

Il sistema agroalimentare in provincia di Cuneo: una sintesi

Risultati economici

Valore aggiunto totale delle attività economiche 16,7 miliardi di euro (2016)



■ Provincia di Cuneo (14%) ■ Resto del Piemonte (86%)

Valore aggiunto agricoltura, selvicoltura, pesca 0,84 miliardi di euro (2016)



■ Provincia di Cuneo (43%) ■ Resto del Piemonte (57%)

Valore della produzione delle coltivazioni legnose 399.242 migliaia di euro (2015)



■ Provincia di Cuneo (48%) ■ Resto del Piemonte (52%)

Valore della produzione delle carni 572.835 migliaia di euro (2015)



■ Provincia di Cuneo (60%) ■ Resto del Piemonte (40%)

Valore della produzione del latte 192.651 migliaia di euro (2015)



■ Provincia di Cuneo (39%) ■ Resto del Piemonte (61%)

Fonti: Istituto Guglielmo Tagliacarne; ISTAT

Scarica il quaderno completo su
www.fondazionecrc.it

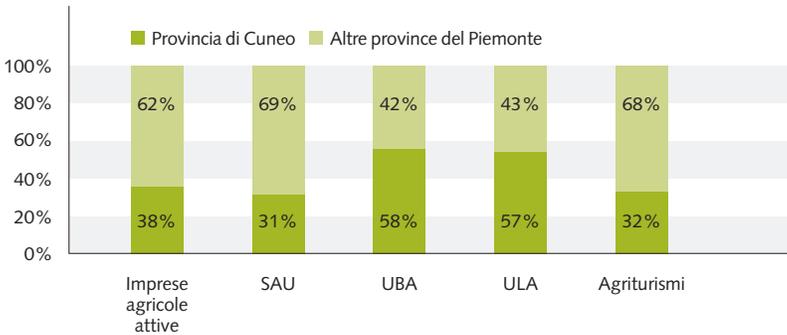
A cura del Centro Studi e Innovazione
Per info: centro.studi@fondazionecrc.it



FONDAZIONE CRC

Il settore agricolo

18.433 imprese registrate nel 2017 • **280.038** ettari di Superficie Agricola Utilizzata (SAU) nel 2017
 • **535.442** Unità Bestiame Adulto (UBA) nel 2017 • **208.367** Unità Lavorative Agricole (ULA) nel 2017
 • **410** agriturismi, 4.000 posti letto nel 2016



Fonti: Anagrafe Unica; ISTAT

L'industria alimentare e delle bevande

1.056 imprese attive (2017)



■ Provincia di Cuneo (25%) ■ Resto del Piemonte (75%)

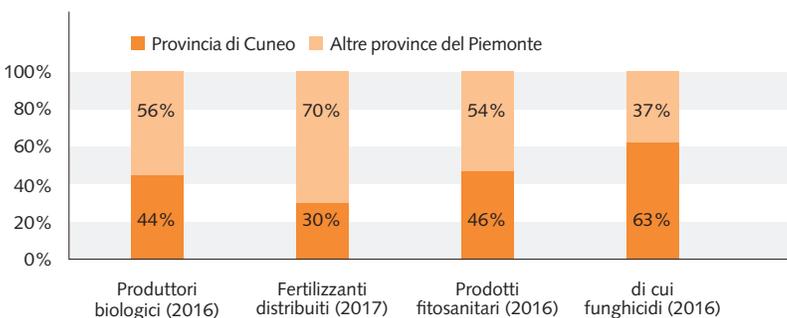
15.389 addetti (2011)



■ Provincia di Cuneo (40%) ■ Resto del Piemonte (60%)

Pratiche agricole e ambiente

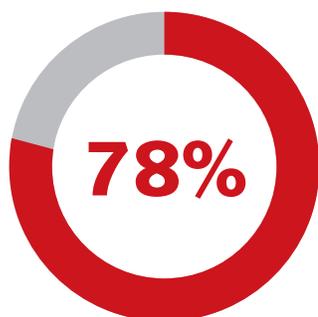
723 produttori biologici nel 2016



Fonti: Regione Piemonte; ISTAT

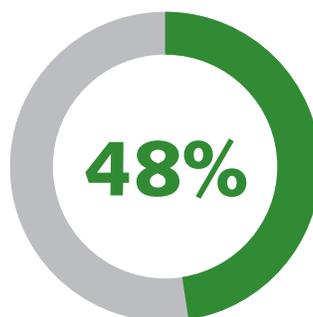
Commercio

375,9 milioni di euro (2016)
Export settore primario

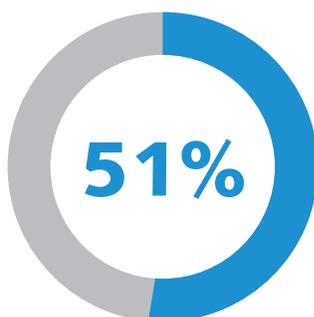


■ Provincia di Cuneo (78%)
■ Resto del Piemonte (22%)

2.161,9 milioni di euro (2016)
Export industria alimentare e bevande



■ Provincia di Cuneo (48%)
■ Resto del Piemonte (52%)



■ Provincia di Cuneo (51%)
■ Resto del Piemonte (49%)

2.537,7 milioni di euro (2016)
Export settore agroalimentare

Fonti: ISTAT; elaborazioni CREA-PB

L'analisi qualitativa

Le filiere analizzate e i soggetti coinvolti



Istituzioni ed enti locali, associazioni di categoria, organizzazioni dei produttori, associazioni di organizzazioni di produttori (AOP), consorzi, cooperative, imprese agricole, aziende di commercializzazione e trasformazione, polo di innovazione, università, centri di ricerca e di innovazione.

- **35** interviste in profondità
- **30** partecipanti a 2 focus group

Criticità e fabbisogni di innovazione per filiera

Filiera ortofrutticola

Criticità	Fabbisogno di innovazione
Fase agricola	
Scarsa valorizzazione delle alte professionalità presenti	Valorizzazione delle professionalità
Problemi fitopatologici	Ricerca varietale, miglioramento genetico (cisgenico), incentivazione delle produzioni vivaistiche
Agricoltura intensiva	Evoluzione dei sistemi colturali, tecniche produttive a basso impatto, biologico, biodinamico
Fase agroindustriale	
Concorrenza estera e costi di produzione elevati	Tipicizzare la qualità; ottimizzare l'impiego dei fattori produttivi
Mancanza di trasformazione; settore frammentato e disorganizzato; scarsa valorizzazione delle produzioni tipiche	Creare filiere complete; pianificare le produzioni; favorire la promozione e la tracciabilità delle produzioni locali

Filiera vitivinicola

Criticità	Fabbisogno di innovazione
Fase agricola	
Gestione agronomica	Cura sostenibile del sottofila, fertilizzazione organica, meccanica di precisione
Cambiamenti climatici	Vitigni resistenti, centraline microclimatiche
Sostenibilità ambientale delle produzioni	Produzioni biologiche e biodinamiche, riduzione dei prodotti chimici e sostituzione con nuove tecniche e pratiche agronomiche, valorizzazione dei sottoprodotti del vigneto
Fase agroindustriale	
Qualità e salubrità dei prodotti	Tecniche di riduzione e controllo dei residui che rimangono su uve e vini
Sostenibilità ambientale	Valorizzazione dei sottoprodotti della cantina, riduzione dell'impatto ecologico della cantina (fitodepurazione delle acque reflue)
Nuovi mercati e nuovi gusti dei consumatori	Nuovi prodotti
Commercializzazione	Nuovi modelli organizzativi e relazionali (<i>social network, e-commerce</i> , logistica di settore), nuovi <i>packaging</i>

Criticità e fabbisogni di innovazione per filiera

Filiera della carne bovina

Criticità	Fabbisogno di innovazione
Fase agricola	
Benessere degli animali	Innovazione tecnologica, stabulazione libera in piccoli allevamenti di Piemontese
Costi energetici elevati	Biogas (biometano) da deiezioni e reflui zootecnici
Fase agroindustriale	
Mutate esigenze di consumatori e necessità GDO e HO.RE.CA.	Individuazione di nuovi prodotti carnei e di tecnologie atte a produrli e a presentarli al consumatore
Scarsa conoscenza dei consumatori delle qualità delle carni/concorrenza estera	Miglioramento della tracciabilità e della comunicazione al consumatore
Scarsa diffusione geografica del consumo della carne dei bovini di razza Piemontese	Promozione del prodotto fuori regione e all'estero

Filiera bovino lattiero casearia

Criticità	Fabbisogno di innovazione
Fase agricola	
Elevati costi di produzione	Ottimizzazione dei fattori produttivi
Eccessiva dipendenza da leguminose e cereali esteri	Ottimizzazione dell'ordinamento colturale
Scarsa valorizzazione di cereali e leguminose tipiche del territorio	Sperimentazione diete alimentari con cereali e leguminose locali (filiera)
Benessere degli animali	Innovazione tecnologica
Informazione professionale e consulenza	Formazione tecnici specialistici (consulenza)
Fase agroindustriale	
Concorrenza estera e dei prodotti surrogati	Innovazione di prodotto Sostenibilità delle produzioni
Scarse informazioni nutrizionali e sulla filiera	Tracciabilità

Criticità e fabbisogni di innovazione per filiera

Filiera della carne suina

Criticità	Fabbisogno di innovazione
Fase agricola	
Impiego massiccio di alimenti di provenienza estera	Impiego, almeno in parte, di alimenti ottenuti nel Cuneese
Fase agroindustriale	
Trasformazione delle carni suine al di fuori del Cuneese	Insediamiento e/o sviluppo di filiere locali (salumeria DOP e non); incremento della quantità di carni suine lavorate nel Cuneese
Modesti risultati nella commercializzazione del Crudo Cuneo DOP	Aumento delle cosce destinate al Crudo Cuneo DOP; miglioramento della qualità; diffusione del prodotto anche nelle regioni limitrofe
Impiego massiccio di carni suine importate per la salumeria non DOP	Differenziare, in parte, l'allevamento consentendo la produzione di un suino più leggero

Criticità e fabbisogni di innovazione per il sistema agroalimentare

Criticità	Fabbisogno di innovazione
Fase agricola	
Esposizione degli agricoltori a crisi di mercato	Sviluppo di strumenti idonei all'autotutela dell'agricoltore (fondi mutualistici)
Insufficiente informazione professionale e consulenza	Formazione tecnici specialistici (consulenza)
Chiusura dei servizi pubblici e spopolamento delle zone montane	Riqualificazione e rivalutazione della montagna
Fase agroindustriale	
Forte individualismo tra i soggetti appartenenti alla filiera	Promozione della cooperazione, associazionismo, reti di imprese (filiere locali)
Assenza di un controllo adeguato	Tracciabilità dei prodotti
Assenza di un marchio che identifichi il prodotto locale	Promozione organizzata del prodotto
Assenza di un sistema di trasformazione per alcuni comparti	Investimenti per l'acquisto di attrezzature per la trasformazione locale dei prodotti
Innovazione tecnologica	Strumenti per la sostenibilità ambientale ed economica delle filiere