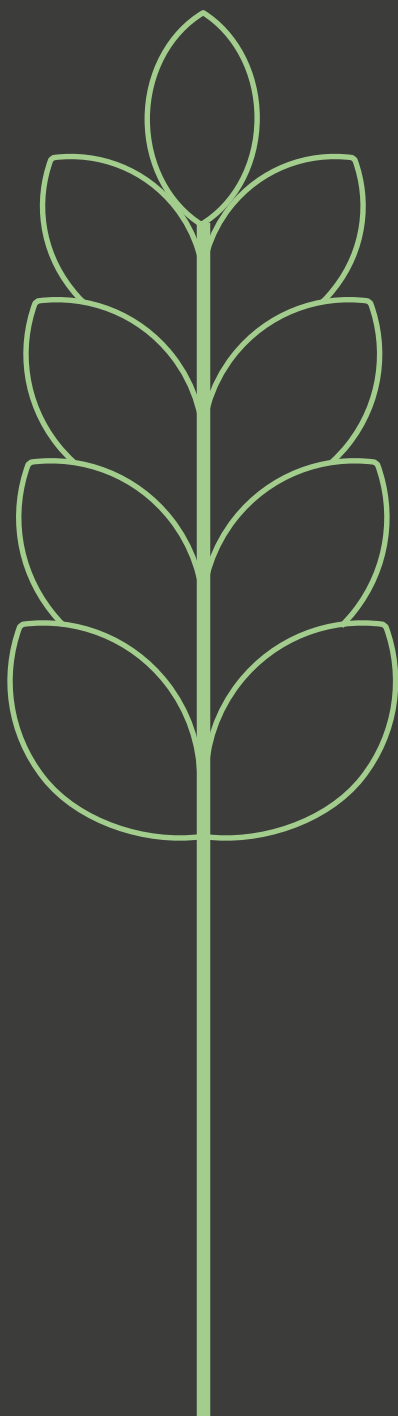




REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023

INDICE

Lettera della famiglia

3

NOTA DI LETTURA

4

CHI SIAMO

5

1. La nostra famiglia
2. La nostra attività
3. Laboratori e centro di ricerca e sviluppo
4. Le nostre certificazioni
5. Stoccaggio e logistica

5

10

11

12

16

UNA STORIA LUNGA UN SECOLO E MEZZO

21

IL NOSTRO IMPEGNO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

24

1. I nostri pilastri della sostenibilità
 - Agricoltura
 - Territorio
 - Responsabilità
 - Squadra

28

30

35

40

48

MATRICE DI MATERIALITÀ

52

NOTA METODOLOGICA

56

Lettera della famiglia

La **sostenibilità** è una vera e propria **dedizione**: dal campo fino alla macinazione in molino, chicco dopo chicco il nostro obiettivo quotidiano è quello di riuscire a **produrre in maniera sostenibile**, ossia **rispettando la nostra Terra**.

La vicinanza al mondo agricolo ci ha consentito negli anni di sviluppare una specifica e attenta sensibilità verso il **campo** e verso le **persone**: siamo sempre più consapevoli dell'importanza di instaurare un legame con gli agricoltori, di conoscere l'origine del grano e di seguirne passo dopo passo ogni trasformazione. In una frase: **ci prendiamo cura della filiera**.

Per tutti questi motivi, con l'obiettivo di offrire ai nostri clienti - da sempre sensibili a queste tematiche - un prodotto che garantisca origine e qualità certificate, tracciate e controllate in tutte le sue fasi, nel 2016 è nata **Campi Protetti Pivetti**, la nostra prima filiera interamente monitorata e certificata, ora anche sostenibile.

In questo senso la nostra attenzione all'ambiente, che è alla base dei progetti e azioni del molino, è in linea con la **politica agricola comunitaria** che interessa tutta le filiere agricole.

Il recente scenario pandemico che stiamo affrontando ci ha resi ancora più consapevoli dell'importanza di **custodire** la nostra salute e l'ambiente in cui viviamo.

La sostenibilità è per noi il presupposto di ogni attività e piccola azione, con la consapevolezza che sarà necessaria una **specificata attenzione** a queste tematiche, sostanziata da un atteggiamento che preveda **un'attiva e proattiva responsabilità** in questa direzione. È proprio da questo aspetto che si è delineata la decisione di proseguire il nostro cammino di **sostenibilità** nella direzione della stesura di questo **report**, come ulteriore impegno concreto per il nostro **futuro** e della nostra Terra.

La Famiglia Pivetti

NOTA DI LETTURA

Questo documento rappresenta la **seconda edizione** del nostro report di sostenibilità ed è per noi lo strumento per **condividere il percorso di crescita sostenibile** che da tempo abbiamo intrapreso.

Oltre a descrivere **chi siamo e di cosa ci occupiamo**, questo report **racconta** quali sono i **valori che orientano le decisioni di ogni giorno**. Abbiamo infatti scelto di **aggiornare il nostro percorso sostenibile** pubblicato a giugno 2022: questo ci ha dato la possibilità di descrivere come scegliamo di agire e di collaborare con i nostri stakeholder per **uno sviluppo che possa davvero dirsi sostenibile**.

Squadra, Agricoltura, Territorio e Responsabilità sono i **pilastri** che sorreggono la nostra **idea di sviluppo sostenibile** e che ci guidano nel **metterla in pratica**. Questo report descrive i nostri progetti e i principali risultati che abbiamo raggiunto e rappresenta anche l'occasione per **delineare la strada che vogliamo intraprendere per gli anni a venire**.

PRIMA DI COMINCIARE

In linea con il nostro impegno per convivere in modo responsabile con il Pianeta, stampiamo questo report in un **numero limitato di copie** e solamente su **carta riciclata**.

Per diffonderne i contenuti in maniera sostenibile, questo report è reso disponibile interamente online, sulla nostra **Eco Piattaforma digitale** dedicata alla sostenibilità.

L'Eco Piattaforma nasce il 22 aprile 2021 con l'obiettivo di farvi scoprire cosa sia per noi la **sostenibilità** e quali azioni compiamo per farci portavoce in modo concreto di un **nuovo modello di sviluppo sostenibile**, in linea con il piano strategico Farm to Fork introdotto dall'Unione Europea.

Per vivere l'esperienza interattiva ed emozionante all'interno della Piattaforma non dovrai far altro che **inquadrare il QR-Code** qui accanto.

*Vuoi iniziare il tuo
viaggio nella nostra Eco
Piattaforma digitale?
Clicca qui sotto!*



CHI SIAMO

1. La nostra famiglia

La nostra azienda è come una grande famiglia: ci sta a cuore che tutti possano lavorare in un **clima armonioso e di continua collaborazione**. Ci prendiamo cura delle relazioni tra colleghi dimostrando supporto, continua vicinanza e costante interesse per tutte le iniziative.

Lavoriamo affinché ognuno di noi possa essere **motivato** a promuovere e portare avanti le diverse **iniziative dell'azienda**, assicurandoci che abbia sempre la possibilità di suggerire miglioramenti o di fare proposte.

Partito dallo stabilimento di Renazzo, oggi il **Gruppo Holding Pivetti S.p.A.** comprende diverse società: Molini Pivetti S.p.A. e Molino San Giovanni S.p.A., specializzate nella produzione di sfarinati e semilavorati, Macè S.r.l., specializzata nella produzione di frutta e verdura di quarta gamma, G.P.S. Trasporti S.r.l., per il settore della

logistica, e Pivetti Green Energy S.r.l., l'impianto di biogas per la produzione di energia elettrica.

Il confine di questo report include lo stabilimento di **Molini Pivetti**, a Renazzo, e lo stabilimento di **Molino San Giovanni**, entrambi specializzati nella produzione di **farine** - che possono essere suddivise a seconda dell'origine, del tipo di grano, della qualità e della destinazione d'uso del prodotto - e nella produzione di **sottoprodotti della macinazione**, come ad esempio crusca, tritello e farinaccio, destinati prevalentemente all'alimentazione zootecnica.

Saper far farina: la nostra mission aziendale è da sempre quella di creare farine e preparati impiegando **materie prime selezionate e processi innovativi all'avanguardia** che permettono di mantenere elevati standard di qualità.



Lo stabilimento di Molini Pivetti, situato nella località di **Renazzo**, presso il comune di Cento (FE), è attivo dal **1875**, ha circa **51 dipendenti**, e raggiunge una potenzialità produttiva di **140.000 tonnellate di grano macinato all'anno**.

Lo stabilimento di Molini Pivetti



Il Molino San Giovanni, situato al centro della fertile pianura bolognese a **San Giovanni in Persiceto** (BO), ha circa **12 dipendenti** e raggiunge una potenzialità produttiva di **125.000 tonnellate di grano macinato all'anno**.

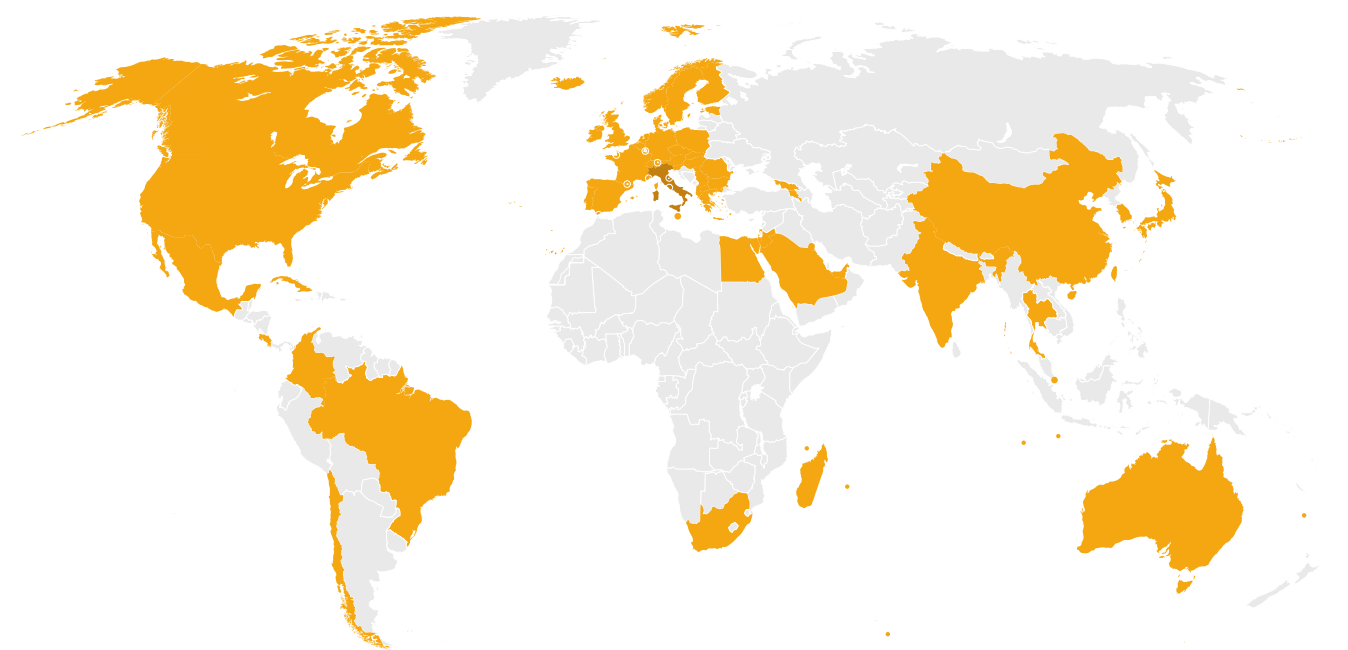
Il molino è caratterizzato dai bellissimi **dipinti sulla facciata anteriore**, realizzati nel 1985 ad opera dell'artista **Gino Pellegrini** in modo da migliorarne l'aspetto esteriore, rendendolo così più godibile per la comunità locale.

Il molino San Giovanni e la sua facciata



Molini Pivetti si conferma giorno dopo giorno un'azienda al passo con i tempi e leader nel settore molitorio, che può vantare **un mercato esteso anche oltre i confini nazionali**, come in altri mercati europei o nell'America del Nord e del Sud e Medio ed Estremo Oriente.

Mapa delle nostre esportazioni



Qualche numero su di noi



51

Dipendenti nella sede di Renazzo



12

Dipendenti nella sede di San Giovanni

Di cui:

39%

Donne

61%

Uomini

Fasce d'età:

24%

18-30

29%

31-40

33%

41-50

14%

>50

CONSOLIDATO HOLDING

Fatturato 2022: **€ 131.798.948**

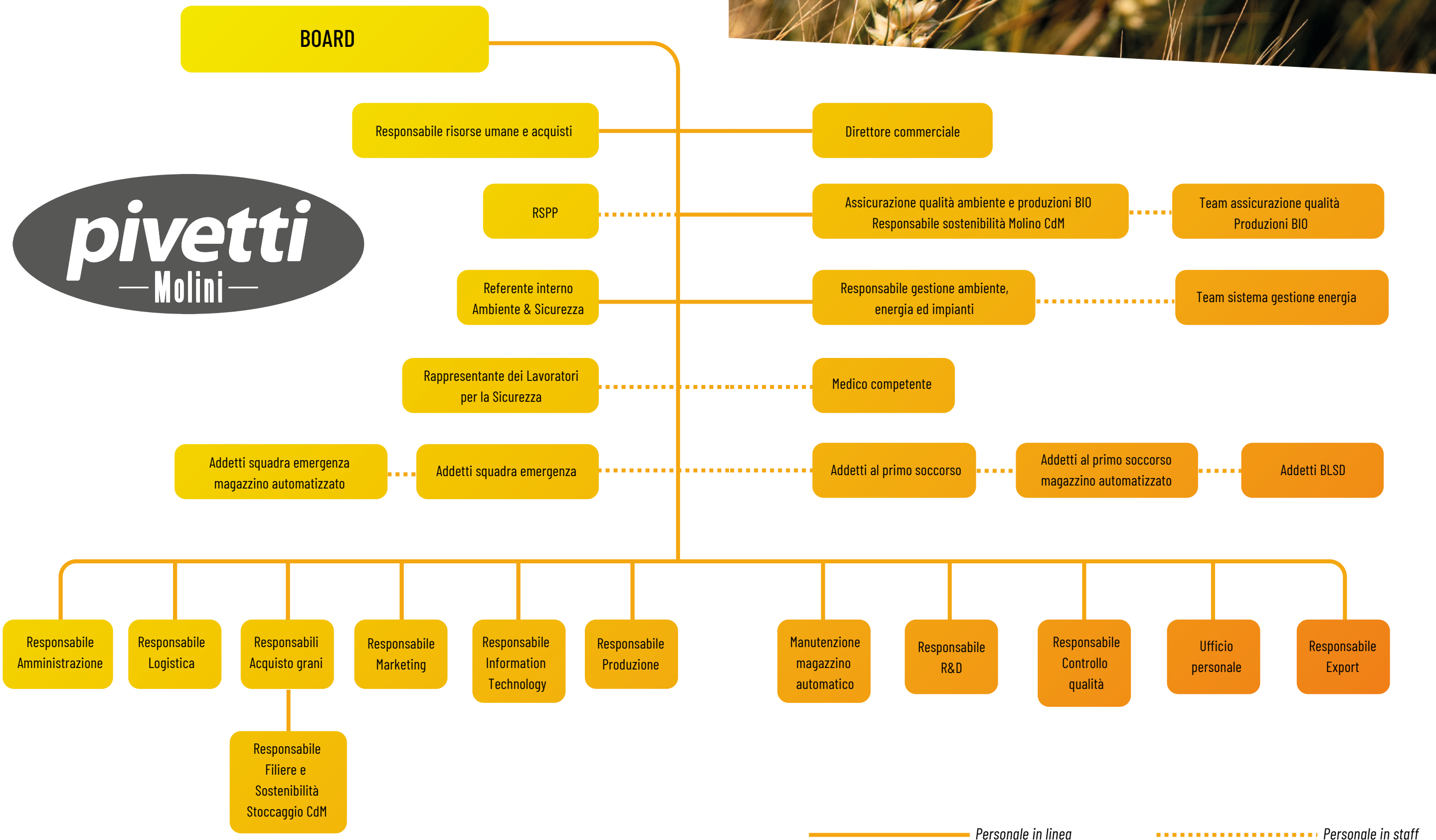
PIVETTI

Fatturato 2022 (ricavi netti iva): **€ 104.701.788**

Fatturato 2023 (ricavi netti iva): **€ 109.653.114***

*Dato provvisorio (bilancio ufficiale non ancora depositato alla pubblicazione di questo report)

ORGANIGRAMMA AZIENDALE



2. La nostra attività

Le nostre terre sono storicamente considerate territori vocati alla **coltivazione di grano tenero** e proprio per questa ragione dal 1875 **coltiviamo, raccogliamo, maciniamo e misceliamo le migliori materie prime** per dare vita ad una vastissima gamma di **farine tailor-made**, soddisfacendo al meglio le esigenze specifiche di tutti i clienti.

245.000 Tonnellate di
farina e crusca
prodotte ogni anno

A CHI CI RIVOLGIAMO?



ALLE INDUSTRIE

 **75%** della farina
prodotta ogni anno

Per soddisfare i bisogni dei clienti industriali, forniamo farine personalizzate e studiate su misura.



AI PROFESSIONISTI

 **22%** della farina
prodotta ogni anno

Pizzaioli, panettieri, pasticceri, ristoratori, chef e tanti altri professionisti scelgono le nostre farine per deliziare con le loro creazioni i palati più fini.



AI CONSUMATORI

 **3%** della farina
prodotta ogni anno

Produciamo farine per uso domestico, per tutti i consumatori che amano mettere le mani in pasta.



3. Laboratori e Centro di Ricerca e Sviluppo

Gli anelli di congiunzione che legano il campo al prodotto finito sono i **Laboratori** e l'avanguardistico **Centro di Ricerca e Sviluppo**, nostri veri punti di forza.

Svolgendo attività complementari ed ugualmente essenziali, sono anche i luoghi nei quali possiamo esprimere concretamente alcuni dei valori che ci caratterizzano:

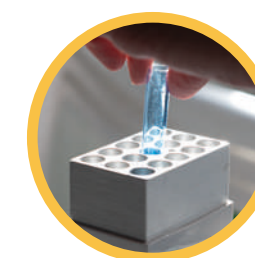


6.000 Analisi reologiche
effettuate ogni anno



RICERCA

Due persone del nostro team si dedicano esclusivamente a **selezionare e vagliare i diversi tipi di grano** affinché abbiano la massima resa e la massima resistenza agli infestanti.



PERFORMANCE

Effettuiamo periodicamente **controlli sugli indici reologici** sia per i nostri prodotti sia per quelli dei clienti, così da assicurarne la massima qualità.



SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE

Ricerchiamo e proponiamo costantemente **nuove soluzioni, nuovi prodotti e nuovi processi**, capaci di rispondere ai bisogni di un mercato competitivo in continua evoluzione.

4. Le nostre certificazioni

Ogni giorno per garantire tutta la sicurezza di un prodotto d'eccellenza il lavoro del nostro team di esperti, anche con l'aiuto di laboratori esterni, **monitora ogni dettaglio**: ogni fase del processo produttivo è sottoposta ad **attente verifiche e interventi in ogni stadio produttivo**, dalla materia prima al confezionamento fino al trasporto e alla consegna. Ecco **le nostre certificazioni**.



La certificazione British Retail Consortium viene richiesta per entrare nel mercato GDO inglese e si basa su standard di qualità che interessano l'HACCP e l'ambiente di lavoro.



L'IFS è uno standard internazionale condiviso dalle filiere della GDO francese e tedesca che si basa su standard di qualità che interessano l'HACCP, il rispetto della normativa alimentare e la gestione del personale.



Certificazione di sostenibilità DTP 112

La Certificazione di Sostenibilità secondo lo standard DTP 112 CSQA attesta che la sostenibilità ambientale viene scelta come obiettivo prioritario.



Il logo per i Prodotti Biologici dell'UE viene utilizzato per quei prodotti che soddisfano i requisiti dei regolamenti europei per i prodotti ottenuti secondo la produzione biologica.



La certificazione ISCC PLUS regola gli aspetti legati agli obiettivi di sostenibilità inclusi nell'Agenda 2030.



L'EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) attesta l'impegno nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale ed è completato da un documento pubblico che rende trasparente l'impegno dell'azienda.



UNI EN ISO 9001:2015

La certificazione ISO 9001 monitora e valuta la gestione della Qualità dell'organizzazione aderente.

UNI EN ISO 22000:2018

L'ISO 22000 certifica le aziende che possiedono un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

UNI EN ISO 14001:2015

La certificazione ISO 14001 attesta che l'azienda lavora seguendo uno specifico sistema di gestione ambientale.

UNI CEI EN ISO 50001:2018

Permette di migliorare in modo continuo la propria prestazione energetica attraverso la realizzazione di un Sistema di Gestione dell'Energia (SGE).

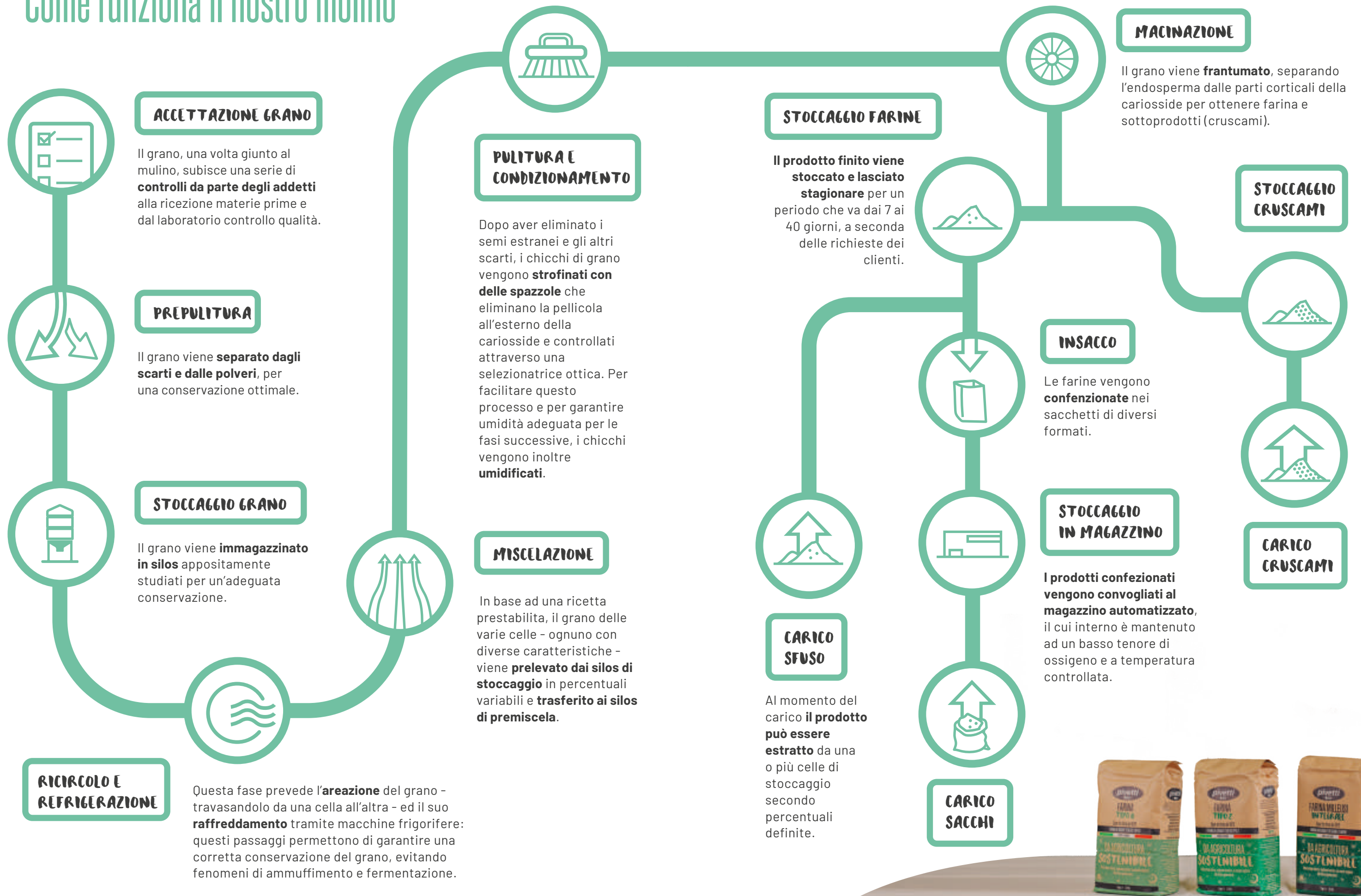
UNI EN ISO 22005:2008

La filiera Campi Protetti Pivetti ha ottenuto questa certificazione per i suoi standard di rintracciabilità agroalimentari.

UNI EN ISO 14067:2018

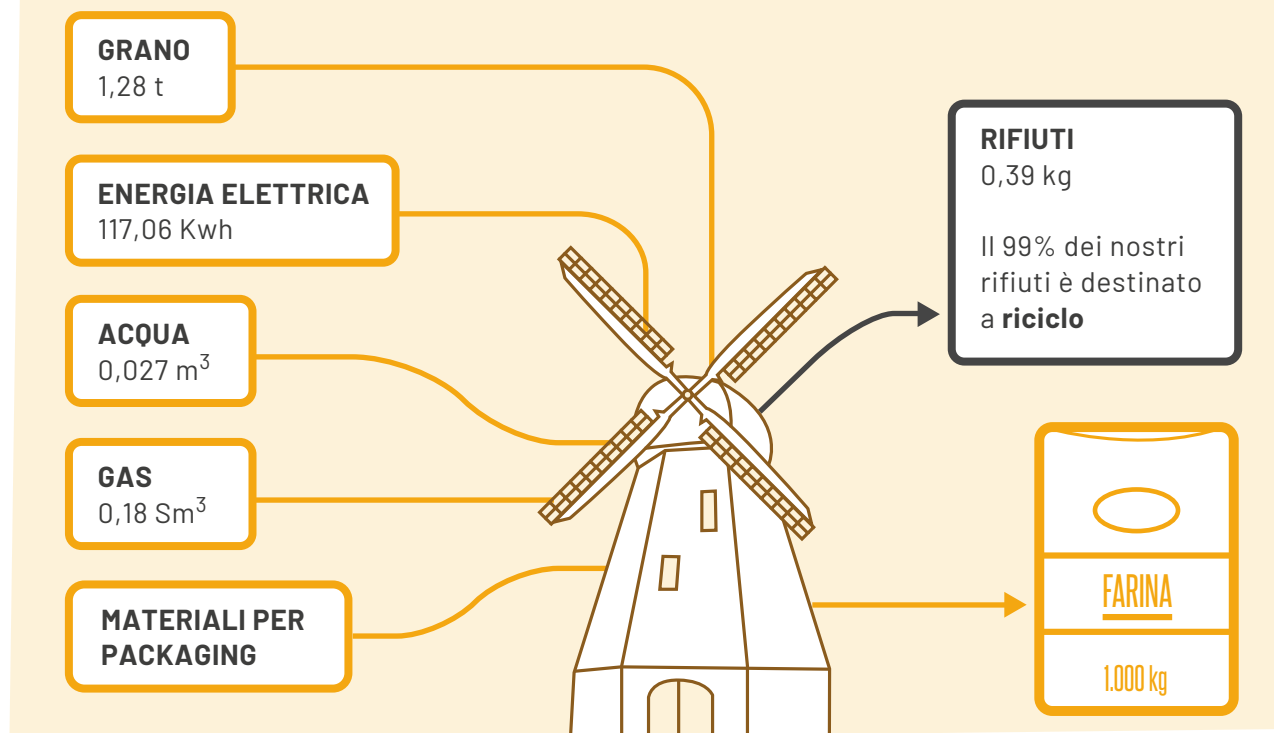
La ISO 14067 definisce i principi, i requisiti e le linee guida per la quantificazione e il reporting della CFP (Carbon Footprint di prodotto). Tale norma offre un mezzo per calcolare l'impronta di carbonio dei loro prodotti o di uno specifico prodotto o servizio e fornisce l'opportunità di comprendere meglio le modalità con cui ridurla.

Come funziona il nostro molino



5. Stoccaggio e logistica

COSA CI SERVE PER PRODURRE UNA TONNELLATA DI FARINA?



Stoccaggio della materia prima

I **molteplici silos di nostra proprietà**, oltre a garantirci una buona capacità di stoccaggio, ci permettono anche di:

- controllare l'**origine della materia prima**;
- **ridurre** al minimo l'impiego di **sostanze chimiche**;
- mantenere **separate le varietà di grano**;
- avere un **contatto diretto con gli agricoltori**, che possono usufruire dei nostri silos.

Stoccaggio della farina

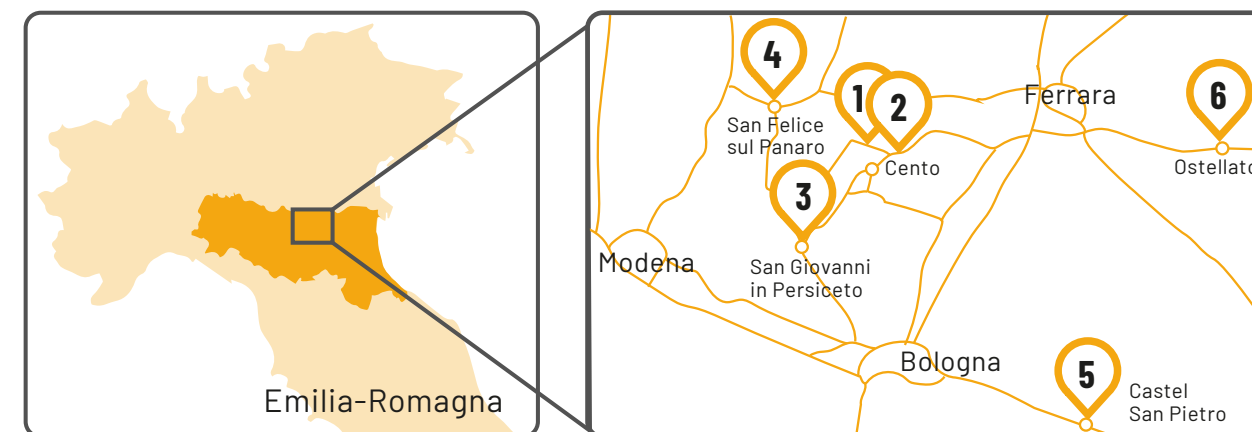
Dal 2019 ci siamo dotati di un **magazzino automatizzato**, vero e proprio simbolo d'innovazione digitale con una capacità complessiva di 6.000 posti pallet e in grado di movimentarne 150 ogni ora.

POLVERI

All'interno di un molino le **emissioni delle polveri in atmosfera** sono dovute prevalentemente alle attività di **macinazione** e di **stoccaggio**. Nei nostri stabilimenti garantiamo **bassi livelli di polverosità** grazie ad **impianti di aspirazione ed abbattimento** controllati ai fini di rispettare i limiti previsti dall'autorizzazione integrata ambientale (AIA).

I centri di stoccaggio: la nostra forza

Con i nostri 6 centri nella regione Emilia-Romagna possiamo vantare **una delle maggiori capacità di stoccaggio in Italia**. È anche grazie a questa capacità che siamo stati in grado di rispondere all'elevatissima richiesta dei clienti causata dalla pandemia durante il periodo emergenziale.



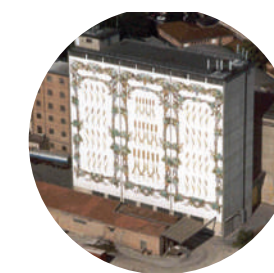
1 RENAZZO

- 44 silos di stoccaggio
- 7.200 t capacità stoccaggio grano
- 6.420 t capacità stoccaggio farina
- 285 t capacità stoccaggio crusca



2 ALBERELLI

- 28 silos di stoccaggio
- 46.710 t capacità stoccaggio grano



3 SAN GIOVANNI

- 54 silos di stoccaggio
- 21.000 t capacità stoccaggio grano



4 SAN FELICE SUL PANARO

- 18.000 t capacità stoccaggio grano



5 CASTEL SAN PIETRO

- 12.600 t capacità stoccaggio grano



6 OSTELLATO

- 22.000 t capacità stoccaggio grano

Trasporto

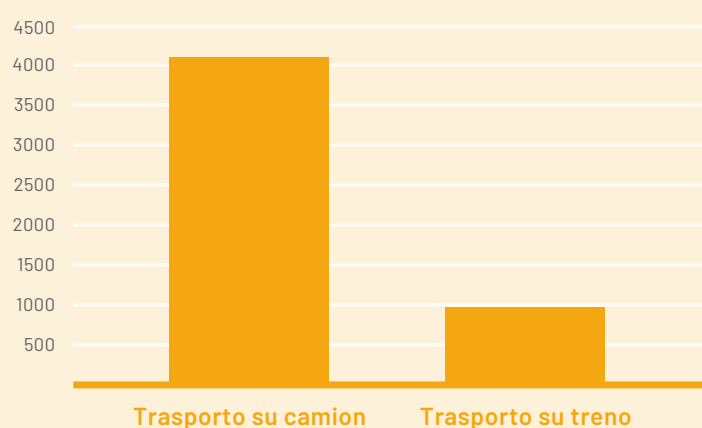
Una parte della logistica e dei trasporti delle nostre farine sono affidati a una società interna al nostro gruppo, **G.P.S. Trasporti**: questo, oltre a consentirci di ottimizzare al meglio la fase logistica, riducendo tempi ed emissioni di CO₂, permette di instaurare con i clienti un rapporto personale e di fiducia, sostenibile nel tempo.

In particolare, lo stabilimento di San Giovanni è dotato di una linea ferroviaria che arriva direttamente **all'interno del molino**,

permettendoci di **favorire il trasporto su rotaia** delle materie prime. Questo consente di **garantire la massimizzazione dei carichi e minori emissioni di CO₂ rispetto al trasporto su camion**.

Il grafico mostra le emissioni di CO₂ medie annue per il trasporto di materia prima, rendendo evidente **come il trasporto su treno permetta emissioni molto inferiori al trasporto su gomma**.

Tonnellate di CO₂ medie annue

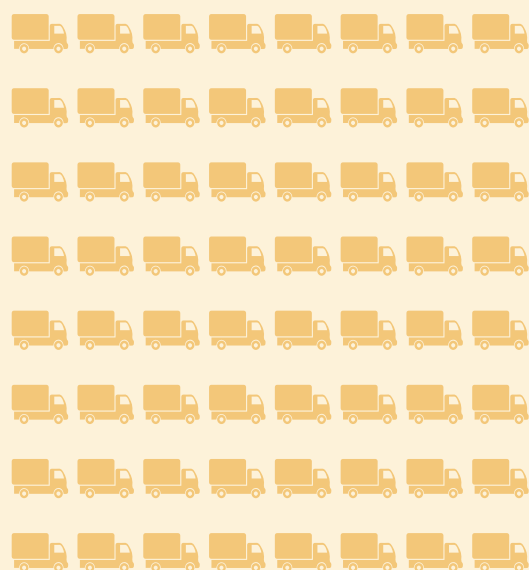


In media risparmiamo circa **3mila tonnellate di CO₂** ogni anno grazie al trasporto via treno.



1
Treno


=



64
Camion



UNA STORIA LUNGA UN SECOLO E MEZZO

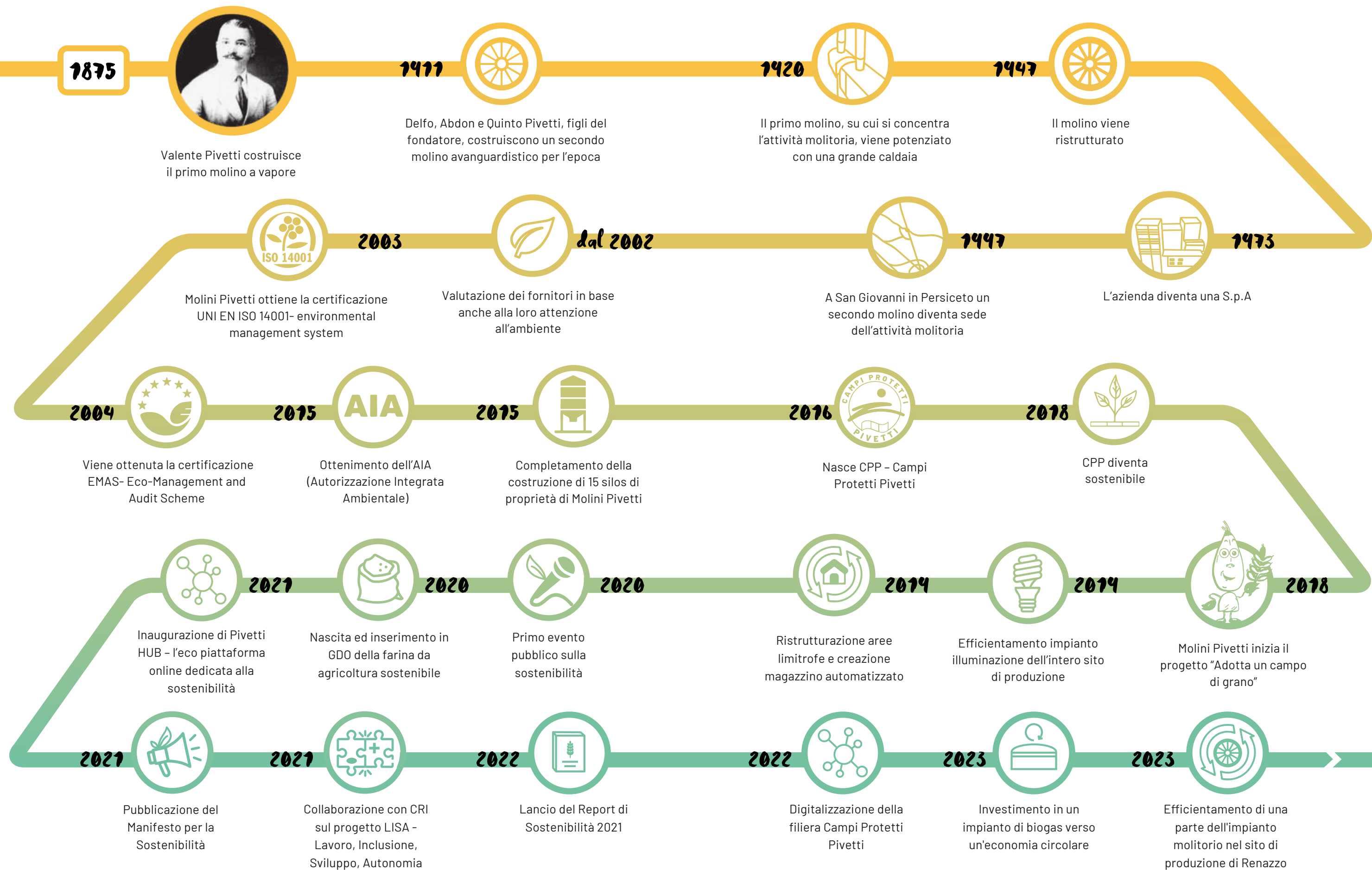
La nostra storia ebbe inizio alle soglie del **1875** in un paesino a pochi chilometri da Cento, tra Bologna e Ferrara, il giorno in cui **Valente Pivetti** decise di costruire un **molino a vapore** per la macinazione del grano.

Nei **decenni successivi**, per opera dei figli e dei nipoti del fondatore, man mano si susseguirono **innovazioni e potenziamenti** sempre più tecnologici ed avanguardistici: quella che era nata come una piccola realtà nel territorio si è via via trasformata in un'azienda sempre più solida e competitiva.

Oggi come allora il **Molino** è l'anima del Gruppo, **punto di riferimento assoluto del settore molitorio**, a testimoniare la nostra **solidità** e l'**impegno** nel custodire e reinterpretare **una tradizione che cambia e si rinnova nel tempo**.

*Clicca qui a fianco
per scoprire di più su di noi!*





IL NOSTRO IMPEGNO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Da qualche anno abbiamo iniziato a chiederci a quanto equivalesse l'impatto ambientale dei nostri prodotti: per farlo, abbiamo scelto la metodologia dell'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment, LCA).

Che cos'è l'analisi LCA?

La metodologia dell'**analisi del ciclo di vita**, o **LCA** - *Life Cycle Assessment* - permette di analizzare **tutte le fasi del sistema di produzione lungo l'intera filiera produttiva**: dalla coltivazione delle materie prime al consumo del prodotto, fino allo smaltimento dei rifiuti.

Nella pratica, per fare uno studio LCA si devono raccogliere i **dati di produzione** di tutte le singole fasi e, per mezzo di specifici software di calcolo, trasformarli in **indicatori sintetici** utili a fornire le informazioni necessarie alle eventuali **azioni di comunicazione e/o di miglioramento**.



Come abbiamo calcolato il nostro impatto ambientale?

Abbiamo condotto uno studio LCA riferito ad un 1 kg di farina prodotta nella nostra filiera Campi Protetti Pivetti. Il lavoro è stato organizzato in diverse fasi:

1

Identificazione di un **campione di aziende rappresentativo**: sono state selezionate le aziende rilevanti aderenti al disciplinare Campi Protetti Pivetti.



2

Raccolta dei dati da tutti gli attori della filiera e in particolare sono state analizzate le seguenti fasi:



Coltivazione



Stoccaggio



Trasporto



Molino



Distribuzione e consumo

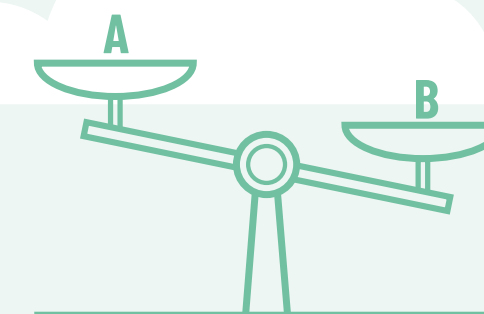
3

Individuazione e definizione dei **valori di riferimento per la fase di coltivazione**: è stato definito un benchmark all'interno del quale il grano potesse essere considerato anche sostenibile.



4

Studio di un sistema di confronto: è stato infine identificato un sistema di facile applicabilità che consente il confronto di ciascuna partita di grano (produzione annuale di un'azienda) rispetto al benchmark per definirne la sostenibilità.



I risultati

Questo studio ci ha permesso di definire che il **carbon footprint del nostro prodotto** è pari a **circa 0,5 kg di CO₂ equivalente per kg di farina**.

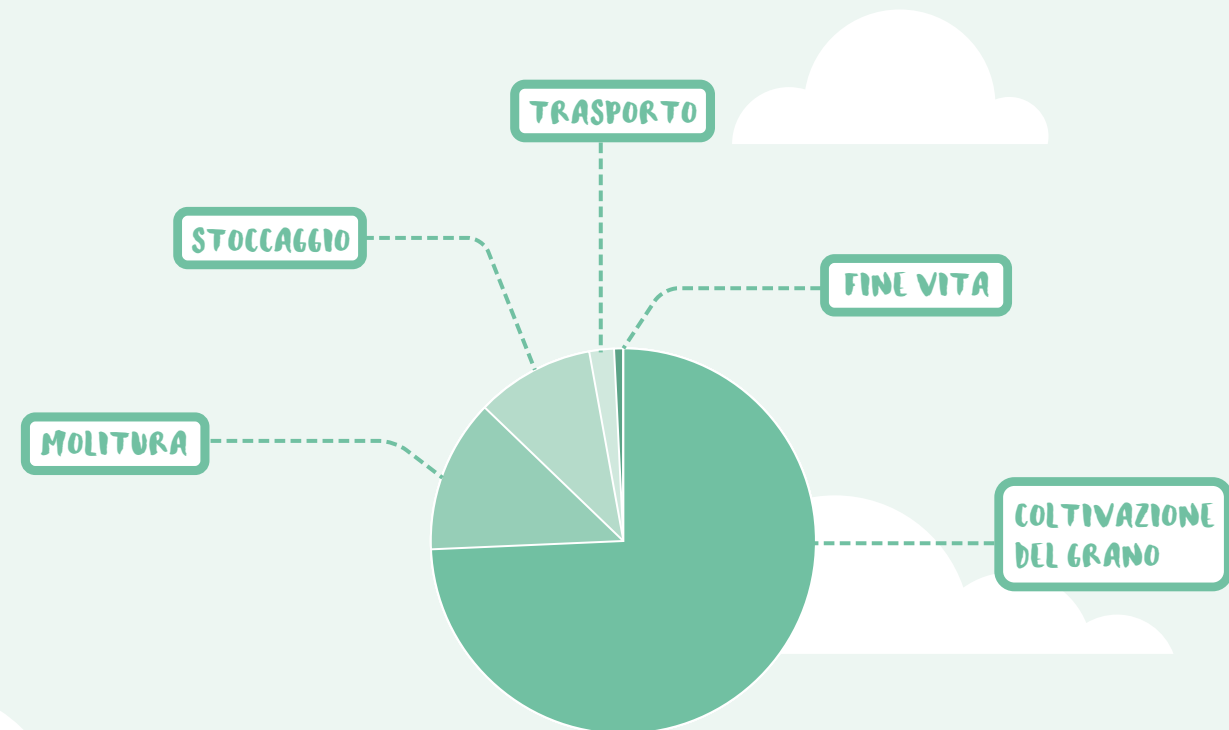
Oltre al valore puntuale, l'analisi LCA ci ha permesso di comprendere come **la fase di coltivazione sia una di quelle più rilevanti**: per questo motivo abbiamo deciso di **focalizzare la nostra attenzione sulla fase agricola delle filiere**, sia in maniera diretta sia organizzando e promuovendo attività sul territorio che possano aumentare la sensibilità sociale per questa tematica.

Abbiamo quindi creato **una linea di farine sostenibili**, con emissioni di CO₂ controllate e

monitorate, certificate da un ente esterno, CSQA, con l'obiettivo di **favorire nuovi modelli di consumo**, orientati a **salvaguardare il futuro delle prossime generazioni**.

Oggi questa linea di **farine da agricoltura sostenibile** è disponibile sia per uso domestico che per professionisti ed offre prodotti **100% italiani**, lavorati nel **rispetto del pianeta**, limitando il più possibile l'impatto sull'ambiente.

Il nostro impegno per il futuro sarà quello di **misurare ogni anno le nostre emissioni, confrontandoci con il valore soglia** calcolato, e di investire costantemente energie per **abbassarne il livello il più possibile**.



I NOSTRI PILASTRI

DELLA SOSTENIBILITÀ



AGRICOLTURA



TERRITORIO



RESPONSABILITÀ



SQUADRA



AGRICOLTURA



Facciamo in modo che l'agricoltura sia sostenibile nel tempo per l'agricoltore, per noi e per le comunità locali

La sostenibilità inizia dalla terra e da chi la coltiva: per questo motivo **valorizziamo l'impegno dell'agricoltore** affinché trovi le condizioni economiche, ambientali, tecnologiche e di mercato che gli permettano di operare in modo virtuoso per sé e per gli altri.

In pratica cosa facciamo?

- Creiamo filiere.** Con l'obiettivo di garantire la massima qualità dei nostri prodotti, da tempo ci impegniamo per proporre ai clienti specifici disciplinari per una gestione attenta della filiera. È un'attenzione che trova massima concretezza nel 2016, quando nasce la filiera *Campi Protetti Pivetti*.

CAMPI PROTETTI PIVETTI

Una filiera garantita, un valore condiviso, un progetto concreto

Campi Protetti Pivetti è il **marchio** (certificato dall'organismo di certificazione internazionale CSQA) con il quale identifichiamo la nostra **filiera tracciata e controllata in tutte le sue fasi**, garantendo la totale italianità dei grani utilizzati per la produzione della nostra gamma di farine, dal campo fino alla macinazione in molino.



Scopri di più su *Campi Protetti Pivetti*
Cliccando qui sopra!

“La stretta collaborazione fra azienda e agricoltori rimane la colonna portante di tutto il progetto: un rapporto fondato su ascolto e dialogo è alla base della nostra filiera, un rigido disciplinare è alla base del nostro impegno.”

Gianluca Pivetti

Cosa prevede il nostro disciplinare *Campi Protetti Pivetti*?

SOLO MATERIE PRIME EMILIANE

La materia prima viene coltivata solo in campi selezionati nelle province di Ferrara, Bologna e Modena, zone vocate alla coltivazione del grano tenero in Italia: tutto questo permette di valorizzare al meglio la terra ed il territorio.

SOLO AGRICOLTORI INTERESSATI A PROGETTI INNOVATIVI

Campi Protetti Pivetti permette di collaborare con agricoltori che hanno a cuore i nostri stessi valori, dal momento che mettiamo in atto un'attenta selezione dei fornitori sulla base dell'interesse e dell'impegno dimostrato nei confronti del tema della sostenibilità. Aderire a CPP significa accettare regole di miglioramento continuo della fase agronomica produttiva e abbracciare l'idea che il proprio grano diventerà farina che potrebbe essere destinata anche a progetti sociali.

SOLO VARIETÀ SELEZIONATE

L'agricoltore semina solamente le varietà presenti nella lista del disciplinare Campi Protetti Pivetti, rispettando le pratiche culturali stabilite.

SOLO TERRENI QUALIFICATI

La selezione dei campi è uno dei punti cardine del disciplinare Campi Protetti. Per poter rientrare all'interno di questo progetto i terreni devono essere lontani da fonti di inquinamento e da strade di grossa percorrenza. Non solo, ci assicuriamo che i terreni non si trovino in aree protette o ad alto tasso di biodiversità: questo avviene con un'apposita procedura tramite il Gras-System, uno strumento di supporto al corretto utilizzo delle risorse per una bioeconomia sostenibile.

SOLO TRATTAMENTI CONTROLLATI

L'agricoltore effettua trattamenti soltanto a seguito della riscontrata necessità ed impiega unicamente prodotti e strumenti di difesa ammessi nella lista positiva del disciplinare.

SOLO GRANO CONFORME

I nostri agronomi visitano le aziende agricole e valutano l'idoneità delle coltivazioni. Ogni non conformità della filiera determina il declassamento del frumento da Campi Protetti Pivetti a convenzionale.

SOLO MATERIA PRIMA DI QUALITÀ

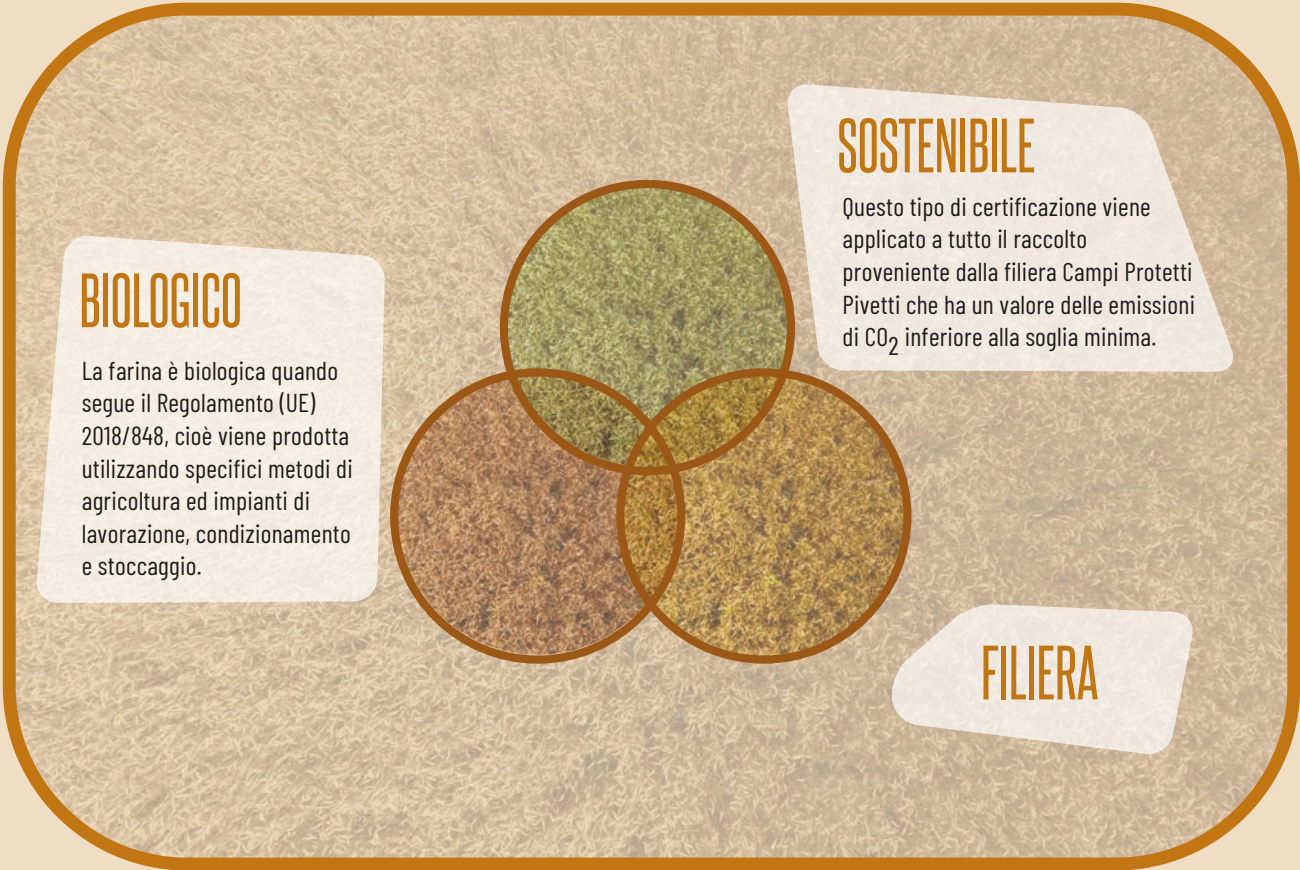
Il grano Campi Protetti, senza mai venire a contatto con altri grani, viene stoccato all'interno di un unico silos dedicato, dotato di sistemi di areazione e refrigerazione ad alta tecnologia che permettono non solo di evitare l'impiego di prodotti chimici ma anche di avere un basso impatto sull'ambiente.

SOLO PUREZZA PER LA FARINA

Con un trasporto anch'esso dedicato, il grano viene portato all'interno del molino di Renazzo dove viene controllato e analizzato dal laboratorio di controllo qualità. Solo dopo aver superato tutte le analisi di conformità il grano Campi Protetti viene condotto all'interno dell'impianto di macinazione, dove, dopo un'attenta e meticolosa fase di pulitura, verrà macinato. La farina viene poi stoccata all'interno di celle anch'esse dedicate e numerate, così che la bontà e la purezza che nasce nei campi venga conservata e garantita in ogni sacco.

Il grano proveniente dalla nostra filiera Campi Protetti Pivetti può **rispondere anche ad altri criteri** e, in base alle caratteristiche, può appartenere quindi ad una o più tipologie: **Biologico** e **Sostenibile**.

CAMPI PROTETTI PIVETTI



Il nostro disciplinare per la produzione di grano Campi Protetti Pivetti Sostenibile



Se vuoi conoscere nel dettaglio il nostro Disciplinare per la produzione di grano Campi Protetti Pivetti Sostenibile puoi consultare la versione completa online disponibile [cliccando qui sopra](#).

DISCIPLINARE CAMPI PROTETTI PIVETTI SOSTENIBILE

Capitolo 1 - Disciplinare di produzione

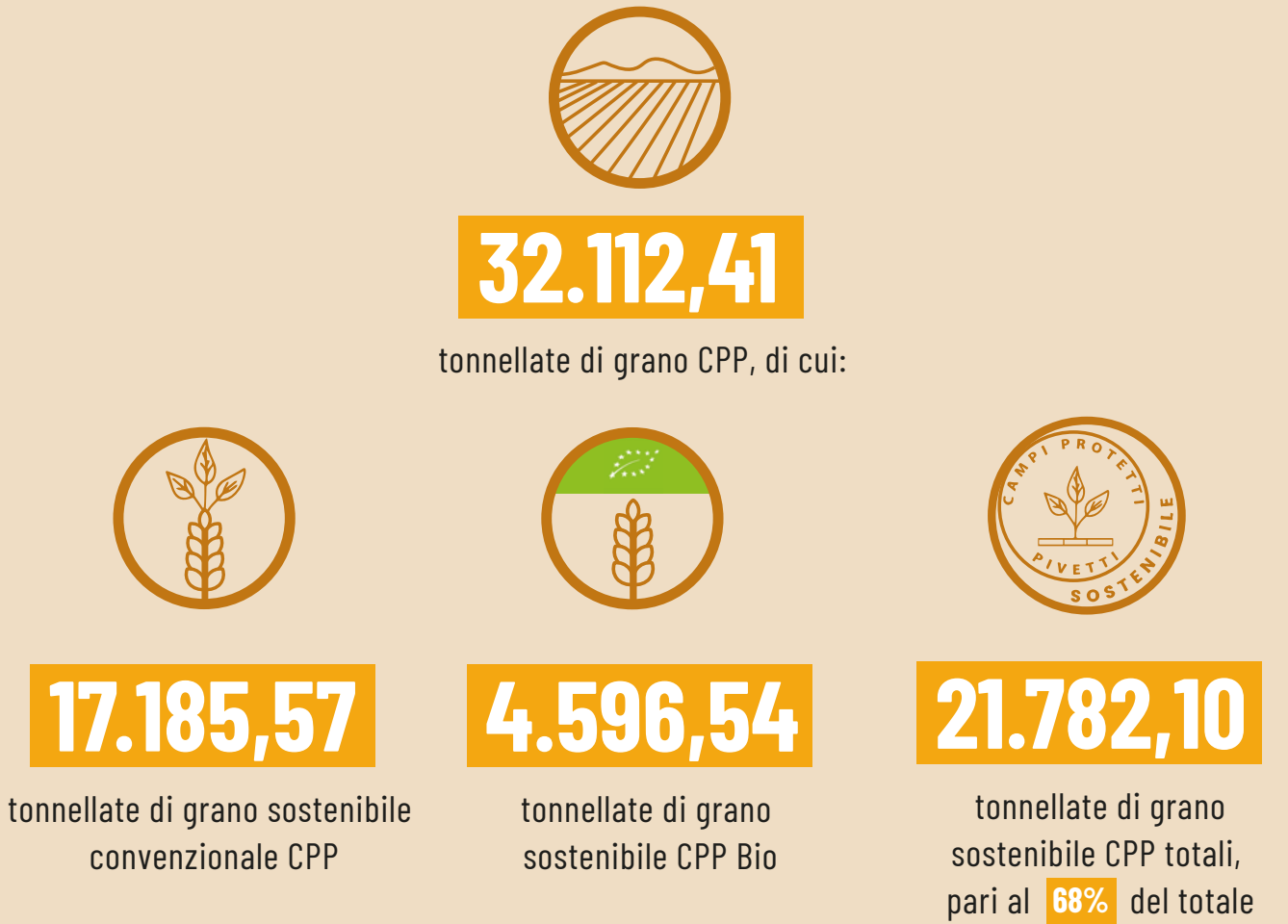
- 1 Terreni
- 2 Avvicendamento delle colture
- 3 Semina
- 4 Fertilizzazione
- 5 Irrigazione
- 6 Difesa fitosanitaria
- 7 Raccolta-trasporto al centro di stoccaggio / molino
- 8 Micotossine
- 9 Visite ispettive di Molini Pivetti
- 10 Non conformità

Capitolo 2 - Disciplinare sostenibilità

- 1 Introduzione
- 2 requisiti di tracciabilità, sostenibilità e NO OGM
- 3 Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- 4 Gestione dei lavoratori e contratti di lavoro

Qualche dato

Quantitativi certificati dall'organismo CSQA a garanzia di una filiera controllata e della totale salubrità dei grani utilizzati dal campo fino alla macinazione in molino nel periodo 2018-2023:



PROGETTO CARTA DEL MULINO

Gestiamo direttamente con il nostro centro di ritiro parte della fornitura del grano sostenibile Barilla. Si tratta mediamente di un 20% del totale lavorato per questo progetto.

La **Carta del Mulino** è un disciplinare che nasce nel 2018 e che già oggi riguarda decine di prodotti **Molino Bianco**. Si tratta di **10 regole per la coltivazione sostenibile del grano tenero** che oltre a donare **qualità ai prodotti** supporta il lavoro delle comunità agricole e si impegna a proteggere la **biodiversità del territorio**.



2 Digitalizzazione delle filiere. A seguito delle sperimentazioni tecnologiche con sistemi agricoli innovativi, nel 2022 abbiamo ufficialmente iniziato il nostro percorso di digitalizzazione della filiera "Campi Protetti Pivetti". Abbiamo portato alla prima fase di questo progetto le aziende agricole coinvolte ottenendo ed elaborando i loro dati al fine di avere il **quadro completo** relativo a: origine del nostro grano tenero, attività svolte, analisi puntuale del principale impatto ambientale, emissione della CO₂. Questi dati sono stati raccolti grazie all'utilizzo della **piattaforma xFarm Analytics** che permette una visualizzazione chiara e consente graficamente di capire ed analizzare le singole prestazioni e il confronto tra le varie aziende con il chiaro intento di migliorare le prestazioni come filiera. Solo misurando possiamo avere l'indicazione di quale sia la giusta direzione agronomica e non solo per **incentivare quelle pratiche agricole a basso impatto ambientale**.

Investire risorse nella digitalizzazione in campo agronomico è qualcosa che ci sta molto a cuore in quanto significa provare, inoltre, a **ridurre il più possibile le emissioni di CO₂ nella fase di coltivazione del grano**. Un obiettivo che abbiamo raggiunto in questi ultimi due anni. Con il modello xFarm abbiamo infatti **definito le emissioni di CO₂** nella sola fase agricola, pari a 0,24 Kg di grano raccolto nel 2022 e a 0,22 Kg di grano raccolto nel 2023.



Questa è la vera modernizzazione dell'agricoltura e di conseguenza dell'agroalimentare per **creare un'area agricola digitale** che semplifichi le procedure e che metta realmente in connessione produttori, distributori e consumatori. Per promuovere una nuova agricoltura che concili massima qualità delle produzioni e sostenibilità ambientale, abbiamo anche iniziato a sviluppare strategie per una **difesa biologica delle colture**.

3 Forniamo **assistenza in campo** per garantire il **collegamento tra le richieste dell'industria e il mondo agricolo**. Il nostro **pool di agronomi esperti** è sempre pronto a collaborare con gli agricoltori per fornire supporto tecnico e assistenza direttamente in campo.

E in futuro cosa faremo?



Centro ARI: è in progetto la riqualificazione di una struttura posizionata vicino ai nostri stabilimenti per trasformarla in un centro di formazione per agricoltori.



Gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** a cui questo pilastro contribuisce sono:



TERRITORIO



Coinvolgiamo persone, enti, aziende ed istituzioni nel nostro percorso di crescita sostenibile

Favoriamo la **promozione della nostra terra** e lo **sviluppo integrato con il territorio** che ci circonda collaborando con le comunità locali, diffondendo il concetto di gestione sostenibile delle attività produttive e proponendo eventi ed attività didattiche a livello locale.

In pratica cosa facciamo?

1

Favoriamo lo sviluppo culturale del territorio.

- Attiviamo progetti di sensibilizzazione sul tema della sostenibilità.
- Con l'obiettivo di **incentivare uno stile di vita sano**, forniamo **supporto a società sportive locali** come la squadra di basket **Benedetto di Cento**, la squadra ciclistica **Stella Alpina** e la squadra di hand bike **Apri Olmedo**.



ADOTTA UN CAMPO DI GRANO

Adotta un campo di grano nasce nel 2018 per avvicinare le giovani generazioni alla natura. Il progetto vuole raccontare come cerchiamo di riorientare la produzione alimentare tenendo conto del fatto che le risorse del nostro Pianeta sono limitate: vogliamo raccontarlo alle future generazioni con la speranza che possano fare proprio questo valore ed impegnarsi a loro volta per prendersi cura della Terra.

Cosa prevede?

Moduli online, in cui la nostra mascotte, **Granino**, racconta ai bambini e alle bambine della scuola primaria come dal seme spunti la spiga e attraverso diversi accorgimenti e specifiche tecniche agricole si possa continuare a coltivare nel rispetto della natura. **Esperienze dirette "sul campo"**, in cui vengono affrontati il tema della semina e l'importanza della biodiversità toccando con mano la terra, seminando come si faceva un tempo e, accompagnati da un apicoltore esperto, ascoltando tutti insieme dal vivo la musica di un alveare.

Proprio in virtù del concreto impegno che *Adotta un campo di grano* dimostra nel contribuire alla formazione e alla sensibilizzazione dei giovani, il progetto è stato inserito nel calendario 2022 della FICLU, la Federazione Italiana delle Associazioni e Club per l'UNESCO.



954

Bambini coinvolti nel progetto
Adotta un campo di grano nel 2023.

Scopri di più sul progetto
Adotta un campo di grano



2

Supportiamo associazioni ed enti benefici.

- Abbiamo avviato un **accordo con Croce Rossa Italiana** con cui ci siamo impegnati a fornire **supporto alla popolazione** in contesti di emergenza, ad avviare azioni di **promozione della sostenibilità** e a favorire **inclusione sociale e lavorativa** delle persone più svantaggiate o vulnerabili.
- Abbiamo attivato **progetti benefici** e **donazioni** a favore di Banco Alimentare, Progetti del Cuore, Associazione Chiara Milla, Fondazione Caterina Novi.

3

Attiviamo progetti congiunti collaborando con Università del territorio.

Ne sono un esempio le attività che svolgiamo con l'**Università di Parma**, con la quale abbiamo avviato collaborazioni per attivare tirocini rivolti a studenti e laureandi e con l'**Università di Bologna**, con la quale abbiamo attivato il **progetto di ricerca VIR**.

4

Investiamo in un'ottica di economia circolare.

Nel 2023, verso un futuro sempre più sostenibile, abbiamo investito in un **impianto biogas** situato a pochi chilometri dal mulino in provincia di Bologna con la volontà di **produrre energia elettrica a partire dai sottoprodotti della nostra azienda e dell'azienda Macè**, in modo economico e nel rispetto dell'ambiente. Attualmente per la produzione di energia elettrica, l'impianto di biogas utilizza residui di lavorazione dei cereali fino a 100 tonnellate all'anno e residui di lavorazione della frutta dell'azienda Macè fino a 1.500 tonnellate all'anno.

Con questa iniziativa contribuiremo a ridurre il nostro impatto ambientale in termini di emissioni di cui ne beneficerà in maniera indiretta l'intera comunità locale.

E in futuro cosa faremo?



Siamo determinati nel continuare a promuovere lo sviluppo culturale del nostro territorio attraverso attività e progetti di **sensibilizzazione sul tema della sostenibilità** e a compiere **azioni concrete a favore delle realtà locali**.





RESPONSABILITÀ



Trasferiamo i nostri valori di sostenibilità nelle scelte di tutti i giorni

Facciamo in modo che le attività che svolgiamo dal campo al cliente siano sempre guidate dall'**attenzione ai temi della sostenibilità** e dal **rispetto delle risorse** che trasformiamo in valore. Per trasformare queste attenzioni in qualcosa di concreto ci impegniamo a farci portavoce della **cultura della sostenibilità**. Da un lato con eventi, iniziative e scelte quotidiane, e dall'altro selezionando i partner con cui collaborare.

In pratica cosa facciamo?

1

Promuoviamo formazione e informazione

Essere sostenibili per noi significa anche **supportare una corretta informazione** e farcene promotori. Per questo motivo riteniamo sia nostro compito impegnarci per **diffondere cultura e informazioni autentiche e fondate** sia in **ambito ambientale** sia, in quanto impresa alimentare, nell'ambito del **cibo** e della **nutrizione**.

- **Pivetti LAB** è il **percorso digitale di formazione professionale sull'arte bianca** con cui supportiamo il mondo dei professionisti offrendo loro un percorso di specializzazione, quindi favorendo la formazione di nuove figure professionali. Il **laboratorio innovativo** Pivetti LAB mira ad esplorare il mondo del grano e della farina offrendo percorsi personalizzati per professionisti della pasta fresca, della pasticceria, pizzeria e panetteria.



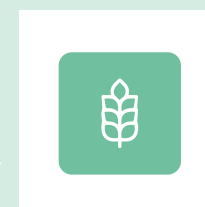
LE NOSTRE TAVOLE ROTONDE

Per noi **agire in ottica sostenibile** è una realtà quotidiana, **un cammino che ha avuto inizio già molto tempo fa**: il nostro obiettivo è quello di agire in maniera concreta, spostando la linea del traguardo sempre più avanti. Uno dei modi in cui abbiamo scelto di farlo, attenendoci alle direttive dell'Unione Europea, è quello di **favorire la comunicazione digitale e social**, anche per riuscire ad intercettare, coinvolgere e sensibilizzare le fasce d'ascolto più giovani.

Per questo motivo abbiamo deciso di organizzare **eventi online** che potessero favorire il confronto su **tematiche** che riteniamo di **particolare interesse**. È così che sono nate le nostre Tavole Rotonde:

1° tavola rotonda

[Clicca qui per saperne di più!](#)

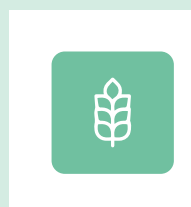


SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE: AGIRE OGGI PER SALVARE IL DOMANI

Il **9 ottobre 2020** si è tenuta la **prima Tavola Rotonda online**. Abbiamo messo a confronto il parere e le esperienze di autorevoli esperti, scienziati, agronomi, imprenditori e chef, discutendo di **filieri alimentari sostenibili** da un punto di vista **ambientale, sociale e produttivo**.

2° tavola rotonda

[Clicca qui per saperne di più!](#)

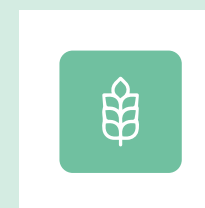


FACCIAMO RINASCERE IL PIANETA, IL NOSTRO IMPEGNO PER IL FUTURO

La **seconda Tavola Rotonda online** è stata l'occasione per raccontare cosa sta accadendo al nostro Pianeta: abbiamo deciso di organizzarla simbolicamente in occasione della **Giornata Mondiale della Terra**, il **22 aprile 2021**.

3° tavola rotonda

[Clicca qui per saperne di più!](#)



IL NOSTRO PROGETTO DI FILIERA DIGITALIZZATA

Sempre in occasione della Giornata Mondiale della Terra il **22 aprile 2023**, nella **terza Tavola Rotonda online** abbiamo parlato di come la **digitalizzazione** della nostra filiera Campi Protetti Pivetti può contribuire a ottimizzare i processi agricoli, ridurre gli sprechi e minimizzare l'impatto ambientale. Un importante progetto portato avanti con **xFarm Technologies** per sensibilizzare i nostri agricoltori all'utilizzo della tecnologia per trarne vantaggio e benefici per l'ambiente.





ELISABETTA BERNARDI
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione,
biologa e nutrizionista

LA PAROLA ALL'ESPERTA...

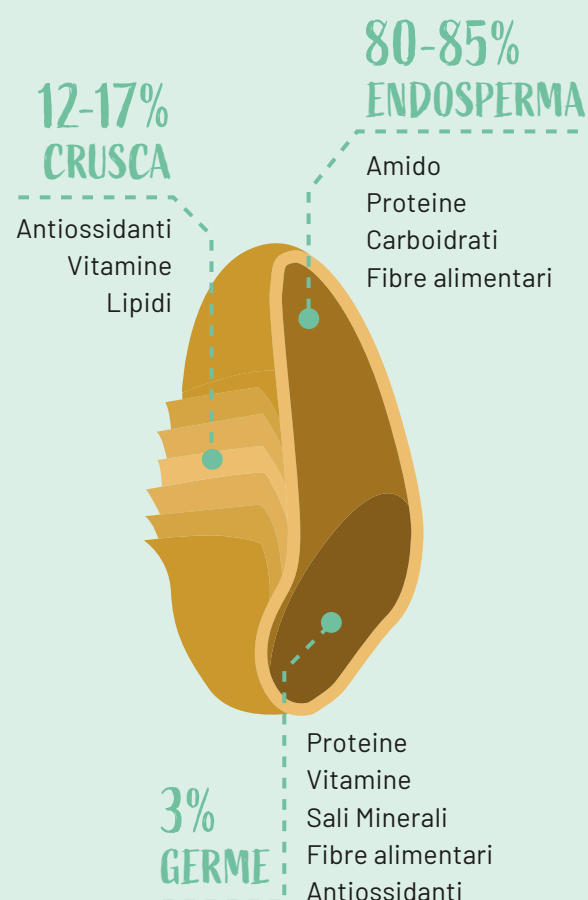
Crediamo che sia fondamentale e nostra responsabilità **diffondere una sana informazione sull'alimentazione**, per questo abbiamo chiesto ad un'**esperta nutrizionista** di approfondire alcuni temi e di smentire qualche luogo comune sul grano e sulla farina, fornendoci il suo punto di vista sulle **corrette pratiche alimentari**.

UN SEGRETO RACCHIUSO IN UN CHICCO DI GRANO

Il grano viene coltivato dall'essere umano a partire dalla rivoluzione agricola del Neolitico, quindi da circa 10.000 anni.

È proprio in un chicco di grano che sarebbe infatti racchiuso il segreto dell'evoluzione umana, in particolare nell'**amido**. L'amido, la forma di carboidrato presente nei cereali, nei legumi e nelle patate, avrebbe infatti fornito **calorie a sufficienza per far funzionare ed evolvere il cervello umano**, che, se confrontato con quello degli altri primati, è sempre stato il più grande e quindi quello con la maggiore richiesta di energia.

Un aiuto in più per l'evoluzione sarebbe poi arrivato dall'uso del fuoco e dalla conseguente abitudine di consumare i cereali cotti, che li ha resi più digeribili permettendo ai nostri antenati di mangiare meno per ingerire lo stesso apporto calorico.

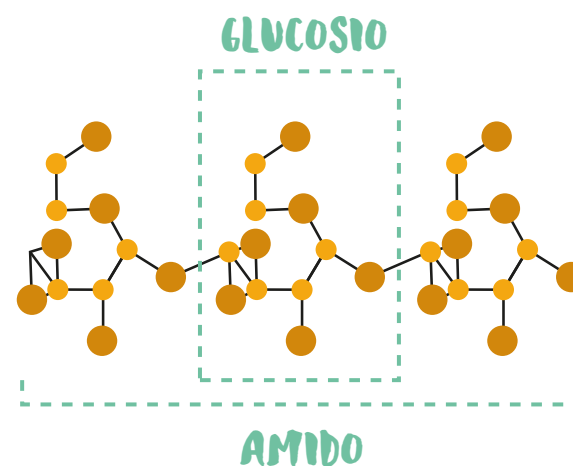


PERCHÈ LA FARINA È IMPORTANTE?

I cereali e le farine che ne derivano costituiscono per noi una **fonte fondamentale di energia** (si pensi che il pane, consumato da miliardi di persone in tutto il mondo, costituisce circa il 10%

dell'apporto calorico degli adulti!) Il valore alimentare dei cereali - da numerosi studi ritenuti protettivi nei confronti di numerose malattie - è dovuto all'elevato contenuto di **amido**, formato da tante **molecole di glucosio** legate l'una all'altra a formare una catena.

Proprio dalla lenta rottura di queste lunghe catene l'amido è in grado di fornire in modo lento e costante il **carburante** preferito dall'organismo, il **glucosio**.



E LA FARINA INTEGRALE?

Le caratteristiche nutritive delle farine possono variare anche a seconda del **grado di raffinazione**, cioè del **grado di allontanamento delle parti più esterne del chicco del cereale**. A partire dalla **farina integrale**, che conserva l'integrità del chicco, si passa gradualmente a quelle via via sempre più depurate degli strati esterni del chicco, ovvero alla farina di **tipo 2**, alla **1**, alla **0** e infine alla **00**. Nel processo di raffinazione insieme agli strati più esterni del chicco, vengono eliminate anche grosse quantità di macronutrienti, per questo motivo più raffinata sarà la farina, più povero sarà il suo potere nutrizionale. Si pensi che un **chicco integrale** può contenere fino al **75% in più di nutrienti rispetto al chicco raffinato!**

La farina integrale apporta un quantitativo minore di glucidi e calorie e al contempo dosi superiori di qualunque altro nutriente: per questo motivo **aumenta il senso di sazietà, facilita la digestione, riduce l'assorbimento di grassi, colesterolo e di sostanze cancerogene**.

Evidenze scientifiche dimostrano inoltre che il consumo regolare di cereali integrali può **ridurre**

il rischio di molte patologie comuni, e gli effetti non sono riconducibili alla sola fibra, ma al **pacchetto completo di nutrienti che lavorano in sinergia** per garantire un effetto protettivo.

I GRANI ANTICHI SONO MIGLIORI RISPETTO A QUELLI MODERNI?

Sebbene siano disponibili dati limitati sui contenuti e le composizioni dei componenti bioattivi delle specie di **grano antico**, gli studi riportati finora mostrano che questi differiscono poco dalle moderne specie di grano (anzi per alcune componenti, come ad esempio la fibra, risultano addirittura avere contenuti minori). Anche rispetto al **glutine**, diversi studi di confronto della composizione e del potenziale allergenico dimostrano che non è affatto vero che i grani antichi ne contengano di meno rispetto alle varietà moderne, quindi nemmeno che siano più adatti ai soggetti celiaci o con sensibilità al glutine. In generale quindi **gli studi di confronto non supportano l'ipotesi che i frumenti antichi siano più sani dei frumenti moderni**.

SE VOGLIO DIMAGRIRE DEVO ELIMINARE IL GLUTINE?

Il **glutine**, contenuto nel grano, nell'orzo e nella segale, è una delle **proteine** più consumate al mondo, da almeno diecimila anni. **Consente al pane di crescere** con la lievitazione, perché la sua natura elastica crea una rete che intrappola le bollicine di gas e dà sostegno alla pasta che rimane più al dente. È importante ricordare che **non c'è alcuna ragione per eliminare il glutine se non si è celiaci** (1% della popolazione): i prodotti senza glutine infatti spesso apportano calorie, zuccheri e grassi in eccesso, per compensare gusto e consistenza, il che può contribuire ad aumentare il rischio di obesità, se questi prodotti non sono inseriti in una dieta specificamente pensata per persone celiache e che quindi tenga conto di questo fattore.

7 BUONE RAGIONI PER MANGIARE IL PANE

1. AVRAI PIÙ ENERGIA

Il pane fornisce **carboidrati**, il tipo giusto di energia a lunga durata per tutto il giorno. I carboidrati per l'organismo sono come il **carburante** per un'automobile: se non c'è carburante, la macchina non andrà molto lontano; se invece c'è carburante di qualità, la macchina funziona in modo più efficiente.

3. VIVRAI PIÙ A LUNGO

La dieta mediterranea, che comprende pane ad ogni pasto, è scientificamente legata ad una maggiore **longevità**.

2. SARAI NEL COMPLESSO PIÙ SANO

Innumerevoli per la salute sono i **benefici** del pane: alcuni studi hanno dimostrato, per esempio, che la fibra contenuta in tutti i tipi di pane può **ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2, ipertensione, tumore del colon, ictus e obesità**.

4. TI SENTIRAI PIÙ FELICE

Ti senti giù? Mangia del pane senza sensi di colpa. I carboidrati aumentano i livelli cerebrali della **serotonina**, il neurotrasmettitore del **buonumore**, del **benessere** e della **felicità**. Per tale motivo diversi studi suggeriscono che una dieta ricca di carboidrati può

contribuire a ridurre il rischio di depressione. La serotonina interviene inoltre nella **regolazione di importanti processi fisiologici** quali il ciclo sonno-veglia, la motilità intestinale, il tono dell'umore, la memoria e il senso di fame-sazietà.

5. PERDERAI PESO

Limitare i carboidrati per perdere peso è qualcosa di **molto sbagliato**. Spesso, gli individui tendono a ridurre il contenuto dei carboidrati della loro dieta come strategia di perdita di peso, perché vedono risultati immediati. Ma è bene ricordare che quando le riserve di glicogeno (il carburante dei nostri muscoli) si esauriscono in risposta a una bassa assunzione di carboidrati **l'organismo perde acqua attraverso la diuresi**, e questo spiega una perdita iniziale di peso elevata. Ma, attenzione, è appunto acqua che si perde, cioè **ci si disidrata!** Inoltre, i carboidrati, grazie all'azione della serotonina e della fibra, permettono di raggiungere presto il senso di sazietà, di conseguenza... di mangiare di meno!

6. ACQUISIRAI UNA MAGGIORE REGOLARITÀ INTESTINALE

La fibra è anche utile per un'altra funzione dell'organismo: la **regolarità intestinale**. L'assunzione di cereali integrali può essere fondamentale per ottenere la dose raccomandata di **25 grammi di fibra al giorno**, tenendo a bada la stitichezza. Ma attenzione a bere quantità sufficienti di acqua, altrimenti la fibra non funziona.

7. AVRAI PELLE E CAPELLI SANI

Anche la tua **bellezza** potrebbe essere influenzata dall'assunzione di pane. Il pane contiene **vitamine del gruppo B** - in particolare la biotina, la niacina, la riboflavina - che svolgono un'azione importante per la **salute della nostra pelle e dei nostri capelli**.



2

Per farci sempre più portavoce di una **cultura della sostenibilità autentica e concreta**, partecipiamo regolarmente ad **eventi e fiere**, sia in Italia che all'estero:



Con il loro meticoloso lavoro le Api e in particolare le Api selvatiche impollinano milioni di fiori, assicurando la continuità della variabilità genetica e la sopravvivenza delle piante, e quindi della vita sulla terra. Purtroppo, il continuo avvelenamento dell'ambiente, unito al grave impoverimento delle specie di piante selvatiche a causa dei diserbanti, sta portando ad **una drastica diminuzione a livello mondiale delle Api selvatiche e di tutti gli impollinatori**.

Per i prossimi tre anni abbiamo quindi deciso di impegnarci nell'**adozione di un'arnia**, un gesto vitale allo sviluppo del progetto Oasi Apistiche, contribuendo così a preservare la biodiversità e a contrastare la diminuzione delle popolazioni di api selvatiche.

- Oltre l'80% della flora erbacea, arbustiva e arborea è favorita dagli apoidei selvatici e non (Hymenoptera), come l'ape domestica (*Apis mellifera*) e i bombi (*Bombus Latreille*) (Quaranta et al., 2018).
- L'importanza della creazione delle Oasi apistiche e la missione che sosteniamo è legata alla semplificazione

del paesaggio che determina **risorse alimentari insufficienti** nel raggio di volo degli insetti impollinatori. (Nogué et al., 2016). In Italia i risultati del terzo report nazionale sulla Direttiva Habitat (Genovesi et al., 2014) mostrano che **dei 132 habitat d'interesse comunitario il 67% si trova nello stato di conservazione «sfavorevole»**.



3

Incentiviamo azioni ed iniziative concrete che ci aiutino a ridurre il nostro impatto.

- Negli ultimi due anni abbiamo attuato interventi di ammodernamento di un'area del mulino nel rispetto di tutte le best practice al fine di **ottimizzare i consumi energetici**.
- Stiamo lavorando per una sempre maggiore **dematerializzazione e digitalizzazione dei documenti e processi aziendali**.
- Abbiamo iniziato un percorso di **conversione delle confezioni flow pack in carta**.
- Riduciamo al minimo l'utilizzo di carta bianca, preferendo sempre carta riciclata e ci impegniamo nel **differenziare i rifiuti** che produciamo.

4

Sosteniamo progetti per l'ambiente.

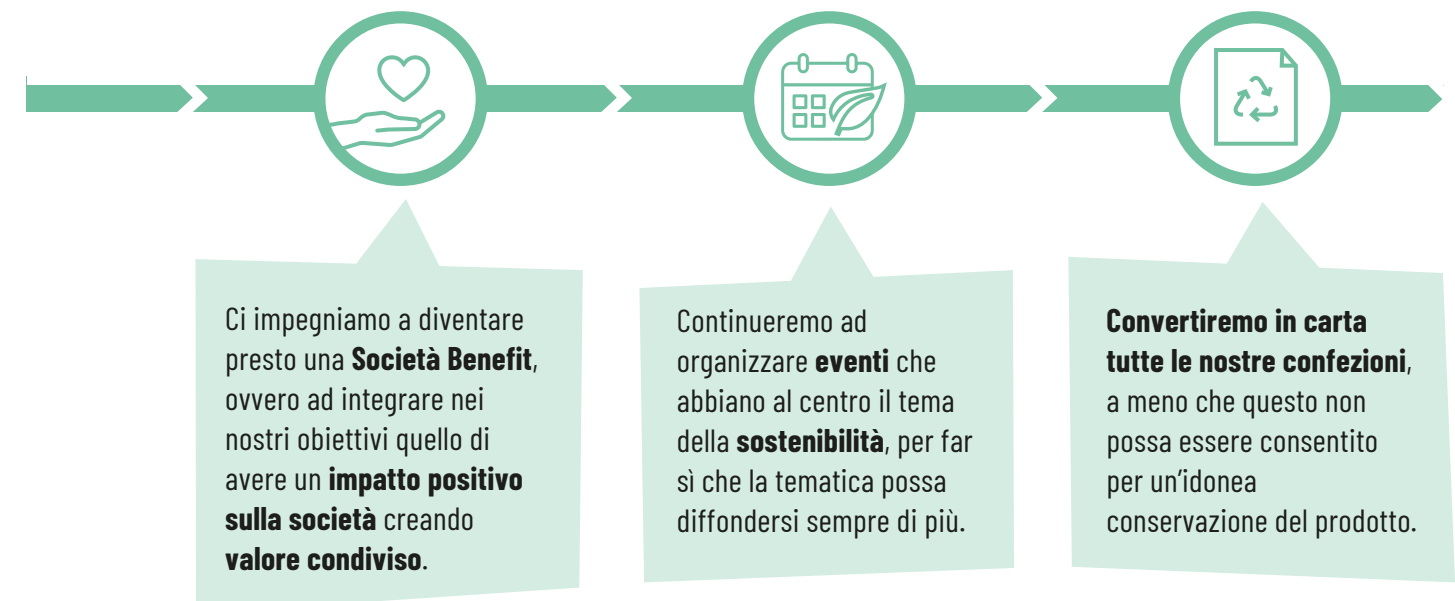
Abbiamo aderito a **Savingbees.org**, un **progetto zero profit nato per creare Oasi Apistiche**, terreni di almeno 15.000/20.000 m² destinati a diventare **prati fioriti permanenti** dove api selvatiche e impollinatori trovano rifugio e possibilità di prosperare.

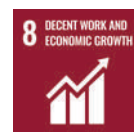


NOI SOSTENIAMO **SAVING BEES**

TAKING CARE OF OUR FUTURE

E in futuro cosa faremo?





Poniamo il valore umano al centro del nostro percorso

Ci impegniamo affinché gli agricoltori, il nostro team e tutti coloro che sono coinvolti nei progetti si sentano **parte della stessa squadra**, che condivide l'**obiettivo chiaro e sfidante** di vivere la sostenibilità come un impegno urgente e necessario.

In pratica cosa facciamo?

1 Con l'obiettivo di innovare continuamente i nostri processi e prodotti, investiamo risorse ed energie per la **formazione** del nostro team, attraverso:

- corsi a libero accesso per lo **sviluppo o l'aggiornamento delle competenze** della nostra squadra, anche grazie alla piattaforma e-learning *Study in Action* messa a disposizione da Confindustria;
- un corso sul **team working**;
- il **team filiere e sostenibilità** periodicamente aggiorna tutta la squadra Pivetti sulla situazione relativa ai nostri campi e ai processi produttivi in ottica di Sostenibilità.

2 Abbiamo a cuore che ogni membro del team si senta **coinvolto** e possa lavorare con **spirito di collaborazione** in un **clima di sinergia**, sia internamente sia con le altre società della holding, per questo:

- abbiamo avviato un'operazione di **team building** sul tema della **sostenibilità** con il supporto di consulenti esterni;
- **ci incontriamo** periodicamente con il team marketing di **Macè** per una **visione aziendale condivisa**.

3 Offriamo ai nostri dipendenti **convenzioni con diverse attività del territorio** come ad esempio farmacie, lavanderie e palestre, per offrire un supporto economico al team e sostenere le realtà locali.

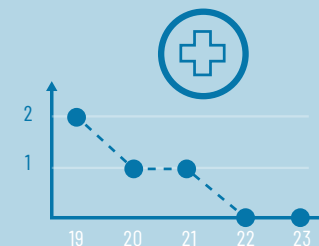


10

Nuove persone assunte: l'**80%** residenti dell'Emilia-Romagna



Nel 2023 il tasso di nuove assunzioni è stato pari al **23,81%** e il tasso di turnover in uscita è stato del **39,21%**

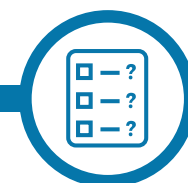


Ci sono stati **0 infortuni** nel 2022 e nel 2023

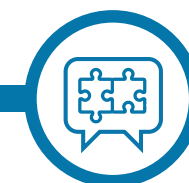
E in futuro cosa faremo?



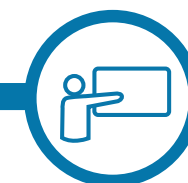
Pivetti Training Center: l'arte bianca sarà il focus del centro di formazione che vogliamo creare per il team.



Questionario per i dipendenti: vogliamo sottoporre un questionario a tutti i dipendenti per conoscere l'opinione del team al fine di valutare eventuali miglioramenti.



Open Day: istituiremo delle giornate con operatori della filiera e clienti industriali per costruire un percorso condiviso con tutti i dipendenti.



Digital Days: inviteremo i distributori a parlare di sostenibilità durante giornate online appositamente organizzate.



Family Day: organizzeremo una giornata in cui tutti i dipendenti avranno la possibilità di trascorrere insieme del tempo, con accanto le proprie famiglie.

Chi c'è attorno ad una nostra spiga di grano?

Per avanzare nel nostro **percorso di sostenibilità** abbiamo bisogno di **collaborare** con molti altri attori: **lavorare insieme ai nostri stakeholder con lo stesso obiettivo** rappresenta uno **stimolo quotidiano per fare sempre meglio**.

AGRICOLTURA

Agricoltori
Agronomi
Partner strategici

TERRITORIO

Associazioni e ONG
Comunità locali
Scuole e università

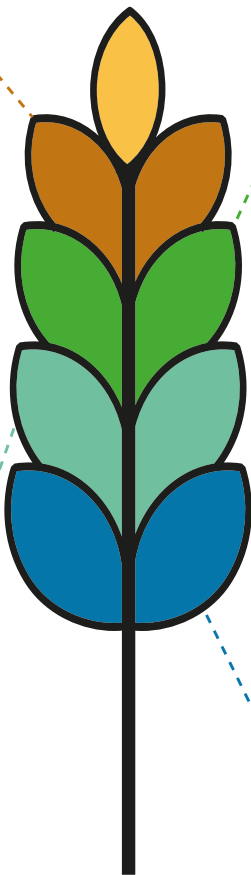


RESPONSABILITÀ

Professionisti e formatori
Fornitori
Clienti

SQUADRA

Dipendenti



MATRICE DI MATERIALITÀ

Il lavoro che ha condotto a questo report è stato preceduto e supportato da una **matrice di materialità**, costruita tramite un'indagine ad hoc sviluppata in 3 fasi che ha avuto l'obiettivo di individuare e rappresentare **i temi più rilevanti per noi e per i nostri stakeholder**.



B

In seguito, sono stati **coinvolti gli stakeholder** per **indagare il valore attribuito da ognuno di essi ai vari temi individuati**: l'indagine è avvenuta tramite questionari elaborati ad hoc con i quali è stato chiesto agli utenti di esprimere un **parere quantitativo**.

C

L'ultimo passo è stato quello di sintetizzare i risultati attraverso la costruzione di una matrice: questo ha permesso di **rappresentare gli elementi materiali**, ossia **le tematiche ritenute da stakeholder interni ed esterni più significative e prioritarie**, fornendoci un riscontro concreto per orientare i nostri passi del presente e del futuro.



Stakeholder esterni

Stakeholder interni

La matrice di materialità è un grafico a dispersione che mostra la rilevanza di 17 temi (numerati 1-17) rispetto a due dimensioni: Stakeholder esterni (asse Y) e Stakeholder interni (asse X). I temi sono colorati in base al settore: verde per i processi (temi 1-8), arancione per le persone (temi 9-14) e giallo per l'azienda (temi 15-17). I temi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 sono tutti considerati materiali, con i temi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 che si trovano nella zona superiore destra della matrice, indicando una rilevanza alta per entrambi i gruppi di stakeholder.

I **GRI Standards** sono quegli indicatori elaborati dal Global Reporting Initiative per valutare, rendicontare e monitorare le **performance sostenibili** delle organizzazioni. La tabella che segue raccoglie tutti gli **indicatori** selezionati per il presente bilancio, specificandone **ambito, tematica e posizione** all'interno del report.

Ambito	Tematica	GRI	Descrizione dell'indicatore	Pag.
GOVERNANCE	Profilo dell'organizzazione	102-1	Nome dell'organizzazione	5
		102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	5
		102-3	Luogo della sede principale	5-6
		102-4	Luogo delle attività	5-6
		102-5	Proprietà e forma giuridica	5
		102-6	Mercati serviti	7-10
		102-7	Dimensione dell'organizzazione	7-10
		102-12	Iniziative esterne	35-38
	Strategia	102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	3
	Governance	102-21	Consultazione degli stakeholder su temi economici, ambientali, e sociali	50
		102-29	Identificazione e gestione degli impatti economici, ambientali e sociali	52-53
	Coinvolgimento degli stakeholder	102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	52-53
		102-44	Temi e criticità chiave sollevati	52-53
	Pratiche di rendicontazione	102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	56
		102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	56
		102-47	Elenco dei temi materiali	52-53
		102-50	Periodo di rendicontazione	56
		102-51	Data del report più recente	56
		102-52	Periodicità della rendicontazione	56
		102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	56
		102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	56
		102-55	Indice dei contenuti GRI	54

Ambito	Tematica	GRI	Descrizione dell'indicatore	Pag.
ECONOMICO	Performance economiche	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	7
	Impatti economici indiretti	203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati (Es. impatti attuali o previsti sulle comunità o le economie locali, inclusi impatti positivi e negativi ove rilevanti).	35-38
	Pratiche di approvvigionamento	204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	35-38
AMBIENTALE	Materiali	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	16
	Energia	302-1	Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	16
	Biodiversità	304-1	Terreni o strutture posseduti, gestiti all'interno o adiacenti ad aree protette o ad alta biodiversità	31
		304-2	Impatti significativi delle attività, dei prodotti e dei servizi della biodiversità	31
	Emissioni	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	24-27
		305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	24-27
		305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	24-27
		305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	24-27
	Valutazione ambientale dei fornitori	308-1	Nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali	30-34
SOCIALE	Occupazione	401-1	Nuove assunzioni e turnover	49
	Salute e sicurezza sul lavoro	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	48-49
	Formazione e istruzione	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	48-49
	Comunità locali	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi	48-49
	Valutazione sociale dei fornitori	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali.	30-34

NOTA METODOLOGICA

Per la stesura di questa **seconda edizione del nostro report di sostenibilità** sono stati analizzati e presi in considerazione dati **relativi all'anno 2023 dove disponibili** per gli stabilimenti Molini Pivetti di **Renazzo** e di **San Giovanni in Persiceto**, relativamente a numero di dipendenti, fatturato, tonnellate di farina e crusca prodotte, fatturato per canale di vendita, tasso di nuove assunzioni e turnover, numero di infortuni, emissioni di CO₂ della filiera digitalizzata Campi Protetti Pivetti, sottoprodotti utilizzati per la produzione di energia elettrica nell'impianto di biogas. Per i soli quantitativi di grano della filiera Campi Protetti Pivetti, i dati fanno riferimento al periodo 2018-2023. Tutto quello non citato fa invece riferimento alla versione del report precedente.

I dati e le informazioni presentate derivano da rilevazioni costruite ad hoc ed aventi come punto di riferimento i **GRI Standard**, elaborati dal **Global Reporting Initiative**. Sono stati selezionati quegli indicatori che potessero consentire di descrivere **l'andamento dei nostri aspetti materiali e le relazioni con i nostri stakeholder**.

Le informazioni e i dati raccolti potranno essere revisionati per le **versioni future** di questo report, che aggiorneremo con **cadenza biennale** come stimolo per fare sempre meglio.

Di seguito indichiamo le fonti del **contributo** a cura della **dott.ssa Bernardi**: Hardy, Brand-Miller, Brown, Thomas, Copeland, *The importance of dietary carbohydrate in human evolution*; De Sousa, Ribeiro, Sabença, Igrejas, *The 10,000-Year Success Story of Wheat!*; Prasadi, Joye, *Dietary Fibre from Whole Grains and Their Benefits on Metabolic Health*.

Il presente report di sostenibilità è stato redatto grazie ad un **team interdisciplinare** formato dai nostri esperti agronomi e da referenti di Marketing, Ricerca e Sviluppo e Qualità. L'attività di redazione e di impaginazione grafica è a cura di Perfect Food, ora dss+.

Per richiedere informazioni aggiuntive o per inoltrare opinioni o commenti in merito ai contenuti del report è possibile contattarci alla seguente e-mail: customerservice@pivetti.it.

Report di Sostenibilità Molini Pivetti
Ed. II – Anno 2024



