



Servizio Tesi On line

RICERCA TESI

Dettaglio Tesi

Studente: **Cibrario Marina**

Anno accademico: **2009-10**

Iscritto alla Facoltà di: **AGRARIA**

Corso di studi: **PRODUZIONI ANIMALI**

Area disciplinare: **SCIENZE AGRARIE E VETERINARIE**

Tipologia tesi: **Laurea I livello**

Lingua tesi: **ITALIANO**

Titolo tesi: **DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE: le nuove frontiere della filiera corta**

Titolo tesi inglese: **FROM PRODUCER TO CONSUMER: zero miles**

Titolo tesi in altra lingua: **n.d.**

Abstract tesi: **Vista la sempre maggiore attenzione riposta dal consumatore verso ciò che acquista, si stanno sviluppando nuove tecniche agricole e commerciali, come la filiera corta. Si sta anche sviluppando una nuova agricoltura che vede come obiettivo prioritario, quello di creare dei benefici alle persone diversamente abili o disagiate. Questa tecnica agricola, si chiama agricoltura sociale. Al suo interno troviamo vari tipi di attività che vanno dalla pet therapy, all'inserimento nel mondo del lavoro dei soggetti disabili o deboli; alla conversione di una normale azienda agricola in fattoria didattica o sociale. La filiera corta, è praticata soprattutto per la carne bovina, l'orto-frutta, i latticini e il latte. Per quanto riguarda la carne, viene venduta in pacchi famiglia da 5 o 10 kg, con differenti tagli di carne, venduti a prezzo molto conveniente. L'orto-frutta e i latticini, vengono venduti per lo più nei mercati rionali e in quelli organizzati dalla Coldiretti. Per il latte si è sviluppato e diffuso recentemente il fenomeno dei distributori alla spina. Le cassette possono essere poste o in prossimità della struttura produttiva, in sedi dislocate dall'azienda, che vengono rifornite periodicamente con il latte fresco mantenuto a una temperatura di 4 °C. L'azienda presso la quale ho svolto il mio tirocinio, l'Agrisocialcoop S.c.E., ha la sua sede operativa in Pianezza, in via San Gillio 100 e abbraccia l'idea dell'agricoltura sociale, gestendo dei corsi formativi per persone svantaggiate e avendo aperto un punto vendita. L'Agrisocialcoop, è stata costituita il 9 maggio del 2008. La cooperativa, è una cooperativa di tipo misto che si occupa sia di servizi alla persona che di inserire in un contesto lavorativo le persone svantaggiate. La sede operativa è annessa all'azienda agricola dell'Istituto Tecnico Agrario Dalmasso. Sono a disposizione 27 ettari di terra, 50 capi di bovini da carne, 2 grandi serre e un laboratorio di micropropagazione. Il 10 ottobre del 2009 è stato inaugurato il punto. Nel negozio, si possono trovare tutti gli ortaggi e i frutti di stagione che siano del territorio. Il negozio, ha un fatturato mensile di circa 14.000,00 €, emettendo mensilmente 750 scontrini con un importo medio di circa 18,50 €. Nel negozio si vendono anche miele, le marmellate biologiche e uova di galline allevate a terra. Ma il prodotto principale è la carne bovina, venduta in pacchi famiglia da 5 o 10 kg sottovuoto. La carne, è accompagnata da un'etichetta di tipo volontario, che riporta tutte le indicazioni obbligatorie. Sono stati redatti 2 disciplinari di produzione interna consultabili dai clienti sul sito web. Sono stati creati anche dei marchi volontari per certificare la qualità di filiera. Oltre al progetto del punto vendita, la cooperativa, partecipa anche a 2 progetti che si svolgono sul territorio regionale: "Scuola Impresa e Solidarietà" e "GAS/GAP". Nel primo, la cooperativa ha come obiettivi principali quelli di inserire sul mercato del lavoro persone svantaggiate; costituire un GAP, ovvero un gruppo di acquisto privilegiato. Nel secondo, la cooperativa, vuole costituire e mantenere questa rete di GAP, dove i soggetti che aderiscono al progetto, sono indicati da varie associazioni.**

Abstract tesi inglese: **In this period of crisis, more and more consumers are looking for local products, going directly from the producer so as to have a reduced price because there's no intermediate steps from the sale of the product to purchase by the end user. It's in this spirit that is born the short chain or zero miles, which also led to development of agriculture that was born like a traditional, intensive and extensive use of chemicals; to another more natural, and that includes other productive activities, such as pet therapy, social and care farms. We are talking about social farming. The company where I completed my stage, the Agrisocialcoop ScE, takes care of this area by implementing zero miles and generating benefits in people disadvantaged or disabled through their integration into the world of work. Their zero miles, is implemented, thanks to the presence of a store, located in Pianezza (To) in via San Gillio 100, where there are only local and seasonal products. In addition to vegetables and fruit in the store, you can find biological jams, eggs from hens raised on the ground, honey and meat. It is just the meat, the more important product sold in the store, from herds that are members of the cooperative and which are subject to a product specification. The meat is sold vacuum packed in 2 different packs of 5 or 10 kg made of different cuts individually labeled and packaged. This is the good method to sell meat in the store, because we avoid manipulations that could alter the conservation status of the meat. In the store, consumer, can also find chicken and pig meat. All meat, is certified by a voluntary label in which consumer can find all information required by law. The Agrisocialcoop, is also involved in various projects to support disabled people.**

Relatore: **Danielle Borra**

Eventuali note: **n.d.**

Data consegna on line della tesi: **10/02/2010**

[nuova ricerca](#)