

insider **DAIRY**

Ogni minuto senza formaggio / sono sessanta secondi in meno di felicità

Menu

🏠 Home » 2024 » Giugno » 6 » Assocaseari: ingredienti, fermentazione, margini e accordi di libero scambio nell'assemblea 2024



Extra

Assocaseari: ingredienti, fermentazione, margini e accordi di libero scambio nell'assemblea 2024

Giugno 6, 2024 By Alice Realini

Mercato, futuro del latte e accordi internazionali dell'Unione europea sono stati gli argomenti principali dell'assemblea annuale di Assocaseari, che si è svolta a Peschiera del Garda (Vr) con la partecipazione di oltre 60 associati. Durante l'incontro dell'[associazione nazionale del commercio prodotti lattiero caseari](#), infatti, erano presenti l'analista **Christophe Lafougère di Gira food**, con un intervento dal titolo "Dairy: cosa ci aspetta nel secondo semestre del 2024?", e **David Doninotti di Aice – Associazione Italiana Commercio Estero**, che ha parlato degli accordi di libero scambio in fase di discussione o in sospeso tra l'Unione europea e i diversi Paesi del mondo e delle strategie adottate dalla Ue nel corso del

tempo. L'incontro si è concluso con il consueto pranzo conviviale fra gli addetti ai lavori con il presidente di Assocaseari, Gianni Brazzale, Emanuela Denti e il direttivo dell'associazione. Il prossimo appuntamento di Assocaseari è fissato per la fine dell'anno.

Assocaseari, i temi dell'assemblea: dai margini in calo alle politiche Ue

“[I famosi 48 centesimi di Granarolo](#)”. E' con questa frase che quasi tutti gli operatori della trasformazione lattiero casearia identificano il momento in cui tutto è cambiato, nel mondo del latte, per non tornare più indietro. L'istantanea di un fatto che quasi nessuno aveva previsto, accaduto nel marzo 2022, che non solo ha mutato lo scenario economico del momento ma si è trasformata in quella che viene chiamata la “nuova normalità”. E che porta con sé, ovviamente, una sofferenza sui margini della trasformazione. Dopo aver superato anche i 50, oggi il prezzo del latte viaggia tra i 40 e i 45 centesimi al litro, con una produzione stabile e prevista in lieve calo nei prossimi anni. “E sarà difficile per i trasformatori, in futuro, pagarlo meno di **45 centesimi**. Questa ‘nuova normalità’, unita ad un aumento dei costi di lavorazione, ha già ridotto i **margini** per le aziende del settore”, ha spiegato Lafougère. Ma come adattarsi a questa situazione, per chi trasforma il latte? **Latte fermentato e ingredienti offriranno molte opportunità di mercato**, secondo Christophe Lafougère. E' su questo che le aziende del settore lattiero caseario dovranno puntare per incrementare i margini; il siero, ad esempio, vede sempre maggiori applicazioni nei prodotti ad alto contenuto proteico e in quelli per gli sportivi, per gli anziani, nei prodotti clinici e nel pet food.

Oltre agli ingredienti derivanti dal latte, sempre maggiore sarà anche la richiesta di derivati dalla fermentazione di precisione. Secondo Christophe Lafougère “il futuro sarà ibrido. I fermentati, se aggiunti a prodotti a base latte, ne incrementano la sostenibilità e conferiscono funzionalità aggiuntive. Il settore della fermentazione ha attirato miliardi in investimenti. 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”.

Infine, nel suo intervento, **Doninotti** di Aice ha analizzato lo stato dell'arte di tutto gli accordi di libero scambio dell'Ue in discussione, evidenziando anche le restrizioni che deriveranno dal green deal e dal concetto di reciprocità, oltre a mostrare come sia radicalmente mutata la politica dell'Unione sul tema degli accordi commerciali. Se, fino a qualche anno fa, l'obiettivo era quello di stringere più accordi possibili oggi, ai paesi extra Ue e alle merci in arrivo, viene chiesto di aderire a norme molto stringenti, spesso esclusiva Ue.



◀ PREVIOUS POST

Lactalis Italia: nasce il team dedicato a benessere animale e sostenibilità in stalla

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento * *

Nome *

Email *

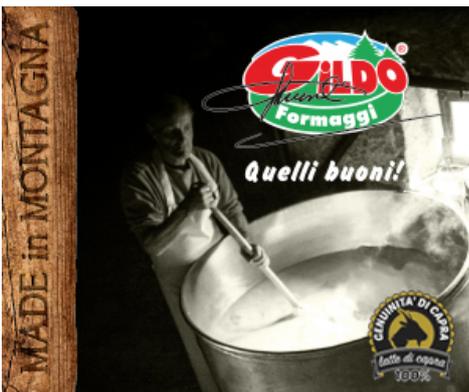
Sito web

Invia commento





LE NOTIZIE SUL LATTE



Cerca

Cerca



Articoli Recenti

Assocaseari: ingredienti, fermentazione, margini e accordi di libero scambio nell'assemblea 2024

Lactalis Italia: nasce il team dedicato a benessere animale e sostenibilità in stalla

Carrello della spesa: nonostante i rincari, scendono del 7,6% i consumatori attenti al prezzo secondo Teha

Innovazione e ricerca per latte e derivati: se ne parla a Thiene (Vi), il 20 e 21 giugno

Afidop: Antonio Auricchio confermato alla presidenza

Europee: Grana Padano scrive ai soci per indicare alcuni candidati di Fdl. E scoppia la polemica

Origin Italia aderisce al piano Fao: Consorzi 100% sostenibili entro il 2030

Giornata mondiale del latte: 12 motivi per celebrare questo alimento unico

Scaffali vuoti, l'appello del Banco Alimentare alle istituzioni: "Ripristinare la fornitura per gli indigenti"

Yogurt: mercato in forte crescita, negli Usa

Largo consumo: il passaggio al packaging sostenibile è troppo lento

Ue: nel 2024 più formaggi e meno burro, secondo il report Usda

Indonesia: importazioni ancora in calo, a marzo

Nutriscore: il Portogallo verso il ritiro dell'adesione

Asiago Dop: la produzione di stagionato in crescita del 20,5%, nel 2023. A +15,2% i consumi interni, nel 2024

:: Altre storie ::



Arla Foods investe 210 milioni di euro per la mozzarella, in Uk

Marzo 25, 2024



Fonterra e la 'proteificazione' del mercato (Usa ma non solo)

Marzo 11, 2024

Contatta InsiderDairy.Com

Per qualsiasi domanda, osservazione, critica e suggerimento scrivi a: redazione@insiderdairy.com

Per richiedere informazioni marketing scrivi a: ali.realini@gmail.com

ALICE REALINI – c.f. RLNLCA72R63F2050