



Unione europea
Fondo sociale europeo



PIANO DEL SISTEMA CONFINDUSTRIA EMILIA-ROMAGNA “VERSO INDUSTRIA 4.0”

GREEN UP IMPRESE VERSO UN'ECONOMIA SEMPRE PIÙ CIRCOLARE

Parma, 24 febbraio 2017



GREEN UP-ER SEMINARI - Operazione Rif. PA. N.2016-5457/RER,
approvata dalla Regione Emilia-Romagna con DGR n. 1450/2016 del 12/09/2016
e finanziata con fondi POR FSE 2014/2020 - Obiettivo tematico 8



CONFINDUSTRIA
Emilia-Romagna

BUONO PER TE, BUONO PER IL PIANETA



24/02/2017

Laura Marchelli- HSE&E Barilla G.&R. F.lli S.p.A.

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

GRUPPO BARILLA

Leader mondiale nel **mercato della pasta**, dei **sughi pronti** in Europa continentale, dei **prodotti da forno** in Italia e dei **pani croccanti** nei **Paesi Scandinavi**.

PRIMO PIATTO



VESTA



YEMINA

PRODOTTI DA FORNO



Gran Cereale



ALTRI MARCHI

BARILLA
RESTAURANTS

ACADEMIA
BARILLA



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

LA NOSTRA MISSIONE

BUONO PER TE, BUONO PER IL PIANETA

Essere l'azienda preferita dalle persone promuovendo un'alimentazione sana e gioiosa, ispirata allo stile di vita Mediterraneo.

“ Date da mangiare alle persone quello che daresti ai vostri figli ”

Pietro Barilla



UN SOLO MODO DI FARE IMPRESA

RISULTATI 2015

+ 6% VOLUMI RISPETTO AL 2010

«BUONO PER TE» PER NOI SIGNIFICA...

219

PRODOTTI RIFORMULATI

per migliorarne il profilo nutrizionale dal 2010

«BUONO PER IL PIANETA» PER NOI SIGNIFICA...

-23%

CO₂

-19%

CONSUMI DI ACQUA

per tonnellata di prodotto finito rispetto al 2010

«BUONO PER LE COMUNITÀ» PER NOI SIGNIFICA...

2.800

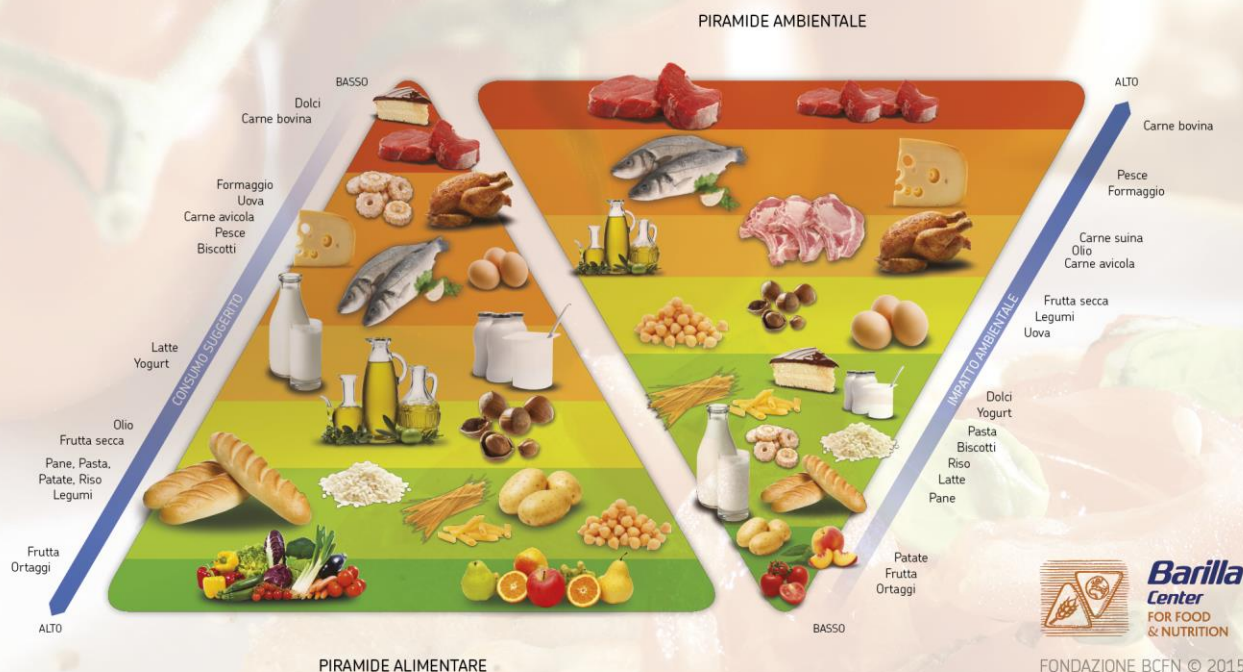
TONNELLATE

di prodotti donati



LA DOPPIA PIRAMIDE

GLI ALIMENTI DA CONSUMARE PIÙ FREQUENTEMENTE SONO ANCHE QUELLI CHE HANNO UN IMPATTO AMBIENTALE INFERIORE



OBIETTIVI 2020

BUONO PER TE

MIGLIORARE LA VITA DELLE PERSONE

Entro il 2020 Barilla migliorerà la vita delle persone promuovendo scelte di consumo in linea con la piramide alimentare.



BUONO PER IL PIANETA

RIDURRE L'IMPATTO SUL PIANETA

Entro il 2020 Barilla offrirà alle persone solo prodotti alla base della piramide ambientale.



BUONO PER LE COMUNITÀ

PROMUOVERE L'INCLUSIONE DI TUTTI

Entro il 2020 Barilla promuoverà l'inclusione delle persone attraverso programmi di accesso al cibo, progetti educativi e valorizzazione delle diversità.



OBIETTIVI 2020: BUONO PER IL PIANETA

RIDURRE L'IMPATTO SUL PIANETA

Entro il 2020 Barilla offrirà alle persone solo prodotti alla base della piramide ambientale.

AMBIENTE

- Ridurre del 30% le emissioni di CO₂ e il consumo di acqua per tonnellata di prodotto finito rispetto al valore 2010 considerando il processo produttivo.

Dal 2010 Barilla ha ridotto per tonnellata di prodotto le emissioni di CO₂ del 23% e i consumi d'acqua del 19%.



100% dei prodotti Barilla presenti nella parte inferiore della piramide ambientale.

94% dell'offerta Barilla.



FILIERA

- Sviluppare progetti di Coltivazione Sostenibile per tutte le filiere agricole.

Sono stati definiti progetti per tutte le filiere strategiche.



- 100% delle materie prime strategiche acquistate responsabilmente.

18% delle materie prime strategiche.





BUONO PER IL PIANETA

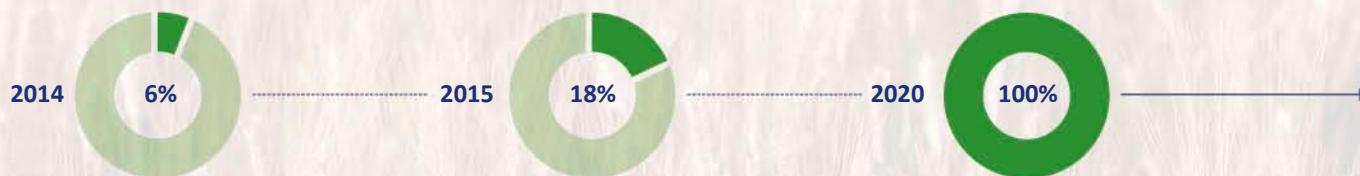
Una filiera sostenibile dal campo alla tavola



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

FILIERA

Acquistare il 100% delle materie prime in modo responsabile entro il 2020



CEREALI

Publicare, entro il 2016, un **Codice di Agricoltura Sostenibile**.

Identificare i **sistemi di coltivazione sostenibile più efficienti** in tutti i paesi.

POMODORO

Ricorrere a **forniture locali**.

Collaborare con i produttori locali.

OLI VEGETALI

Impiegare solo **olio di palma** certificato RSPO.

Impiegare solo **olio di girasole** da filiere con elevati standard di sostenibilità ambientale.

UOVA

Approvvigionarsi solo da filiere che rispettano la **Linea Guida Barilla sul Benessere Animale**.

CACAO

Ricorrere solo a **filieri controllate del cacao**.

ZUCCHERO

Favorire progetti di rotazione della **barbabetola da zucchero** con il frumento.

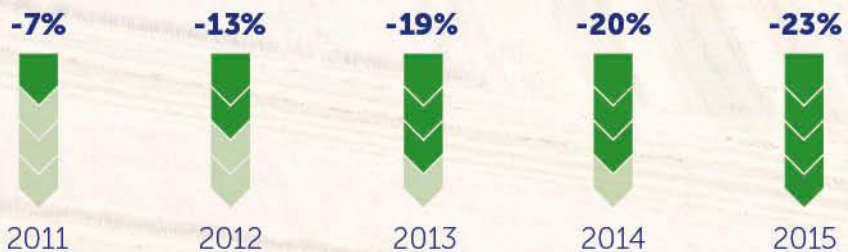
Acquisto sostenibile dello **zucchero di canna**.



AMBIENTE

Ridurre le emissioni di gas serra e i consumi idrici nelle sedi Barilla

RIDUZIONE EMISSIONI DI CO₂ DAL 2010



RIDUZIONE DEI CONSUMI D'ACQUA DAL 2010

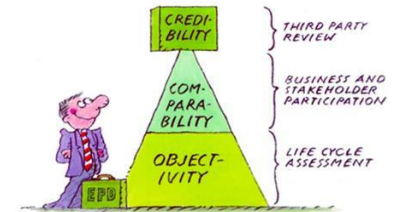


Life Cycle Assessment (LCA) e Environmental Product Declaration (EPD)

L'analisi del ciclo di vita (LCA) è una metodologia che permette di calcolare i carichi energetici ed ambientali associati ad ogni singola fase del ciclo di vita di un prodotto.



I risultati ottenuti grazie a questa metodologia vengono riassunti in un documento: l'Environmental Product Declaration (EPD) o Dichiarazione Ambientale di Prodotto.



PERFORMANCE AMBIENTALI DEL PRODOTTO

	Produzione Ingredienti	Molitura	Produzione Imballaggio	Produzione pasta	Distribuzione	dal campo alla distribuzione	Fase di cottura
ECOLOGICAL FOOTPRINT	5,7	0,1	0,8	0,5	0,1	7,2 global m ² /kg	1,9 / 4,2
CARBON FOOTPRINT	463	48	105	194	37	848 gCO ₂ eq/kg	734 / 1.506
WATER FOOTPRINT	1.196	<0	95	2	<1	1.292 litri/kg	11 / 18



L'EPD garantisce:

- Oggettività** perché le performance sono calcolate applicando la metodologia scientifica dell'analisi del ciclo di vita
- Confronto/comparabilità** all'interno dello stesso gruppo di prodotto perché la realizzazione segue delle regole per categoria di prodotto (Product Category Rules – PCR)
- Credibilità** perché è prevista una verifica di parte terza



Barilla e l'EPD Process System

Barilla è la **prima azienda privata del settore food** ad aver sviluppato e certificato da un ente terzo, Bureau Veritas, un sistema interno di calcolo in accordo con il **sistema internazionale EPD**



L'implementazione dell' EPD Process System di Barilla è iniziata alla fine del 2010 ed è stato certificato il 3 febbraio 2011

Le Dichiarazione Ambientali di Prodotto (EPD) di Barilla sono disponibili al seguente link:
www.environdec.com



Il primo sistema EPD certificato nel settore food



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Environmental Product Declaration



1ST
FOOD PROCESS
CERTIFIED



EPD PUBLISHED
60 61 64
2015 2016 2017



>1,2 MIO t
FINISH PRODUCT
COVERED BY EPD



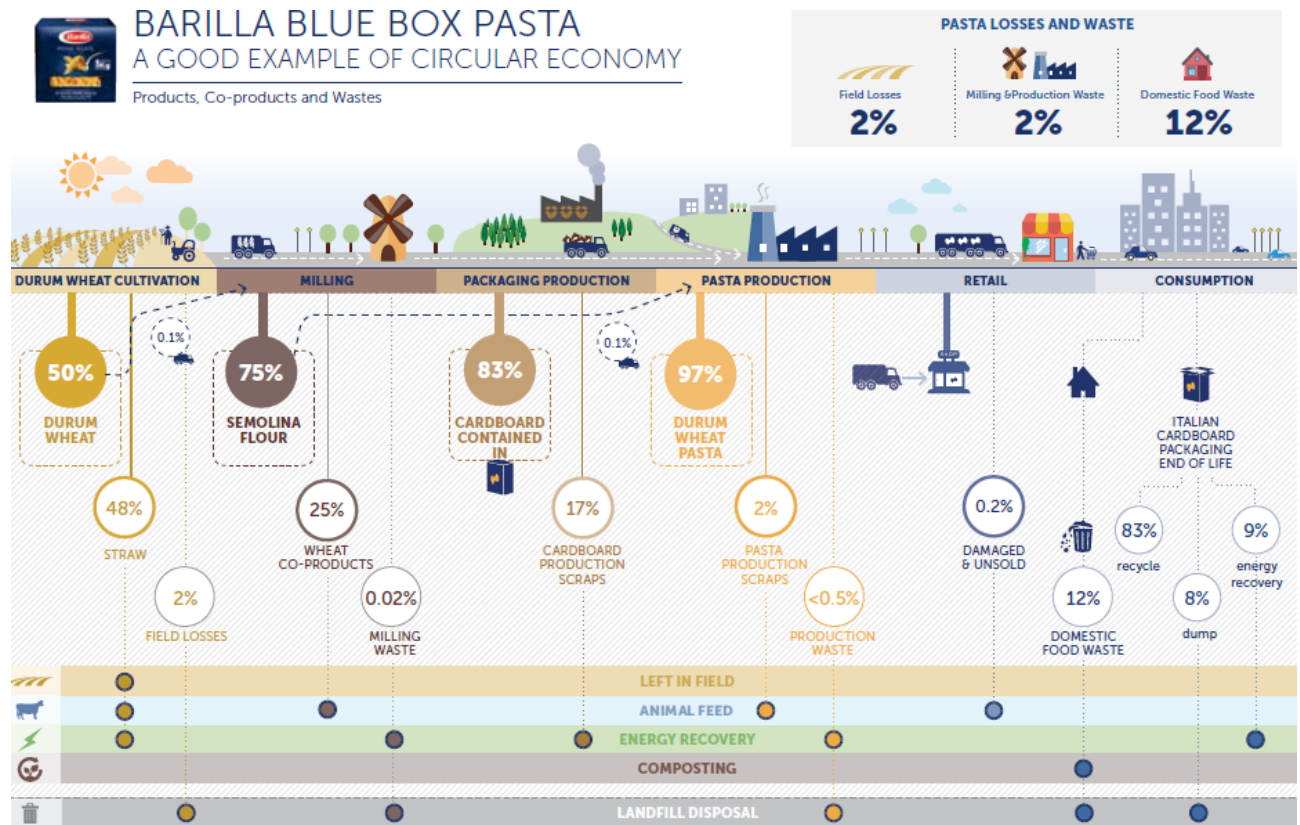
>1.900
DATABASE MODULES



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Food Loss – il caso della pasta Barilla Blue Box

Obiettivo: monitorare food losses e produzione di rifiuti lungo la supply chain, indentificando cause e misure da mettere in atto ai fini di una loro riduzione.



Field losses can vary according to the durum wheat origin.

Barilla last minute market

September 2016

Lo standard di riferimento utilizzato per l'analisi è il global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (FLW Standard) <http://www.flwprotocol.org>



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Il caso della Cartacrusca

Principi del Barilla Sustainable Packaging



“CARTACRUSCA*, DI CHICCO E CELLULOSA”

“Sfogliami, toccami e guardami bene. Cosa senti e vedi di speciale? Stai sfiorando la mia storia. Il mio papà è il Chicco di Grano cresciuto in un campo verde, divenuto dorato grazie alla Natura e alla Passione dell'uomo. Il Chicco nasce e rinasce tutti gli anni: la parte più nutriente di lui diventa semola, da cui si ricava la pasta profumata, gustosa e buona per la salute delle Persone e dell'ambiente. Una parte del mio papà, però, si trasforma e diventa Crusca molto ricca di fibre. La Crusca nasce in un luogo straordinario: quello dei mulini Barilla. Quando è pronta e non più utilizzabile per l'alimentazione delle Persone, invece di essere abbandonata dalla creatività dell'Uomo, viene accompagnata in un nuovo viaggio: verso la cartiera Favini. Lì incontra la Fibra di Cellulosa vergine e da riciclo. Così, dopo la loro unione, nasco io: Cartacrusca. Ho un bel caratterino: sono consistente e ho caratteristiche di qualità, ma soprattutto ho un impatto ambientale ridotto rispetto a carte simili a me. Usami più che puoi e raccontami ai tuoi amici!”



1. Riduzione della quantità di materiali di packaging
2. Utilizzo di imballi riciclabili
3. Utilizzo di materiali provenienti da foreste gestite in modo responsabile
4. Validazione delle scelte sulle soluzioni di technical packaging attraverso analisi degli impatti (LCA)

CartaCrusca è la prima carta ecologica prodotta con la crusca non più utilizzabile per l'alimentazione umana in parziale sostituzione di cellulosa da albero.

Per realizzare questa carta ecologica, è stato sostituito il **20%** di cellulosa proveniente da albero con la crusca e grazie alle tecniche di perfezionamento, si è riusciti a rinobilitare la crusca in una straordinaria materia prima per la produzione di carta di pregio.



FAVINI **Barilla**
The Italian Food Company Since 1877



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.