



Heimat Società Cooperativa a r. l.

Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa

Sede Legale: Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



Report sui fabbisogni formativi del sistema cooperativo locale

Specifica settore cooperativo Lattiero_caseario

Il settore lattiero-caseario ricopre un ruolo rilevante nel sistema agro-alimentare italiano, così come un ruolo di traino fondamentale del comparto zootecnico. Secondo i dati, la zootecnia da latte rappresenta il terzo comparto dell'agricoltura italiana. In Toscana, il settore emerge con decisione nel periodo a cavallo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, contestualmente alla ripresa dell'allevamento ovino. Negli anni '30 una pesante crisi si manifesta con la diminuzione del patrimonio ovino regionale. Un vero e proprio collasso avvenne durante la seconda guerra mondiale e proseguì fino a tutti gli anni '50, quando si verificarono profonde trasformazioni nell'organizzazione produttiva. Il settore nella sua forma attuale prende corpo negli anni '60, grazie alla ripresa dell'allevamento ovino, mentre la produzione del pecorino toscano iniziava una parabola ascendente e si sviluppava grazie al moltiplicarsi di caseifici industriali in cui le tecniche e gli strumenti di lavorazione offrivano l'uniformità richiesta oggi dal mercato. I dati ufficiali del 1960 parlavano di 500.600 capi allevati su tutto il territorio regionale: l'ovinicoltura si era dimezzata in poco più di venti anni. In concomitanza con il boom industriale, le campagne della Toscana si spopolarono, i terreni agricoli vennero abbandonati. Una delle conseguenze di questo esodo fu la fine della transumanza poiché molte greggi, che all'avvicinarsi dell'inverno si trasferivano in pianura, disponendo di più ampi pascoli, divennero stanziali. In questo periodo entrarono in scena i pastori sardi, richiamati dalla grande disponibilità di terreni, in cui trasferirono la propria attività e le proprie tradizioni riuscendo ad avviare nuove aziende agricole.

Grazie alla presenza dei pastori sardi, dagli anni '60 l'ovinicoltura in Toscana è stata protagonista di un costante incremento e, oggi, l'allevamento delle pecore è diffuso su tutto il territorio regionale, ma la concentrazione maggiore si ha nelle province di Siena e Grosseto, dove viene allevato circa il 70% dell'intero patrimonio ovinicolo.

Il territorio della Provincia di Grosseto, indicato Distretto rurale d'Europa, ha nell'agricoltura uno dei settori principali di sviluppo economico. In particolare, la struttura produttiva dell'area che fa riferimento alle Colline del Fiora è fortemente incentrata sulle attività agricole e dell'allevamento, quest'ultimo funzionale in larga parte proprio alla produzione di latte, oltre che di carni qualità. Nella zona sono attive aziende casearie, in forte espansione che rappresentano il fiore all'occhiello della Toscana nel mercato mondiale del formaggio. Nel territorio si produce ottimo pecorino toscano DOP. Proprio questo marchio identifica la grande qualità della produzione maremmana. Il disciplinare di produzione racchiude infatti le norme produttive che stabiliscono l'areale di produzione, la natura della materia prima e la "ricetta" per ottenere un prodotto a Denominazione di Origine Protetta. Vi sono inoltre descritti i contrassegni identificativi che consentono al consumatore di identificare con certezza il prodotto.

La direzione intrapresa è quella della qualità e della caratterizzazione del prodotto con



Heimat Società Cooperativa a r. l.

Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa

Sede Legale: Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



i territori di riferimento. Non a caso riveste una notevole importanza la quota di latte utilizzata per la realizzazione di prodotti tutelati, vincolati all'impiego di latte nazionale dai disciplinari di produzione.

In tale contesto, le opportunità che si aprono sul mercato interno ed estero anche per soggetti locali e di piccole medie dimensioni (o che perseguono politiche di nicchia o di contenimento dei costi) sono enormi. La frammentazione, da sempre considerata punto debole del sistema produttivo italiano, oggi diventa capacità di soddisfare una domanda crescente di produzioni tipiche. Grandi imprese del settore, in molti casi appartenenti a gruppi multinazionali o comunque ampiamente internazionalizzate, sono fortemente condizionate nelle loro scelte dalle sollecitazioni provenienti dalla crescente concorrenzialità sul mercato.

Tra le più importanti aziende del settore lattiero-caseario della Toscana del Sud c'è senza dubbio il **Caseificio sociale di Manciano** che nel corso degli anni ha trovato un dimensionamento ideale per coniugare qualità e tradizione con tecnologia, modernità e capacità di azione sui mercati. Il CSM è stato fondato nel 1961 per volontà di pochi allevatori della zona, con il preciso scopo di valorizzare la produzione di latte ovino dell'entroterra maremmano della provincia di Grosseto, zona dove la pastorizia per tradizioni secolari ha sempre rappresentato una delle fonti principali di sostentamento. La Cooperativa oggi ha raggiunto il suo scopo, associando oltre 600 produttori di latte ovino e vaccino, dislocati in un circondario comprendente 7 Comuni della Provincia. Il costante lavoro di studio, ricerca e sperimentazione che opera nel pieno rispetto delle norme che hanno regolato da secoli la trasformazione del latte in Toscana, ha fatto sì che la produzione dei formaggi di Manciano (a marchio Pecorino Toscano e non) sia contraddistinta dalle inconfondibili caratteristiche di genuinità e qualità soddisfacendo così e sempre più le esigenze della vasta e competente clientela.

All'interno dello stabilimento opera un Laboratorio Analisi che permette di porre in atto numerosi e tempestivi controlli igienico-qualitativi lungo tutto l'iter del processo produttivo, dall'arrivo del latte proveniente dalla raccolta presso i nostri soci fino alla spedizione dei prodotti ai nostri clienti.

I controlli si estendono anche fuori dallo stabilimento già a partire dalla stalla del socio.

Sin dai primi anni, infatti, il CSM ha adottato la modalità di pagamento del latte conferito in base alla sua qualità, instaurando un meccanismo di premi e penalità basati su parametri chimici del latte (contenuto di grasso e di proteine), su parametri microbiologici (Carica Batterica Totale, che fornisce informazioni sulle condizioni igieniche dell'allevamento) e sulla Conta delle Cellule Somatiche (che è un indice dello stato di salute degli animali) anticipando in certe circostanze anche le disposizioni normative degli ultimi anni in tali ambiti.

A tale scopo vengono effettuati campionamenti sui conferimenti circa due volte al mese per ogni socio, arrivando ad effettuare quasi 6.000 analisi all'anno.

Lo scopo ultimo è quello di incentivare i soci affinché producano un latte di qualità sempre superiore per mantenere la gamma dei formaggi e della nostra ricotta ai livelli di eccellenza di sempre.

Il CSM produce anche con il marchio "Agriqualità", creato dalla Regione Toscana, con la legge regionale 25/99, per identificare, certificare e promuovere i prodotti agricoli e



Heimat Società Cooperativa a r. l.

Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa

Sede Legale: Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



agroalimentari realizzati con tecniche di agricoltura integrata. Tale metodo di produzione prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi e il controllo dell'intero processo produttivo. Promuove inoltre il ricorso a prodotti naturali e a basso impatto ambientale.

Per quanto riguarda la zootecnia, i prodotti destinati all'alimentazione degli animali devono essere ottenuti per la maggior parte all'interno dell'azienda e derivare anch'essi da agricoltura integrata. Sono previste disposizioni particolari per quanto concerne profilassi e la cura di eventuali malattie, la possibilità di muoversi liberamente nel più generale concetto del benessere degli animali riducendo al minimo pratiche stressanti.

Il marchio Agriqualità rappresenta un vero e proprio patto fra la Regione Toscana, gli agricoltori e i consumatori perché sancisce un'intesa sullo sviluppo e la qualità dell'agricoltura e una garanzia per la salute dei cittadini, creando un'offerta accessibile a tutti.

Il buon latte di pecora è prodotto, quindi, in aziende che operano seguendo i principi di produzione da agricoltura integrata, dove l'alimentazione dei propri animali avviene utilizzando le produzioni aziendali senza ricorrere all'utilizzo di mangimi provenienti da Organismi Geneticamente Modificati. Il latte munto con cura è successivamente trasformato seguendo criteri che uniscono tradizione e modernità.

In tale contesto l'Azienda è impegnata da una parte nel mantenimento dell'efficienza produttiva, dall'altra nel difendere le nicchie di mercato conquistate. Ecco perché, assumono particolare importanza le strategie basate sulla valorizzazione di specifici attributi qualitativi della produzione. Questi trovano applicazione anche grazie ad interventi di formazione del personale, indispensabili per elevare il grado di professionalità dei dipendenti e, di riflesso, la capacità di lavorare "in qualità", che non è relazionabile solo al prodotto finito, ma anche alle procedure, alle prassi e ai comportamenti aziendali.

Esigenze Formative riscontrate

- Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (legge 626) specifica per mansioni e contesti lavorativi (uffici, cantieri forestali, manutenzione, produzione, magazzino)
- Formazione su Rischio Incendi (alto e medio).
- Norme di Primo soccorso
- Norme Haccp.
- Movimentazione merci con Carrelli elevatori
- Comunicazione e miglioramento del clima aziendale
- Addestramento a Software gestionali

L'esigenza formativa espressa dalle aziende indicate è da riconnettersi ai piani di miglioramento messi in atto dalle stesse nell'ultimo triennio, finalizzati al consolidamento della loro posizione sul mercato, a partire dalla riqualificazione dei servizi offerti e delle dinamiche produttive interne. In questo quadro la formazione del



Heimat Società Cooperativa a r. L.

Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa

Sede Legale: Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa Via Bagnoli, 1 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



personale, in molti casi finalizzata all'acquisizione di qualifiche professionali specifiche, è diventata un elemento fondamentale di sviluppo e innovazione.

31/01/2025