

## COOPERATIVA VAL D'ORCIA



*Le piccole imprese che costituiscono la ricchezza dell'Italia*

## COOPERATIVA VAL D'ORCIA



L'area in cui è situata l'azienda è quella del Comune di Radicofani in provincia di Siena, nella vallata dominata dal monte Amiata a pochi km dalla località termale di Bagno Vignoni. Una zona dai dolci rilievi, la cui strada principale si profila nella vallata attraversando antiche pievi, castelli e poderi.

### PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: società agricola cooperativa

Conduzione aziendale: Conduzione societaria

Soci: 200

Occupazione: 47 dipendenti di cui 33 a tempo indeterminato e 14 avventizi

Caseificio

Attività trasformazione del latte di pecora

Attività di vendita

### **DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'**

La Cooperativa Val d'Orcia si trova nel comune di Radicofani in loc. Contignano e si compone di un caseificio e di un altro immobile, situato nella zona industriale di Gallina a pochi Km dalla sede principale, dove è stato installato impianto di congelamento del latte.

La società Cooperativa Val d'Orcia si è costituita il 18 Dicembre 1964. E' nata dall'esigenza di proteggere una attività che stava sorgendo in maniera abbastanza forte in quegli anni: la pastorizia. Ci fu infatti in quel periodo un esodo di pastori che dalla Sardegna si trasferirono con i loro greggi nel "CONTINENTE". La Val d'Orcia era una terra che in quel momento offriva delle opportunità di collocazione a queste nuove famiglie poichè, i contadini locali stavano abbandonando i poderi che abitavano per trasferirsi nei paesi limitrofi. In questa vallata, esistevano tutti i presupposti per garantire un futuro in questo settore e valorizzare quindi l'economia della zona.

Da tutto ciò scaturì l'esigenza di proteggere e far progredire questa "nuova/vecchia" attività.

Il promotore della nascita di un caseificio fu il Parroco dell'epoca, "DON OSCAR GUASCONI", che pensò di associare in forma Cooperativa tutti coloro che erano interessati. Nel tempo, questa azienda ha dimostrato di riuscire ad assolvere il proprio compito rispondendo a tutte le esigenze del settore. Ad oggi, vanta ben 200 soci, nella zona di Siena, Viterbo e Perugia, che conferiscono circa 10.000.000 di litri di latte di pecora all'anno.

Uno dei risultati fondamentali di questa realtà consiste nell'essere riuscita ad equilibrare il prezzo della materia prima sul mercato, fungendo da filtro per regolarizzare domanda e offerta sia per i propri associati che non, permettendo la giusta remunerazione per tutti.

Il Caseificio ha ottenuto anche dei riconoscimenti, come il premio consegnatogli nel 1990, per il produttore del "MIGLIOR PECORINO D'ITALIA", di cui è ancora detentore.

La cooperativa ha intrapreso negli anni numerosi interventi che hanno consentito di impiegare le risorse dei soci in ampliamenti e ristrutturazioni. Il caseificio, che si sviluppa su più piani ha visto la redistribuzione dei locali e una nuova organizzazione degli uffici. Fino ad arrivare alla realizzazione dell'impianto di congelamento del latte per poter disporre della materia prima anche in periodi in cui non sarebbe disponibile.

La vendita del prodotto è rivolta principalmente al mercato italiano, mediante la grande distribuzione, con solo il 10% destinato all'estero. Ha, inoltre, due punti vendita propri.

La cooperativa lavora fino a 500 quintali di latte al giorno e produce una variegata gamma di formaggi, freschi, stagionati, semi stagionati, ricotta, stracchino e formaggi biologici. Nella nostra lavorazione, viene dedicata una particolare attenzione alla scelta degli ingredienti ed agli altri trattamenti usati sul prodotto, i quali devono rispondere alle caratteristiche di "Assoluta Genuinità". Il prodotto è trasformato in una struttura moderna ed adeguata a tutte le rigorose normative CEE. Un'altra garanzia nel senso della qualità è data dall'ottenimento della certificazione ISO 9001 di recente assegnazione.









### INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 123 A PSR "ACCRESIMENTO DEL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI AGRICOLI"

TOTALE INVESTIMENTO € 653.963,00      CONTRIBUTO € 196.723,90

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento ha riguardato la realizzazione delle celle di condizionamento, le attrezzature e le dotazioni per l'impianto di trasformazione del latte. Con i fondi del PSR è stata realizzata la struttura, l'impianto fotovoltaico presente sul tetto dell'edificio e sono state acquistate le attrezzature necessarie.











### **OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE**

L'intervento realizzato con i fondi del PSR ha potenziato l'attività creando un edificio complementare al caseificio dove poter congelare il latte e garantire una costanza nella produzione.

L'azienda ha usufruito negli anni, fin dalla sua costituzione dei benefici legati alla programmazione europea che hanno consentito di far crescere l'attività, diversificare l'offerta con prodotti diversi e competitivi fino ad arrivare a quest'ultimo intervento.

L'ubicazione dell'immobile è distaccata dalla sede del caseificio in quanto la cooperativa non disponeva degli spazi necessari per ulteriori ampliamenti in sede.

Le celle di condizionamento consentono di raffreddare istantaneamente il latte ad una temperatura di freddo elevata per poi spostarlo in celle di conservazione che lo mantengono ad una temperatura di raffreddamento meno rigida fino all'utilizzo. Tutto l'impianto è automatizzato e centralizzato, al piano primo vi è una sala di gestione dei comandi, dove viene comandato anche l'impianto fotovoltaico presente sul tetto dell'edificio. Salendo infatti si esce sulla copertura dell'edificio dove oltre ad avere una splendida visione della Val d'Orcia, sono stati posizionati i pannelli solari.

Il prodotto viene poi trasportato al caseificio e lavorato nei periodi in cui non sarebbe disponibile la quantità di latte di pecora necessaria a garantire la domanda.

#### **PUNTI DI FORZA**

Raggruppamento di piccole imprese

Sicurezza sul posto di lavoro

Innovazione

Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Allevamento nelle aziende socie, trasformazione e vendita

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE**

La caratteristica principale di questa azienda è quella di raggruppare un numero considerevole di soci ovvero di piccole aziende che conferendo la materia prima a livello centrale organizzato, aumentano la loro redditività e contribuiscono alla crescita economica di un territorio. La struttura della cooperativa garantisce inoltre, il rispetto dell'intera filiera fornendo un prodotto di elevata qualità. La forma organizzativa della cooperativa conferisce forza alle piccole realtà che da sole non riuscirebbero ad avere questi numeri e la possibilità di effettuare investimenti per la trasformazione.

L'obiettivo è quello di accrescere costantemente il numero dei soci negli anni e di continuare ad implementare l'attività specializzandola e diversificando la produzione. L'attività prioritaria della società sarà sempre quella di continuare ad investire gli utili per accrescere e sviluppare la struttura di trasformazione e di vendita del prodotto. Particolare cura sarà rivolta all'innovazione tecnologica e tutto ciò che può aumentare la competitività delle produzioni locali, conferendo identità ad un prodotto toscano.

Lo spirito della cooperativa è quello della professionalità e della tutela della tradizione promuovendo la filiera.

Riferimenti:

SOCIETA' COOPERATIVA VAL D'ORCIA –SOCIETA' AGRICOLA

Strada dell'Orcia

Loc. Contignano

Radicofani (Siena)

Tel 0578 52012

Fax 0578 52085

[direzione@caseificiovaldorcias.com](mailto:direzione@caseificiovaldorcias.com) - [www.caseificiovaldorcias.com](http://www.caseificiovaldorcias.com)