di obbligatorietà, La Granda ha deciso di utilizzare i nuovi standard di reporting, ESRS – European Sustainability Reporting Standards, richiesta dalla nuova Direttiva CSR.

Tale Direttiva comporta numerosi cambiamenti rispetto alla normativa vigente precedentemente; in particolare è richiesto lo sviluppo di una matrice di doppia materialità, che mette a confronto l'impatto materiale con l'impatto finanziario.

Coinvolgimento degli stakeholders

Per La Granda il rapporto con gli stakeholders è fondamentale: i valori ed il rispetto di determinati principi cardine riflettono appieno la cultura aziendale. Il dialogo e coinvolgimento continuo garantiscono chiarezza comunicativa, inclusione, coerenza, trasparenza.

Lungo buona parte del processo di sviluppo ed implementazione del report di sostenibilità, vi è stato continuo coinvolgimento degli stakeholders, identificati a monte, in modo tale da ottenere un panel quanto più rappresentativo dei collaboratori esterni ed interni.

Le "classi" di stakeholders interrogate rispetto ai temi significativi sono state le seguenti:

1. Dipendenti;
2. Clienti;
3. Fornitori;
4. Collaboratori esterni;
5. Assicurazioni e banche.

Le risposte relative all'importanza data ai diversi temi sono state ottenute somministrando questionari via formulari online.

Matrice di doppia materialità: metodologia

Identificazione dei temi

L'identificazione dei temi ha comportato diversi passaggi ed il coinvolgimento di numerosi attori. Sono stati individuati i temi rilevanti per la realtà aziendale e per le attività da essa svolte, ovvero i temi classificati come "specifici del settore produttivo".

Sono emerse quattro categorie principali:

1. **Temi ambientali (ESRS E);**
2. **Temi sociali (ESRS S);**
3. **Temi governance (ESRS G);**
4. **Temi specifici del settore produttivo.**

Ciascun tema può facilmente essere ricondotto ad uno o più obiettivi di sviluppo sostenibile, permettendo quindi di evidenziare il contributo che eventuali azioni sviluppate in relazione ad un determinato tema rilevante possono avere su obiettivi a carattere universale:

In seguito i temi sono stati sottoposti ad un'attenta valutazione da parte dei gruppi di stakeholders identificati, tramite form online. La valutazione è stata effettuata su un range da 1 a 5: 1, non importante, 5, molto importante.



In seguito i temi sono stati sottoposti ad un'attenta valutazione da parte dei gruppi di stakeholders identificati, tramite form online. La valutazione è stata effettuata su un range da 1 a 5: 1, non importante, 5, molto importante.

Matrice di doppia materialità: metodologia

Analisi del rischio

A differenza della matrice di materialità, la matrice di *doppia materialità* prevede una declinazione sia dal punto di vista *inside-out* (impatto) che dal punto di vista *outside-in* (finanziario).

L'approccio *outside-in* evidenzia infatti i possibili impatti derivanti da fattori esterni, quali questioni ambientali, sociali e di governance, sulle performance finanziarie ed operative di un'azienda, e, conseguentemente, sulle relazioni che quest'ultima ha con i propri stakeholders.

Per tale motivo, è particolarmente importante valutare i rischi e le opportunità che i temi precedentemente identificati possono avere sull'azienda, sui flussi finanziari, sullo sviluppo economico.

La Granda ha condotto la propria analisi finanziaria grazie all'utilizzo di più criteri:

1. Scala: quanto è grave l'impatto?
2. Scope: quanto è esteso l'impatto?
3. Irrmediabilità: fino a che punto è rimediabile l'impatto?
4. Tipologia di rischio: reputazionale, di marketing, commerciale, legislativo ecc.

Tramite l'elaborazione di questi criteri, è stato possibile ottenere un **valore numerico** di rischio:

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Cambiamento climatico	Rischio reputazionale ed operativo	→ 4
Biodiversità	Rischio reputazionale ed operativo	→ 4
Economia circolare	Rischio commerciale	→ 4
Forza lavoro interna	Rischio reputazionale ed operativo	→ 4
Lavoratori della catena di valore	Rischio reputazionale ed operativo	→ 4
Consumatori ed utenti finali	Rischio reputazionale	→ 3
Condotta commerciale	Rischio commerciale	→ 4
Valorizzazione della filiera corta	Rischio commerciale	→ 4
Tracciabilità del prodotto	Rischio legislativo e reputazionale	→ 4
Educazione alimentare	Rischio commerciale	→ 3
Ricerca e sviluppo	Rischio commerciale	→ 3

Per ciascun tema rilevante sono stati analizzati ed approfonditi uno o più rischi (e.g. legislativo, commerciale ecc) dal momento che molti impatti, sia positivi che negativi, derivanti da azioni legate ai temi materiali, possono generare rischi diversi, che non includono sempre le stesse sfere connesse alla realtà produttiva aziendale.

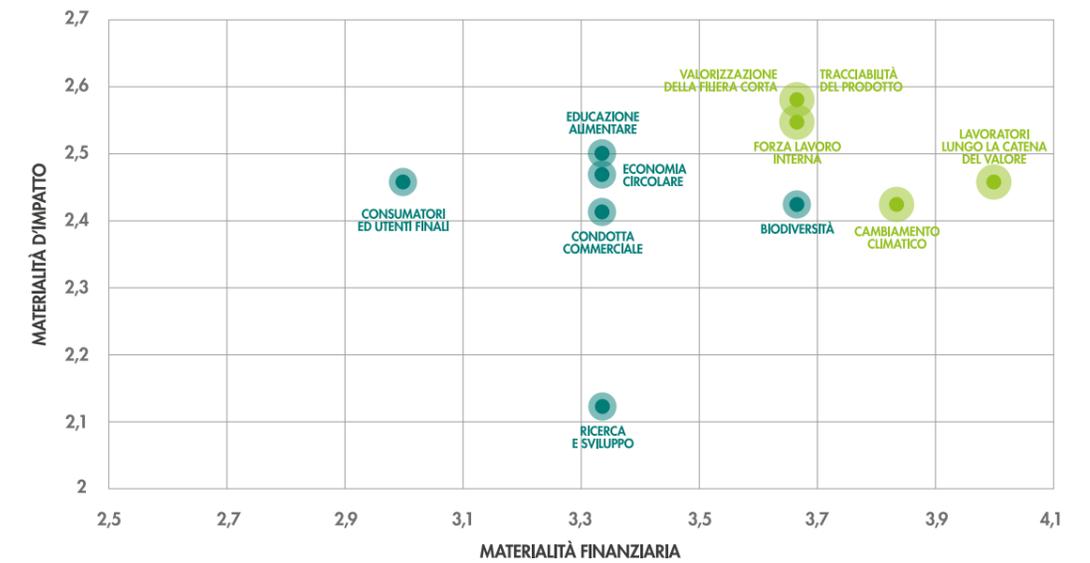
Infine il valore di rischio è stato ulteriormente processato sulla base del criterio di frequenza e costo, ottenendo i **valori finali**.

Matrice di doppia materialità: metodologia

La matrice di doppia materialità di La Granda

Dall'incrocio dei dati degli stakeholders ed i valori finali relativi agli aspetti finanziari è stata elaborata la matrice di doppia materialità.

MATRICE DI DOPPIA MATERIALITÀ



Dalla matrice emerge un primo aspetto caratteristico, ovvero la vicinanza dei valori combinati di ciascun tema analizzato.

Il tema che si distacca dalla massa è quello relativo a *ricerca e sviluppo*, che ha ottenuto un valore particolarmente basso da parte degli stakeholders, mentre, invece, un valore medio per quanto concerne l'analisi finanziaria.

Al contrario, *consumatori ed utenti finali*, ha ottenuto un valore relativamente basso per quanto concerne il punto di vista finanziario e mediamente elevato per gli stakeholders.

I due temi sopracitati non devono essere esclusi da target futuri e/o da politiche aziendali, ma **non risulteranno prioritari**.

In verde sono evidenziati i temi risultanti **prioritari** da entrambi i punti di vista. Sono, quindi, i temi che dovranno essere trattati e valutati per primi e che riflettono una doppia ottica: sia quella delle parti interessate che quella finanziaria.

La caratteristica dei temi in questione è la variabilità: vi sono, infatti, due temi specifici del settore (*valorizzazione della filiera corta e tracciabilità del prodotto*), due temi social (*lavoratori nella catena di valore e forza lavoro interna*) ed un tema ambientale (*cambiamento climatico*).

La Granda: Governance

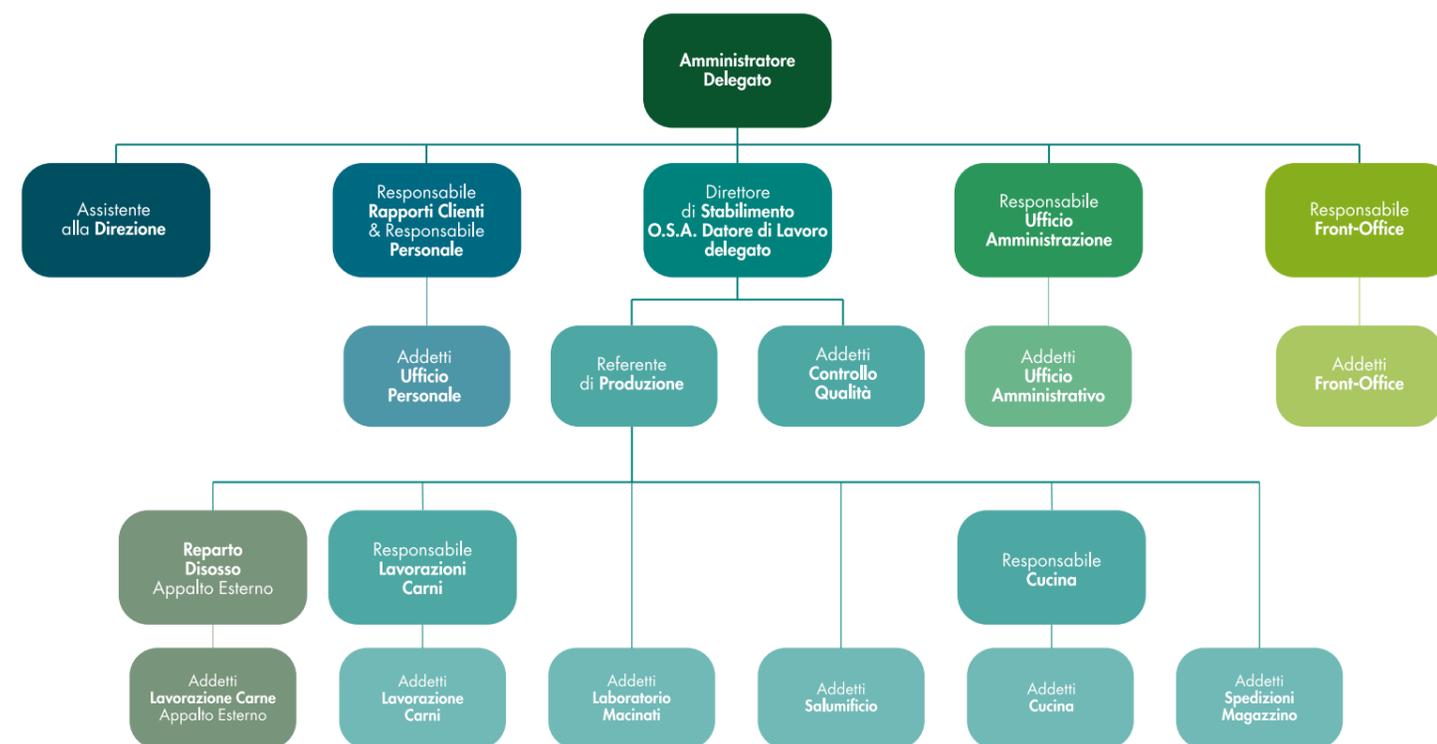
Da un punto di vista amministrativo, il Consiglio Amministrativo è composto da tre membri, di cui due non executive ed un membro executive. Il board non presenta individui di genere femminile, così come membri indipendenti.

Il ruolo del membro executive nell'identificazione degli impatti materiali, rischi ed opportunità, nel loro monitoraggio e trattamento è fondamentale: l'inclusione di tali elementi nella strategia aziendale, così come l'importanza attribuitagli sono centrali nella gestione aziendale.

Alcuni degli aspetti più rilevanti, quali **la qualità, la sicurezza alimentare**, ed il ruolo di **datore di lavoro delegato** sono assicurati dal Direttore di Stabilimento, direttamente delegato dal Presidente del Consiglio di Amministrazione.

La Granda pone grande attenzione al tema della **comunicazione**: vista la dimensione dell'azienda, la comunicazione multilivello avviene ancora tramite scambi diretti, anche grazie a riunioni in presenza. Non esistono deleghe specifiche per quanto concerne le tematiche di sostenibilità o i temi materiali.

Le problematiche o osservazioni relative alla supervisione, alla gestione dei rischi e/o ai temi materiali vengono affrontate e risolte (quando possibile) direttamente dall'amministratore delegato, oppure tramite discussioni iniziali fra i capi reparto ed il Direttore di Stabilimento.



La Granda: Governance

Strategia e mercato

La Granda si inserisce nel mercato della carne di alta qualità, caratterizzato da un'attenzione particolare alla filiera produttiva, al benessere animale, all'alimentazione degli animali allevati.

I principali prodotti commercializzati sono:

- **Carne bovina di razza piemontese;**
- **Altre carni** (suina, avicunicola, selvaggina);
- **Hamburgers;**
- **Prodotti di salumeria;**
- **Prodotti gastronomici.**

TABELLA RIEPILOGATIVA

Dato	2023	2022	Differenza 23-22
Fatturato	13.015.028,00	12.693.353,00	321.675,00
Risultato Netto	592.223,00	700.061,00	-107.838,00
Ebit	946.884,00	999.727,00	-52.843,00
Mezzi Propri	7.946.330,00	7.354.108,00	592.222,00
Quoziente Di Indebitamento Complessivo	0,39	0,44	-0,05
Valore Della Produzione	13.563.364,00	13.130.991,00	432.373,00
Costo Della Produzione	12.616.480,00	12.131.264,00	485.216,00

Strategia e mercato

La Granda risulta autorizzata al commercio dei propri prodotti per il mercato europeo e per l'esportazione ad Hong Kong. Per quanto concerne la vendita dei propri prodotti, il mercato di riferimento è quello HO.RE.CA. e dei distributori. La Granda non vende nel segmento GDO ad eccezione del gruppo Eataly. L'attenzione posta all'ambiente si riflette anche in importanti modifiche e studi fatti a livello del **packaging** dei prodotti. A seguire si riporta uno spaccato approfondito dei principali aspetti economici aziendali, per l'anno 2023.

"Il 2023 è stato un anno caratterizzato dal continuo mantenimento elevato dei prezzi dettato dai vari aumenti degli anni precedenti. In particolare, l'aumento sulle materie prime, gli imballi e sul valore della carne. Per contrastare tali aumenti e poter migliorare la produzione e la propria offerta commerciale mantenendo i margini prefissati con la direzione, La Società in questi mesi si è concentrata sulla migliore gestione di costi/operatività godendo anche dell'ottima collaborazione del proprio personale che si è messo a disposizione della Società raggiungendo risultati ottimali nei processi di lavorazione e migliorandone l'efficienza. In particolare, monitorando attentamente gli acquisti e costruendo al proprio interno un sistema di controllo immediato con suddivisione in tempo reale dei costi attraverso un sistema basato sulla Business Intelligence." (Dalla Nota Societaria)

Il valore della produzione di euro **13.563.364 (euro 13.130.991 nel precedente esercizio)** ha registrato, rispetto al 31/12 /2022, un incremento di **€ 432.373**.

Il valore della produzione è così composto:

- **ricavi delle vendite e delle prestazioni:** euro **13.015.028** (euro 12.693.353 nel precedente esercizio);
- **variazione delle rimanenze di prodotti in corso di ordinazione, semilavorati e finiti:** euro -8.483 (euro-36.745 nel precedente esercizio);
- **altri ricavi e proventi:** euro 556.819 (euro 474.383 nel precedente esercizio).

I ricavi delle vendite e delle prestazioni si riferiscono prevalentemente alle vendite di carni, salumi e cibi pronti. Gli altri ricavi e proventi rilevano principalmente rimborsi spese su trasporti e imballaggi relativi alle vendite, l'affitto del ramo d'azienda e sopravvenienze attive.

I contributi iscritti a conto economico rilevano:

- **i contributi conto impianti per investimenti in beni strumentali di competenza di** euro +4.693;
- **la quota di competenza 2023 del contributo PSR 2014-2020** il saldo è di euro +36.242;
- **contributo bonus gas-energia** euro +9.912;
- **contributo PSR - Quota partner progetto Filiera** euro +4.133;
- **contributo bonus Registratori Fiscali** euro +100.

Il costo della produzione ammonta a euro **12.616.480 (euro 12.131.264 nell'esercizio precedente)**, e ha registrato rispetto al 31/12/2022 un incremento di **€ 485.216**, coerente con l'incremento del valore della produzione.

Il costo della produzione è così composto:

- **per materie prime:** euro 7.721.282 (euro 7.380.118 nel precedente esercizio)
- **per servizi:** euro 2.364.651 (euro 2.247.390 nel precedente esercizio)
- **per godimento di beni di terzi:** euro 201.346 (euro 174.838 nel precedente esercizio)
- **per il personale:** euro 1.502.652 (euro 1.422.773 nel precedente esercizio)
- **per ammortamenti e svalutazioni:** euro 723.725 (euro 770.208 nel precedente esercizio)
- **per variazione delle rimanenze di materie prime, sussidiarie e di consumo:** euro 47.580 (euro 11.241 nel precedente esercizio)
- **per oneri diversi di gestione:** euro 150.404 (euro 122.872 nel precedente esercizio)

In generale il valore economico redistribuito è aumentato rispetto all'anno precedente, riuscendo a mantenere un livello produttivo soddisfacente e spostando parte delle spese in materie prime (-341.164 euro) a favore delle spese verso il personale (+79.879).

Esattamente come nell'esercizio precedente non sono stati redistribuiti gli utili.

I ricavi a bilancio vengono anche divisi per area geografica:

1. **Italia** - 11.493.683 euro
2. **UE** - 1.013.124 euro
3. **EXTRA UE** - 508.221 euro

Il quoziente di indebitamento complessivo (che è una delle misure di 'salute' dell'impresa) è sceso grazie ad un aumento della liquidità interna evidenziando l'impegno societario nel finanziarsi per la maggior parte con mezzi propri (aumentati di 592.222 euro).



Rischi climatici: l'interazione con la strategia aziendale

Grazie alle certificazioni possedute (in particolar modo i Sistemi di Gestione ISO), La Granda può contare sul costante aggiornamento e monitoraggio delle analisi di rischio e di contesto. Le problematiche che possono potenzialmente emergere da tali analisi vengono gestite direttamente dal Direttore di Stabilimento, mentre gli eventuali elementi di rischio sociale dall'Ufficio HR in collaborazione con la Direzione di Stabilimento. Anche in questo caso La Granda conferma la presenza di personale in prima linea nell'affrontare problematiche operative e non, grazie alla struttura interna agile.

La Granda ha condotto una valutazione del rischio su più piani: oltre all'analisi dei *rischi ed opportunità*, i rischi correlati ai cambiamenti climatici hanno fatto oggetto di una valutazione specifica, che ha preso in considerazione le caratteristiche del territorio nel quale si inserisce lo stabilimento produttivo.

Lo screening è stato effettuato basandosi sulla categorizzazione dei rischi delineata dalla

Commissione EU 2021/2139 e su dati relativi allo scenario futuro per il **periodo 2011-2040**. Tale arco temporale permette in effetti di prendere in considerazione sia la tendenza climatica degli ultimi dieci anni, che quella attuale e quella del prossimo futuro. Le proiezioni climatiche future si basano su scenari di emissione, rappresentazioni plausibili delle concentrazioni future di gas ad effetto serra e degli aerosol.

Lo screening ha permesso di valutare, quindi, un panel ampio di rischi, comprendente la sfera geologica, idrica ed atmosferica, e l'insieme di eventi che potrebbero avere un impatto significativo sull'azienda e le proprie attività produttive.

Le analisi condotte hanno evidenziato alcuni hot-spot di rischio particolarmente rilevanti, tenuto conto dell'ubicazione dello stabilimento e del settore produttivo:

PANORAMICA DEI RISCHI ANALIZZATI

TEMPERATURA	CRONICO	VARIABILITÀ DELLA TEMPERATURA
	ACUTO	ONDATE DI CALDO ONDATE DI FREDDO INCENDI
ACQUA	CRONICO	CAMBIAMENTI NELLE PRECIPITAZIONI STRESS IDRICO
	ACUTO	SICCITÀ INONDAZIONI PRECIPITAZIONI ECCESSIVE
SUOLO	CRONICO	DEGRADAZIONE DEL SUOLO SOLIFLUSSO
	ACUTO	FRANA SUBSIDENZA CADUTA DEI MASSI
VENTO	CRONICO	CAMBIAMENTO NEI MODELLI VENTOSI
	ACUTO	TEMPESTE

Rischi climatici: l'interazione con la strategia aziendale

Le analisi condotte hanno evidenziato alcuni hot-spot di rischio particolarmente rilevanti, tenuto conto dell'ubicazione dello stabilimento e del settore produttivo:



Grazie ai dati specifici sono stati identificati i rischi cronici e puntuali, sulla base dei quali La Granda potrà sviluppare strategie specifiche. Le profonde conoscenze del territorio, che sono alla base della filosofia aziendale stessa, garantiscono la messa in pratica di azioni volte alla mitigazione di questi rischi: a partire dalle rotazioni culturali che arricchiscono il terreno, preservano la biodiversità, permettono un miglior assorbimento delle risorse idriche, e rallentano fenomeni di erosione del suolo fino ad arrivare all'aumento delle micorrize, le quali giocano un ruolo fondamentale nella gestione idrica dei suoli.

La Granda e l'ambiente

Nell'impegno quotidiano de La Granda volto ad un'attività produttiva sempre più sostenibile, la protezione dell'ambiente e delle sue risorse occupa una posizione centrale.

Analisi degli Scope

La Granda ha condotto il calcolo della propria impronta carbonio seguendo le linee guida internazionali del GHG Protocol e della norma ISO 14064, per l'insieme delle emissioni di Organizzazione, ovvero Scope 1, Scope 2 e 3. Un raggio di azione così ampio permette di avere una panoramica a 360° dei fattori che comportano la generazione di emissioni, comprese le sfere upstream e downstream.

Scope 1

Comprende le **emissioni "dirette", relative alle attività proprie o controllate dall'azienda**: in termini tecnici sono le emissioni generate dalle attività rientranti nei "confini organizzativi" dell'impresa, nella propria attività core. Si tratta, ad esempio, delle emissioni associate all'utilizzo di combustibili fossili per alimentare mezzi aziendali o per alimentare caldaie per il riscaldamento degli ambienti o per la produzione: fanno però parte dello Scope 1 anche le perdite di gas refrigeranti (anch'essi gas serra) utilizzati negli impianti di raffrescamento, o le emissioni da processo,...etc.



GHG SCOPE 1

Scope 2

Sono **emissioni indirette dovute alla produzione dell'elettricità del vapore o del calore** (es. teleriscaldamento) prodotti da soggetti terzi ed in luoghi diversi da quelli di utilizzo, ma comunque responsabilità dell'Azienda in quanto utilizzatrice finale.



GHG SCOPE 2

Scope 3

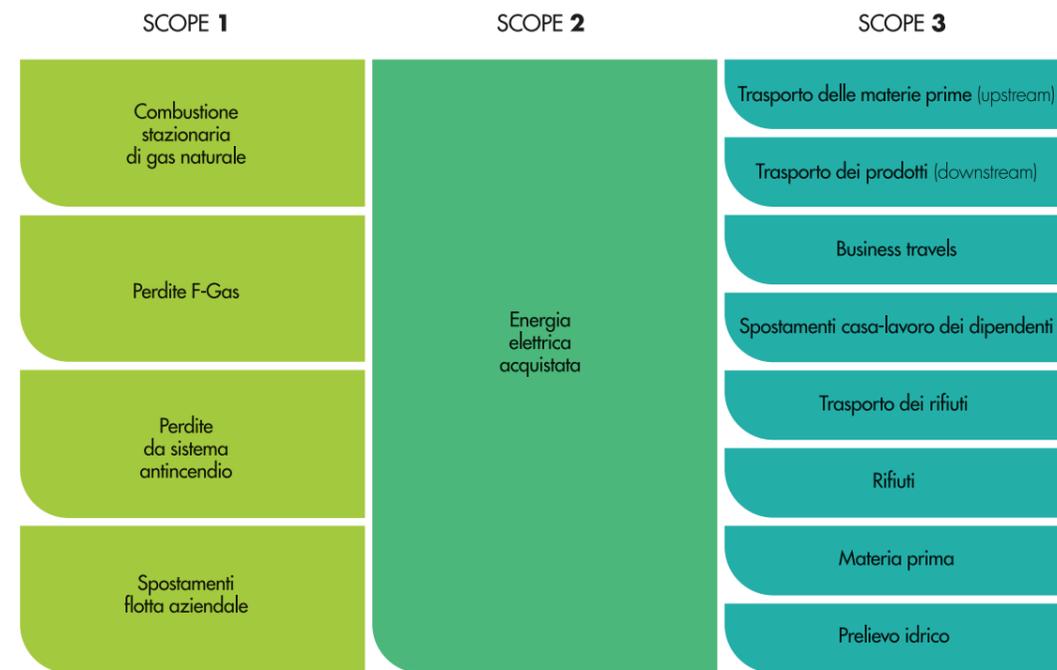
Sono le **emissioni indirette situate dentro la catena del valore dell'azienda, nelle fasi upstream e downstream**. Benché generate da asset o impianti o processi non direttamente controllati dall'Azienda, sono riconducibili alle attività aziendali (e spesso peraltro costituiscono la categoria più rilevante in termini quantitativi).



GHG SCOPE 3

L'impronta di carbonio

Andando più nel dettaglio, gli hot-spot emissivi considerati sono:



La riduzione e minimizzazione degli impatti ambientali sulla sfera idrica, atmosferica e geologica passa inevitabilmente per una conoscenza quantitativa e qualitativa dei propri impatti.

Per questo motivo La Granda ritiene essenziale monitorare i propri impatti in termini di emissioni di gas ad effetto serra, di prelievo idrico e di generazione di rifiuti.

Calcolo di Scope 1, 2 e 3 emissioni 2023

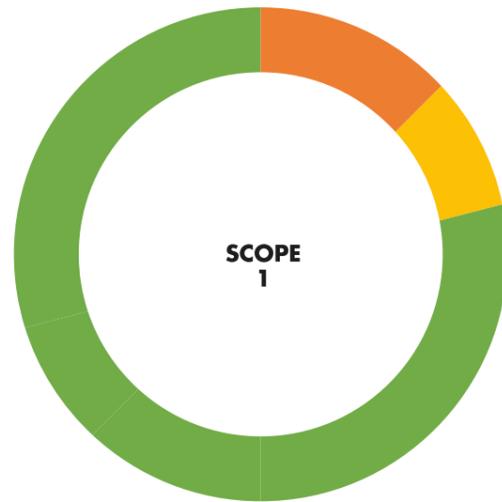
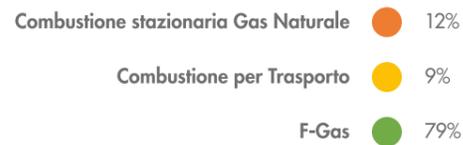
Dal calcolo delle emissioni totali generate dalle attività di La Granda si evidenzia come lo Scope 3 rappresenti la percentuale maggiore.

2023		
Scope	% (approccio market-based)	% (approccio location-based)
Scope 1	1.34%	1.39%
Scope 2	5.38%	1.84%
Scope 3	93,27%	96,77%

EMISSIONI 2023		
Tipologia emissione	Attività	Emissioni [tCO ₂ eq]
Scope 1	Combustione stazionaria Gas Naturale	21,34
	Combustione per Trasporto	15,11
	F-Gas	137,46
	Perdite GHG impianto antincendio	0,00
Scope 2	Acquisto energia elettrica (market based)	697,34
	Acquisto energia elettrica (location based)	229,48
Scope 3	Trasporto dei dipendenti	50,51
	Business travel	3,66
	Trasporto prodotti	85,81
	Trasporto materie prime	15,12
	Trasporto rifiuti	0,12
	Materia prima	11.925,97
	Prelievo idrico	0,72
	Rifiuti	0,06
TOTALE (market-based)		12.953,21
TOTALE (location-based)		12.485,35

Scope 1

Per l'anno di rendicontazione, le emissioni del singolo **Scope 1** sono rappresentate esclusivamente dalle emissioni derivanti dalla flotta aziendale, dalle perdite di F-Gas e dalla combustione di gas naturale.



Scope 2

La Granda ha deciso di analizzare in maniera estremamente approfondita i propri mix energetici, in particolar modo il mix elettrico, in modo tale da fornire una panoramica sulla natura di quest'ultimo.

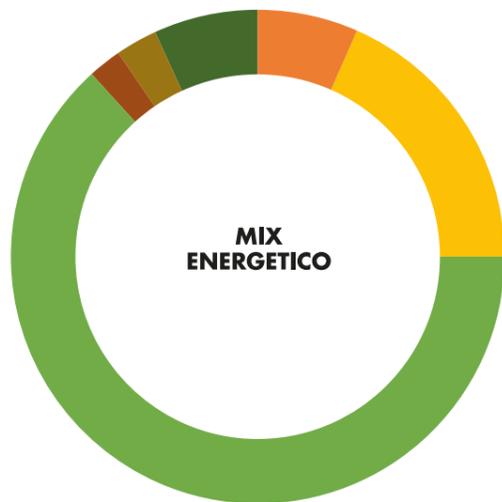
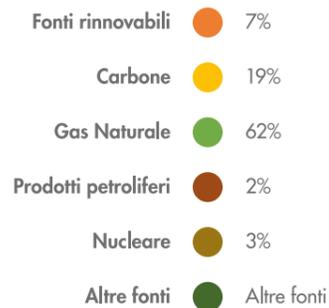
I principali consumi energetici considerati sono quello di energia elettrica, di diesel per la flotta aziendale e di gas naturale.

Si ricorda che il consumo totale per l'anno 2023 è di:

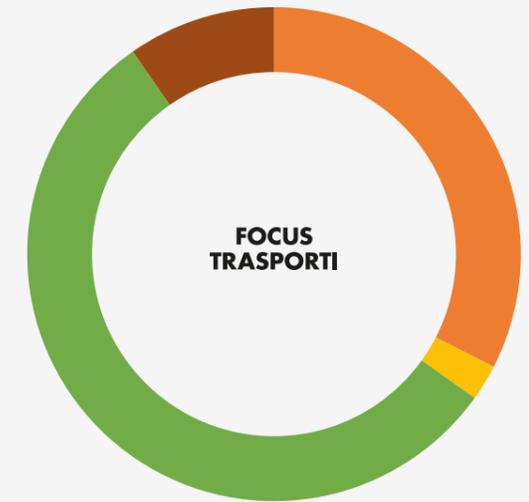
- 104,75 MWh di gas naturale (10.637 Smc);
- 13,07 MWh di diesel per la flotta aziendale;
- 62,45 MWh di energia elettrica da fonti rinnovabili;
- 829,77 MWh di energia elettrica da fonti fossili.

Nel mix energetico elettrico sono contenute percentuali consistenti di energia proveniente da fonti rinnovabili: tale caratteristica, oltre ad essere in linea con la riduzione dell'impatto ambientale derivante dalle attività aziendali, ha anche un'importante incisività sulle emissioni di Scope 2. Infatti, le emissioni derivanti dall'acquisto di energia elettrica possono essere calcolate con l'approccio location-based, ovvero utilizzando un fattore emissivo che si basa sul mix nazionale, oppure con l'approccio market-based, basandosi quindi sul mix specifico del fornitore.

L'energia elettrica utilizzata nel corso dell'anno 2023 risulta essere composta per circa il 7% da fonti rinnovabili:



Scope 3



Il calcolo dello Scope 3 è sfidante: La Granda ha deciso di prendere in considerazione non solo i prodotti acquistati, quali la materia prima, ma anche la generazione di rifiuti e l'insieme dei trasporti connessi alle proprie attività.

La gestione dei rifiuti e del consumo idrico

Conscia del fatto che il proprio impatto ambientale derivi anche dal consumo idrico e dalla generazione dei rifiuti, La Granda presta molta attenzione a questi due temi.

Nel corso degli anni ha infatti implementato politiche interne volte a portare un'attenzione particolare alla gestione dei rifiuti, non soltanto per quanto concerne la loro riduzione, ma anche per quanto riguarda la loro corretta raccolta.

La tipologia di rifiuti generati nell'anno 2023 è caratterizzata dall'**assenza di rifiuti pericolosi** e da una componente preponderante di rifiuti **inviati a recupero** rispetto a quelli inviati a smaltimento.

RIFIUTI 2023 KG

Pericolosi	Non pericolosi	Recupero (R)	Smaltimento (D)
0	26030	18090	7940

Il processo produttivo di La Granda è caratterizzato dalla generazione di importanti quantità di sottoprodotti: nel solo 2023 sono stati prodotti 159.391kg di sottoprodotto destinato alla generazione di pet food organico.

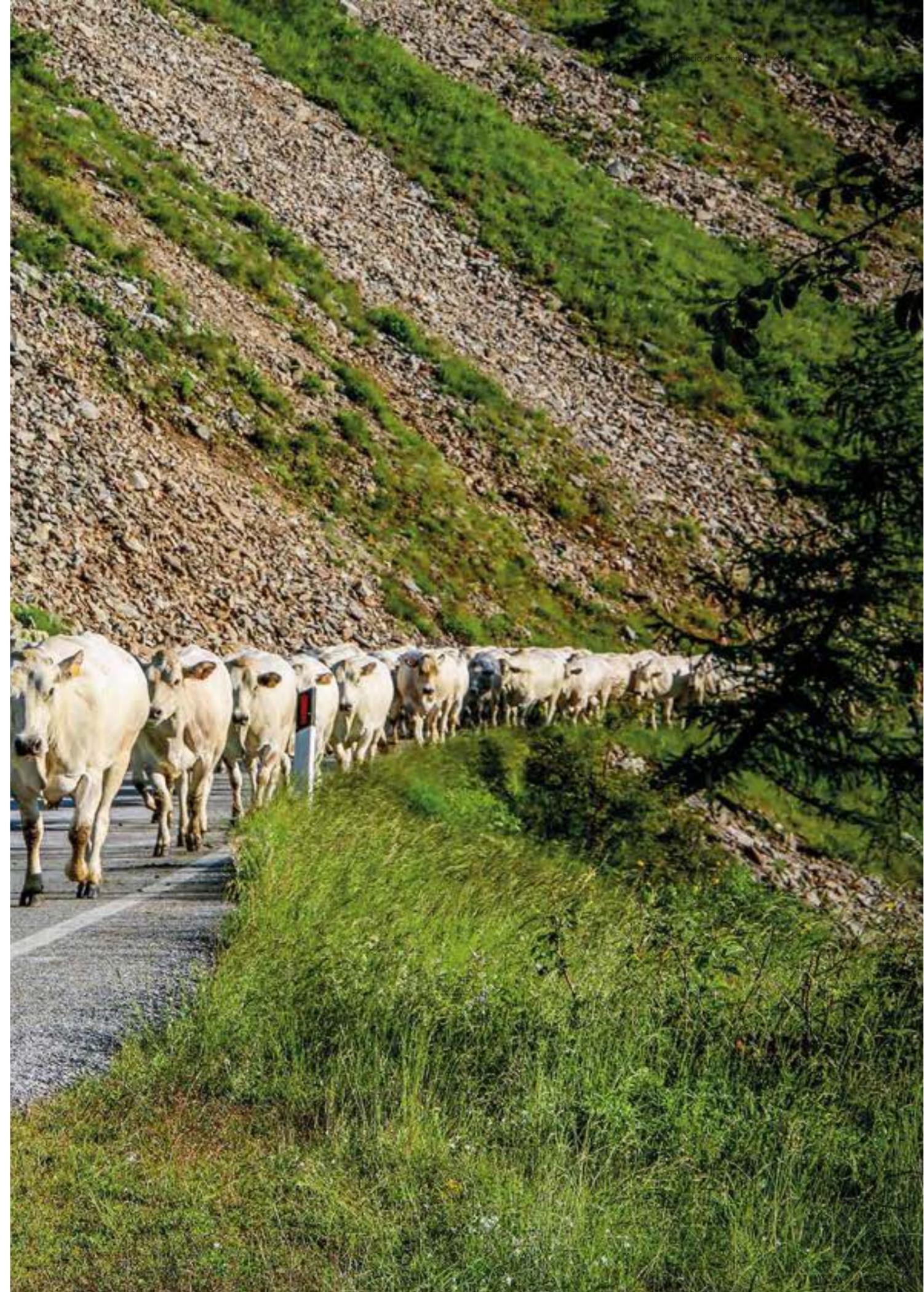
L'Azienda è inoltre consapevole che la propria **responsabilità** in termini di impatto va ben oltre la generazione di rifiuti in situ allargandosi a quella riconducibile ai propri prodotti. La Granda lavora infatti con grande impegno alla produzione di **imballi** sempre più sostenibile per contribuire alla gestione responsabile delle risorse: l'insieme dei materiali che costituiscono i packaging dei prodotti sono riciclabili e possono essere quindi smaltiti riducendone l'impatto.

La gestione sostenibile della risorsa idrica è fondamentale ai fini di ottimizzare i propri processi interni, ridurre i consumi e conseguentemente l'impatto ambientale. Grazie al monitoraggio dei propri consumi, l'Azienda è a conoscenza dei volumi mensili ed annuali consumati.

VOLUME IDRICO ANNUALE [m³]

Anno	Volume totale [m³]
2023	4678

Il Sistema di Gestione Ambientale (ISO 14001) assicura in maniera puntuale e continuativa un monitoraggio attento delle fonti inquinanti prodotte.

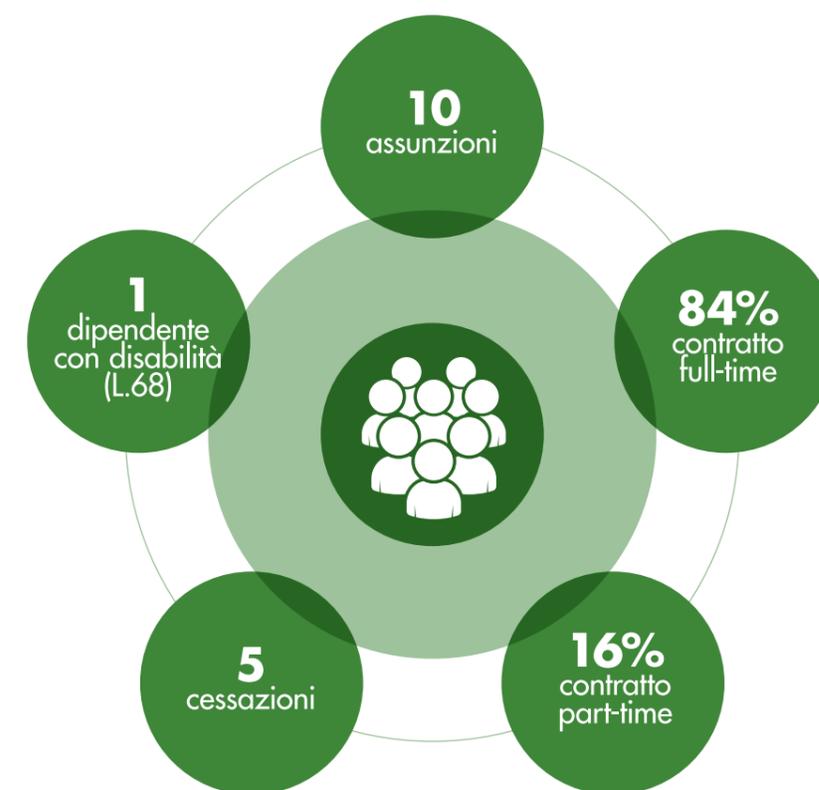


La Granda e le persone

Forza lavoro interna

I lavoratori e collaboratori, sia interni che esterni, sono fondamentali per La Granda, che ha una profonda consapevolezza di quanto il benessere dei dipendenti sia strettamente collegato alla qualità e produttività lavorativa. L'equilibrio fra vita lavorativa e personale è, in molti casi, alla base della soddisfazione e del senso di appartenenza che caratterizza i lavoratori di La Granda.

Nel 2023 i **dipendenti** totali sono **49**.

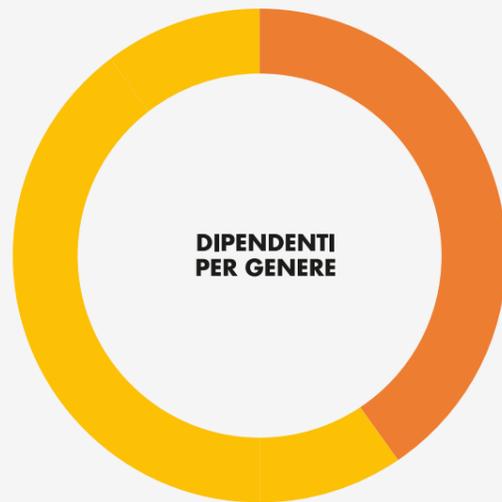


Il tasso di **turnover** per l'anno 2023 è del **10,75%**.

La Granda può contare, quindi, su numerosi collaboratori, con caratteristiche professionali diverse in termini di specializzazioni e di esperienza.

Forza lavoro interna

Uomini 39%
Donne 61%



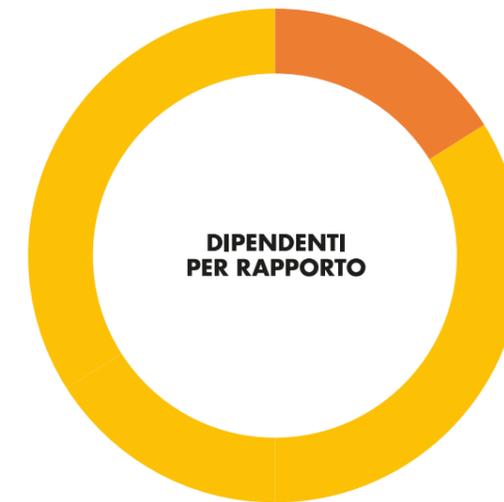
Impiegati 38%
Quadri 2%
Operai 6%



	Donne	Uomini
Impiegate/i	16	2
Operaie/Operai	13	16
Quadri	1	1

Forza lavoro interna

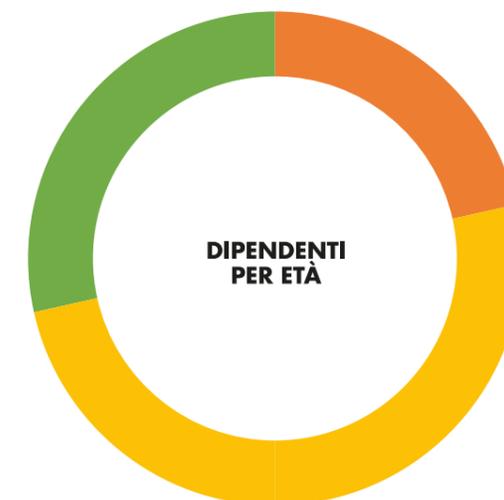
Part-time 16%
Full-time 84%



	Donne	Uomini
Tempo pieno e contratto indeterminato	20	16
Tempo pieno e contratto determinato	3	2
Part-time e contratto indeterminato	6	1
Part-time e contratto determinato	1	0

Nell'insieme del personale assunto con contratto a tempo indeterminato è compreso un apprendista.
La totalità dei dipendenti di La Granda ha diritto al congedo parentale: nel 2023 un solo dipendente ha usufruito di tale congedo

<30 22%
30-50 49%
>50 29%



Formazione e welfare dei collaboratori

La **formazione** è un elemento chiave nel percorso dei collaboratori all'interno della realtà aziendale: La Granda ha effettuato la scelta di non imporre un percorso unico, bensì di costruire il percorso di ciascuno "ad personam" prendendo in considerazione aspetti quali i ruoli, lo sviluppo del personale, la meritocrazia. Buona parte della formazione che viene erogata e garantita si basa sull'apprendimento pratico, con l'affiancamento continuo da parte di persone esperte del settore. Nel 2023 sono state erogate **203,5 ore** di formazione oltre a quelle obbligatorie.

Per La Granda l'anno 2023 è stato segnato dallo sviluppo di un **piano welfare** con lo scopo di assicurare ai propri collaboratori ed alle rispettive famiglie la fruizione di una serie di servizi che vadano ad aggiungersi ai classici strumenti di incentivazione strettamente monetaria. Tale piano presenta un pacchetto molto ampio di benefit ai quali i dipendenti possono accedere:

Istruzione per i famigliari	Baby sitting e baby parking	Spese mediche
Campus estivi, colonie, vacanze studio	Assistenza per gli anziani	Previdenza complementare
Testi scolastici	Trasporto pubblico	Assistenza sociale
Corsi di lingua e informatica extrascolastici	Servizi di ricreazione	

Salute e sicurezza sul lavoro

Per La Granda è essenziale riporre una grande attenzione al benessere dei propri collaboratori e dipendenti, permettendo loro di esercitare la propria professione in un ambiente sicuro, ed essere costantemente aggiornati in materia di salute e sicurezza.

Ciascun dipendente di La Granda può, quindi, contare su una formazione completa ed in continuo aggiornamento: a partire dalla formazione di base obbligatoria, fino ad arrivare a formazioni specifiche o di nuova disposizione legislativa.

Anche in questo caso la comunicazione agile e diretta fra dipendenti e responsabili che caratterizza La Granda è uno strumento fondamentale: ciascun dipendente è invitato a segnalare qualsiasi tipologia di situazione a rischio e a proporre nuovi dispositivi di sicurezza qualora siano ritenuti necessari.

La salute e sicurezza dei lavoratori non si limita al solo campo strettamente medico, ma contempla anche un ambiente privo di episodi di discriminazione e/o molestie. Nell'anno 2023 **non** sono stati registrati episodi di questo tipo.



Lavoratori lungo la catena del valore

I fornitori del servizio di disosso rappresentano i principali lavoratori della catena di valore per La Granda, oltre ad essere collaboratori fondamentali.

Generalità

La gestione dei flussi di lavoro e relativa gestione del personale viene effettuata direttamente dal prestatario di servizio su richiesta produttiva di La Granda. Ciononostante, i collaboratori sono coinvolti a 360° nella vita aziendale: a partire dai momenti di vita comune quotidiani fino ad arrivare alle riunioni ed eventi aziendali.

Per La Granda l'obiettivo principale è di permettere all'insieme dei collaboratori, a prescindere dalla tipologia di servizio effettuato e di contratto, di sentirsi parte integrante della realtà aziendale.

Come anticipato, non vi è controllo diretto sui lavoratori specializzati nel disosso, ma vi è grande attenzione agli standard garantiti dall'azienda: in primo luogo quest'ultima è certificata ISO 45001:2018, norma che garantisce la presenza di un sistema di gestione volto alla protezione dei lavoratori, a implementare un sistema che miri al benessere dei collaboratori. Inoltre, La Granda si assicura che vi sia il pieno rispetto dei diritti dei lavoratori in termini di retribuzione, di contributi versati mensilmente e di **sicurezza**. Le norme e procedure sono, infatti, le medesime per tutti i collaboratori attivi sul sito produttivo.

Engagement e gestione degli impatti

I lavoratori della catena del valore non godono di un protocollo definito per quanto concerne l'*engagement*. La struttura interna snella permette, anche in questo caso, di usufruire al meglio della presenza continua di referenti aziendali, garantendo, quindi, un contatto continuo ed efficace, oltre che il consolidarsi di relazioni professionali con conseguente rafforzamento del **senso di appartenenza**.

Attualmente l'azienda ed i lavoratori della catena del valore possono contare su procedure verbali e, ove possibile, *rimedio immediato* ad eventuali impatti negativi.

La Granda sottolinea fortemente l'importanza della **formazione** come parte integrante dell'engagement garantito a tutti i collaboratori: nel caso specifico del personale specializzato nel disosso, oltre alla formazione specifica settoriale ed alle formazioni obbligatorie (e.g. in materia di sicurezza) l'azienda garantisce formazione ed aggiornamento continuo anche in materia di utilizzo dei macchinari.

Le principali azioni condotte al fine di mitigare impatti negativi ricadenti sui lavoratori della *value chain* sono azioni concrete e dirette, che mirano in maniera particolare a rendere più funzionale ed efficace l'ambiente di lavoro, permettendo al personale qualificato di lavorare in sicurezza e nelle migliori condizioni possibili.

Valorizzazione della filiera corta

La Filera *corta*

Fin dai suoi inizi, uno dei principi fondanti de La Granda è sempre stato la valorizzazione della filiera corta, un aspetto che si è rivelato di grande interesse anche per gli stakeholders.

Il Consorzio "La Granda Quality Food", nato come associazione di allevatori nel 1996, ha infatti creduto e dato vita ad un progetto di rilancio della Razza Bovina Piemontese (Presidio Slow Food) e a una rivalorizzazione del consumo di carne di qualità basato proprio su questo principio.

In questo contesto, l'allevatore assume un ruolo centrale nella filiera, diventando un professionista responsabile e preparato, impegnato a garantire il benessere animale e la tutela del territorio, e prediligendo:

- **l'autoproduzione di mangimi** e foraggi per l'alimentazione zootecnica
- **l'allevamento a ciclo chiuso** (linea vacca-vitello) rispettando i ritmi della natura
- **la salvaguardia del territorio** attraverso le rotazioni colturali, l'uso consapevole dei pascoli, l'attenzione alla biodiversità, la minima lavorazione del suolo, le concimazioni organiche
- **l'alimentazione** senza l'aggiunta di sali minerali, vitamine e tamponanti

nome:	RAZZA BOVINA PIEMONTESE
provenienza:	PIEMONTE, ITALIA
colore:	BIANCO
taglia:	MEDIA
ossatura:	PICCOLA
caratteri distintivi:	<ul style="list-style-type: none"> • IPERTROFIA MUSCOLARE - Miostatina (coscia, natiche e groppa doppie, fassona) • MINIMO CONTENUTO DI GRASSO • RIDOTTO TASSO DI COLESTEROLO • ALTO VALORE PROTEICO • FIBRA MUSCOLARE FINE E TENERE AL TAGLIO • OTTIMA RESA IN LAVORAZIONE

Un po' di storia

Come tutti i bovini autoctoni con mantello bianco è una razza antichissima. La Piemontese non è nata, a differenza di alcune altre, da manipolazioni sul patrimonio genetico e la sua origine va ricercata nell'era quaternaria. Infatti, inizia la sua storia proprio nel periodo Pleistocenico, dalla migrazione di un tipo di bovino (Aurochs) dall'attuale Pakistan verso le Alpi e gli Appennini. La migrazione verso Est di questi animali fu arrestata da un territorio acquitrinoso e paludoso che si estendeva dalla bassa valle del fiume Tanaro sino alla Dora Baltea: pressappoco, l'odierno Piemonte.

La storia della Piemontese inizia nel 1886, quando, nel piccolo comune di Guarene d'Alba in provincia di Cuneo, nasce per la prima volta da un mutamento spontaneo un toro con enormi natiche e cosce muscolosissime. Detto «groppa di cavallo» o «groppa doppia», è proprio lui il capostipite dei nostri «vitelli della coscia». Una svolta storica: razza da carne, da latte (in particolare in montagna) e da lavoro, da quel momento la piemontese inaugura la sua futura carriera di produttrice di carne.

L'ultimo standard di razza è datato 1977 ed il libro genealogico è tenuto e custodito dall'Anaborapi. La razza presenta una buona adattabilità all'allevamento in zone altimetriche diverse, dalla pianura ai pascoli d'alta quota. Da ciò deriva anche un'elevata longevità, superiore a quella riscontrata in altre razze bovine.

Benessere Animale

Da sempre gli allevatori de La Granda hanno messo a punto una serie di principi, valori e regole operative volte a controllare e misurare le condizioni di Benessere Animale nei propri allevamenti dove il principio guida e criterio base di ispirazione è rappresentato dalle **5 libertà** che, negli anni, son diventati temi sempre più attuali e condivisi, fino a diventare un vero e proprio sistema di certificazione: il modello ClassyFarm.

- Libertà dalla sete, dalla fame e dalla cattiva nutrizione
- Libertà di avere un ambiente fisico adeguato.
- Libertà dal dolore, dalle ferite, dalle malattie.
- Libertà di manifestare le caratteristiche comportamentali.
- Libertà dalla paura e dal disagio.



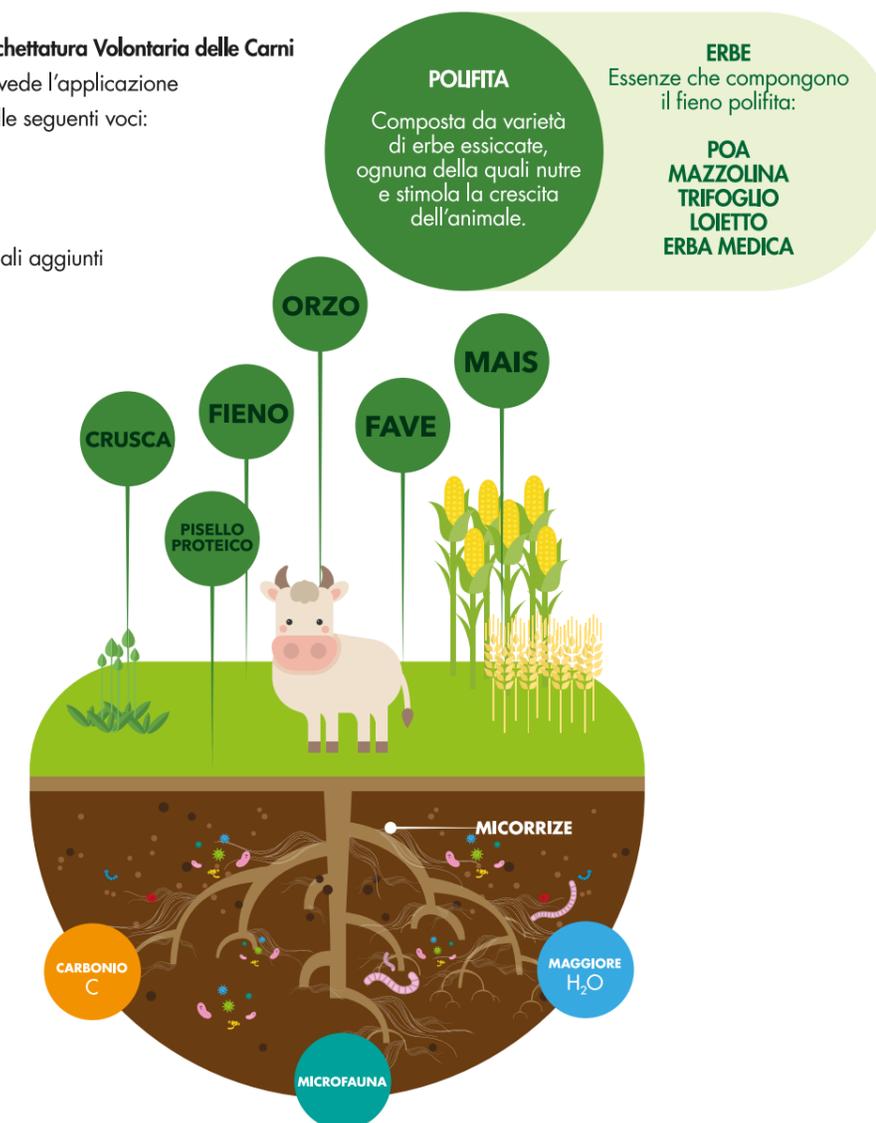
ClassyFarm è un modello per il monitoraggio e lo stato di benessere degli animali, secondo uno standard redatto e riconosciuto dal CReNBA e validato da veterinari autorizzati.

A partire dal 2018 il 100% degli allevamenti de La Granda sono certificati secondo gli standard CReNBA.

L'Alimentazione

Il Disciplinare di **Etichettatura Volontaria delle Carni Bovine IT215ET** prevede l'applicazione contemporanea delle seguenti voci:

- no OGM,
- no soia
- no grassi animali aggiunti
- fieni polifiti



Trattamenti farmacologici

Attraverso un'adeguata stabulazione, una corretta gestione alimentare e la predilezione della linea vacca-vitello, gli allevatori de La Granda negli anni hanno minimizzato l'utilizzo del farmaco veterinario. Nello specifico si può affermare che **gli animali della filiera La Granda, per tutta la fase di ingrasso** (ossia dal settimo mese di vita), **non subiscono trattamenti a base di Antibiotici e Cortisonici.**

L'attenzione ad una gestione di allevamento virtuosa negli anni ci ha permesso di raggiungere questo traguardo, distinguendoci in un mercato dove l'unico vincolo è dettato dal rispetto del tempo di sospensione del farmaco utilizzato e dove la tracciabilità dei trattamenti è limitata agli ultimi 90 giorni prima della macellazione.

La stesura e l'approvazione di un disciplinare di etichettatura volontaria approvato a livello ministeriale (IT215ET) ci permette di essere trasparenti sul mercato e poter garantire agli stakeholders informazioni fondamentali quali il benessere, i principi di alimentazione zootecnica ed i trattamenti farmacologici.

Area di produzione



Gli Allevatori

Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente, valorizzano paesaggi, territori, culture.

Allemano F.lli	Maia Federico
Ambrogio Ermanno	Marengo Federico
Arnaudo Giorgio	Migliore Andrea
Azienda Agricola Fratelli Molineris s.s.	Olivero Mauro
Azienda Agricola La Gorra di Ingaramo Andrea	Olivero Silvano
Ballario Roberto	Paoletti Matteo
Banchio Michele	Prato Giovanni
Battisi Andrea	RE.MA di Rebuffo Ivo e C. s.a.s.
Beltramo Modesto	Rebuffo Antonio
Bertaina Sergio	Rinaudo Raffaele
Bessone Romano	Roccia Silvio
Bima Bruno	Sampò Giuseppe
Bima Elio Francesco	Soc. Agr. Bertone Marino e Piernario s.s.
Bima Lino	Soc. Agr. Carena Piero e Angelo s.s.
Boccardo Marina	Soc. Agr. Giobergia Aldo e Mario s.s.
Bonardi ssa	Soc. Agr. Giordano Sergio e Ivano s.s.
Busso Marco	Soc. Agr. Gullino s.s.
Chialvo Clementina	Soc. Agr. La Grangia di Garesio Daniele e C. s.s.
Cometto Alessandro	Soc. Agr. Maddalena s.s.
Cravero Eraldo	Soc. Agr. Panero Fratelli Adriano e Valerio s.s.
Delsoglio Renato	Soc. Agr. Pellegrino F.lli di Pellegrino Marco e Piercarlo s.s.
Dogliani Valter	Soc. Agr. Pistone Albino e Francesco s.s.
Fattoria Italia di Dotto Aldo	Soc. Agr. Ponso Giovanni e Roberto s.s.
Galliano Roberto	Soc. Semplice Agricola Fratelli Vittone di Franco e Giorgio
Garabello Maria Rita	Soc. Semplice agricola 'L. Paladin
Gramaglia Domenico	Tassone Maurizio
La Corte s.s.	Tortone Domenico
La Piemunteisa di Solavaggione Paolo	Vinai Francesco
Luciano Valter	

Tracciabilità del prodotto

Tracciabilità del prodotto

A partire dal 1° gennaio 2022 **La Granda Srl** ha adottato un nuovo sistema di etichettatura, approvato dal ministero (**IT 215 ET**), che prevede l'introduzione in etichetta di una serie di informazioni aggiuntive relative all'allevamento nel periodo di ingrasso.



NOTA INFORMATIVA

● Codici identificativi:	IT90492374777
● Paese di nascita:	ITALIA
● Paese di allevamento:	ITALIA
● Razza:	PIEMONTESE
● Sesso:	FEMMINA
● Età in mesi:	17
● Mesi ingrasso:	17
● Codice Stato:	0904028
● Ragione sociale allevamento:	SOC. AGR. PISTONE ALEINO E FRANCESCO S.R.L.
● Comune:	CAVALLERMAGGIORE (CN)
● Data di macellazione:	02/01/2023
● Garanzia di benessere animale (ultimo secondo lo Standard del Centro di Riferimento Nazionale, CRNA) per mesi:	17
● Alimentazione NO OGM per mesi:	10
● Alimentato senza l'impiego di soia per mesi:	10
● Alimentato senza l'impiego di grassi animali per mesi:	17
● Allevato senza uso di antibiotici per mesi:	10
● Allevato senza uso di corticosteroidi per mesi:	10
● Alimentato con fieno pagliato per mesi:	17
● Macellato in:	ITALIA
● Codice CE Macello:	2535M
● Specie di:	ITALIA
● Codice CE Sottospecie:	N9W50
● Numero Lotti:	904A23

Carne di bovino adulto etichettata da La Granda Trasformazione S.r.l. Aut. Min. IT215ET Serie di prodotti: PNO - MDR17A - CN

Nota informativa

- voci obbligatorie REG. 853/2004
- voci facoltative

Disciplinare IT215ET Capi macellati

CAPI ETICHETTATI CON IL DISCIPLINARE IT215ET

CATEGORIA	CAPI MACELLATI 01/01/2023 31/12/2023
Cat. A - VITELLONE	72
Cat. C - MANZO	722
Cat. C - BUE	11
Cat. D - VACCA	487
Cat. E - GIOVENCA - SCOTTONA - SORANA	1149
TOTALE CAPI MACELLATI IT215ET	2441

Piano strategico

Piano strategico

L'inclusione dei valori aziendali all'interno del piano strategico è fondamentale per garantire coerenza e allineamento fra la visione a lungo termine dell'azienda e le sue attività quotidiane. I valori aziendali guidano le azioni dei componenti dell'organizzazione quotidianamente: è, quindi, ancora più importante che essi siano inclusi nel piano strategico per aiutare a creare una forte cultura aziendale, che motivi i dipendenti e rafforzi il senso di appartenenza.

Per quest'insieme di motivazioni La Granda ha deciso di creare un piano strategico che si basasse sui **temi materiali emersi dall'analisi di doppia materialità**: quest'ultimi riflettono l'identità aziendale e la stretta collaborazione con gli stakeholders, che hanno partecipato al processo.

I valori aziendali sono il cuore pulsante del piano strategico elaborato, frutto non solo dell'identità aziendale, ma del processo di identificazione dei temi materiali, di un profondo radicamento nel territorio e nel settore produttivo.

Climate change

Le tecniche agricole utilizzate ed implementate da La Granda e dai propri collaboratori sono, per loro natura, iscritte in un percorso volto alla minimizzazione dell'impatto ambientale e dell'emissione di gas ad effetto serra. Alcune di queste tecniche si inseriscono in programmi sul lungo termine, mentre altri sul breve o medio termine.

Legenda:

-  Obiettivo raggiunto
-  Obiettivo in corso di raggiungimento
-  Obiettivo in corso di elaborazione

Obiettivo	Breve termine (1 anno)	Medio termine (2-5 anni)	Lungo termine (5 anni+)	Status	KPI
Minima lavorazione del suolo	X				Ha di suolo con minima lavorazione/Ha di suolo totali
Rotazioni	X				Ha di suolo con rotazione/Ha di suolo totali
Bioestimolanti (assenza di agenti chimici)		X			Kg di bioestimolanti utilizzati all'anno per Ha coltivati
Miglioramento dei prati stabili			X		Numero di prati stabili migliorati all'anno
Impianto fotovoltaico		X			% di energia rinnovabile utilizzata/totale di consumo elettrico
Analisi emissioni di GHG nelle stalle		X			Numero di stalle monitorate/numero totale di stalle
Sistema di lettura delle caratteristiche del suolo			X		Ha di suolo monitorati/Ha di suolo totali
Eliminazione dei concimi di natura sintetica			X		Kg di concimi sintetici utilizzati per Ha trattato
Aumentare il valore delle vacche nutrici			X		Numero di vacche nutrici all'anno

Piano strategico

Forza lavoro interna

Il dialogo continuo con i propri dipendenti, l'attenzione posta al loro benessere, il miglioramento continuo, sono alla base della filosofia di La Granda rispetto alla propria forza lavoro interna, essenziale al successo aziendale. La salute e sicurezza dei propri collaboratori, garantita da formazioni continue e da aggiornamenti costanti rimane un focus centrale per La Granda, così come il tema della conoscenza. Il know-how dei dipendenti, che conoscono in maniera approfondita l'azienda, deve essere condiviso il più possibile fra i collaboratori, in modo tale da creare un ambiente di lavoro ancora più efficace, collaborativo ed innovativo.

Legenda:

-  Obiettivo raggiunto
-  Obiettivo in corso di raggiungimento
-  Obiettivo in corso di elaborazione

Obiettivo	Breve termine (1 anno)	Medio termine (2-5 anni)	Lungo termine (5 anni+)	Status	KPI
Aumentare il numero di preposti		X			Numero di preposti/area produttiva
Implementare la condivisione della conoscenza		X			Numero di formazioni/area produttiva

Altri obiettivi

In La Granda non manca la consapevolezza dell'asset fondamentale rappresentato dai propri collaboratori esterni e dai lavoratori della catena di valore. Questi ultimi apportano quotidianamente il loro contributo costituito da competenze specializzate, per garantire la produttività e qualità dei prodotti.

Per questo motivo l'obiettivo principale per tale tema materiale è quello di mantenere gli standards attuali in termini di comunicazione costante, di dialogo agile e diretto, di inclusione nella realtà aziendale.

I temi di *tracciabilità* del prodotto e di *valorizzazione* della filiera produttiva sono intrinsecamente inclusi nel core business stesso di La Granda. Anche in questo caso non sono stati elaborati obiettivi specifici, se non quelli di assicurare la qualità e sicurezza dei prodotti, di valorizzare ulteriormente il territorio piemontese, ampliando, ove possibile, il numero di collaboratori, diffondendo ulteriormente la filosofia stesso dell'azienda.



Indice dei contenuti ESRS

Indice dei contenuti ESRS

Requisito (disclosure) **Capitolo/Paragrafo** **Eventuale omissione** **Spiegazione**

MODULO BASE (B)

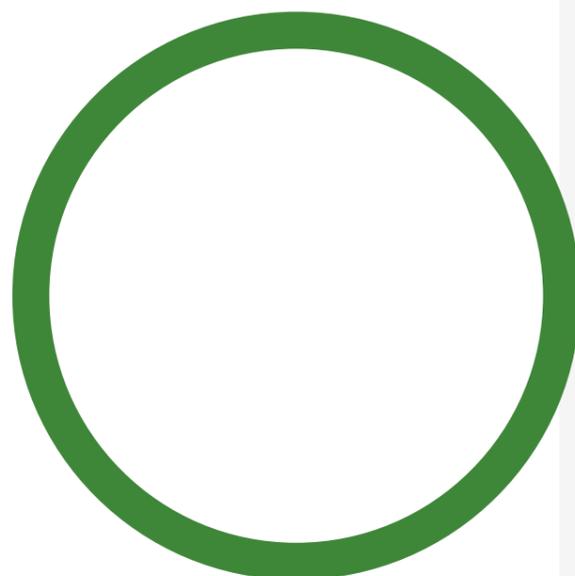
B1	Criteri per la redazione	Nota metodologica	-	-
B2	Pratiche per la transizione verso un'economia sostenibile	La Granda: storia e valori La Granda: le certificazioni La Granda e l'ambiente Engagement e gestione degli impatti Piano strategico	-	-
B3	Energia ed emissioni di gas ad effetto serra	L'impronta carbonio Mix energetico	-	-
B4	Inquinamento di aria, acqua e suolo	La Granda e l'ambiente	-	-
B5	Biodiversità	<i>Non applicabile.</i>	-	<i>Il tema non risulta materiale</i>
B6	Acqua	La gestione dei rifiuti ed il consumo idrico	-	-
B7	Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti	La gestione dei rifiuti ed il consumo idrico	-	-
B8	Forza lavoro / caratteristiche generali	La Granda e le persone	-	-
B9	Forza lavoro / salute e sicurezza	La Granda e le persone	-	-
B10	Forza lavoro / retribuzione, contrattazione collettiva e formazione	La Granda e le persone	-	-
B11	Lavoratori nella catena del valore, comunità interessate, consumatori ed utilizzatori finali	Lavoratori della catena di valore	-	-
B12	Condotte delle imprese condanne e sanzioni per corruzione attiva e passiva	<i>Non applicabile.</i>	-	<i>Non risultano casi di condanne e sanzioni nel periodo di riferimento</i>

Indice dei contenuti ESRS

Requisito (disclosure) **Capitolo/Paragrafo** **Eventuale omissione** **Spiegazione**

MODULO POLITICHE, AZIONI ED OBIETTIVI (PAT)

Requisito (disclosure)	Capitolo/Paragrafo	Eventuale omissione	Spiegazione
N1 Strategia modello aziendale ed iniziative di sostenibilità	Nota metodologica	-	-
N2 Questioni rilevanti di sostenibilità	Matrice di doppia materialità: metodologia	-	-
N3 Gestione delle questioni rilevanti di sostenibilità	Matrice di doppia materialità: metodologia	-	-
N4 Principali portatori di interesse	Coinvolgimento degli stakeholders	-	-
N5 Governance: responsabilità in materia di sostenibilità	Governance	-	-



Indice dei contenuti ESRS

Requisito (disclosure) **Capitolo/Paragrafo** **Eventuale omissione** **Spiegazione**

MODULO PARTNER COMMERCIALI (BP)

Requisito (disclosure)	Capitolo/Paragrafo	Eventuale omissione	Spiegazione
BP1 Ricavi in alcuni settori	<i>Non applicabile.</i>	-	L'Azienda non ricade nei settori produttivi di interesse
BP2 Indice di diversità di genere negli organi di governance	Governance	-	-
Obiettivo di riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra	<i>Non applicabile.</i>	-	-
BP3 Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici	<i>Non applicabile.</i>	-	-
BP4 Rischi fisici da cambiamento climatico	<i>Non applicabile.</i>	-	-
BP5 Indice dei rifiuti pericolosi e/o radioattivi	<i>Non applicabile.</i>	-	L'Azienda non risulta interessata da rischi fisici rilevanti
BP6 Allineamento con gli strumenti riconosciuti a livello internazionale	<i>Non applicabile.</i>	-	L'Azienda non produce rifiuti pericolosi
BP7 Processi per monitorare la conformità e meccanismo per affrontare le violazioni	<i>Non applicabile.</i>	-	-
BP9 Violazioni delle Linee Guida dell'OCSE per le imprese multinazionali o dei Principi guida delle Nazioni Unite (compresi i principi ed i diritti enunciati nelle otto convenzioni fondamentali della Dichiarazione dell'ILO e della Carta internazionale dei diritti umani)	<i>Non applicabile.</i>	-	-
BP10			
BP11 Equilibrio tra vita professionale e vita privata	La Granda e le persone	-	-
Numero di apprendisti	La Granda e le persone	-	-







La Granda[®]

COLTIVIAMO CARNE

lagranda.it