

# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURGELATI TECNOLOGIE VINI



**Assemblea di Assocaseari (2). Lafougère (Gira Food): "Margini in calo per chi produce formaggio. Il futuro? Ingredienti e fermentazione di precisione"**

5 Giugno 2024 - 12:34 | Categorie: Formaggi, in evidenza

## LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

- Salumi&Consumi**
- Salumi&Tecnologie**
- Carni&Consumi**
- Formaggi&Consumi**
- Formaggi&Tecnologie**
- DolciSalati&Consumi**
- Bio&Consumi**
- Bio&Consumi – Green Lifestyle**
- Grocery&Consumi**
- Vini&Consumi**
- Beverage&Consumi**
- Luxury Food & Beverage**
- The Italian Food Magazine**
- Tech4Food**
- Italy For Asia**

GLI EDITORIALI DEL DIRETTORE

Il vecchio che avanza

LE APERTURE DEL VENERDI'

Plma: formula vincente

Peschiera del Garda (Vr) – "Il futuro per le aziende che trasformano il latte? Sta negli ingredienti". A rivelarlo è stato **Christophe Lafougère** nel corso dell'approfondimento presentato in occasione dell'assemblea di Assocaseari, che si è tenuta ieri a Peschiera del Garda.

Dopo il picco raggiunto nel 2022, infatti, il **prezzo del latte** si è assestato tra i 40 e i 45 centesimi al litro. E, secondo quanto emerge dalle previsioni di Gira Food, con una produzione stabile, tendenzialmente in lieve calo, nei prossimi anni, per i trasformatori, sarà sempre più difficile pagarlo meno di **45 centesimi al litro**. "Questa 'nuova normalità', unita a un **aumento dei costi di lavorazione**, ha già **ridotto i margini per le aziende del settore**", conclude Lafougère.

Per incrementarli, le imprese del lattiero caseario dovranno dunque puntare sugli **ingredienti**, come il **siero**, che vede sempre maggiori applicazioni nei prodotti ad alto contenuto proteico e nelle referenze per gli sportivi, per gli anziani e nei prodotti clinici, oltre che nel pet food.

Oltre agli ingredienti derivanti dal latte, ci sarà sempre maggiore richiesta di derivati dalla **fermentazione di precisione**. Quasi il 50% degli ingredienti realizzati con questa tecnica, infatti, come emerge dai dati presentati, vanno a sostituire sostanze derivanti dal latte: caseina, beta-lattoglobulina e lattoferrina.

Attenzione, però. Gli ingredienti da fermentazione di precisione non saranno alternativi ai prodotti lattiero caseari. Secondo Christophe Lafougère, infatti, "il futuro sarà ibrido". "I fermentati", spiega, "se aggiunti a prodotti a base latte, ne incrementano la sostenibilità e conferiscono funzionalità aggiuntive".

"Il settore della fermentazione ha attirato miliardi in investimenti", aggiunge l'analista di mercato. "Non è dunque una moda. Chi oggi produce questa tipologia di prodotto sa che in futuro ne venderà. Non tutte le aziende del comparto ce la faranno, ma quelle che avranno successo occuperanno un'importante fetta di mercato, perché affiliate a grandi gruppi. Hanno infatti un ulteriore grande vantaggio: poter vendere crediti di carbonio".



Condividi



Post correlati

< Precedente Prossimo >

Cerca...



Grand Tour Italia: uno sguardo prima dell'apertura

Addio a Fico: aprir...



00:00

04:52



IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI

**Rewe a Berlino-Friedrichshain ha aperto una superette esclusivamente di prodotti vegani. Ce la farà? Guardate il salad bar**

**I libri sono il settore negletto nei supermercati? Probabilmente sì, ma c'è qualcuno, come Esselunga, che li tratta a dovere**

**UniCoop Firenze ricorda a tutti che abbiamo una Costituzione. E la diffonde alle casse**

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER

LE AZIENDE SI RACCONTANO

**Valcolatte**  
**Molino Spadoni**  
**Parmacotto**

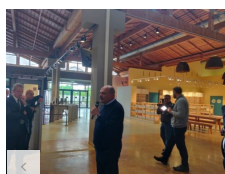


**FORUMRETAIL®**  
24ª EDIZIONE 2024

Il più grande Experience & Networking Hub per la community del Retail da 24 anni!

**30 OTTOBRE 2024**  
MILANO - Allianz MiCo

[SCOPRI DI PIÙ](#)

**Farinetti: "Italia ultima per tasso di fiducia nel sondaggio Win-Gallup". Ma è un'indagine del 2016...**

6 Giugno 2024 - 12:22



**Lactalis Italia crea un team dedicato al benessere animale e alla sostenibilità in stalla**

6 Giugno 2024 - 10:13



**Assemblea dei soci Ucima (2), Orsini: "L'industria deve tornare al centro dell'Agenda Ue"**

6 Giugno 2024 - 09:32

Azienda Uggiano



**FORUMRETAIL®**  
24ª EDIZIONE 2024

Il più grande Experience & Networking Hub per la community del Retail da 24 anni!

**30 OTTOBRE 2024**  
MILANO - Allianz MiCo

[SCOPRI DI PIÙ](#)




**Siamo il più grande TOLLING CENTER d'Europa!**




**Siamo il più grande TOLLING CENTER d'Europa!**




ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il periodico online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti. Copyright TESPI Mediagroup.

TESPI MEDIAGROUP

Tespi Mediagroup racchiude un pool di società di comunicazione ed editrici specializzate nell'informazione B2B. In particolare, Edizioni Turbo e Sport Press, attraverso 26 riviste cartacee e prodotti multimediali, forniscono strumenti di informazione puntuale e approfondita per gli attori dei settori food, technology, entertainment, beauty, moda e sport. Del gruppo fa parte anche Blossom Communication, agenzia creativa fra le più dinamiche del settore.

CONTATTI

Corso della Resistenza, 23 - Meda (Mb)  
Phone: +39 0362 600463  
Fax: +39 0362 600616  
Email: [info@tespi.net](mailto:info@tespi.net)  
Web: <http://www.tespi.net/>

SIAMO SOCIAL



ARCHIVIO

Seleziona il mese