

# SDGs Agenda 2030

**SACCO**  
**system**  
Supporting food culture's life



# Il nostro contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

Il 25 Settembre 2015, le Nazioni Unite hanno approvato l'**Agenda 2030** per lo **Sviluppo Sostenibile**, il programma d'azione globale per raggiungere un futuro migliore e più sostenibile per tutti entro il 2030.

Al suo interno sono elencati i **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** (o Sustainable Development Goals, il cui acronimo è **SDGs**), che affrontano le grandi sfide del nostro tempo, bilanciando le tre dimensioni della sostenibilità: economica, sociale ed ambientale.

Gli obiettivi hanno lo scopo di stimolare interventi in aree di importanza cruciale per l'umanità e il mondo naturale, in tema di **Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership**.

In **Sacco System**, con le nostre strategie aziendali e l'offerta dei nostri prodotti, ci proponiamo di dare il nostro contributo al raggiungimento di questi Obiettivi.

Tra i 17 SDGs dell'Agenda 2030, in **Sacco System** ci concentriamo sui seguenti:

**8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH**



**Obiettivo 8**

*Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.*

**9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE**



**Obiettivo 9**

*Costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.*

Tendiamo a sviluppare livelli di produttività sempre più elevati, attraverso la **diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione**, con particolare attenzione ai settori ad alto valore aggiunto, quali la nutrizione, il farmaceutico e l'agricoltura. Ci impegniamo a **mantenere un incremento percentuale di fatturato a doppia cifra per i prossimi anni** ma allo stesso tempo ci **sforziamo di separare la crescita economica dall'impatto ambientale**, migliorando progressivamente l'efficienza nell'uso delle risorse e adottando tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente.

Stimoliamo la **ricerca scientifica**, incoraggiando la **creatività e l'innovazione, reinvestendo parte del nostro fatturato nella ricerca e sviluppo** e aumentando progressivamente il numero dei nostri ricercatori: quasi il 50% delle assunzioni negli ultimi 5 anni è stato in laboratorio e più di 45 ricercatori lavorano per noi a tempo pieno.

**Reinvestiamo nella nostra azienda** per creare sempre nuovi posti di lavoro e per migliorare la salute e la sicurezza dei nostri

oltre 360 collaboratori in tutti i siti produttivi. Abbiamo adottato un modello di gestione per assicurare la migliore protezione possibile della salute, la sicurezza nell'ambiente di lavoro e la prevenzione da tutte le potenziali forme di rischio. Questa politica ci permette di mantenere una bassa incidenza di infortuni, con indici di frequenza e di gravità ben al di sotto della media nazionale del settore industriale.

**2 ZERO HUNGER**



**Obiettivo 2**

*Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.*

Si stima che ogni anno circa **1,3 miliardi di tonnellate di alimenti vengano perse o sprecate**, il che corrisponde a un terzo di tutto il cibo prodotto al mondo: basterebbe recuperarne un quarto per sfamare tutte le persone che ancora oggi, nel mondo, soffrono la fame. Questo spreco ovviamente non influenza solo sulla **sicurezza alimentare**, ma ha impatti negativi anche sulle **risorse naturali**, perché significa **spreco di acqua, di suolo, di energia elettrica, forza lavoro e capitale economico**, e quindi contribuisce anche al **cambiamento climatico**.

L' **Obiettivo di Sviluppo Sostenibile SDG #2** esorta ad agire contro questa tendenza; in particolare, il target 2.4 chiede, entro il 2030, di garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e attuare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione e che aiutino a mantenere gli ecosistemi.

Le nostre biotecnologie applicate all'agricoltura (in merito alle quali parleremo nell'ambito dell'Obiettivo 15) e all'alimentazione possono dare un fattivo contributo al raggiungimento di questo traguardo.

I nostri **batteri lattici** usati nella **produzione degli alimenti** sono in grado di guidare la fermentazione in modo controllato e assolutamente sicuro, riducendo al minimo le non conformità nelle fasi di processamento e quindi le perdite alimentari lungo la catena di approvvigionamento, **massimizzando le rese ed ottenendo cibi di qualità superiore, salubri e gustosi**, conservando allo stesso tempo la tipicità che li contraddistingue.

La **fermentazione**, inoltre, portando ad una acidificazione dell'alimento, rappresenta un metodo naturale per proteggere gli alimenti da altre alterazioni causate da microrganismi patogeni che non crescono invece a pH basso e che lo renderebbero inadatto al consumo umano.

Nel tempo in cui non esistevano la **pastorizzazione** (una scoperta che sarebbe stata fatta nel XIX secolo da Pasteur) né la **catena del freddo** (l'invenzione si è diffusa nella grande distribuzione solo da qualche decennio), questo processo naturale, che avveniva in modo spontaneo nel latte e altri alimenti, consentiva di conservarli per periodi abbastanza lunghi, contribuendo quindi – già da millenni – alla **sicurezza alimentare**.

Anche la **coagulazione del latte**, scoperta in modo fortuito raccogliendo il latte in otri ricavate da stomaci di ruminanti, consentiva ai nostri antenati di conservare il prezioso alimento più facilmente. La "casualità" di questi processi biotecnologici sembrerebbe dunque storia d'altri tempi: oggi pare impensabile lasciare che avvenga una produzione alimentare in modo totalmente incontrollato, sia per condizioni di qualità (anche sanitaria) che di quantità.

Eppure, in certe aree rurali nei paesi in via di sviluppo, dove non vi è accesso all'energia elettrica e quindi i processi di pastorizzazione e di conservazione del latte tramite catena del freddo sono difficoltosi se non impossibili, peggiorati talvolta dalle temperature elevate

dei luoghi e dalle scarse condizioni igienico-sanitarie, l'impiego delle **colture lattiche** può rappresentare un favorevole contributo alla sicurezza alimentare.

Sacco ha così investito nella formazione di alcuni rappresentanti delle popolazioni locali nell'**Africa centrale**, insegnando l'**utilizzo delle nostre biotecnologie per la trasformazione del latte**; la diffusione di queste conoscenze anche nelle comunità rurali più remote potrebbe migliorare di conseguenza la loro **autosufficienza alimentare** e dare un contributo a una migliore nutrizione, grazie al **migliorato apporto di proteine animali nella loro dieta**.



Fiera del latte in Burkina Faso

**12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTI**

**Obiettivo 12**

**Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.**

Per rafforzare l'impegno a combattere le **perdite alimentari**, questo obiettivo – e in particolare il target 12.3 – impone, entro il 2030, di **dimezzare lo spreco pro-capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e di ridurre le perdite alimentari lungo la catena di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post raccolta**.

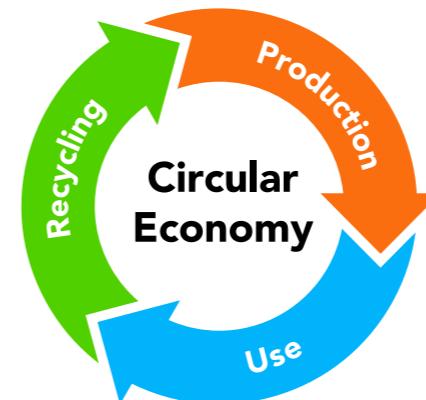
Oltre ai **fermenti lattici**, esistono anche altri batteri che possono aiutare a conservare il cibo e mantenerlo fresco più a lungo: le cosiddette **"colture di protezione"**, selezionate per la loro capacità di ritardare il deterioramento da contaminanti - come lieviti e muffe - in alimenti deperibili, in modo naturale, senza l'aggiunta di conservanti. Questo significa che con l'aggiunta di queste colture potremmo allungare la **"shelf life"** dei prodotti fermentati come gli yogurt, quindi avere una scadenza più ritardata.

I vantaggi dell'utilizzo di queste colture sono una **migliore qualità igienico-sanitaria**, ma anche organolettica, dei prodotti, la riduzione dello spreco alimentare a livello di distribuzione, retail e consumo, perché i prodotti si mantengono freschi più a lungo, e un vantaggio economico anche per i produttori perché viene ridotta l'incidenza delle non conformità. A ciò si aggiunge il **"risparmio ambientale"** grazie al migliore utilizzo delle risorse naturali e alla conseguente evitata emissione di CO<sub>2</sub>.

**4PROTECTION**  
Special Protective Food Culture

Le colture della linea 4Protection aiutano a contrastare in modo naturale i possibili contaminanti migliorando la shelf life dei prodotti.

In un' accezione più ampia, l'obiettivo 12 promuove anche **modelli di produzione sostenibili**. Quest'idea si sposa bene con la concezione dell'**economia circolare**. Esso significa per noi **ottimizzare i cicli produttivi, massimizzare la produttività delle risorse energetiche e la resa delle materie prime impiegate, ridurre al minimo gli sprechi, mantenere i materiali biologici e tecnici più a lungo possibile nella catena di valore, favorendone la rivalorizzazione o la reintegrazione della biosfera**.



Per questo, da sempre, siamo attenti a **ridurre l'impatto ambientale dei nostri processi produttivi sul territorio** e lo sforzo della nostra R&D è continuamente rivolto verso l'ottimizzazione dei processi, per **"fare di più, con meno"**.

Lavoriamo costantemente per la **corretta gestione delle sostanze chimiche, dei rifiuti e dei nostri sottoprodoti**; abbiamo intrapreso un programma per ridurre gli sprechi e la produzione di scarti in ogni attività lavorativa attraverso la **prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo**.

**3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING**

**Obiettivo 3**

**Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.**

Davanti alle sfide globali per il miglioramento delle condizioni di **salute e di benessere dell'intera popolazione umana**, ci poniamo come un polo d'eccellenza per studiare e produrre colture probiotiche, che possano migliorare il benessere delle persone e contrastare alcune patologie, in modo sicuro e naturale, per una superiore qualità della vita.

I **batteri probiotici** sono quei microrganismi vivi e vitali che, se somministrati in quantità adeguata, **conferiscono benefici alla salute**. Sono **batteri** quindi che, una volta ingeriti, riescono a **sopravvivere alla barriera acida gastrica** e a raggiungere l'intestino, colonizzandolo.

In sufficienti concentrazioni, tali colture microbiche possono **migliorare il benessere delle persone e prevenire o contrastare alcune patologie, in modo sicuro e naturale**, per una migliore qualità della vita: studi clinici hanno dimostrato la loro capacità nel migliorare diversi disturbi tra cui quelli **cardiovascolari**, dell'apparato gastrointestinale, delle vie respiratorie, della pelle, del tratto orale e orofaringeo, oltre che nel ridurre i sintomi in persone allergiche e celiache, rinforzare il sistema immunitario, **migliorare le prestazioni degli sportivi** e il benessere in generale. Puntiamo molto a questo obiettivo, per questo motivo abbiamo stretto proficue collaborazioni con **enti di ricerca ed università** per studiare e carpire dal mondo microbiologico sempre nuove soluzioni per contribuire alla sanità mondiale. I **probiotici** possono essere anche una soluzione sorprendente nello svolgere un ruolo nei processi di **sviluppo sociale**, come è successo con il progetto **"Scholar Yogurito, il probiotico sociale"**, condotto in **Argentina** a partire dall'anno 2008 grazie alla collaborazione tra il **Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET)**, il **Ministerio de Desarrollo Social, Educación, Salud (Gobierno de Tucumán)**, e il **MinCyT (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación)** e che dal 2014 ha visto la partecipazione di Sacco System come partner tecnologico.



giornalmente circa **350.000 scolari** nella provincia di Tucumán e in altre province e comuni dell'Argentina. Grazie all'aiuto dello stato, è stato reso possibile inserire nella dieta degli scolari, tre volte a settimana, questo latte fermentato probiotico: ciò ha portato a una sensibile riduzione delle infezioni gastrointestinali e respiratorie, non solo tra gli alunni ma anche dell'intera comunità, grazie all'effetto "gregge" protettivo.



Questo progetto è un paradigma di come i probiotici possano contribuire a migliorare la qualità della vita delle popolazioni altamente vulnerabili, che vivono in condizioni di povertà, con malnutrizione ed esposizione a inquinamento o a malattie infettive, con un difficile accesso alle cure mediche e ospedaliere. Questo esempio applicativo illustra il potere dei probiotici per influenzare positivamente la vita di donne, uomini e bambini, lungo la catena alimentare.



**Progetto "Scholar Yogurito, il probiotico sociale"**  
Fonte: CERELA

Questo programma sociale è iniziato con lo sviluppo di un **alimento probiotico**, sotto forma di **yogurt**, contenente il ceppo probiotico **Lactobacillus rhamnosus CRL1505**: è stato dimostrato che esso è in grado di fornire protezione contro le infezioni batteriche e virali nel tratto intestinale e respiratorio, stimolando le risposte immunitarie.

Il **programma sociale "Yogurito"** coinvolge

## Obiettivo 15

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.

Nell'ambito dell'obiettivo 15 a favore della "Vita sulla terra", il target 15.1 esorta a garantire la **conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri e d'acqua dolce interni e dei loro servizi**. A questo traguardo, insieme al target 2.4 prima menzionato, possono contribuire le colture lattiche e i probiotici per l'agrozootecnia, per **garantire la massima salubrità delle produzioni animali e per incrementarne la produttività e la qualità, nel pieno rispetto degli equilibri dell'ecosistema**. Un esempio sono i **probiotici per pollame, soluzione naturale per curare le alterazioni della flora intestinale di polli e galline**, le quali, oltre a ripercuotersi negativamente sulla funzionalità

digestiva, sulla vitalità e sulla produttività degli animali, peggiorano la qualità dell'ambiente di allevamento e riducono la sicurezza igienico-sanitaria delle carni e delle uova, con l'aumento delle cariche microbiche patogene. La ricostituzione dell'equilibrio microbico intestinale si può ottenere per via naturale, attraverso la somministrazione di batteri lattici autoctoni, cioè selezionati dall'intestino stesso del pollo. Questi batteri migliorano naturalmente la salute animale, la resa di produzione e la **qualità delle uova**, evitando quindi l'uso di antibiotici e altre sostanze chimiche.

Per il miglioramento delle rese delle produzioni zootecniche, e quindi per un ulteriore contributo al traguardo dello sviluppo di pratiche agricole resilienti grazie a soluzioni naturali, si possono annoverare anche le **colture fermentanti per insilato**, l'erba fermentata per alimentazione animale, che aiutano a guidare la giusta maturazione, riducendo le perdite di sostanza secca e aumentando il valore nutrizionale, riducendo la presenza di patogeni e producendo sostanze aromatiche appetite dagli animali. Gli insilati sono così più sicuri, appetibili e nutrienti, **migliorando il benessere del bestiame e le rese di allevamento**.

## Obiettivo 4

Garantire un' istruzione di qualità e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti.

## Obiettivo 5

Raggiungere la parità di genere.



## Obiettivo 10

Ridurre le disuguaglianze.



## Obiettivo 11

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, flessibili e sostenibili.

Infine, con le nostre politiche aziendali e nei rapporti con le persone e il territorio, diamo il nostro contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile numero 4, 5, 10 e 11.

**Knowledge sharing:** l'elevata specializzazione delle risorse è raggiunta grazie a **percorsi di aggiornamento personalizzati e a collaborazioni con centri di ricerca e università mondiali**.

Garantiamo ed esigiamo **parità di trattamento tra uomini e donne**

Abbracciamo nel nostro «**family spirit**» una variegata comunità composta da oltre **20 nazionalità**.

Siamo fortemente legati al nostro **territorio e alla comunità locale**, stabilendovi le nostre attività, sponsorizzando iniziative di sviluppo locale e sostenendo numerose associazioni di volontariato. Lavoriamo costantemente per **ridurre il nostro impatto sul territorio in termini di rifiuti, emissioni e visuale**. Dal 2008, come comunità aziendale sosteniamo con delle donazioni periodiche alcuni progetti di **Mani Tese ONG ONLUS** in paesi in via di sviluppo, per promuovere l'istruzione di base, per combattere il **trafficking e la schiavitù moderna** e per educare sui diritti di cittadini, con particolare attenzione alla condizione dei bambini e delle giovani donne.



**SACCO**  
system

Supporting food culture & life