

## World Dairy Summit FIL-IDF Yokohama

28 ottobre-1 novembre 2013

Tema del Summit, è stato *la riscoperta del latte*, come alimento strategico globale. Latte e derivati, soprattutto come fonte di nutrienti e fermenti probiotici, di apporti proteici e di minerali, hanno un ruolo rilevante in Asia dove si concentrano popolazione, scambi commerciali e maggiori potenzialità di consumo, fattori che influenzano i prezzi mondiali. L'Asia rappresenta l'area di maggior assorbimento delle sovrabbondanti produzioni provenienti da Oceania, Europa ed America. Nel contempo, gli investimenti asiatici portano alla strutturazione di imprese che rientrano nel gruppo dei primi 20 operatori mondiali del lattiero caseario. Le cinesi Mengniu e Yili sono rispettivamente al 17° ed al 19° posto in questa graduatoria e sviluppano consistenti investimenti nelle aree di maggior produzione lattiera dei diversi continenti. I temi strategici del summit, che ha visto la partecipazione di oltre 1900 persone da tutti i continenti, hanno riguardato due argomenti: sostenibilità e volatilità. Questo ultimo aspetto, che ha comportato fluttuazioni inaspettate nelle quotazioni delle *commodity* lattiero casearie nel 2013, è forse il più critico del mercato. È anche la conseguenza dell'abbattimento delle barriere protezionistiche o regolamentari. Il summit ha dimostrato, attraverso le testimonianze dei CEO delle principali aziende lattiero casearie mondiali (Tetra Pack, Fonterra, Arla, Saputo, Land O' Lakes, Mengniu, Meiji) che il latte è un alimento globale. I suoi componenti, attraverso tecniche sempre più sofisticate, danno origine a nuovi prodotti per i nuovi consumatori della società globale, di conseguenza, il ruolo degli allevatori è cruciale, in un contesto di crescente domanda di latte.

### FIL/IDF

L'attività della Federazione si sviluppa attraverso l'attività dei circa 1000 esperti che operano nelle 9 aree di lavoro, attraverso *standing committees* (SC) ed *action teams* (AT). Questo lavoro ha prodotto recentemente 12 bollettini, 3 norme ISO/IDF e 21 raccomandazioni al Codex Alimentarius. La FIL svolge un ruolo di riferimento scientifico (notevole la rassegna dei 204 posters – solo 2 quelli italiani - presentati al Summit) su tutta la filiera latte, dalla produzione e salute animale, alla trasformazione, all'analisi economica del comparto, che non sarebbe così "globale" senza il lavoro di chi opera nel contesto dei vari comitati nazionali dei paesi aderenti alla Federazione. Il lavoro degli esperti costituisce una opportunità di scambiare informazioni a livello globale ed intersettoriale, fra ricerca ed impresa, che porta ad ottenere quella conoscenza che permettono di utilizzare le potenzialità di latte e derivati nei vari mercati. Alle riunioni dei gruppi di lavoro che hanno preceduto il Summit hanno partecipato i seguenti esperti italiani:

- per le Politiche economiche lattiero casearie: Francesco Casula, Luciano Negri e Roberto Brazzale;
- per scienza e tecnologia lattiero casearia ed ambiente: Piercristiano Brazzale;
- per norme ed etichettatura: Leo Bertozzi.

### La situazione lattiero casearia mondiale

Se il 2013 è stato l'anno della impennata dei prezzi, imputabile alle criticità meteorologiche che hanno caratterizzato l'emisfero australe prima e l'Europa poi, a fronte di consumi in crescita del 2%, il 2014 viene visto come un anno enigmatico. Entrano in gioco fattori quali:

- le condizioni meteorologiche;
- i consumi nei paesi emergenti;
- il valore di cambio del dollaro USA;
- il dinamismo della produzione di latte cinese ed asiatica.

Riguardo ai dati, nel 2012 la produzione di latte è aumentata del 2,2 % per un totale di 770 milioni di tonnellate, di cui il latte bovino rappresenta 637 milioni di tonnellate, quello di bufala 101 milioni di ton, quello ovicaprino 32 milioni di ton.

I consumi sono in costante aumento, soprattutto in Asia, sud America ed Africa, ma è l'Oriente l'area che registra i maggiori incrementi, con la Cina che assorbe circa un terzo del latte commercializzato. Il consumo mondiale procapite è pari a 105 kg di equivalenti latte, con una crescita di 16.9 milioni di tons nel quinquennio 2006-2011. Prevedendo un incremento demografico e l'aumento del consumo procapite di 1 o 2 kg all'anno, si può stimare un aumento annuo della domanda variabile da 15 a 22 milioni di tonnellate di latte.

### **Il latte in Giappone**

La produzione totale (dati 2012) è di 7.630.418 tonnellate, ottenute in 19400 stalle da 1.423.000 vacche. In Hokkaido, l'isola del nord che rappresenta il maggior polo produttivo, sono state prodotte 3.935.224 tonnellate di latte. Il 53% è consumato come latte liquido ed il restante 47% trasformato in formaggio, burro ed altri prodotti. La media produttiva per vacca è stata di 8.2 tonnellate, rispetto alle 5,6 tonnellate del 1985. Riguardo ai consumi, si è passati dai 38 kg procapite di equivalente latte nel 1965 agli 88,6 kg nel 2012, per un totale di 11,72 milioni di tonnellate, quindi il deficit produttivo è di circa 4 milioni di tonnellate. Il consumo di formaggio è di 1,9 kg per abitante. Il latte viene consumato come bevanda, burro sul pane, formaggio accompagnato ad alcool o pizza. Diversamente dagli usi occidentali, il formaggio non viene utilizzato in cucina, ma il potenziale per latte e derivati è notevole. L'industria giapponese è molto dinamica, soprattutto nel settore dei lattici fermentati e dei *processed cheese*. Esempio emblematico è costituito da Yakult, bevanda a base di latte scremato fermentato contenente *Lactobacillus casei* Shirota, prodotto dal 1935 nell'azienda fondata dal dott. Shirota della facoltà di medicina dell'università di Tokyo. "Yakult", deriva dalla parola "Jahurto", che significa yogurt in Esperanto. Yakult è il leader mondiale di mercato nella categoria dei probiotici da bere. Oggi è venduto in 33 paesi del mondo ed è presente in Italia dal 2007 attraverso lo stabilimento di Almere (Olanda) che produce per tutta l'Europa e si avvale della ricerca scientifica dei suoi due centri, l'Istituto centrale per la Ricerca Microbiologica di Kunitachi (Giappone) e il Centro di Ricerca Europeo a Gent (Belgio). Anche da questo ci si rende conto come attraverso ricerca ed innovazione, sia possibile acquisire spazi commerciali per un consumatore sempre più globale.

Il Prossimo World Dairy Summit [www.idfwds2014.com](http://www.idfwds2014.com) si svolgerà a Tel Aviv dal 27 al 31 ottobre 2014. L'avanzata tecnica di gestione dell'allevamento in condizioni ambientali semi aride, pone la produzione di latte israeliana all'avanguardia nel mondo.

Leo BERTOZZI, Novembre 2013.