



LATTERIA SOCIALE MANTOVA
SOC. AGR. COOP.

Bilancio di Sostenibilità 2025

Latteria Sociale Mantova

Via F.lli Kennedy 48, 46047
Porto Mantovano (MN)
www.lsmgroup.it

Indice

- 2 Lettera agli Stakeholders
- 3 Highlights

01

Origini e modello d'impresa

- 6 La storia ed il percorso di Latteria Sociale Mantova
- 7 Cronistoria aziendale
- 8 Valori, Mission, Vision

02

Governance

- 10 Il sistema di Governance
- 11 Strumenti a supporto della Governance
- 12 Performance e risultati economici
- 13 Latteria Sociale Mantova per la Value Chain

03

Strategie di sostenibilità

- 15 Stakeholder Engagement e analisi di doppia materialità
- La matrice di doppia materialità
- 17 Politiche, pratiche ed obiettivi

04

I prodotti ed i servizi di Latteria Sociale Mantova

- 20 Materie prime e materiali rilevanti
- 21 Il processo produttivo
- Gli output del processo produttivo
- 22 Lo spaccio di Latteria Sociale Mantova

05

Responsabilità sociale

- 24 Le persone di Latteria Sociale Mantova
- 25 Formazione e sviluppo del personale
- 26 Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- 27 Diversità, pari opportunità e non discriminazione
- 28 Sostegno allo sviluppo della comunità locale

06

Responsabilità ambientale

- 30 Gestione dell'energia
- 31 Emissioni
- 38 Gestione dei rifiuti
- 39 Acqua e risorse idriche

- 41 Nota Metodologica
- 42 Tabelle indicatori

Lettera agli Stakeholder

Con questo Bilancio, la rendicontazione entra a pieno titolo nel modo in cui Latteria Sociale Mantova pensa e governa il proprio sviluppo. Non si tratta solo di descrivere ciò che è stato fatto, ma di utilizzare dati, indicatori e analisi per orientare le scelte future, dagli investimenti produttivi alle priorità di filiera, con l'obiettivo di rafforzare la nostra solidità e la fiducia dei nostri stakeholder.

Sempre più decisioni vengono valutate considerando in modo congiunto aspetti economici, ambientali e sociali. Questo approccio guida, ad esempio, gli interventi di efficientamento degli impianti e dei processi, la riduzione del fabbisogno energetico, l'ampliamento dell'energia autoprodotta da fonti rinnovabili e l'ottimizzazione dell'uso delle risorse nelle diverse fasi della trasformazione del latte. In parallelo, abbiamo avviato un percorso strutturato di analisi dell'impronta carbonica dell'organizzazione e di definizione di obiettivi di riduzione delle emissioni, così da disporre di una base numerica solida su cui impostare strategie e piani di miglioramento misurabili nel tempo.

Queste scelte non sono scollegate dalla nostra identità cooperativa, ma ne rappresentano un'evoluzione coerente. La valorizzazione dei prodotti, a partire dal **Grana Padano DOP**, passa sempre più attraverso la capacità di dimostrare tracciabilità, qualità e attenzione agli impatti lungo la filiera, dal lavoro dei soci allevatori fino allo scaffale. Rendere più robusto il nostro profilo ESG significa, allo stesso tempo, consolidare il posizionamento della Latteria sui mercati in cui è già presente, aprire nuove opportunità commerciali e rispondere alle aspettative crescenti di clienti, distributori e consumatori.

Per noi, parlare di prestazioni ambientali, sociali e di governance significa parlare di scelte concrete: investimenti in efficienza produttiva ed energetica, attenzione alla sicurezza e alla formazione delle persone, rafforzamento dei sistemi di controllo dei processi, maggiore coinvolgimento dei soci nella raccolta e lettura dei dati di filiera.

Il Bilancio diventa così un "cruscotto" condiviso, attraverso il quale misurare i risultati, correggere la rotta quando necessario e rendere conto in modo **trasparente** degli impegni assunti.

Ai nostri stakeholder – soci, collaboratori, clienti, partner e istituzioni – vogliamo trasmettere con chiarezza questo messaggio: Latteria Sociale Mantova intende proseguire su un percorso di crescita che unisce competitività e responsabilità, qualità dei prodotti e attenzione agli impatti, radicamento nel territorio e apertura ai mercati. La rendicontazione che proponiamo in queste pagine non è un punto di arrivo, ma uno strumento di lavoro con cui costruire, insieme, le prossime tappe del nostro sviluppo.

Tiziano Campagnari
Presidente

Marco Ruggeri
Vicepresidente



Highlights ESG 2025

5

Siti Produttivi

Porto Mantovano
Via F.lli Kennedy 48, 46047, Caseificio,
Magazzino e Confezionamento

Marmirolo
Strada Rodone 13, 46045, Caseificio,
Magazzino e Confezionamento

Bagnolo San Vito
Via Mattarella 2, 46031, Caseificio e
Magazzino

Asola
Via Pieve Cadelora 24/A, 46041,
Caseificio e Magazzino

San Silvestro
Via Gementi 58, 46010, Caseificio

Medaglia D'argento

Rating EcoVadis

475.173

forme di Grana
Padano D.O.P.
prodotte

2.596.226

quintali di latte lavorato

Certificati

BRC, IFS, BIO, HALAL, Kosher,
UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 45001

96

Soci, di cui:

94 Aziende Agricole, 2 Cooperative

259,354

Milioni di €
di fatturato

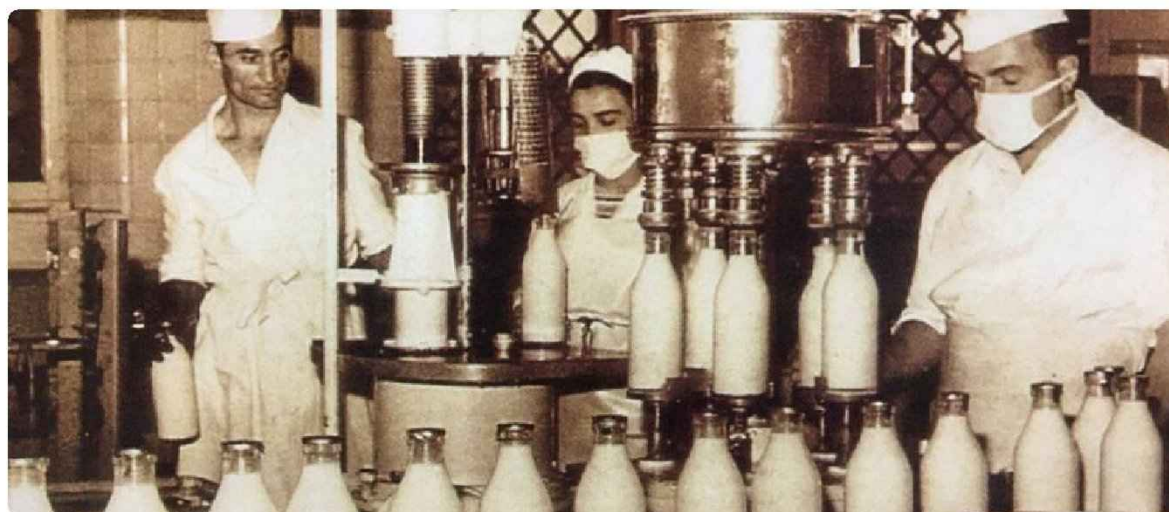
01 / / Origini e modello d'impresa

Origini e modello d'impresa

Latteria Sociale Mantova è una realtà produttiva all'avanguardia, che si sviluppa all'interno di una struttura multi-sito ben organizzata, pensata per ottimizzare ogni fase del processo produttivo del Grana Padano DOP e degli altri prodotti lattiero-caseari offerti. I nostri siti produttivi sono suddivisi in diverse aree, ciascuna progettata per garantire la massima efficienza, sicurezza e qualità in ogni fase della produzione.

Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop. è un'azienda storica collocata nell'area tipica di produzione del Grana Padano, nella zona dei "Prati Stabili", all'interno del Parco del Mincio a Nord di Mantova, che nel corso degli anni, ha saputo interpretare le trasformazioni del settore lattiero-caseario, adattandosi alle nuove sfide del mercato e alle esigenze dei consumatori, pur mantenendo saldi i legami con le tradizioni e la qualità artigianale.

La sua storia rappresenta un esempio significativo di come un'impresa possa crescere e rinnovarsi nel tempo, restando fedele ai valori fondanti di qualità, sostenibilità e comunità.



La storia ed il percorso di Latteria Sociale Mantova

La storia di Latteria Sociale Mantova inizia nei primi anni del Novecento, in un periodo in cui l'industria casearia italiana stava emergendo, trainata dalla crescente richiesta di prodotti lattiero-caseari e dal bisogno diffuso di migliorare le condizioni economiche e sociali delle famiglie agricole.

Nel 1929, un gruppo di agricoltori e allevatori della zona di Mantova, animati dalla volontà di dare maggiore valore al latte prodotto localmente, fondò la Latteria Sociale Mantova. L'intento era quello di organizzare in modo collettivo la raccolta e la trasformazione del latte, assicurandone una lavorazione di qualità e una distribuzione più efficiente. Questo approccio consentiva ai produttori di ottenere un reddito più stabile e una maggiore valorizzazione del proprio lavoro.

Fin dall'inizio, la Latteria si è distinta per la sua natura cooperativa, diventando un punto di riferimento per il territorio e promuovendo la solidarietà tra i soci. La collaborazione tra produttori locali è stata la chiave per affrontare le sfide del tempo e costruire un modello di impresa fondato sull'equilibrio tra sviluppo economico e coesione sociale. Latteria Sociale Mantova ha saputo evolversi e rispondere ai profondi cambiamenti del settore, passando gradualmente da una realtà a dimensione artigianale a un'organizzazione moderna e strutturata, capace di coniugare tradizione e innovazione nel rispetto dei valori originari.

Nel corso degli ultimi decenni, il progetto di ampliamento si è concretizzato attraverso una serie di investimenti sulle strutture esistenti e l'acquisizione o fusione con realtà produttive locali, che sono diventate parte integrante del Gruppo: la Latteria Sociale San Sebastiano di Marmirolo (nel 2011), il Caseificio S. Maria Formigada di Bagnolo San Vito (nel 2015), l'azienda Cantarelli di Asola (nel 2021) e il Caseificio San Silvestro di Curtatone (nel 2023). Questi sviluppi hanno permesso all'azienda di evolversi in un contesto sempre più globale e dinamico, caratterizzato dalla crescente attenzione verso temi come la sostenibilità ambientale, la qualità della vita e la salute del consumatore.

Negli ultimi anni, si sono intensificati gli investimenti nella transizione energetica e nell'efficientamento delle strutture, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali. L'incremento della domanda di prodotti di alta qualità, unito a un crescente interesse verso le filiere corte e i prodotti sostenibili, ha spinto la cooperativa a rinnovarsi, integrando tecniche di produzione sostenibili e garantendo la tracciabilità dei suoi prodotti.

Un aspetto fondamentale che ha caratterizzato la Latteria durante tutta la sua storia è il legame con la comunità locale. La Cooperativa è sempre stata un punto di riferimento per gli allevatori e i produttori della zona, non solo per la trasformazione del latte, ma anche come parte integrante dell'economia e della cultura mantovana.



Cronistoria aziendale

1929

Fondazione della Latteria Sociale Mantova - nasce come centrale per la fornitura di latte pastorizzato con l'obiettivo di trasformare il latte prodotto localmente in un prodotto finito di alta qualità.

2008

Introduzione degli impianti di concentrazione del siero e di confezionamento del formaggio.

2009

Realizzazione del nuovo Magazzino di Stagionatura e del reparto di confezionamento dello stabilimento di Porto Mantovano.

2011

Fusione per incorporazione della Latteria Sociale San Sebastiano di Marmirolo, ampliando così la propria capacità produttiva e rafforzando il posizionamento nel settore lattiero-caseario.

2015

Fusione per incorporazione del Caseificio S. Maria Formigada di Bagnolo San Vito - ulteriore crescita con l'ingresso nel gruppo del Caseificio S. Maria Formigada che si dimostra un passo importante per la diversificazione della produzione.

2020

Installazione del Cogeneratore nella sede di Porto Mantovano.

2021

Acquisizione dell'azienda Cantarelli di Asola - ampliamento del proprio portafoglio con l'acquisizione dell'azienda Cantarelli, rafforzando la propria presenza nel mercato del Grana Padano.

2022

Installazione del Trigeneratore nella sede di Marmirolo e degli impianti di ammoniaca nelle sedi di Porto Mantovano e Marmirolo.

2023

Ottenimento della Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001 per la sede operativa di Porto Mantovano e della medaglia Argento tramite Rating ESG EcoVadis. Acquisizione del Caseificio San Silvestro di Curtatone - L'investimento porta il Gruppo LSM ad aggiungere un ulteriore polo produttivo, rafforzando la sua posizione nel mercato lattiero-caseario e aumentando la produzione di Grana Padano. Redazione del primo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo "with reference to" GRI standard.

2024

Installazione dell'impianto fotovoltaico sulla copertura del magazzino 1 del sito di Porto Mantovano e sostituzione pannelli fotovoltaici del sito di San Silvestro.

2025

Installazione degli impianti fotovoltaici sulle coperture del magazzino 2 e del reparto confezionamento nel sito di Porto Mantovano, sulle coperture dei magazzini A, B, C, caseificio e confezionamento del sito di Marmirolo, sulle coperture del magazzino e del caseificio del sito di Bagnolo S. Vito, revamping impianto sulla copertura del magazzino e installazione impianto sulla copertura del caseificio del sito di Asola, ri-attivazione dell'impianto installato sulla copertura del caseificio del sito di San Silvestro.



Valori, Mission, Vision

La Latteria Sociale Mantova ha saputo evolversi nel corso degli anni, affrontando con determinazione le sfide del mercato e dell'innovazione, senza mai perdere di vista i propri valori fondanti. Tradizione, qualità e trasparenza continuano a guidare ogni scelta aziendale, così come rimane ben chiara la missione di offrire prodotti genuini, di altissima qualità, frutto della passione e del legame con il territorio. Allo stesso tempo, la visione dell'azienda guarda al futuro con ambizione, puntando a consolidare il proprio ruolo di riferimento nel panorama lattiero-caseario italiano e internazionale.

☆ Valori

Qualità:

Un impegno costante nella produzione di formaggi di alta qualità, rispettando le tradizioni casearie e utilizzando tecnologie moderne.

Sostenibilità:

Un forte focus sul rispetto per l'ambiente e l'efficientamento energetico, con l'obiettivo di ridurre gli impatti delle proprie attività.

Tradizione:

Un profondo legame con le tradizioni locali, come il Grana Padano, che viene prodotto nel rispetto delle tecniche artigianali.

Innovazione:

L'azienda investe continuamente in innovazione per migliorare la produzione e rispondere alle nuove esigenze del mercato, mantenendo al contempo il rispetto per le risorse naturali.

Comunità e Solidarietà:

Il forte legame con il territorio e la cooperazione tra gli allevatori locali, che ha sempre caratterizzato la cooperativa sin dalla sua fondazione.

🎯 Mission

La missione della Latteria è produrre formaggi di alta qualità, genuini e dal gusto inconfondibile, attraverso un processo che inizia dalla terra e si sviluppa con autentica passione. L'azienda si impegna a garantire l'eccellenza dei propri prodotti, rispettando le tradizioni e innovando costantemente per soddisfare le esigenze dei consumatori.

🏆 Vision

Latteria Sociale Mantova aspira a consolidarsi come punto di riferimento nel settore lattiero-caseario, sia in Italia che all'estero, attraverso l'espansione della propria produzione e la valorizzazione dei prodotti tipici italiani.



02 / / Governance

Il sistema di Governance

Il governo d'impresa si riferisce alle modalità di gestione e controllo di un'organizzazione, comprendendo un insieme di principi, meccanismi, regole e relazioni che regolano la sua operatività. La struttura societaria e decisionale è organizzata in modo da garantire un'ottimale conduzione delle attività operative e gestionali.

La governance di Latteria Sociale Mantova assicura un monitoraggio continuo lungo tutta la filiera, favorendo la gestione efficiente dei processi e la partecipazione a progetti innovativi di rilevanza strategica. Grazie ad un sistema di controllo ben strutturato, si promuove un flusso di lavoro ottimizzato e la capacità di adattarsi alle nuove sfide del settore. La seguente tabella illustra in dettaglio la struttura della governance:

Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop. è un'azienda storica collocata nell'area tipica di produzione del Grana Padano, nella zona dei "Prati Stabili", all'interno del Parco del Mincio a Nord di Mantova, che nel corso degli anni, ha saputo interpretare le trasformazioni del settore lattiero-caseario, adattandosi alle nuove sfide del mercato e alle esigenze dei consumatori, pur mantenendo saldi i legami con le tradizioni e la qualità artigianale.

La sua storia rappresenta un esempio significativo di come un'impresa possa crescere e rinnovarsi nel tempo, restando fedele ai valori fondanti di qualità, sostenibilità e comunità.

Organo	Composizione	Funzione
Consiglio di Amministrazione (CDA)	Presidente e Rappresentante dell'Impresa: Campagnari Tiziano Vicepresidente e Rappresentante dell'Impresa: Ruggeri Marco Procuratore Generale: Lasagni Vittorio Consigliere Delegato: Daldosso Alessandro Consiglieri: Guerceri Luigi, Angelini Guglielmo, Giacomazzi Matteo, Costalonga Sandro, Castelletti Giambruno, Lugli Manuel, Fantoni Damiano, Pernigotti Matteo, Lorenzi Marco	Massimo organo di governo di tipo esecutivo all'interno della società, nominato dai soci, avente pieni poteri. Insieme ai consiglieri attua periodicamente valutazioni delle prestazioni e ne decide azioni di miglioramento quando necessarie. Inoltre, valuta in modo collegiale le criticità relative alla rischiosità di eventuali investimenti, alle decisioni strategiche aziendali e all'efficienza di produzione.
Sindaci, membri organi di controllo	Sindaci: Dall'Oca Luigi, Allegretti Gianni, Baraldi Nicoletta Sindaci Supplenti: Papazzoni Alfio, Balzanelli Barbara Revisore Legale: BDO Italia S.p.A.	Il Collegio Sindacale e il Revisore Legale vigilano sul rispetto della legge, dello statuto e dei principi di correttezza amministrativa all'interno della società.

Strumenti a supporto della Governance

Per Latteria Sociale Mantova disporre di strumenti di governance efficaci è fondamentale per assicurare integrità, trasparenza e correttezza nei confronti di tutti gli stakeholder. Il sistema adottato si ispira a standard elevati e integra aspetti ambientali, sociali, etici e di compliance normativa, riconoscendo nella gestione economico-finanziaria rigorosa una condizione essenziale per la continuità nel lungo periodo.

In questo quadro, l'adozione del **Modello Organizzativo 231** consente di presidiare i rischi legali attraverso procedure strutturate e controlli interni orientati a prevenire la commissione di reati e a garantire comportamenti improntati a integrità e responsabilità. Il **Codice Etico** completa questo impianto definendo i principi che guidano l'operato dell'organizzazione: rispetto delle persone, tutela dell'ambiente, impegno per qualità e sicurezza, correttezza nei rapporti con fornitori e altri interlocutori.

La governance è inoltre supportata da incontri periodici del Board e da riunioni di coordinamento, che permettono di monitorare l'andamento delle attività, affrontare tempestivamente criticità e assumere decisioni strategiche di prevenzione o rimedio. Nel loro insieme, Modello 231, Codice Etico e funzionamento degli organi di governo costituiscono l'ossatura di un sistema gestionale responsabile, orientato a una crescita equilibrata e duratura, attenta tanto ai risultati economici quanto agli impatti sociali e ambientali.

Strumenti ESG per il monitoraggio

Per Latteria Sociale Mantova, il monitoraggio dei temi ESG si basa su tre strumenti principali e complementari: il Bilancio di Sostenibilità, il rating EcoVadis e l'analisi di carbon footprint. Considerati nel loro insieme, questi strumenti consentono di raccogliere dati, verificare l'efficacia delle azioni intraprese, individuare criticità e orientare in modo più consapevole le strategie di miglioramento dell'organizzazione.

Il **Bilancio di Sostenibilità** rappresenta il principale collettore delle attività svolte dall'organizzazione in ambito ambientale, sociale e di governance. Non costituisce soltanto uno strumento di rendicontazione, ma anche un mezzo di promozione, coinvolgimento e dialogo con soci, clienti, collaboratori e tutti gli altri stakeholder, utile a dare evidenza ai risultati raggiunti e ai progressi compiuti nel tempo. Proprio per questa funzione di sintesi, tracciamento e comunicazione, il Bilancio è considerato uno strumento essenziale per integrare sempre più questi temi all'interno dell'organizzazione e renderli parte stabile dei processi decisionali e gestionali.

Il **rating EcoVadis** costituisce invece uno strumento di valutazione esterna della solidità del sistema di gestione ESG della Latteria. Attraverso una metodologia standardizzata e basata su evidenze documentali, EcoVadis consente di misurare il livello di maturità dell'organizzazione su temi rilevanti per il mercato e per la supply chain, offrendo un riferimento riconosciuto da clienti, operatori della grande distribuzione e private label nei processi di qualifica e monitoraggio dei fornitori. Il rating rappresenta quindi sia uno strumento di valutazione e miglioramento, sia un indicatore sintetico della propria affidabilità nei confronti degli stakeholder business.

L'analisi di **Carbon Footprint** completa il sistema di monitoraggio, fornendo una base quantitativa per misurare le emissioni climateranti generate direttamente e indirettamente dall'organizzazione. Nel caso della Latteria, questo strumento è particolarmente rilevante perché permette di analizzare sia le emissioni derivanti dalle attività aziendali sia quelle riconducibili alla filiera, incluse quelle indotte a monte e a valle, così da individuare le aree più critiche e definire strategie di riduzione mirate.

La carbon footprint non svolge quindi una funzione puramente descrittiva, ma supporta l'identificazione delle priorità di intervento, il monitoraggio dell'efficacia delle azioni intraprese e la definizione di obiettivi progressivi di riduzione delle emissioni.

Rating EcoVadis

EcoVadis è una piattaforma internazionale di valutazione ESG che analizza la qualità del sistema di gestione di un'organizzazione sulla base di documenti, policy, azioni e risultati misurabili.

La metodologia si articola su quattro pilastri: Ambiente, che considera temi come energia, emissioni, acqua, rifiuti e uso delle risorse; Lavoro e Diritti Umani, che valuta condizioni di lavoro, salute e sicurezza, formazione, diversità e tutela dei diritti; Etica, che include aspetti quali anticorruzione, conformità normativa e protezione dei dati; Acquisti Responsabili, che analizza il modo in cui i criteri ESG vengono integrati nella selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori.

Il punteggio EcoVadis si esprime su una scala da 0 a 100 e riflette la qualità e la robustezza del sistema di gestione al momento della valutazione. Alle aziende che soddisfano determinati requisiti minimi per ciascuno dei quattro pilastri possono essere assegnate medaglie, definite su base percentilica rispetto a tutte le aziende valutate nei 12 mesi precedenti a livello globale: Platinum per il top 1%, Gold per il top 5%, Silver per il top 15% e Bronze per il top 35%.

La medaglia, quindi, non indica solo un buon punteggio assoluto, ma anche il posizionamento relativo dell'azienda rispetto al panel complessivo delle organizzazioni valutate.

Performance e risultati economici

L'esercizio 2025 si è chiuso con un risultato positivo, seppur leggermente inferiore rispetto all'anno precedente. La crescita del valore della produzione è stata sostenuta soprattutto dall'aumento dei ricavi legati alla vendita del Grana Padano, favorito dal rialzo dei listini nella prima parte dell'anno e da una sostanziale tenuta dei volumi commercializzati. Si è inoltre consolidata la presenza sui mercati esteri, che continuano a rappresentare una componente centrale del fatturato aziendale.

Sul fronte dei costi, si è registrato un incremento della spesa per i conferimenti di latte e per l'acquisto di materie prime e merci, in linea con l'andamento generale del mercato. Al tempo stesso, la gestione finanziaria ha beneficiato della riduzione del costo del denaro e della riorganizzazione dell'indebitamento bancario, attraverso la rinegoziazione dei finanziamenti esistenti. Nonostante l'aumento degli ammortamenti e dei costi per servizi, la gestione operativa ha mantenuto un equilibrio positivo.

Dal punto di vista patrimoniale, la struttura aziendale è rimasta sostanzialmente stabile. Il patrimonio netto si è ulteriormente rafforzato grazie ai nuovi conferimenti dei soci, mentre l'indebitamento complessivo ha mostrato una lieve riduzione, accompagnata da un sensibile calo dei debiti bancari a medio-lungo termine conseguente alle operazioni di rifinanziamento.

Nel complesso, il 2025 è stato un anno caratterizzato da risultati soddisfacenti e da una buona solidità economico-finanziaria. Tuttavia, il progressivo riequilibrio dei prezzi del Grana Padano registrato nella parte finale dell'anno suggerisce prudenza e attenzione nelle prospettive per il 2026.

Performance Economiche - Fatturato annuo consolidato [M€]



Anno	2023	2024	2025
Totale complessivo	204.897.576	233.431.340	259.354.066

Innovazione e automazione di processo

Nel corso del 2025, Latteria Sociale Mantova ha proseguito il proprio piano di investimenti volto a innovare e automatizzare i processi produttivi, con l'obiettivo di migliorare efficienza, sostenibilità, sicurezza e qualità del lavoro in tutti gli stabilimenti del gruppo. Gli interventi hanno riguardato principalmente l'ammodernamento degli impianti, l'installazione di sistemi fotovoltaici, il potenziamento delle infrastrutture

produttive e il miglioramento del monitoraggio energetico, beneficiando anche degli incentivi previsti dai programmi Industria 4.0 e Transizione 5.0. Gli investimenti proseguiranno anche nei prossimi anni con l'obiettivo di ampliare la capacità produttiva e sostenere la crescita dei conferimenti di latte da parte dei soci, consolidando ulteriormente la competitività e l'efficienza del gruppo.

Latteria Sociale Mantova per la Value Chain

Latteria Sociale Mantova opera all'interno di una catena del valore cooperativa e integrata, che parte dagli allevatori soci conferenti latte e arriva alla produzione e commercializzazione del Grana Padano DOP. Questo modello di filiera si basa su controllo diretto delle fasi critiche, tracciabilità dei conferimenti e valorizzazione del legame con il territorio mantovano.

☆ Upstream

A monte della catena del valore vi sono gli allevatori soci, che rappresentano i fornitori primari di latte crudo. La Latteria ritira quotidianamente i conferimenti, garantendo ai soci uno sbocco stabile e continuativo e assicurandosi, al contempo, l'accesso a una materia prima omogenea, tracciabile e allineata agli standard qualitativi richiesti per la produzione di Grana Padano DOP. A questi input principali si affiancano ingredienti come caglio, sale, lisozima, e materiali tecnici di confezionamento e ausiliari di processo.

⌘ Trasformazione

La fase di trasformazione è centrale nella catena del valore: il latte viene lavorato negli stabilimenti del Gruppo secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela del Grana Padano, di cui la Latteria Sociale Mantova è parte, e in conformità agli altri standard certificativi adottati.

📦 Downstream

A valle, la catena del valore si articola attraverso diversi canali commerciali e soggetti specializzati del Gruppo, che gestiscono la stagionatura, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti sui mercati nazionali e internazionali. Accanto al core business del Grana Padano DOP, il Gruppo valorizza in modo strutturato i flussi accessori della lavorazione (come siero e panna), indirizzandoli verso filiere dedicate. Questo consente di ottimizzare l'uso delle risorse, ridurre gli sprechi e rafforzare l'equilibrio economico complessivo del ciclo produttivo.



03 / / Strategie di sostenibilità

Stakeholder engagement e analisi di doppia materialità

Nel 2025 è stata aggiornata l'analisi di doppia materialità, riallineando i temi materiali alla struttura dei sub-topic previsti dal VSME Standard e dagli ESRS di riferimento, senza modifiche sostanziali alle priorità strategiche o al posizionamento nella matrice. L'aggiornamento è stato effettuato per garantire maggiore coerenza metodologica, comparabilità nel tempo e allineamento al quadro normativo europeo in materia di reporting di sostenibilità.

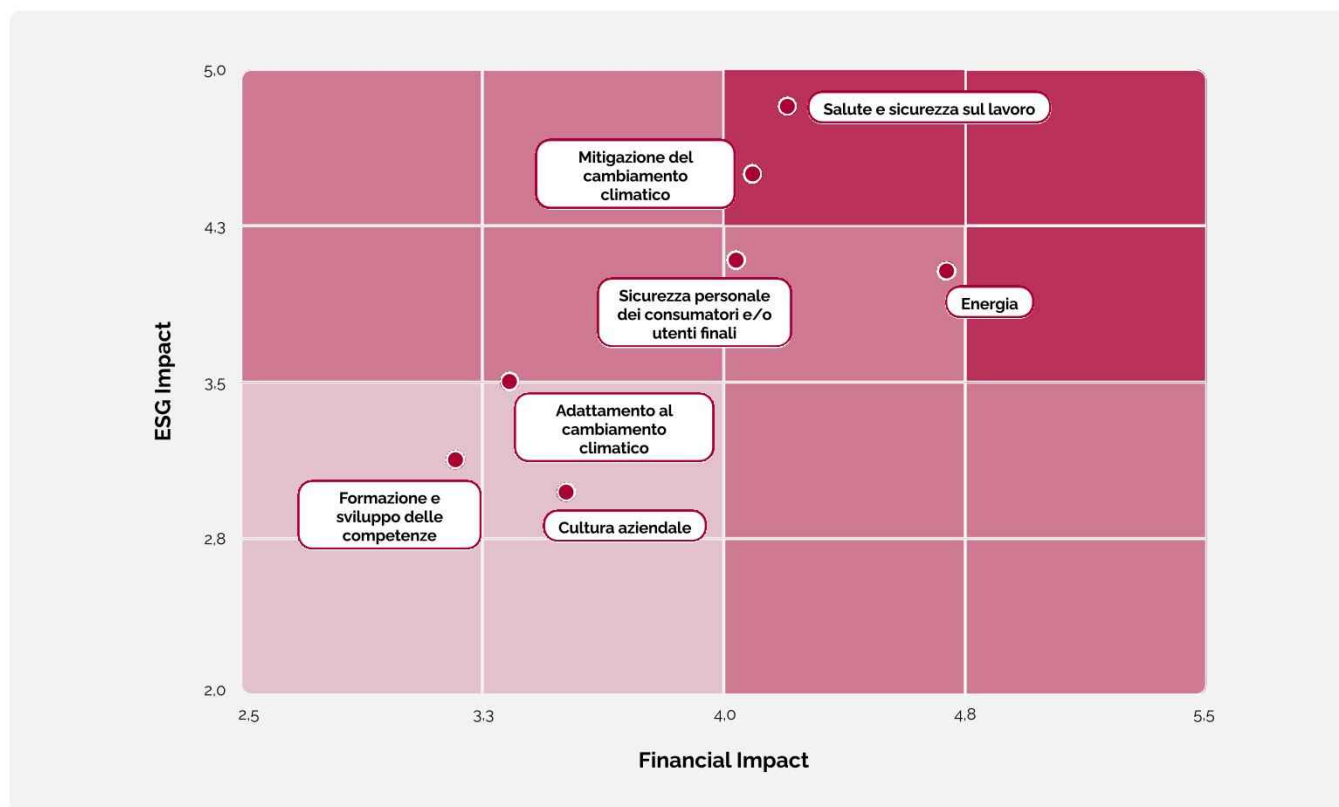
Il riesame ha tenuto conto della pubblicazione da parte di EFRAG del Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed SMEs (VSME) del 17 dicembre 2024 e dell'aggiornamento dei draft semplificati degli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), pubblicati da EFRAG il 3 dicembre 2025. L'analisi è stata sviluppata attraverso quattro fasi:

- ✓ Analisi del contesto aziendale e della catena del valore, con mappatura delle attività, dei processi produttivi, delle relazioni commerciali e dei mercati, al fine di individuare impatti ambientali, sociali e di governance attuali e potenziali.
- ✓ Coinvolgimento degli stakeholder interni, tramite interviste alla Direzione e ai responsabili delle principali funzioni aziendali e confronti tecnici con dipendenti, fornitori e interlocutori istituzionali.
- ✓ Valutazione della materialità d'impatto, considerando gli effetti delle attività aziendali su ambiente, persone e società lungo la catena del valore, in coerenza con i criteri previsti dall'ESRS 1.
- ✓ Valutazione della materialità finanziaria, analizzando rischi e opportunità ESG in grado di influenzare performance economiche, creazione di valore, esposizione normativa e reputazione aziendale.

L'incrocio tra materialità d'impatto (asse X) e materialità finanziaria (asse Y) ha portato alla definizione della matrice di doppia materialità. I temi collocati nella parte superiore destra rappresentano le priorità strategiche per la gestione e la rendicontazione di sostenibilità.

La matrice di doppia materialità

La matrice di doppia materialità rappresenta i temi rilevanti determinati da Latteria Sociale Mantova e dai suoi Stakeholder, a seguito di un'analisi globale di identificazione degli impatti, positivi e negativi, rispetto al settore di appartenenza. In questo senso la doppia rilevanza si determina in riferimento agli impatti di sostenibilità e ai rischi ed opportunità di carattere finanziario.



Tema Materiale	Principali rischi (ESG e finanziari)	Principali opportunità (ESG e finanziarie)	Strategia
Mitigazione del cambiamento climatico	Contributo dell'impresa all'aumento delle emissioni di gas a effetto serra, esposizione a politiche di carbon pricing, rischio di stranded assets, perdita di accesso a capitali sostenibili e impatti reputazionali in caso di ritardi nella transizione.	Riduzione dell'impronta climatica tramite programmi di decarbonizzazione, miglioramento dell'efficienza, accesso a finanziamenti verdi, vantaggi competitivi e rafforzamento della reputazione.	Definizione di obiettivi di riduzione delle emissioni (Scope 1, 2 e 3), investimenti in tecnologie low-carbon, monitoraggio e rendicontazione delle emissioni e integrazione del rischio climatico nella strategia d'impresa.
Adattamento al cambiamento climatico	Esposizione a eventi fisici acuti e cronici (alluvioni, ondate di calore, siccità), danni ad asset, interruzioni operative e aumento dei costi di ripristino, con possibili ripercussioni sulla catena del valore.	Miglioramento della resilienza operativa, continuità dell'erogazione dei servizi, riduzione dei danni e capacità di recupero più rapida, protezione del valore degli asset.	Valutazione dei rischi climatici fisici, integrazione di misure di adattamento nella gestione degli asset e nella continuità operativa, pianificazione di misure di resilienza e aggiornamento periodico dei piani.
Energia	Dipendenza da fonti fossili, volatilità dei prezzi energetici, rischio regolatorio e aumento delle emissioni associate al consumo energetico.	Adozione di fonti rinnovabili, efficienza energetica, riduzione dei costi a medio-lungo termine, accesso a incentivi e minore esposizione a volatilità di mercato.	Adozione di un piano di transizione energetica con misure per aumentare la quota di energia rinnovabile, migliorare l'efficienza e monitorare i consumi e le emissioni correlate.
Formazione e sviluppo delle competenze	Obsolescenza delle competenze, difficoltà nel reperire figure critiche, aumento del turnover e ridotta capacità di adattamento ai cambiamenti tecnologici e di mercato.	Miglioramento del capitale umano, incremento della produttività, maggiore capacità di innovazione e resilienza organizzativa.	Implementazione di piani di formazione personalizzati, mappatura delle competenze e piani di retention per ruoli critici.
Sicurezza personale dei consumatori e/o utenti finali	Rischi per salute e sicurezza dei clienti/utenti, non conformità normativa, richiami prodotti, contenziosi e danni reputazionali.	Rafforzamento della fiducia del cliente, riduzione dei reclami, miglioramento della qualità e conformità, e consolidamento delle relazioni con le autorità.	Rafforzamento dei controlli qualità, testing dei prodotti/servizi, procedure di conformità normativa e gestione efficiente dei reclami e dei richiami.
Salute e sicurezza dei lavoratori	Infortuni, malattie professionali, non conformità normativa, contenziosi, sanzioni e impatti sulla produttività derivanti da carenze nelle misure di prevenzione.	Miglioramento del benessere sul lavoro, riduzione dei costi indiretti, maggiore engagement e continuità operativa.	Potenziamento del sistema di gestione sulla salute e sicurezza, formazione non cogente aggiuntiva, manutenzione preventiva e monitoraggio degli indicatori H&S.
Cultura aziendale (anticorruzione, whistleblowing, benessere animale)	Condotte non etiche, frodi, violazioni antitrust, contenziosi, sanzioni, perdita di fiducia e danni reputazionali.	Rafforzamento della governance, accesso a capitali sostenibili, miglioramento della reputazione e attrazione di talenti e investitori.	Adozione di policy di compliance e anticorruzione, sistemi di whistleblowing, programmi di formazione etica e monitoraggio continuo delle pratiche organizzative.

Politiche, pratiche ed obiettivi

Le dimensioni ambientali, sociali e di governance costituiscono un perimetro di rischio e di performance ormai strutturalmente integrato nel modello di business della nostra Organizzazione.

La definizione di politiche, obiettivi e strategie tiene conto sia dei driver regolatori e di mercato, sia delle vulnerabilità operative e finanziarie connesse alla filiera lattiero-casearia, con l'obiettivo di preservare continuità operativa, competitività e accesso ai mercati più esigenti in termini di requisiti ESG.

Le politiche aziendali sono formalizzate in una Politica Integrata che aggrega gli indirizzi in materia ambientale, sociale, benessere animale, approvvigionamento responsabile, qualità e sicurezza alimentare.

Tale documento traduce in criteri operativi i principi cooperativi e le esigenze della filiera, orientando la definizione dei piani industriali, dei programmi di investimento e delle priorità di miglioramento.



Tema Materiale	Politiche	Azioni in corso	Obiettivi
Mitigazione del cambiamento climatico	Politica integrata – Pubblicata Progressiva riduzione dell'impronta carbonica dell'organizzazione.	Analisi di carbon footprint a livello organizzativo. Mappatura delle emissioni lungo la filiera, con attenzione alle emissioni Scope 3 connesse all'approvvigionamento del latte e ai processi produttivi. Avvio di percorsi di adeguamento tecnologico e gestionale per la riduzione delle emissioni dirette e indirette.	Definizione di target quantitativi di riduzione delle emissioni climalteranti. Progressivo allineamento a traiettorie di decarbonizzazione coerenti con le aspettative normative e commerciali. Rafforzamento del posizionamento ESG nei confronti di clienti, private label e grande distribuzione.
Adattamento al cambiamento climatico	Politica integrata – Pubblicata Analisi dei rischi connessi alla disponibilità di materie prime agricole, alla stabilità dei conferimenti e alla continuità produttiva in scenari climatici avversi.	Valutazione dei rischi fisici connessi all'aumento delle temperature, all'irregolarità delle precipitazioni e alla maggiore frequenza di eventi estremi. Monitoraggio degli impatti su disponibilità di acqua e foraggi, benessere animale, qualità del latte e stabilità dei conferimenti. Analisi degli impatti potenziali su costi, margini e continuità operativa.	Riduzione del profilo di rischio fisico e di transizione legato al cambiamento climatico. Implementazione di misure di resilienza per garantire la continuità produttiva e la stabilità degli approvvigionamenti anche in scenari climatici avversi.
Energia	Politica integrata – Pubblicata Transizione verso fonti rinnovabili con riduzione del fabbisogno energetico e della dipendenza da fonti fossili.	Monitoraggio dei consumi energetici nei processi produttivi. Installazione e messa in funzione di impianti fotovoltaici su tutti i siti aziendali per incrementare l'autoproduzione da fonti rinnovabili. Identificazione di interventi di efficientamento energetico negli impianti e nei processi.	Riduzione del fabbisogno energetico complessivo. Incremento della quota di energia autoprodotta da fonti rinnovabili. Riduzione della volatilità dei costi energetici e dell'esposizione ai rischi di mercato.
Formazione e sviluppo delle competenze	Politica integrata – Pubblicata Sviluppare e garantire adeguatezza del capitale umano aziendale rafforzandone le competenze tecniche e trasversali.	Pianificazione e realizzazione di percorsi formativi per il personale, con focus su competenze tecniche, normative e di sostenibilità. Mappatura dei fabbisogni formativi e identificazione delle figure chiave. Supporto alla crescita professionale attraverso programmi strutturati.	Allineamento continuo delle competenze interne ai fabbisogni aziendali e alle evoluzioni normative e di mercato. Rafforzamento del capitale umano come leva strategica per la competitività e la sostenibilità organizzativa.
Sicurezza personale dei consumatori e/o utenti finali	Politica integrata – Pubblicata Tutela della salute e della sicurezza dei consumatori.	Miglioramento continuo dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare (es. BRC, IFS). Monitoraggio della conformità dei prodotti ai requisiti di etichettatura e tracciabilità.	Rafforzare la fiducia dei consumatori attraverso la qualità e la tracciabilità dei prodotti. Ridurre il rischio di non conformità, richiami e contenziosi.
Salute e sicurezza dei lavoratori	Politica integrata – Pubblicata Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Formazione non cogente aggiuntiva del personale su rischi specifici e procedure di sicurezza. Manutenzione preventiva di impianti e attrezzature. Monitoraggio degli indicatori H&S.	Riduzione degli infortuni e delle malattie professionali. Rafforzamento della cultura della sicurezza e del benessere organizzativo.
Cultura aziendale (anticorruzione, whistleblowing, benessere animale)	Politica integrata – Pubblicata Prevenzione di pratiche corruttive e tutela dei soggetti che segnalano condotte illecite. Attenzione al benessere animale.	Adozione di codici di condotta e procedure interne per la prevenzione della corruzione e la gestione delle segnalazioni. Sensibilizzazione e formazione del personale su etica aziendale, anticorruzione e tutela dei whistleblower. Monitoraggio delle pratiche di allevamento in ottica di benessere animale.	Mantenimento di elevati standard di integrità e governance. Rafforzamento della fiducia di stakeholder, clienti e partner commerciali. Miglioramento continuo delle pratiche di benessere animale lungo la filiera di approvvigionamento del latte.

04 /

/ I prodotti ed i
servizi di Latteria
Sociale Mantova

Materie prime e materiali rilevanti

In Latteria Sociale Mantova crediamo sia fondamentale utilizzare materie prime rispettose delle persone e dell'ambiente. Poniamo quindi molta attenzione alle materie prime utilizzate per garantire un prodotto finale eccellente e soprattutto sostenibile. Di seguito, presentiamo le materie prime e i materiali che la Latteria gestisce e utilizza nel proprio processo produttivo:

Il **latte** rappresenta la materia prima principale ed è conferito quotidianamente dai soci allevatori della cooperativa. Viene utilizzato esclusivamente latte crudo vaccino, raccolto da non più di due mungiture al giorno, parzialmente decremato per affioramento naturale. Si tratta di un ingrediente a km zero tracciato secondo un sistema integrato che garantisce trasparenza e qualità.

Il **caglio** animale è utilizzato nella fase di coagulazione per trasformare il latte in cagliata. Si tratta di un ingrediente tradizionale, impiegato in quantità molto ridotte rispetto al volume di latte, ma fondamentale per avviare il processo di caseificazione.

Utilizzato nella fase di salatura in salamoia, il **sale** è essenziale per la conservazione, la struttura e il gusto del formaggio. Viene acquistato in forma granulare o in sacchi per l'allestimento delle vasche saline.

Il **lisozima** è un enzima di origine naturale (estratto dall'albumina d'uovo) utilizzato nella fase di coagulazione per inibire lo sviluppo di Clostridi e prevenire fermentazioni anomale durante la stagionatura. È impiegato in quantità minime, ma rappresenta una materia prima funzionale alla sicurezza microbiologica del prodotto.

Gli **imballi plastici** utilizzati svolgono un ruolo importante nella protezione e conservazione dei prodotti lungo tutte le fasi della logistica. Le bobine per sacchetti sottovuoto rappresentano il materiale principale per il confezionamento primario dei formaggi: assicurano un'elevata barriera protettiva contro umidità e ossigeno, prolungando la shelf life del prodotto.

Il film plastico viene invece impiegato nel confezionamento multipack o secondario, permettendo di raggruppare più unità di prodotto in un'unica soluzione logistica, pratica e maneggevole. A supporto della stabilità dei carichi durante la movimentazione, la rete fascia pallet consente il fissaggio e la sicurezza dei pallet nelle fasi di trasporto e stoccaggio. Tutti questi materiali, pur essendo di origine non rinnovabile, sono scelti per la loro efficienza funzionale, compatibilità alimentare e resistenza meccanica.

I **materiali cartacei** sono impiegati prevalentemente nelle fasi di imballaggio secondario e di logistica interna, contribuendo alla protezione del prodotto e all'efficienza del trasporto. Il cartone per confezioni viene utilizzato per contenere le unità di vendita in imballi esterni che possono essere personalizzati con marchi, loghi e informazioni logistiche, garantendo tracciabilità e riconoscibilità sul punto vendita. Le interfalde in cartone svolgono invece la funzione di separatori tra i diversi strati di confezioni all'interno dei pallet, assicurando stabilità, protezione dagli urti e una migliore distribuzione del peso.



Il processo produttivo

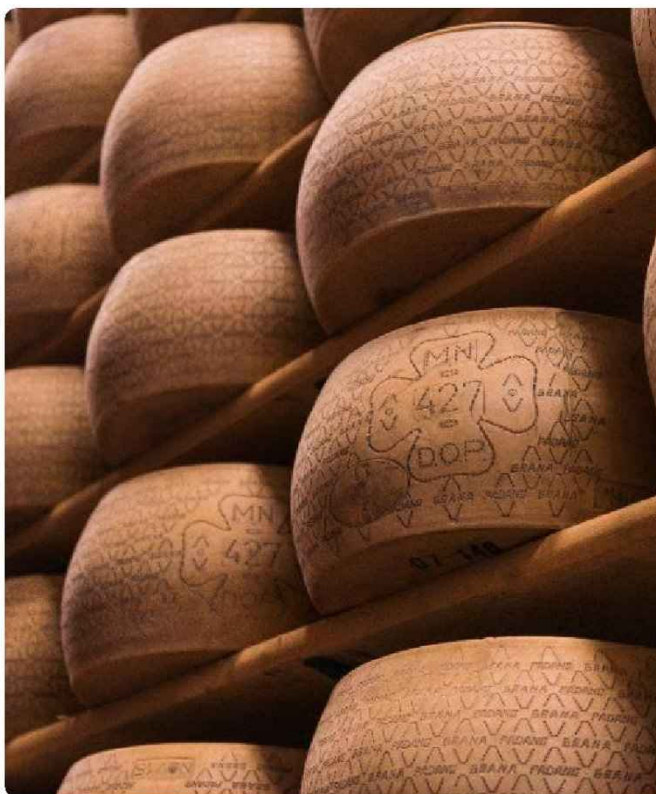
Le materie prime e i materiali appena descritti fungono da input nel processo produttivo del Grana Padano, il quale viene sintetizzato di seguito.

Il latte crudo, proveniente dai Soci conferenti e ottenuto da non più di due mungiture al giorno, viene lavorato immediatamente e parzialmente decremato tramite affioramento naturale. Ogni fase del processo, così come la produzione del latte e la zona di origine, sono regolati dal disciplinare del Consorzio di Tutela del Grana Padano. Il latte decremato viene poi trasferito all'interno di caldaie di rame, a forma di campana rovesciata, con doppio fondo: quello interno in rame e quello esterno in acciaio. Tra i due strati scorre il vapore, che viene utilizzato per riscaldare e coagulare il latte durante il processo di caseificazione. In questa fase viene aggiunto il siero da innesto, proveniente dalle lavorazioni casearie del giorno precedente, che contiene batteri lattici utili per la formazione della cagliata. Contestualmente, al latte vengono aggiunti il lisozima, con funzione di prevenzione della fermentazione butirrica, e il caglio di origine animale, che avvia il processo di coagulazione.

La cagliata viene cotta a una temperatura di 56°C e lasciata riposare nel siero, durante il quale i granuli si aggregano, dando vita alla massa caseosa. Utilizzando una pala e uno "schiavino", la massa viene recuperata dal fondo della caldaia e tagliata in due parti uguali, dando origine alle due "forme gemelle".

Le due forme "gemelle", avvolte in un telo di lino chiamato "schiavino", vengono trasferite nel reparto di fasciatura. Ogni forma viene inserita in una fascera ben stretta e sottoposta a una leggera pressione con un disco per darle la giusta forma. Tra la fascera e il bordo laterale della forma, detto "scalzo", viene inserita un'altra fascia che riporta in rilievo i marchi di origine.

Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per la salatura della pasta per un periodo compreso tra i 14 e i 30 giorni, prima di essere trasferite nel locale di stufatura, o "camera calda", dove si asciugano per alcune ore. Successivamente, le forme vengono trasportate nei nostri magazzini di stagionatura. Qui, il calore e il fuoco lasciano il posto alla cura esperta del tempo: è il lento passare dei giorni e la manualità dei gesti che imprime su ogni forma i segni distintivi che la rendono unica.



Gli output del processo produttivo

I prodotti di Latteria Sociale Mantova rappresentano il risultato di un processo produttivo integrato, orientato alla valorizzazione completa del latte conferito dai soci e dei suoi derivati. La produzione principale è costituita dal **Grana Padano marchiato**, commercializzato in diverse stagionature: giovane, media stagionatura e riserva, e prevalentemente destinato alla grande distribuzione organizzata. Le forme che presentano caratteristiche non idonee alla marchiatura vengono invece destinate alla vendita come **formaggio duro** oppure utilizzate internamente per la produzione di formaggio grattugiato.

Accanto alla produzione casearia, la lavorazione genera ulteriori prodotti e sottoprodotti valorizzati attraverso specifici processi industriali. Il siero derivante dalla caseificazione viene filtrato e scremato per ottenere **panna da siero**, venduta al mercato B2B, e **siero magro**, successivamente concentrato tramite osmosi inversa e destinato all'industria mangimistica. Anche le panne ottenute per affioramento naturale del latte vengono pastorizzate e concentrate per la vendita a clienti del settore lattiero-caseario.

Completano gli output produttivi il **latte magro pastorizzato** destinato al mercato B2B e, in particolari situazioni di eccedenza produttiva, parte del **latte intero** conferito dai soci, che può essere ceduto direttamente sul mercato. In questo modo si persegue una logica di piena valorizzazione delle materie prime, riducendo gli sprechi e massimizzando l'efficienza complessiva.

Qualità e sicurezza dei prodotti

Latteria Sociale Mantova adotta un sistema strutturato di controllo della sicurezza alimentare lungo tutto il ciclo produttivo, dalla materia prima alla distribuzione, basato su valutazioni sistematiche dei rischi igienico-sanitari. Le attività includono l'applicazione del sistema **HACCP**, controlli microbiologici e chimico-fisici, verifica delle etichette e degli allergeni, oltre a procedure di tracciabilità e rintracciabilità dei lotti.

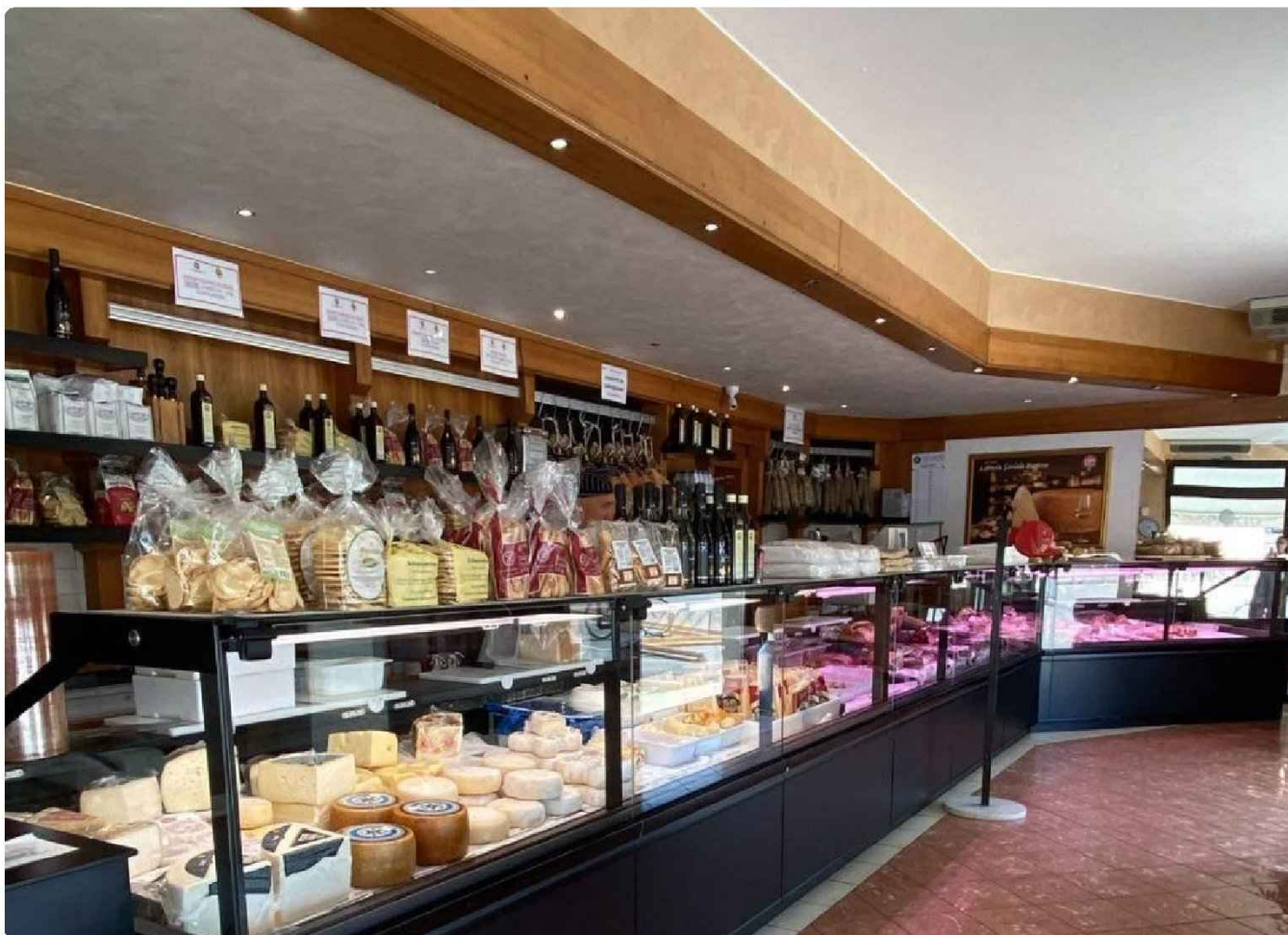
Il sistema è supportato da audit interni e verifiche di organismi esterni che assicurano la conformità alla normativa alimentare e al disciplinare del Grana Padano DOP. L'azienda adotta inoltre standard internazionali di qualità e sicurezza come **BRC** e **IFS**, a garanzia di elevati livelli di affidabilità e controllo.

A queste certificazioni si aggiungono anche quelle di prodotto **HALAL** e **KOSHER**, che attestano la conformità a specifici requisiti religiosi e culturali, ampliando l'accessibilità dei prodotti a diversi mercati e consumatori.

Lo Spaccio di Latteria Sociale Mantova

Il nostro spaccio rappresenta un'opportunità unica per i consumatori di acquistare direttamente i prodotti freschi e stagionati, garantendo la qualità e la freschezza tipiche della nostra produzione. Tra i prodotti di punta, il nostro Grana Padano DOP "riserva", disponibile in stagionatura 24 mesi, è il protagonista indiscusso. Oltre al Grana Padano viene proposta una selezione di prodotti tipici del territorio, tra cui salame mantovano, mostarde e altre specialità locali che arricchiscono l'offerta e celebrano la tradizione gastronomica della zona.

Questi prodotti sono il frutto di collaborazioni con altri produttori locali, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare i sapori autentici e genuini del territorio. Lo spaccio rappresenta quindi non solo un punto vendita, ma anche un'opportunità per scoprire e portare a casa i veri sapori della tradizione, accompagnati dalla garanzia della qualità e della provenienza dei nostri prodotti.



05 / / Responsabilità sociale

Le persone di Latteria Sociale Mantova

Latteria Sociale Mantova è un gruppo composto da persone unite da valori e passioni comuni. Il benessere e la soddisfazione delle nostre risorse umane sono elementi distintivi della nostra identità, permettendoci di offrire un ambiente sereno e stimolante. La responsabilità di un'impresa si misura nel rispetto verso le proprie persone, contribuendo così a creare valore per essa.

Negli ultimi anni il personale è aumentato significativamente a seguito delle recenti acquisizioni, che hanno contribuito a rafforzare ulteriormente la nostra struttura organizzativa. Attualmente, il 98% dei contratti stipulati con i nostri dipendenti risulta a tempo indeterminato, a testimonianza dell'impegno della Latteria nel garantire ai propri collaboratori sicurezza e stabilità economica. Investiamo costantemente nel benessere e nella crescita dei nostri collaboratori. Definire obiettivi chiari è fondamentale non solo per assicurare un ambiente di lavoro produttivo e armonioso, ma anche per affrontare le sfide impreviste e promuovere un approccio proattivo nella ricerca di soluzioni innovative. Le principali iniziative a sostegno del benessere e dello sviluppo delle nostre persone includono:

- ⊙ Buoni pasto elettronici secondo accordo integrativo di II° livello con valore nominale incrementato dal 2017 ad oggi ad 8 euro;
- ⊙ Smart-working di 2 giorni a settimana concesso con accordi individuali a lavoratori con figli minori;
- ⊙ Orario di lavoro flessibile in entrata, in uscita e durante la pausa pranzo per i lavoratori non soggetti a turni;

- Premio efficienza di 145 euro erogato mensilmente ai dipendenti, i quali scelgono se riceverlo in busta paga o sulla piattaforma di Welfare di Edenred;
- Premio qualità del lavoro di 250 euro erogato annualmente a tantum ai lavoratori meritevoli valutati in base al numero di provvedimenti disciplinari ricevuti.

Siamo convinti che queste iniziative possano aumentare il benessere dei dipendenti e stimolarne ulteriormente la motivazione.



Formazione e sviluppo del personale

Latteria Sociale Mantova pone un'attenzione particolare alla formazione continua dei propri dipendenti, riconoscendo l'importanza di un ambiente di lavoro sicuro, conforme agli standard di qualità, e orientato al miglioramento continuo.

In questo contesto, svolge regolarmente attività formative, con particolare focus sulla sicurezza sul lavoro, sulle normative alimentari e su tutte le esigenze derivanti dalle numerose certificazioni ottenute. Non si tratta solo di adempimenti obbligatori, ma di un vero e proprio strumento per garantire che ogni dipendente sia sempre consapevole del proprio ruolo e contribuisca a sviluppare una cultura aziendale orientata al miglioramento continuo, dove, attraverso una formazione mirata e costante, si acquisiscono le competenze necessarie per contribuire attivamente alla crescita dell'azienda.

Ore di formazione su Salute e Sicurezza - 2025

Distribuzione per stabilimento LSM - totale complessivo: 3.690 ore



Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori

La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori costituisce un elemento centrale nella strategia di sostenibilità di Latteria Sociale Mantova. L'azienda promuove un ambiente di lavoro sicuro, attento al benessere delle persone e orientato alla prevenzione dei rischi, attraverso l'adozione di procedure, strumenti e pratiche finalizzate alla protezione del personale.

In quest'ottica, è stato adottato un Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro conforme alla norma **UNI EN ISO 45001**, integrato con il sistema di gestione ambientale già presente. Tale approccio consente una gestione coordinata dei processi e dei rischi, favorendo il miglioramento continuo delle condizioni operative e dei livelli di sicurezza.

L'attività di prevenzione si basa su un costante processo di valutazione dei rischi, dal quale derivano interventi e piani di miglioramento volti a rafforzare le misure di tutela nei diversi ambiti aziendali. L'efficacia delle azioni adottate viene monitorata attraverso verifiche interne, audit periodici e analisi degli eventi infortunistici e dei quasi incidenti, strumenti fondamentali per individuare tempestivamente eventuali criticità.



Infortuni	2025
LSM Asola	1
LSM Bagnolo	2
LSM Marmirolo	1
LSM Porto Mantovano	4
LSM San Silvestro	1
Totale complessivo	9

Nota: Nessun decesso registrato. Nessuna malattia professionale confermata nel periodo.

La diffusione della cultura della sicurezza è inoltre sostenuta tramite attività formative e informative rivolte a tutto il personale, con il coinvolgimento delle diverse funzioni aziendali e dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza. Questo approccio partecipativo contribuisce a consolidare la consapevolezza e l'attenzione verso la prevenzione nella gestione quotidiana delle attività lavorative.

Certificazione UNI EN ISO 45001

La UNI EN ISO 45001 è lo standard internazionale per i sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro. Definisce requisiti e procedure finalizzati a prevenire infortuni e malattie professionali, migliorare le condizioni di lavoro e garantire il controllo sistematico dei rischi attraverso un processo di monitoraggio e miglioramento continuo

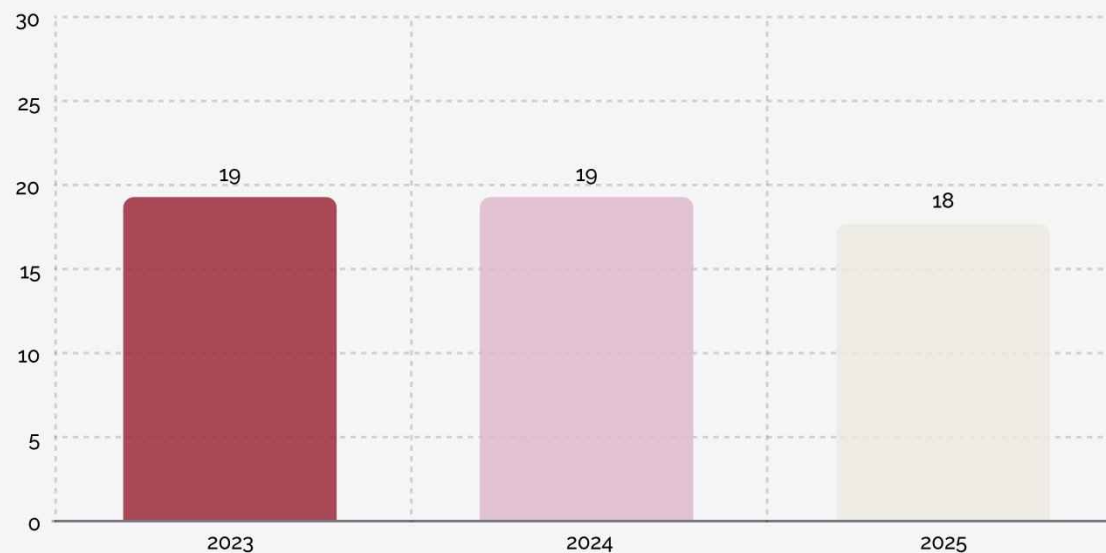
Diversità, pari opportunità e non discriminazione

Latteria Sociale Mantova promuove un ambiente di lavoro basato sul rispetto, sull'etica e sulla valorizzazione delle Persone, ritenendo la diversità una risorsa e un fattore chiave per lo sviluppo sostenibile. L'azienda si impegna a garantire pari opportunità di accesso, crescita e partecipazione per tutti i collaboratori, senza discriminazioni di genere, età, origine, orientamento o condizione personale.

I fattori sociali e culturali vengono attentamente analizzati e considerati nel contesto lavorativo, al fine di assicurare un ambiente sicuro, inclusivo e tutelante per tutte le persone coinvolte. Le politiche interne favoriscono la motivazione e il coinvolgimento del personale, incoraggiando il dialogo, la collaborazione e il senso di appartenenza. La formazione continua, la trasparenza nella comunicazione e la sensibilizzazione sui valori aziendali contribuiscono a costruire una cultura inclusiva e consapevole, in linea con gli obiettivi etici e sociali dell'organizzazione.

Donne nell'organizzazione

Andamento del valore aggregato di gruppo - numero di donne impiegate.



Nota: Dati 2023-2024 consolidati a livello di gruppo (rilevati nel sito di Porto Mantovano)

Sostegno allo sviluppo della comunità locale

Latteria Sociale Mantova crede nell'importanza di coltivare relazioni positive con il territorio in cui opera, consapevole che una forte connessione con la comunità è fondamentale per la crescita reciproca.

Costituisce un pilastro della filiera lattiero-casearia mantovana, accogliendo quotidianamente il latte conferito dalle aziende agricole socie, situate in larga parte nel territorio provinciale. Questo legame diretto con i produttori locali garantisce tracciabilità, qualità della materia prima e una valorizzazione equa del lavoro degli allevatori, contribuendo alla sostenibilità economica delle imprese agricole familiari e alla salvaguardia del patrimonio rurale mantovano.

Dal punto di vista occupazionale, vengono impiegati prevalentemente lavoratori residenti nel territorio, offrendo opportunità di lavoro qualificate, stabili e in linea con le esigenze produttive dell'azienda. L'attenzione al benessere e alla crescita professionale del personale, unita alla valorizzazione delle competenze locali, rappresenta un elemento distintivo del modello operativo aziendale, che restituisce valore alla comunità di appartenenza.

Latteria Sociale Mantova è anche socio fondatore dell'ITS Agroalimentare di Mantova, un Istituto Tecnico Superiore che opera per la preparazione di tecnici specializzati nel settore agroalimentare. Questo impegno dimostra la volontà dell'azienda di investire attivamente nella formazione dei giovani, contribuendo al rinnovamento delle competenze nel settore e facilitando il dialogo tra scuola e impresa, a beneficio del sistema produttivo locale.

Attraverso questi impegni non solo si contribuisce a rafforzare il legame con la comunità, ma anche a sostenere attività che promuovono valori positivi come l'inclusione, la solidarietà e il benessere collettivo.



06 / / Responsabilità ambientale

Responsabilità ambientale

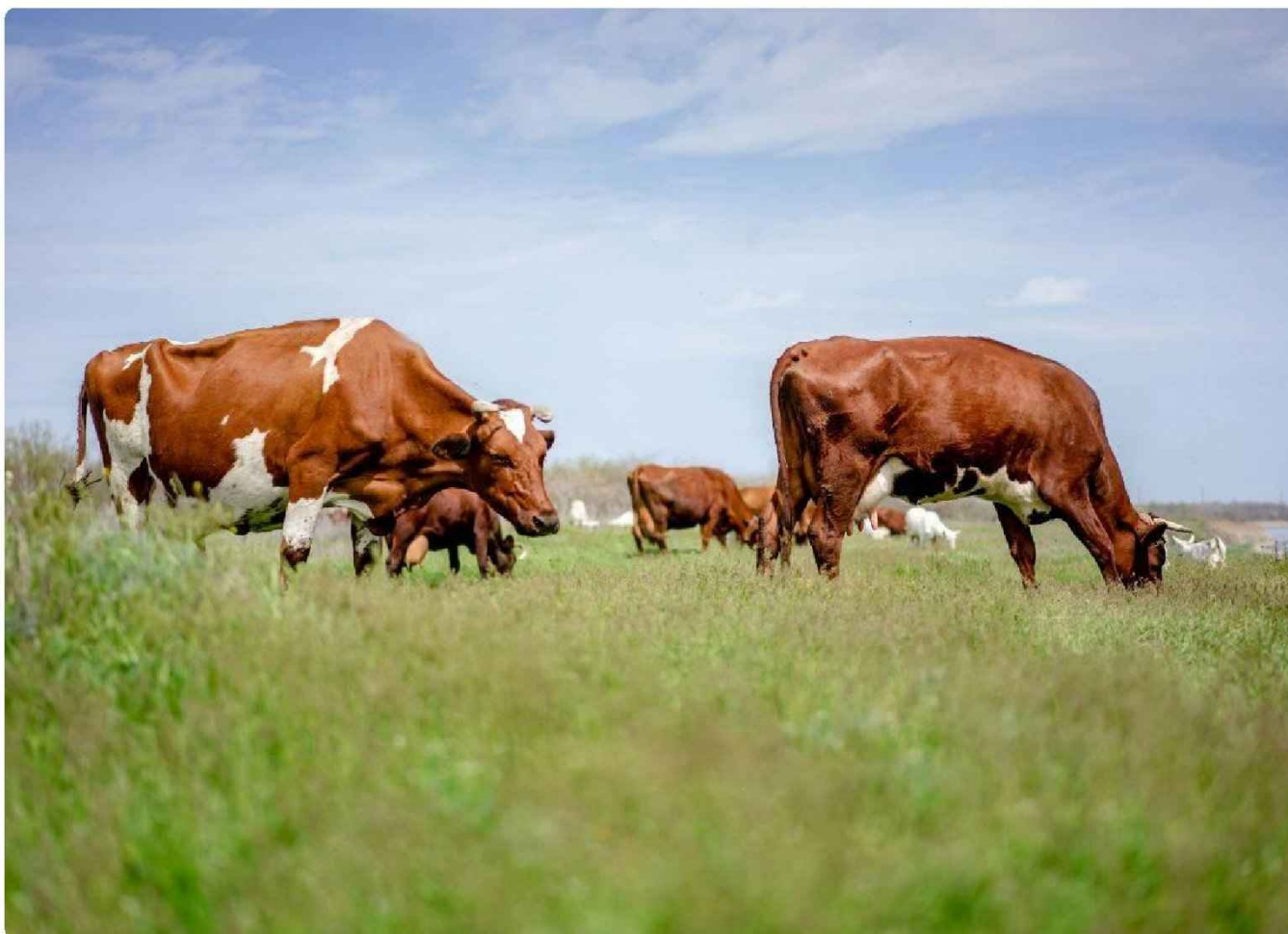
La tutela dell'ambiente rappresenta un elemento centrale per Latteria Sociale Mantova, che riconosce l'importanza di integrare la responsabilità ambientale all'interno delle proprie attività produttive e gestionali.

L'azienda è impegnata nello sviluppo di soluzioni orientate alla riduzione degli impatti ambientali, attraverso interventi finalizzati all'efficienza energetica, alla diminuzione delle emissioni, alla gestione responsabile delle risorse idriche e alla valorizzazione dei sottoprodotti e dei rifiuti derivanti dal processo produttivo.

Questo impegno si traduce anche nell'adozione di strumenti strutturati di gestione ambientale. Latteria Sociale Mantova ha infatti implementato un sistema conforme alla norma UNI EN ISO 14001 presso la sede legale di Porto Mantovano ed è attualmente impegnata nel percorso di certificazione del sito produttivo di Marmiolo, con l'obiettivo di consolidare un modello di miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali e rafforzare ulteriormente la sostenibilità delle attività aziendali.

Certificazione UNI EN ISO 14001

La UNI EN ISO 14001 è lo standard internazionale per i sistemi di gestione ambientale. Definisce requisiti e procedure per monitorare e ridurre gli impatti ambientali delle attività aziendali, promuovendo l'uso efficiente delle risorse, la conformità normativa e il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.



Gestione dell'energia

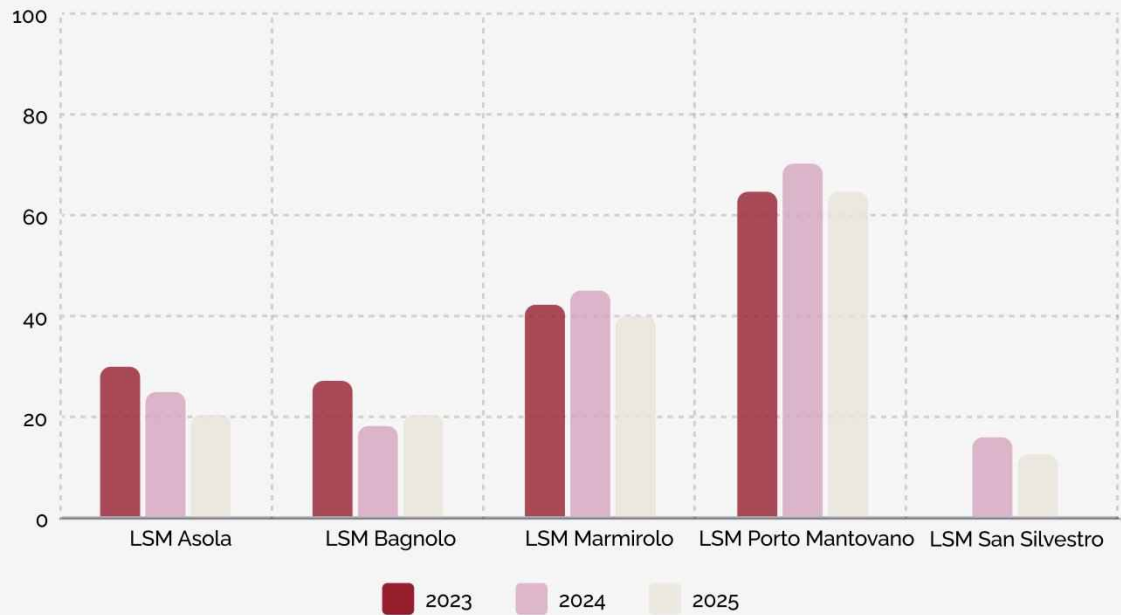
La natura dei processi produttivi svolti negli stabilimenti del Gruppo richiedono in modo continuo sia energia elettrica che energia termica per la lavorazione e la conservazione dei prodotti, determinando un fabbisogno energetico complessivo molto elevato. La gestione dell'energia rappresenta pertanto una delle leve strategiche più importanti per il controllo dei costi operativi e per la sostenibilità dell'intera organizzazione.

A tal fine, l'organizzazione si avvale di un mix energetico articolato che combina il prelievo di energia dalla rete pubblica con la produzione interna tramite sistemi di cogenerazione (CAR) e impianti fotovoltaici (FTV), distribuiti in modo differenziato tra i vari stabilimenti in funzione delle specifiche esigenze di ciascun sito.

Energia elettrica

L'energia elettrica è indispensabile per il funzionamento dei sistemi di refrigerazione e climatizzazione necessari per la conservazione dei prodotti, degli impianti di lavorazione, dei gruppi frigo, dei sistemi di illuminazione e di tutte le utilities di stabilimento. Nel 2025, i consumi di energia elettrica prelevata dalla rete variano sensibilmente da sito a sito, riflettendo le diverse dimensioni e intensità produttive. Il sito di Bagnolo San Vito è quello con il consumo più elevato, seguito da Porto Mantovano e Marmirolo, mentre i siti di Asola e San Silvestro presentano consumi inferiori.

Fabbisogno elettrico per stabilimento [MWh]



Elettricità [kWh]	2023	2024	2025
LSM Asola	2.556.542	2.202.331	2.042.052
LSM Bagnolo	2.342.006	1.897.218	1.982.800
LSM Marmirolo	4.338.064	4.378.509	4.241.872
LSM Porto Mantovano	6.728.419	6.909.463	6.686.538
LSM San Silvestro	-	507.332	589.464
Totale complessivo	15.965.031	15.894.853	15.542.726

Nota: Nel 2025 LSM Asola e LSM San Silvestro hanno avviato il consumo parziale da fonti rinnovabili.

Gestione dell'energia

Gas Naturale

Il gas naturale costituisce il principale vettore energetico per la produzione di calore nei processi produttivi. Nei siti dotati di cogeneratori, il gas naturale viene utilizzato anche come combustibile per la produzione combinata di energia elettrica e calore, massimizzando l'efficienza energetica complessiva dell'impianto.

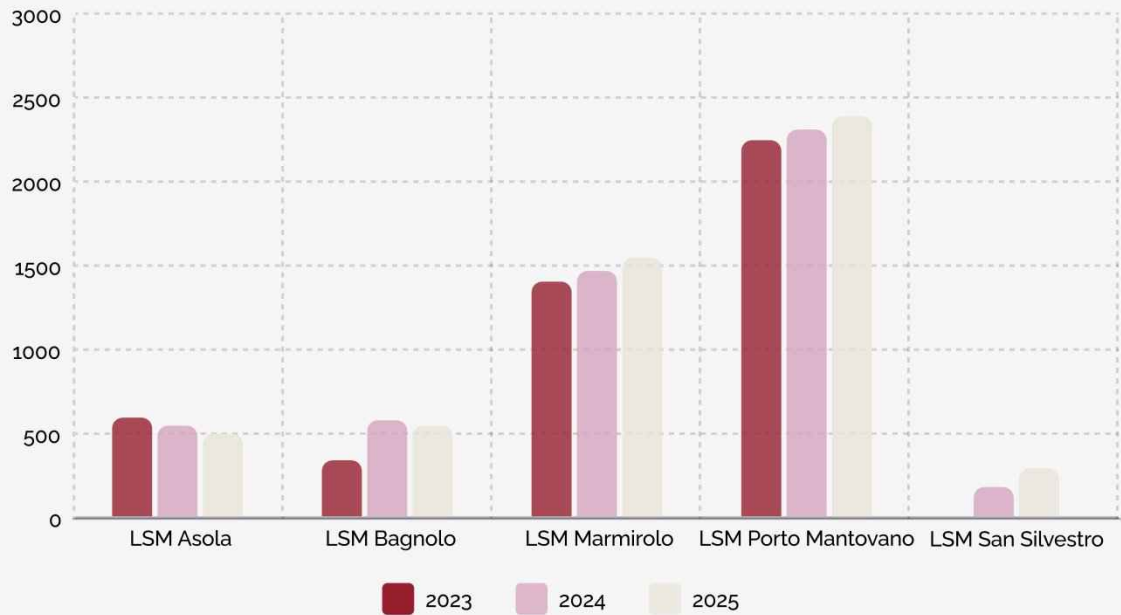
Il sito di Bagnolo San Vito, non allacciato alla rete di distribuzione del gas naturale, soddisfa il proprio fabbisogno termico attraverso il gas naturale liquefatto (GNL), approvvigionato tramite forniture periodiche.

Sistemi di Produzione Interna dell'Energia

Cogenerazione (CAR - Cogenerazione ad Alto Rendimento)

La cogenerazione rappresenta il sostegno della strategia energetica di Latteria Sociale Mantova nei siti di Porto Mantovano e Marmiolo. I sistemi CAR consentono di produrre simultaneamente energia elettrica e calore a partire dalla combustione di gas naturale, ottenendo rendimenti globali nettamente superiori rispetto alla generazione separata delle due forme di energia.

Consumo gas metano per stabilimento [Sm³]



Gas Metano [Sm³]	2023	2024	2025
LSM Asola	509.673	480.783	470.779
LSM Bagnolo	331.200	491.280	483.000
LSM Marmiolo	1.465.426	1.490.431	1.531.060
LSM Porto Mantovano	2.255.070	2.297.422	2.339.844
LSM San Silvestro	-	185.578	239.722
Totale complessivo	4.561.369	4.945.494	5.064.405

Nota: Consumo riferito esclusivamente alla produzione. Fattore di conversione indicativo: 1 Sm³ metano = 10 kWh termici.

Gestione dell'energia

Fotovoltaico (FTV)

Nei siti di Asola e San Silvestro, la produzione interna di energia elettrica avviene tramite impianti fotovoltaici, che consentono di ridurre i prelievi dalla rete e di beneficiare degli incentivi previsti dalla normativa vigente.

Ad Asola è presente un impianto fotovoltaico da circa 325 kWp che nel 2025 ha prodotto circa 240.000 kWh, di cui la maggior parte è stata autoconsumata. La produzione è stata più elevata nei mesi primaverili ed estivi e ha generato un beneficio economico complessivo di circa 94.500 €, tra incentivi e vendita dell'energia, contribuendo anche a una riduzione dei costi energetici rispetto a uno scenario senza impianto.

A San Silvestro è installato un impianto da 200 kWp che ha prodotto circa 40.000 kWh nel 2025. In questo caso la produzione ha coperto una quota limitata dei consumi dello stabilimento, con un beneficio economico di circa 6.000 €, mentre la maggior parte dell'energia continua a essere prelevata dalla rete.



Gestione dell'energia

Emissioni

Le attività produttive di Latteria Sociale Mantova generano diverse tipologie di emissioni, che vengono costantemente monitorate al fine di garantire il rispetto dei limiti normativi e il contenimento degli impatti ambientali. In particolare, presso i cinque stabilimenti del Gruppo sono oggetto di controllo gli inquinanti atmosferici derivanti dai principali punti emissivi, riconducibili soprattutto agli impianti termici e di produzione di energia, quali caldaie e generatori di vapore. Le emissioni monitorate includono monossido di carbonio (CO), ossidi di azoto (NOx), polveri e composti organici volatili totali (TVOC), prodotti prevalentemente dalla combustione e dal funzionamento delle macchine e degli impianti industriali.

Accanto a queste emissioni di tipo tradizionale, l'organizzazione ha sviluppato un'analisi specifica dedicata alle emissioni climalteranti. In particolare, per la CO₂ è stato realizzato il primo inventario di carbon footprint relativo all'esercizio 2024, che consente di quantificare in modo strutturato l'impronta carbonica complessiva dell'azienda lungo l'intera catena del valore.

Questo sistema integrato di monitoraggio permette di tenere sotto controllo sia le emissioni locali derivanti dagli impianti produttivi, sia l'impatto climatico complessivo associato alle attività aziendali, rappresentando la base per le future strategie di riduzione e miglioramento ambientale.

Carbon Footprint

La Carbon Footprint di organizzazione, secondo la UNI EN ISO 14064-1:2019, è la quantificazione e rendicontazione delle emissioni e rimozioni di gas a effetto serra (GHG) associate alle attività di un'organizzazione, espresse in tonnellate di CO₂ equivalente. Il perimetro di analisi include le emissioni dirette (Scope 1), le emissioni indirette da energia importata (Scope 2) e le altre emissioni indirette lungo la catena del valore (Scope 3).

L'inventario GHG

Nel 2024 Latteria Sociale Mantova ha realizzato il primo inventario completo della propria impronta carbonica, redatto secondo la norma UNI EN ISO 14064-1:2019 e riferito all'intera catena del valore. Si tratta di un passaggio fondamentale nel percorso di responsabilità ambientale della cooperativa: quantificare con precisione le emissioni climalteranti generate lungo tutta la filiera è il presupposto indispensabile per definire obiettivi di riduzione credibili e misurabili, e per comunicare in modo trasparente l'impegno climatico ai soci, ai clienti e agli stakeholder istituzionali.

L'inventario è stato costruito applicando un approccio di rendicontazione completo, che comprende le emissioni dirette degli stabilimenti (Scope 1), le emissioni indirette associate all'acquisto di energia elettrica (Scope 2) e l'intera gamma delle emissioni della catena del valore a monte e a valle degli impianti produttivi (Scope 3 upstream e downstream). Le emissioni complessive ammontano a 394.265 tCO₂e, concentrate prevalentemente nelle attività a monte della filiera, legate principalmente alla produzione del latte crudo da parte degli allevamenti dei soci conferenti.

Emissioni dirette degli stabilimenti

Scope 1

Le emissioni dirette degli stabilimenti ammontano a 11.566 tCO₂e, pari al 2,9% del totale. Esse derivano principalmente dall'utilizzo di gas naturale per i processi termici di caseificazione e stagionatura, cottura della cagliata, riscaldamento delle salamoie, produzione di vapore e in misura significativa dalle perdite di gas refrigeranti degli impianti frigoriferi presenti in tutti i siti produttivi. Quest'ultima fonte è particolarmente rilevante in termini di impatto climatico unitario, in quanto i gas fluorurati utilizzati negli impianti di refrigerazione hanno un potenziale di riscaldamento globale (GWP) molto superiore a quello della CO₂. Il monitoraggio e la riduzione delle perdite refrigeranti rappresentano pertanto una delle leve di intervento più efficaci a livello di stabilimento.

Gli investimenti in efficienza energetica realizzati nel biennio 2023 - 2025, tra cui il potenziamento del cogeneratore di Porto Mantovano, il trigeneratore di Marmirolo e l'installazione di impianti fotovoltaici in tutti i siti produttivi, contribuiranno a ridurre progressivamente queste emissioni dirette negli esercizi futuri.

Emissioni indirette da energia elettrica

Scope 2

Le emissioni da energia elettrica acquistata ammontano a 3.148 tCO₂e, una quota inferiore all'1% del totale. Questo dato riflette sia l'efficienza energetica progressivamente migliorata degli stabilimenti sia la presenza di impianti di cogenerazione e trigenerazione che riducono la dipendenza dalla rete elettrica esterna. Il completamento degli impianti fotovoltaici nei cinque siti produttivi, avvenuto nel corso del 2025, contribuirà a ridurre ulteriormente questa voce negli anni successivi, aumentando la quota di autoconsumo da fonti rinnovabili.

Gestione dell'energia

Emissioni indirette upstream

La catena di approvvigionamento

La parte nettamente predominante dell'impronta climatica è riconducibile alle emissioni upstream, pari a 359.547 tCO₂e e corrispondenti al 91,2% del totale. All'interno di questa categoria, i beni e servizi acquistati rappresentano da soli il 98,1% (352.887 tCO₂e), una voce che ingloba principalmente le emissioni generate dalla produzione del latte crudo conferito dai soci. Questo dato è una caratteristica strutturale di tutta la filiera lattiero-casearia, in cui le emissioni agricole a monte dominano il profilo climatico del prodotto finito.

Per il Grana Padano DOP, la cui produzione richiede circa 15 litri di latte per ogni chilogrammo di formaggio, il contributo degli allevamenti all'impronta carbonica del prodotto è inevitabilmente preponderante.

Le restanti voci upstream: forniture energetiche (2.911 tCO₂e), trasporto upstream (2.189 tCO₂e), beni capitali (1.470 tCO₂e) e rifiuti generati nelle operazioni (91 tCO₂e), rappresentano complessivamente meno del 2% delle emissioni upstream totali. Questo profilo evidenzia con chiarezza che il percorso di decarbonizzazione del Gruppo non può limitarsi all'efficientamento degli stabilimenti, ma deve necessariamente coinvolgere l'intera filiera.

Emissioni indirette downstream

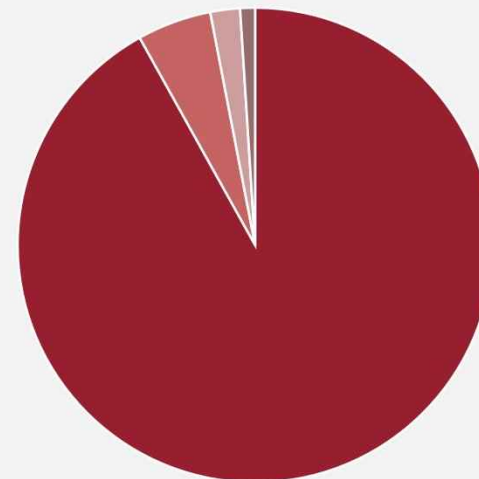
La distribuzione

Le emissioni downstream ammontano a 20.004 tCO₂e (5,1% del totale) e sono legate quasi esclusivamente alla logistica e alla distribuzione dei prodotti finiti verso i mercati nazionali ed esteri. Data la forte vocazione export, con oltre il 70% delle vendite destinate ai mercati internazionali, questa voce riflette l'intensità logistica necessaria a raggiungere clienti in oltre trenta paesi, con spedizioni via terra e via mare verso destinazioni europee ed extra-europee.

La concentrazione delle emissioni downstream sulle sedi di Porto Mantovano (17.019 tCO₂e) e Marmirolo (2.986 tCO₂e), che ospitano i principali reparti di confezionamento e grattugia, è coerente con il ruolo di questi stabilimenti come hub di spedizione verso i mercati esteri.

Distribuzione emissioni per categoria

Inventario GHG 2024 — 394.265 tCO₂e totali



91,2%

Upstream filiera

5,1%

Downstream distribuzione

2,9%

Scope 1 stabilimenti

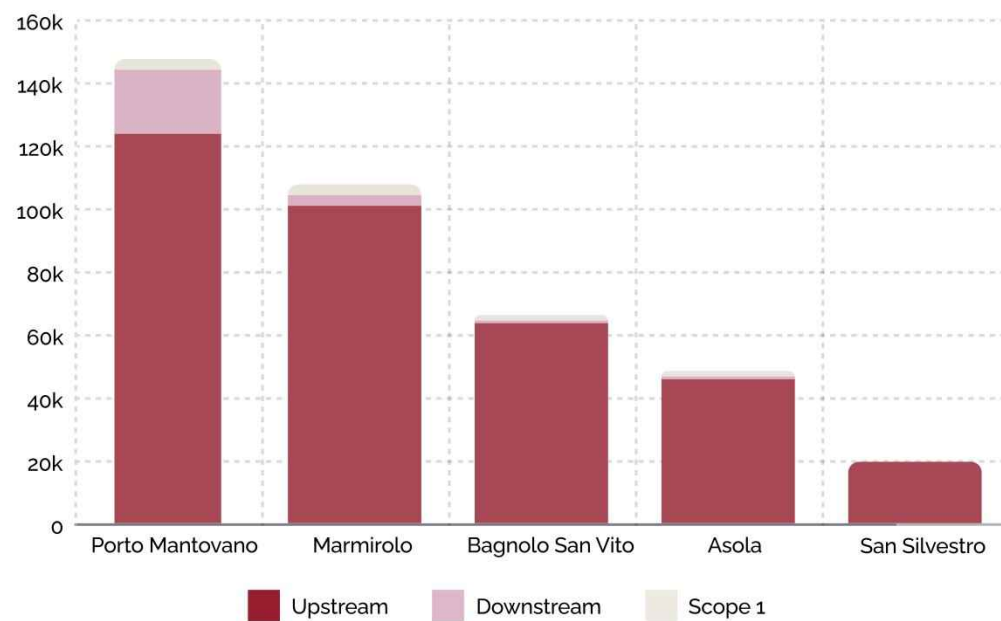
<1%

Scope 2 elettricità

Gestione dell'energia

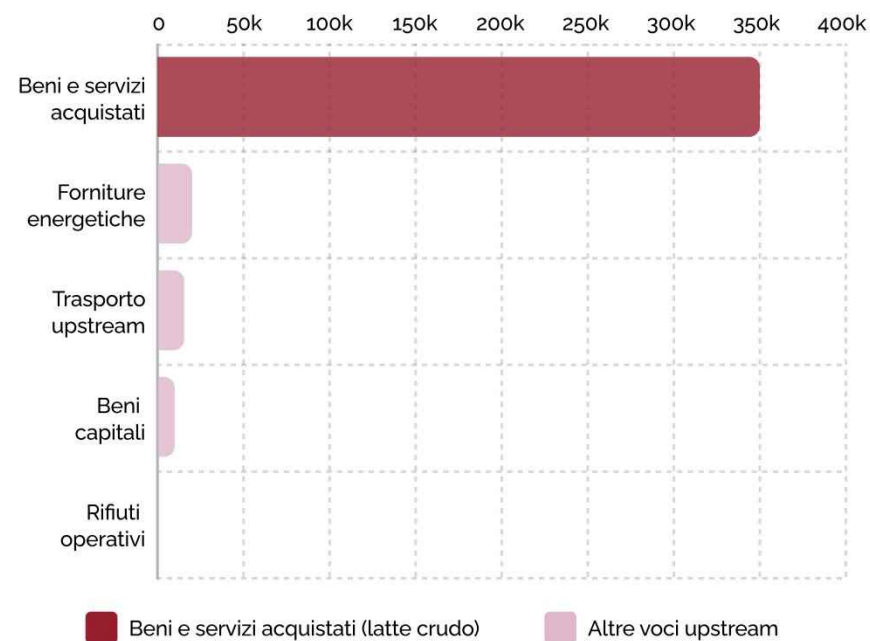
Emissioni per stabilimento

Composizione Scope 1, Scope 2, upstream e downstream — tCO₂e



Dettagli emissioni upstream

359.547 tCO₂e — composizione per voce



Gestione dell'energia

Analisi per stabilimento

L'analisi per stabilimento evidenzia profili emissivi differenziati, che riflettono le diverse dimensioni produttive, la specializzazione funzionale e le caratteristiche impiantistiche dei singoli siti. Porto Mantovano, sede principale e hub commerciale della cooperativa, concentra 149.710 tCO₂e, pari a circa il 38% del totale, anche per effetto delle emissioni downstream interamente attribuite a questo sito. Marmirolo contribuisce con 108.153 tCO₂e (27%), seguito da Bagnolo San Vito con 66.213 tCO₂e (17%), Asola con 49.259 tCO₂e (12%) e San Silvestro, sito acquisito nel 2024 e in fase di piena integrazione nel sistema produttivo del Gruppo, con 20.929 tCO₂e (5%).

Il confronto tra gli Scope 1 e 2 dei diversi stabilimenti offre indicazioni utili sulle opportunità di intervento a livello impiantistico. Marmirolo presenta lo Scope 2 più elevato in termini relativi, coerentemente con il profilo di consumo del trigeneratore e con le specifiche caratteristiche del sito; Bagnolo San Vito e Asola mostrano un rapporto Scope 2/Scope 1 più elevato rispetto alla media, indicando una maggiore dipendenza dall'energia elettrica acquistata, che il completamento degli impianti fotovoltaici contribuirà a ridurre.

Prospettive di decarbonizzazione

L'inventario GHG rappresenta il punto di partenza di un percorso strutturato di riduzione delle emissioni. Le principali direttrici di intervento identificate riguardano: l'ulteriore efficientamento energetico degli stabilimenti attraverso il completamento degli impianti fotovoltaici e l'ottimizzazione dei sistemi di cogenerazione; la riduzione delle perdite refrigeranti mediante manutenzione preventiva e graduale sostituzione dei gas a elevato GWP; il coinvolgimento progressivo degli allevamenti soci in programmi di miglioramento ambientale; e l'ottimizzazione della logistica distributiva verso i mercati esteri, anche attraverso la concentrazione dei flussi e la scelta di vettori a minore intensità carbonica.

Parallelamente, sono in via di definizione i target di riduzione delle emissioni carboniche, che saranno sviluppati in linea con i criteri della Science Based Targets initiative (SBTi). Questo percorso consentirà di allineare la strategia climatica aziendale a obiettivi scientificamente fondati, rendendo il processo di decarbonizzazione progressivo, misurabile e verificabile nel tempo.



Gestione dei rifiuti

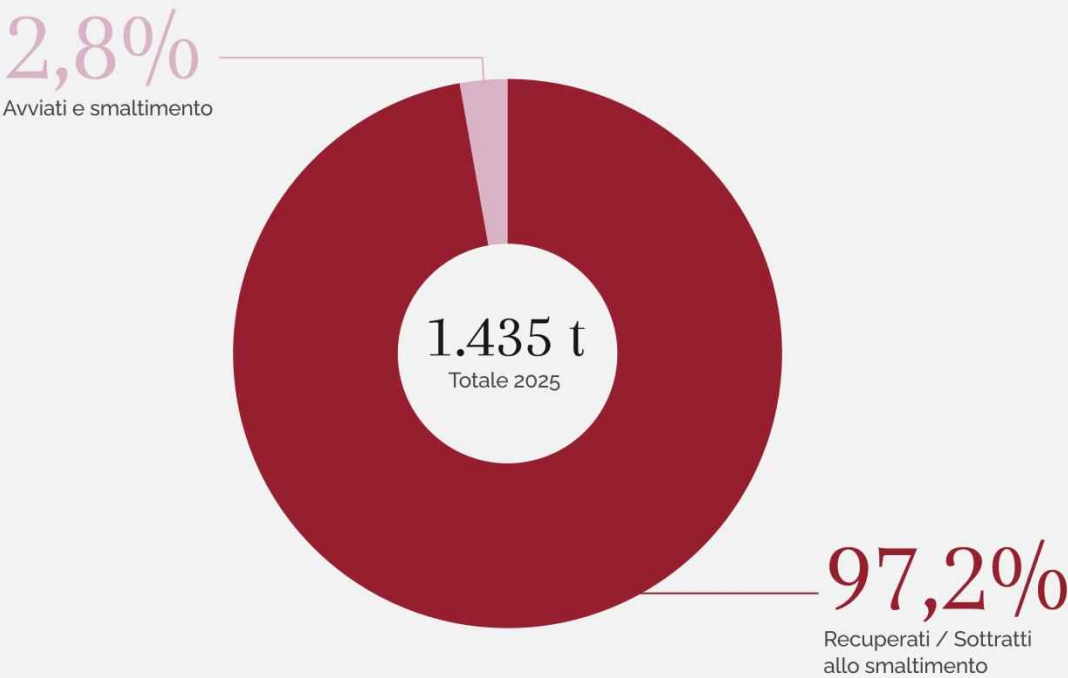
Latteria Sociale Mantova si impegna a gestire in modo responsabile i rifiuti generati dalle proprie attività, con l'obiettivo di ridurre la produzione, favorirne il recupero e ottimizzarne la gestione lungo l'intero ciclo produttivo. Ogni stabilimento opera secondo procedure formalizzate che garantiscono la corretta raccolta differenziata, la tracciabilità e il trattamento delle diverse tipologie di rifiuto.

Le principali categorie prodotte sono i fanghi derivanti dal trattamento in loco degli effluenti, presenti nei principali siti produttivi e che rappresentano la quota più significativa dei rifiuti generati, e gli imballaggi e materiali derivanti dalle attività di confezionamento e manutenzione.

Dal punto di vista della gestione operativa, la maggior parte dei rifiuti è avviata a operazioni di recupero R13 (messa in riserva per successivo recupero), una quota rilevante viene destinata a operazioni di recupero R3 (riciclo/recupero delle sostanze organiche), mentre una parte residuale è avviata a smaltimento tramite operazioni D15. Nel dettaglio, i fanghi di depurazione costituiscono la principale frazione e vengono prevalentemente avviati a recupero R3, mentre gli altri rifiuti, tra cui imballaggi in carta, cartone, legno, plastica, metalli, scarti industriali e materiali misti, sono generalmente destinati a R13. Solo una quantità marginale di rifiuti speciali pericolosi o non recuperabili viene gestita tramite smaltimento D15.

La ripartizione per stabilimento conferma questo approccio orientato al recupero, con prevalenza di flussi destinati a R13 e R3 e una presenza molto limitata di smaltimento finale, a testimonianza dell'impegno aziendale verso un modello di gestione sempre più circolare e orientato alla valorizzazione delle risorse.

Destinazione rifiuti 2025



Rifiuti 2025	Recuperati [kg]	Smaltimento [kg]
LSM Asola	235.720	39.600
LSM Bagnolo	105.470	-
LSM Marmirolo - non pericolosi	246.480	420
LSM Marmirolo - pericolosi	2.200	-
LSM Porto Mantovano - non pericolosi	754.320	-
LSM Porto Mantovano - pericolosi	2.335	-
LSM San Silvestro	48.050	-
Totale complessivo	1.394.575	40.020

Nota: "Recuperati" = rifiuti sottratti allo smaltimento (recupero materia/energia). "Smaltimento" = discarica/incenerimento senza recupero.

Acqua e risorse idriche

Latteria Sociale Mantova attribuisce grande importanza all'utilizzo responsabile della risorsa idrica, essenziale sia per i processi produttivi caseari sia per le attività di sanificazione degli impianti. Il bilancio idrico aziendale è stato impostato considerando in modo esteso tutte le principali fonti di ingresso e di uscita dell'acqua, al fine di rappresentare in maniera più completa la gestione complessiva della risorsa.

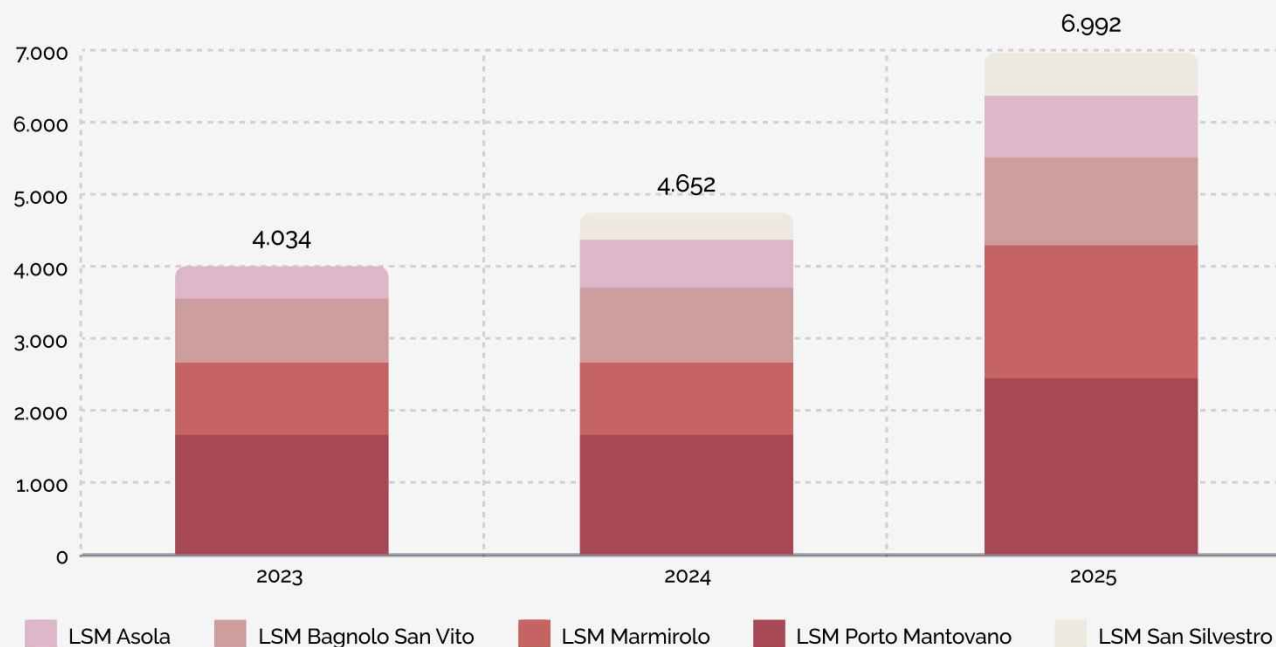
Le principali fonti di approvvigionamento sono costituite dai prelievi da pozzo, che rappresentano la quota prevalente e sono regolati da concessioni autorizzate, a cui si aggiunge, in un solo sito, un limitato apporto da acquedotto. Tuttavia, l'acqua "gestita" all'interno degli stabilimenti comprende anche ulteriori flussi in ingresso, quali il permeato di siero, le acque meteoriche convogliate ai depuratori, l'acqua contenuta nelle materie prime ausiliarie e quella ceduta dal formaggio in fase di salamoia.

Le acque in uscita derivano invece da molteplici processi, tra cui gli scarichi dei depuratori (in corpo idrico superficiale o in fognatura), gli spurghi e gli scarichi delle torri di raffreddamento, l'evaporazione, i fanghi di depurazione avviati a smaltimento, gli spurghi dei generatori di vapore, le acque di raffreddamento e gli scarichi civili. In alcuni casi, una quota marginale di acqua viene inoltre riutilizzata o ceduta, come nel caso dello stabilimento di Bagnolo, dove è destinata anche ad allevamenti suini.

Il bilancio idrico evidenzia la complessità dei flussi gestiti e la presenza di un sistema articolato di misurazione e stima.

Acqua riciclata o riutilizzata

Volumi per stabilimento sul triennio - valori in m³



In alcuni casi, tuttavia, si registrano scostamenti tra volumi in ingresso e in uscita, con differenze variabili tra il 2% e il 20%, attribuibili principalmente all'utilizzo di contatori meccanici, a incertezze nelle stime e alla presenza di perdite non completamente misurabili, come sfati di vapore e dispersioni fuggitive. In un'ottica di miglioramento, l'azienda si pone l'obiettivo di rafforzare la qualità e l'affidabilità del sistema di monitoraggio

dei flussi idrici, attraverso l'implementazione progressiva di strumenti di misura più evoluti e digitalizzati, la riduzione delle perdite e l'ottimizzazione dei consumi nei diversi processi produttivi. Parallelamente, saranno ulteriormente sviluppate pratiche di riutilizzo interno delle acque di processo, con l'obiettivo di incrementare l'efficienza idrica complessiva e ridurre i prelievi da falda.

/ Appendice

Nota metodologica

Il presente Report di Sostenibilità è stato redatto facendo riferimento agli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), emanati dall'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG) in attuazione della Direttiva (UE) 2022/2464 Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) e agli standard VSME (Voluntary Standard for non-listed SMEs), sviluppati dall'EFRAG come strumento di rendicontazione volontaria pensato specificamente per le piccole e medie imprese non quotate.

La scelta di adottare tale framework riflette l'impegno di Latteria Sociale Mantova nel dotarsi di un approccio alla rendicontazione di sostenibilità strutturato, trasparente e allineato ai benchmark in vigore a livello europeo, tenendo al contempo conto delle caratteristiche dimensionali e operative proprie dell'organizzazione.

Le informazioni contenute nel presente Report fanno riferimento all'esercizio 2025, compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2025. Il perimetro di rendicontazione comprende tutti e cinque i siti operativi del Gruppo:

- ✓ **Porto Mantovano**, Via F.lli Kennedy 48, 46047, Caseificio, Magazzino e Confezionamento;
- ✓ **Marmiolo**, Strada Rodone 13, 46045, Caseificio, Magazzino e Confezionamento;
- ✓ **Bagnolo San Vito**, Via Mattarella 2, 46031, Caseificio e Magazzino;
- ✓ **Asola**, Via Pieve Cadelora 24/A, 46041, Caseificio e Magazzino;
- ✓ **San Silvestro**, Via Gementi 58, 46010, Caseificio.

Assurance

Il presente Report di Sostenibilità non è stato sottoposto a verifica esterna da parte di un soggetto terzo indipendente. Latteria Sociale Mantova assicura tuttavia la correttezza e la coerenza delle informazioni riportate.

Gli investimenti proseguiranno anche nei prossimi anni con l'obiettivo di ampliare la capacità produttiva e sostenere la crescita dei conferimenti di latte da parte dei soci, consolidando ulteriormente la competitività e l'efficienza del gruppo.

Contatti e informazioni

Per qualsiasi approfondimento relativo ai contenuti del presente Report di Sostenibilità, si invitano gli stakeholder a consultare il sito web aziendale all'indirizzo www.lsmgroup.it, dove sono disponibili ulteriori informazioni sull'organizzazione, sulle sue attività e sui suoi impegni in materia di sostenibilità. Per richieste specifiche è possibile contattare direttamente il Gruppo attraverso i recapiti indicati sul sito.

Tabelle indicatori

Consumo di metano – Produzione [Sm ³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	509.673	480.783	470.779
LSM Bagnolo	331.200	491.280	483.000
LSM Marmirolo	1.465.426	1.490.431	1.531.060
LSM Porto Mantovano	2.255.070	2.297.422	2.339.844
LSM San Silvestro	n.a.	185.578	239.722
Totale complessivo	4.561.369	4.945.494	5.064.405

Energia elettrica – Produzione da fonti non rinnovabili (cogenerazione) [kWh]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	0	0	0
LSM Bagnolo	0	0	0
LSM Marmirolo	2.134.880	2.340.038	2.652.200
LSM Porto Mantovano	5.565.676	5.746.570	5.512.951
LSM San Silvestro	n.a.	0	0
Totale complessivo	7.700.556	8.086.608	8.165.151

Energia elettrica acquistata [kWh]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	2.342.006	1.923.720	1.833.671
LSM Bagnolo	2.342.006	1.897.218	1.982.800
LSM Marmirolo	2.241.497	2.099.735	1.713.830
LSM Porto Mantovano	1.195.647	1.189.535	1.262.958
LSM San Silvestro	n.a.	507.332	555.103
Totale complessivo	8.121.156	7.617.540	7.348.362

Fabbisogno elettrico totale [kWh]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	2.556.542	2.202.331	2.042.052
LSM Bagnolo	2.342.006	1.897.218	1.982.800
LSM Marmirolo	4.338.064	4.378.509	4.241.872
LSM Porto Mantovano	6.728.419	6.909.463	6.686.538
LSM San Silvestro	n.a.	507.332	589.464
Totale complessivo	15.965.031	15.894.853	15.542.726

Energia da fonti rinnovabili – consumata [kWh]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	216.803	278.611	208.381
LSM Bagnolo	0	0	0
LSM Marmirolo	0	0	0
LSM Porto Mantovano	0	0	0
LSM San Silvestro	n.a.	34.361	34.361
Totale complessivo	216.803	312.972	242.742

Consumo di carburanti non rinnovabili – Gasolio [L]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	507,79
LSM Bagnolo	-	-	0
LSM Marmirolo	-	-	347,92
LSM Porto Mantovano	7.400	8.494	9.144,15
LSM San Silvestro	n.a.	-	0
Totale complessivo	7.400	8.494	9.999,86

Energia da fonti rinnovabili – prodotta [kWh]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	240.810	315.052	239.955
LSM Bagnolo	0	0	0
LSM Marmirolo	0	0	0
LSM Porto Mantovano	0	0	0
LSM San Silvestro	n.a.	0	40.452
Totale complessivo	240.810	315.052	280.407

Consumo di carburanti non rinnovabili – Benzina [L]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	0
LSM Bagnolo	-	-	0
LSM Marmirolo	-	-	0
LSM Porto Mantovano	-	-	2.155,50
LSM San Silvestro	n.a.	-	0
Totale complessivo	-	-	2.155,50

Consumo di carburanti non rinnovabili – Benzina [L]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	0
LSM Bagnolo	-	-	0
LSM Marmirolo	-	-	0
LSM Porto Mantovano	-	-	729,58
LSM San Silvestro	n.a.	-	0
Totale complessivo	-	-	729,58

Inquinamento atmosferico – NOx [mg/Nm³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	4.743.306.387	148.344.667
LSM Bagnolo	-	4.510.091.455	0
LSM Marmirolo	-	3.898.755.997	3.754.338.024
LSM Porto Mantovano	-	6.635.335.135	3.969.065.243
LSM San Silvestro	n.a.	1.792.401.120	6.675.120
Totale complessivo	-	21.579.890.094	7.878.423.054

Inquinamento atmosferico – CO [mg/Nm³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	3.662.619.038	113.774.603
LSM Bagnolo	-	2.649.339.360	0
LSM Marmirolo	-	965.594.214	973.213.224
LSM Porto Mantovano	-	4.303.334.956	3.703.139.770
LSM San Silvestro	n.a.	1.383.276.883	3.576.883
Totale complessivo	-	12.964.164.451	4.793.704.480

Inquinamento atmosferico – Polveri [mg/Nm³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	0	0
LSM Bagnolo	-	0	0
LSM Marmirolo	-	1.673.100	0
LSM Porto Mantovano	-	0	0
LSM San Silvestro	n.a.	0	0
Totale complessivo	-	1.673.100	0

Inquinamento atmosferico – TVOC [mg/Nm³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	0
LSM Bagnolo	-	-	0
LSM Marmirolo	-	-	0
LSM Porto Mantovano	-	135.240.000	133.308.000
LSM San Silvestro	n.a.	-	0
Totale complessivo	-	135.240.000	133.308.000

Scarico totale di acqua [m³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	58.596	45.487	57.921
LSM Bagnolo	52.925	74.732	70.182
LSM Marmirolo	98.641	117.534	158.911
LSM Porto Mantovano	161.159	244.851	278.133
LSM San Silvestro	n.a.	32.534	39.990
Totale complessivo	371.321	515.138	605.137

Prelievo totale di acqua [m³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	14.328	73.459	62.057
LSM Bagnolo	57.985	76.208	100.801
LSM Marmirolo	117.885	133.184	146.126
LSM Porto Mantovano	166.327	237.472	218.897
LSM San Silvestro	n.a.	31.281	39.589
Totale complessivo	356.525	551.604	567.470

Acqua riciclata o riutilizzata (E3-4) [m³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	595	651	889
LSM Bagnolo	686	878	1.353
LSM Marmirolo	1.170	1.247	1.769
LSM Porto Mantovano	1.583	1.583	2.451
LSM San Silvestro	n.a.	293	530
Totale complessivo	4.034	4.652	6.992

Consumo idrico totale [m³]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	0	10.685	4.772
LSM Bagnolo	87	0	26.349
LSM Marmirolo	8.084	8.377	0
LSM Porto Mantovano	0	0	0
LSM San Silvestro	n.a.	0	0
Totale complessivo	8.171	19.062	31.121

Totale rifiuti generati [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	154.780	111.210	275.320
LSM Bagnolo	114.590	117.540	105.470
LSM Marmirolo	757.820	345.360	249.100
LSM Porto Mantovano	1.027.083	854.609	756.655
LSM San Silvestro	n.a.	10.870	48.050
Totale complessivo	2.054.273	1.439.589	1.434.595

Rifiuti sottratti allo smaltimento [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola – non pericolosi	154.780	11.210	235.720
LSM Bagnolo – non pericolosi	114.590	117.420	105.470
LSM Marmirolo – non pericolosi	139.760	343.440	246.480
LSM Marmirolo – pericolosi	0	1.920	2.200
LSM Porto Mantovano – non pericolosi	961.378	852.489	754.320
LSM Porto Mantovano – pericolosi	1.460	1.930	2.335
LSM San Silvestro – non pericolosi	n.a.	10.870	48.050
Totale complessivo	1.371.968	1.339.279	1.394.575

Latte utilizzato nella produzione [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	34.580.894	34.741.426	33.861.422
LSM Bagnolo	39.386.870	46.722.123	49.622.438
LSM Marmirolo	66.620.334	66.342.848	64.754.854
LSM Porto Mantovano	96.728.839	87.432.582	92.155.241
LSM San Silvestro	n.a.	15.354.106	19.228.649
Totale complessivo	237.316.937	250.593.085	259.622.604

Sale utilizzato nella produzione [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	89.600	90.000	78.375
LSM Bagnolo	157.600	124.400	150.800
LSM Marmirolo	184.000	180.000	120.000
LSM Porto Mantovano	358.800	332.400	210.000
LSM San Silvestro	n.a.	30.000	45.000
Totale complessivo	790.000	756.800	604.175

Lisozima utilizzato nella produzione [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	570	650	400
LSM Bagnolo	740	800	675
LSM Marmirolo	1.085	1.240	850
LSM Porto Mantovano	1.535	1.565	1.210
LSM San Silvestro	n.a.	100	250
Totale complessivo	3.930	4.355	3.385

Caglio utilizzato nella produzione [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	1.596	1.686	1.030
LSM Bagnolo	2.503	2.043	1.970
LSM Marmirolo	2.939	3.244	2.590
LSM Porto Mantovano	4.126	3.731	2.940
LSM San Silvestro	n.a.	120	560
Totale complessivo	11.164	10.824	9.090

Bobine sacchetti sottovuoto acquistati [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	0	0	0
LSM Bagnolo	0	0	0
LSM Marmirolo	401.263	417.058	163.892
LSM Porto Mantovano	249.912	257.952	116.933
LSM San Silvestro	n.a.	0	0
Totale complessivo	651.175	675.010	280.825

Nota: Valore stimato e convertito da metri lineari (x0,05 kg/m).

Rete fascia pallet acquistata [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	0	0	0
LSM Bagnolo	0	0	0
LSM Marmirolo	12.432	12.432	9.624
LSM Porto Mantovano	21.840	23.088	12.984
LSM San Silvestro	n.a.	0	0
Totale complessivo	34.272	35.520	22.608

Nota: Valore stimato e convertito da metri lineari (×0,05 kg/m).

Cartone per confezioni acquistato [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	0	0	0
LSM Bagnolo	0	0	0
LSM Marmirolo	0	0	406.535
LSM Porto Mantovano	2.027	2.331	794.838,75
LSM San Silvestro	0	0	0
Totale complessivo	2.027	2.331	1.201.374

Nota: Valore stimato e convertito da pezzi (×0,75 kg/pz).

Film plastico acquistato [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	1.564	1.564	1.435
LSM Bagnolo	1.901	2.078	2.420
LSM Marmirolo	2.887	3.204	1.393
LSM Porto Mantovano	4.468	5.605	4.859
LSM San Silvestro	n.a.	n.d.	0
Totale complessivo	10.820	12.451	10.107

Interfalde acquistate [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	0	0	0
LSM Bagnolo	6.750	0	6.750
LSM Marmirolo	84.119	84.254	76.565,25
LSM Porto Mantovano	35.613	47.559	40.636,35
LSM San Silvestro	0	0	0
Totale complessivo	126.482	131.813	123.951,60

Nota: Valore stimato e convertito da pezzi (×1,35 kg/pz).

Pallet di legno acquistati [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	0
LSM Bagnolo	-	-	0
LSM Marmirolo	-	-	0
LSM Porto Mantovano	-	-	185.300
LSM San Silvestro	-	-	0
Totale complessivo	-	-	185.300

Nota: Valore convertito da numero pezzi (*25 kg/pallet). Anni 2023-2024 non disponibili.

Detergenti acquistati [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	89.600	60.000	44.915
LSM Bagnolo	93.600	85.000	44.462
LSM Marmirolo	181.300	145.000	60.452
LSM Porto Mantovano	344.000	350.000	255.356
LSM San Silvestro	n.a.	20.000	15.850
Totale complessivo	708.500	660.000	421.035

Detergenti acquistati [€]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	43.037,92	42.066,08
LSM Bagnolo	-	45.485,20	37.144,21
LSM Marmirolo	-	85.957,23	62.051,01
LSM Porto Mantovano	-	98.624,71	129.101,19
LSM San Silvestro	n.a.	4.824,66	16.374,98
Totale complessivo	-	277.929,72	286.737,47

Forme di Grana Padano vendute [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	62.053	63.848	63.032
LSM Bagnolo	71.502	86.086	91.368
LSM Marmirolo	122.062	122.254	119.463
LSM Porto Mantovano	165.104	155.127	165.530
LSM San Silvestro	n.a.	28.733	35.780
Totale complessivo	420.721	456.048	475.173

Siero prodotto [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	28.204.310	28.318.852	27.910.860
LSM Bagnolo	32.197.155	37.952.007	40.756.544
LSM Marmirolo	58.429.811	56.718.048	54.525.042
LSM Porto Mantovano	90.721.908	68.147.660	71.441.960
LSM San Silvestro	n.a.	3.825.928	16.053.099
Totale complessivo	209.553.184	194.962.495	210.687.505

Panna prodotta [kg]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	2.553.848	2.401.651	2.144.716
LSM Bagnolo	3.381.820	3.821.380	3.851.947
LSM Marmirolo	5.279.468	5.425.629	5.709.694
LSM Porto Mantovano	10.524.472	9.745.368	10.651.918
LSM San Silvestro	n.a.	1.086.506	1.497.996
Totale complessivo	21.739.608	22.480.534	23.856.271

Emissioni dirette SCOPE 1 [tCO ₂ eq]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	11.286,93	11.566,00	-

Emissioni indirette SCOPE 2 [tCO ₂ eq]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	3.296,94	3.148,00	-

Emissioni indirette SCOPE 3 Upstream [tCO ₂ eq]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	-	359.547	-

Emissioni indirette SCOPE 3 Downstream [tCO ₂ eq]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	-	20.004	-

Totale dipendenti [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	19
LSM Bagnolo	-	-	19
LSM Marmirolo	-	-	40
LSM Porto Mantovano	156	167	81
LSM San Silvestro	-	-	9
Totale complessivo	156	167	168

Nota: I dati 2023–2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Lavoratori in somministrazione [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	3
LSM Bagnolo	-	-	2
LSM Marmirolo	-	-	6
LSM Porto Mantovano	-	-	12
LSM San Silvestro	-	-	2
Totale complessivo	-	-	25

Tasso di turnover [%]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	15,78%
LSM Bagnolo	-	-	5,20%
LSM Marmirolo	-	-	5,00%
LSM Porto Mantovano	14,59%	16,25%	14,81%
LSM San Silvestro	-	-	0%

Nota: I dati 2023–2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Donne impiegate [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	1
LSM Bagnolo	-	-	0
LSM Marmirolo	-	-	1
LSM Porto Mantovano	19	19	16
LSM San Silvestro	-	-	0
Totale complessivo	19	19	18

Nota: I dati 2023–2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Donne al Top Management [%]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	0%	33%	33%

Infortuni sul lavoro [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	1
LSM Bagnolo	-	-	2
LSM Marmirolo	-	-	1
LSM Porto Mantovano	11	10	4
LSM San Silvestro	-	-	1
Totale complessivo	-	-	9

Nota: I dati 2023-2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Giorni persi per infortuni e malattie [giorni]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	–	–	181
LSM Bagnolo	–	–	217
LSM Marmirolo	–	–	431
LSM Porto Mantovano	1.128	1.188	577
LSM San Silvestro	–	–	118
Totale complessivo	1.128	1.188	1.524

Nota: I dati 2023–2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Ore lavorate dai dipendenti [ore]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	–	–	32.166
LSM Bagnolo	–	–	31.631
LSM Marmirolo	–	–	65.694
LSM Porto Mantovano	–	236.227	137.669
LSM San Silvestro	–	–	16.169
Totale complessivo	–	236.227	283.329

Nota: I dati 2023–2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Quasi incidenti – Near Miss [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	3	1	1
Totale complessivo	3	1	1

Ore di formazione su Salute e Sicurezza [ore]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	–	–	692
LSM Bagnolo	–	–	132
LSM Marmirolo	–	–	735
LSM Porto Mantovano	–	–	2.079
LSM San Silvestro	–	–	52
Totale complessivo	–	–	3.690

Ore di formazione erogate (S1-8) [ore]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	115
LSM Bagnolo	-	-	22
LSM Marmirolo	-	-	123
LSM Porto Mantovano	-	3.057,5	347
LSM San Silvestro	-	-	9
Totale complessivo	-	3.057,5	616

Nota: I dati 2023-2024 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Fornitori che hanno sottoscritto il Codice di Condotta [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Asola	-	-	-
LSM Bagnolo	-	-	-
LSM Marmirolo	-	-	-
LSM Porto Mantovano	-	-	65
LSM San Silvestro	-	-	-
Totale complessivo	-	-	65

Nota: I dati 2025 sono riportati in aggregato nel sito di Porto Mantovano, ma riflettono il valore consolidato del gruppo.

Fornitori valutati con criteri ESG [n.]			
Stabilimento	2023	2024	2025
LSM Porto Mantovano	8	16	18
Totale complessivo	8	16	18

Fatturato annuo consolidato [€]			
Stabilimento	2023	2024	2025
Gruppo LSM	204.897.576	233.431.340	259.354.066
Totale complessivo	204.897.576	233.431.340	259.354.066



Powered by Progesa S.p.a.
Graphic Design by Krein