

IL POLLO CIRCOLARE
E IL MONDO CHE VORREI.





INTRODUZIONE

Il pollo è "Buono".
Il pollo è "Sostenibile".
Il pollo è "Circolare".



IL POLLO VIVE A CONTATTO CON LA TERRA, NUTRE L'UOMO, GLI DONA ENERGIA, MANTENENDOLO SANO E FORTE.

Il pollo è materia prima della nostra alimentazione e del nostro benessere, generatore di "materia prima seconda", racconta la sostenibilità della terra, la storia della comunità e del territorio dove vive e la tradizione culinaria del nostro Paese.

Considerato comunemente un animale in fondo alla piramide della nobiltà, alimenta facilmente luoghi comuni poco lusinghieri. Sei "un pollo" è il primo giudizio negativo al quale ci esponiamo da piccoli e se "razzoli" male crescendo sei destinato al peggio.

Oppure definisce una statistica sbagliata sulla redistribuzione della ricchezza. Famosa quella del generale Charles de Gaulle: "Se tu mangi due polli e io nessuno, statisticamente risulta che ne abbiamo mangiato uno a testa".

E come non ricordare il pollo di Trilussa: "Da li conti che se fanno / seconno le statistiche d' adesso / risurta che te tocca un pollo all'anno: e, se nun entra nelle spese tue / t'entra ne la statistica lo stesso / perch'è c'è un antro che ne magna due".

"Considerato un animale in fondo alla piramide della nobiltà, alimenta luoghi comuni poco lusinghieri."

Se sei un ladro da poco, sei un ladro di polli. Al massimo serve a canticchiare una filastrocca dal significato oscuro: "Apelle figlio di Apollo che fece una palla di pelle di pollo". Eppure in "Pollo alle Prugne" di Marjane Satrapi diventa il ricordo struggente di un sapore, una madeleine proustiana della memoria. E la penna pungente di Pelham G. Wodehouse in "L'amore tra i polli", racconta che allevarli è un'avventura comica spesso ai limiti del paradosso. Pensiamo di conoscerli bene perché di loro se ne sono occupati nel corso della storia Bacone, Pasteur, Newton e gli illuministi.

Ma non è così.

L'unico pollo davvero famoso che conosciamo tutti è Archimede Pitagorico che, al contrario, facendo l'inventore sovverte tutti i luoghi comuni e diventa il testimonial attivo della loro genialità, creatività ed intelligenza. Carl Barks lo disegna nel 1951. E da quel giorno al povero Archimede si chiede di progettare e costruire qualsiasi cosa. E lui progetta e costruisce qualsiasi cosa. Ogni problema

può essere risolto, basta indossare il "cappello pensatore" e concentrarsi. È solo una questione di logos direbbero i greci antichi. Quella creata da Barks è la metafora che spiega meglio di altre la genialità naturale di un animale necessario al destino dell'uomo.

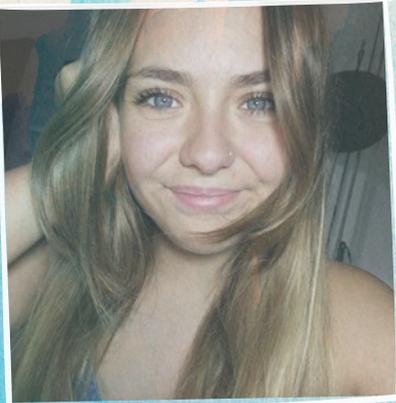
Perché il pollo è all'origine del nostro stare bene. Senza di lui perdiamo salute, gusto, sicurezza. Un mondo senza polli è un mondo in pericolo. Eppure, proprio come fa Zio Paperone, spesso lo diamo per scontato. Lui c'è, perché c'è sempre stato e ci sarà per sempre.

Eccola la condanna del pollo. Quella di essere troppo democratico, troppo accessibile, troppo sano, troppo economico, troppo necessario.

Rispettare il pollo significa rispettare l'uomo. Rispettare il pollo significa rispettare l'ambiente. Rispettare il pollo significa rispettare il futuro.

Abbiamo chiesto alle ragazze e ai ragazzi della Fondazione Marco Fileni di immaginare e raccontare su un post-it "Il mondo che vorrei", il loro mondo. L'impegno di Fileni per l'ambiente, la sostenibilità e l'economia circolare è dedicato a loro.

"Perché il pollo è all'origine del nostro stare bene. Senza di lui perdiamo salute, gusto, sicurezza."



MARA

Un mondo
senza pensieri!



SONIA

Un posto in cui regnano
felicità e rispetto tra
le persone e in cui poter
realizzare i propri sogni.

Libero, senza
pregiudizi
e dolore.



ALIMATA

Un posto che dia
a tutti la possibilità
di stare bene.



ASIA

IL LUNGO
VIAGGIO DI FILENI
VERSUS LA
SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE



La sostenibilità per Fileni è un lungo viaggio che parte dalla storia e dalla tradizione che rappresenta e corre verso il futuro.

Un viaggio all'insegna della responsabilità e del rispetto per l'ambiente. Per questo l'azienda ha deciso di puntare sulla qualità del prodotto, come assunzione di responsabilità verso il consumatore, e sulla sostenibilità, come assunzione di responsabilità verso tutte le risorse ambientali impegnate durante il circolo produttivo.

"Puntare sulla qualità del prodotto, come assunzione di responsabilità verso il consumatore"

"È naturale, è buono!" non è solo uno slogan pubblicitario, ma rappresenta e racconta una storia di impegno e passione per la produzione di prodotti sani e rispettosi del territorio che li ospita.



Durante il viaggio Fileni ha "scoperto" che fare per bene le cose è un vantaggio per tutti: il produttore, il consumatore, il benessere degli uomini e degli animali, il pianeta.

Fileni sa che fare per bene le cose è un obbligo e un dovere soprattutto per garantire un futuro sano e giusto alle nuove generazioni.

Occorre avere una visione, un progetto di sviluppo, una profonda conoscenza del prodotto, del territorio, del saper fare antico delle mani contadine che lo hanno lavorato, di avanzate tecniche di produzione e soprattutto di una costante spinta ad innovare, a fare sempre meglio,

a fare sempre di più. Fileni prima di tutto è un grande progetto sviluppato da un gruppo di lavoro affiatato, unito e motivato che da sempre crede nella tradizione, nella qualità, nei valori aziendali e nel rispetto per l'uomo, la natura, gli animali.

In Fileni lavorano oltre 1800 dipendenti diretti, dei quali 800 sono di origine straniera appartenenti a 48 nazionalità diverse. Un gruppo di lavoro consapevole dell'enorme responsabilità che ha nei confronti del benessere dei consumatori e della tutela dell'ambiente.

Nel 2017, a seguito dei risultati conseguiti dalla politica di investimenti in sostenibilità, Fileni ha ottenuto la

"In Fileni lavorano oltre 1800 dipendenti diretti, 800 dei quali sono di 48 nazionalità diverse."

ISO 14001:2015, una certificazione internazionale del sistema di gestione ambientale che attesta l'impegno dell'azienda nel tenere sempre sotto controllo il suo impatto ambientale perseguendo in modo sistematico il proprio miglioramento.



LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE COME INVESTIMENTO ECONOMICO. PERCHÉ LA SOSTENIBILITÀ CONVIENE.

La produzione di pollo, e più in generale di tutte le carni bianche, ha un costo ambientale contenuto rispetto alle altre carni, ma pur sempre consuma energia, acqua, e immette CO2 nell'atmosfera. Secondo un'analisi LCA (Life Cycle Assessment), un chilo di pollo può

"1Kg di pollo può produrre una quantità di anidride carbonica pari a circa 4 Kg"

produrre una quantità di anidride carbonica pari a circa 4 chili (fonte Progetto Carni sostenibili).

Partendo da questa consapevolezza, Fileni ha perseguito con forza lo scopo di ridurre i consumi di energia e di materia investendo su una strategia industriale volta prima di tutto ad accorciare la filiera produttiva. Una strategia che riduce l'impatto ambientale della produzione, riduce i costi e contemporaneamente migliora la qualità del prodotto.



ANDREA

Un mondo
con più
opportunità!

Un mondo
più sostenibile.



VALENTINA



DAPINDER

Un posto dove
vivere senza
pensare al domani!

Persone sempre
più CONNESSE, sia
virtualmente che
fisicamente. Abbattendo
ogni BARRIERA, sia fisica
che linguistica.



LEONARDO

TORNARE A CASA PER RISPETTARE IL BENESSERE DEL POLLO E LA TUTELA DELL'AMBIENTE.

Riportare Fileni nei suoi luoghi d'origine e concentrare quanto più possibile nel territorio marchigiano le diverse fasi produttive è stato il primo passo verso la sostenibilità.

Collocare gli allevamenti vicini agli stabilimenti di lavorazione e produzione di carne ha consentito una importante riduzione del volume dei trasporti su gomma, un notevole beneficio per il benessere degli animali che non subiscono più lo stress dello spostamento, e un notevole vantaggio nell'abbattimento delle emissioni inquinanti.

“Un notevole beneficio per il benessere degli animali che non subiscono più lo stress dello spostamento”

La riduzione dell'impatto ambientale, non solo risponde ad una necessità non più rinviabile per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente, ma costituisce un vero e proprio investimento produttivo.

PER FILENI ESSERE SOSTENIBILE RAPPRESENTA UN IMPORTANTE VANTAGGIO COMPETITIVO. A PARTIRE DAI NUOVI ALLEVAMENTI.



La sostenibilità ambientale oggi per un imprenditore attento significa soprattutto sostenibilità economica. Facendo diventare questa precondizione il proprio motore di sviluppo, Fileni è oggi il terzo produttore italiano, certificato per la qualità della sua produzione, e leader europeo nel settore delle carni bianche biologiche.

Costruire nuovi allevamenti appositamente studiati per l'attività avicola ha consentito a Fileni di progettare strutture innovative dal punto di vista tecnologico e ad elevata digitalizzazione. Strutture che corrispondono a tutti i più avanzati standard di salubrità e di igiene,

"Fileni è oggi il terzo produttore italiano, certificato per la qualità della sua produzione"

soddisfano le esigenze specifiche degli animali, risultano molto efficienti sul piano dell'impatto e dei consumi ambientali. Dalla dimensione degli impianti al materiale usato per costruirli, dalle centraline di controllo per il monitoraggio dell'aria alle mangiatoie e abbeveratoi che riducono gli sprechi di acqua e

cibo, dalla finestratura sufficientemente ampia per far giungere la luce naturale all'isolamento termico per ottenere temperature ed umidità più adatte per gli animali nelle diverse fasi della loro crescita, nei nuovi allevamenti Fileni tutto è pensato per garantire il benessere dell'animale, la sicurezza dei lavoratori e ridurre il complessivo carico ambientale. Oggi la filiera Fileni conta circa 300 centri di allevamento.

La presenza di sistemi filtranti per l'abbattimento di polveri e odori, l'impiego di una speciale lettiera per assicurare il massimo dell'igiene, la messa a dimora di migliaia di piante e alberi e la scelta di adeguate soluzioni strutturali e

"Nei nuovi allevamenti Fileni tutto è pensato per garantire il benessere dell'animale, la sicurezza dei lavoratori e ridurre il carico ambientale."

architettoniche, hanno ridotto al minimo l'impatto ambientale e paesaggistico delle nuove strutture nei territori in cui sorgono.

L'acqua è una risorsa indispensabile e diminuirne i consumi definisce la qualità della sostenibilità ambientale di una filiera produttiva.

Per questo Fileni ha adottato numerose misure per ridurre al massimo il consumo e gli sprechi negli allevamenti e negli stabilimenti produttivi. Per il 44% del totale i prelievi idrici dei due impianti produttivi e dei due mangimifici provengono da pozzi situati negli stabilimenti del Gruppo.

E non dimentichiamo le confezioni. Molte ricerche stimano ormai nel 70% la percentuale di consumatori disposto a spendere di più per un prodotto conservato in un packaging sostenibile. Fileni ha investito nella ricerca anche sulla cassa in cartone all'interno della quale i prodotti viaggiano verso il punto vendita. La nuova eBox ha consentito di stoccare un quantitativo doppio di prodotto nello stesso volume e permette di risparmiare annualmente circa 700 tonnellate di carta.

La sostenibilità è prima di tutto una questione di identità, racconta meglio di altri fattori e indici aziendali chi sei, qual è il tuo posto nel mondo e il ruolo attivo che vuoi avere. Significa intervenire in prima persona non solo nell'allevamento dei polli e nella qualità dei prodotti offerti ai consumatori, ma anche nella coltivazione dei cereali, nella rigenerazione dei suoli, nella promozione di pratiche sostenibili presso tutti gli stakeholder e i fornitori impegnati nel ciclo produttivo.

"Il 70% dei consumatori è disposto a spendere di più per un prodotto conservato in un packaging sostenibile"



MATTIA

Un mondo contaminato dalla bellezza!

Un mondo senza odio, invidia e cattiverie. Vorrei un mondo pieno di amore, lealtà e pace.



MICHELA

DA PRODUTTORI DI CARNE A PRODUTTORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.



BENEDETTA

Una casa abitata
da persone umili
e limpide.

Il mondo che vorrei avrebbe
mille cuori per battere di più,
avrebbe mille amori.
Il mondo che vorrei avrebbe
mille mani e mille braccia per
i bimbi del domani che coi loro
occhi chiedono di più, salvati
anche tu.



LUCIA

Localizzare e riportare nelle Marche il cuore del processo produttivo ha significato per Fileni imboccare con decisione la strada di una sempre maggiore autonomia in tutte le fasi della produzione. Dai riproduttori all'incubatoio, al mangimificio, Fileni è oggi protagonista assoluto della propria filiera. Il nuovo mangimificio di Jesi, dove viene prodotto tutto il mangime a base di grano, mais, sorgo e soia utilizzato negli allevamenti biologici, rappresenta un aspetto cruciale nello sviluppo eco-sostenibile della filiera integrata del Gruppo.

“Il nuovo mangimificio di Jesi, dove viene prodotto tutto il mangime a base di grano, mais, sorgo e soia utilizzato negli allevamenti biologici, rappresenta un aspetto cruciale nello sviluppo eco-sostenibile della filiera integrata del Gruppo.”

L'ultima sfida portata avanti con decisione è la coltivazione diretta dei cereali per il mangime biologico, con l'obiettivo di diventare il principale coltivatore di tutti i cereali e i legumi che occorrono al fabbisogno degli allevamenti.

Oltre ad essere un produttore di carni bianche, Fileni oggi è anche un produttore di sostenibilità ambientale.

Ampie estensioni di terreni nelle Marche sono oggi coltivate senza l'uso di sostanze chimiche. Anche in questo caso la valorizzazione del saper fare antico della tradizione contadina ha incrociato i metodi più innovativi di coltivazione, fondati su studi effettuati da Università ed Istituti di ricerca nazionali ed internazionali.

Su alcuni terreni vengono oggi sperimentate a campo aperto tecniche agricole innovative non invasive per la rigenerazione del suolo, contro la

desertificazione, l'impoverimento dei terreni e il conseguente rischio di dissesto idrogeologico. Queste tecniche, inoltre, consentendo di fissare al suolo la sostanza organica (cioè il carbonio) sottraendola all'atmosfera portano un beneficio evidente - in termini di riduzione delle emissioni complessive di CO₂ - che deve essere ancora valutato e quantificato.

"Ampie estensioni di terreni nelle Marche sono oggi coltivate senza l'uso di sostanze chimiche."



RICCARDO

Un posto dove potersi sentire a casa e dove ci si possa sentire realizzati.

Un luogo felice dove l'utopia diventa realtà!



ADELLINA

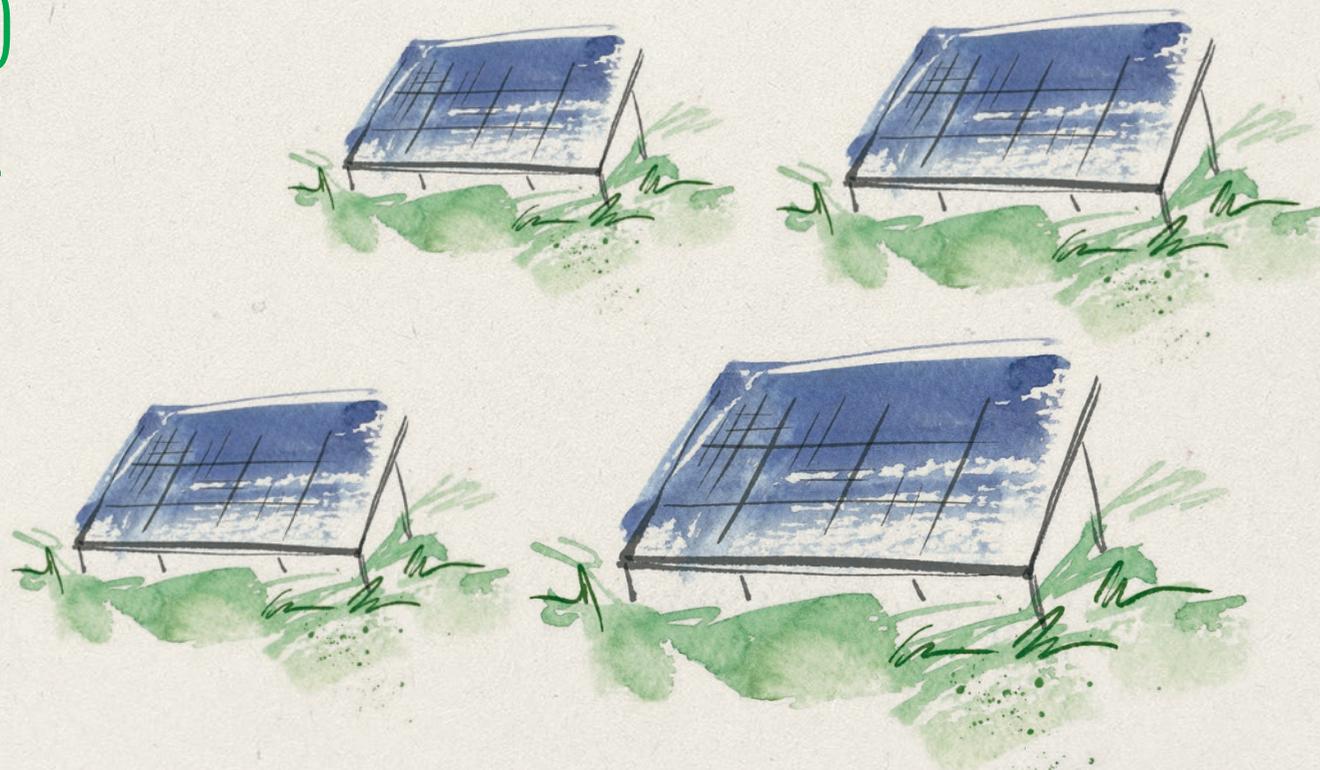
L'ENERGIA COME ESEMPIO DI SVILUPPO EFFICIENTE E SOSTENIBILE.

Essere sostenibili sul piano ambientale per Fileni significa anche aver adottato tra i primi un piano di efficientamento e di risparmio energetico.

Si tratta di un piano elaborato partendo dalla scelta di tendere verso un impatto zero del consumo energetico grazie all'impegno ad utilizzare esclusivamente energia elettrica che proviene da fonti rinnovabili, come garantito dalla certificazione GO (Garanzia di Origine). Un piano che prevede inoltre l'installazione di pannelli fotovoltaici e la messa in funzione di impianti di cogenerazione per una produzione autonoma di energia, insieme alla razionalizzazione dei consumi idrici con la raccolta delle acque piovane e la depurazione delle acque reflue delle lavorazioni.

“Un piano che prevede inoltre l'installazione di pannelli fotovoltaici e la messa in funzione di impianti di cogenerazione”

E al contempo richiede l'adozione di un insieme di buone pratiche: la riduzione e corretta gestione dei rifiuti prodotti e l'introduzione dell'illuminazione a led per tutti gli uffici e gli stabilimenti aziendali.



Gli stabilimenti di Cingoli e di Castelplanio “nello specifico” sono dotati di impianti di cogenerazione per la produzione contemporanea di energia elettrica e calore provenienti da una stessa fonte energetica (gas metano).

Sempre gli stabilimenti di Cingoli e Castelplanio, così come molti altri centri di allevamento, sono dotati di pannelli solari che, uniti agli impianti di cogenerazione in funzione negli stessi stabilimenti, riducono, rispetto al passato, il consumo di gas e di elettricità di circa il 10% per Kg di prodotto finito.

L'uso di luci a led per tutti gli uffici e gli stabilimenti Fileni (oltre 1900 plafoniere negli stabilimenti di Cingoli e di Castelplanio e oltre 3000 negli allevamenti) ha permesso un significativo risparmio di energia elettrica.

“Energia elettrica e calore provengono dalla stessa fonte energetica: il gas metano.”

La realizzazione del nuovo magazzino dinamico, una struttura tecnologicamente avanzata in grado di offrire notevoli benefici per l'efficienza e la qualità di conservazione del prodotto, eliminando la necessità di trasporto tra i due stabilimenti di Cingoli e Castelplanio, ha inoltre consentito la riduzione in termini di CO2 di 156 tonnellate all'anno di emissioni.

Considerato che ad oggi la gestione e lo smaltimento della lettiera pesano per circa 1/3 sulle emissioni di CO2 per ogni chilo di prodotto, Fileni sta anche studiando la possibilità di valorizzare in proprio la pollina, che attualmente indirizza in gran parte a digestori terzi,

riducendo così ulteriormente l'impronta di carbonio dell'intera produzione.

Una Guida alla sostenibilità aziendale viene presentata a tutti i dipendenti al momento del loro ingresso in azienda.

"Il nuovo magazzino dinamico ha consentito la riduzione in termini di CO2 di 156 tonnellate all'anno di emissioni"



Vorrei un'oasi verde dove poter coltivare sogni, idee e progetti ecosostenibili, mantenendo l'equilibrio della natura, degli animali e della vita che gli ruota intorno.

Un mondo in cui non si ha paura del diverso!



IL TRAGUARDO

INFINITO DELLA

QUALITÀ



La qualità per Fileni si può sintetizzare così: un traguardo che una volta raggiunto deve trovare subito altri obiettivi. Ed è proprio così, di traguardo in traguardo, spostando l'asticella sempre più in avanti, che Fileni è diventata la terza azienda avicola italiana e si è guadagnata la leadership nazionale ed europea nella produzione di carni bianche biologiche.

La ricerca di qualità non è solo il tratto essenziale della sua identità ma è sostanza, forma e consapevolezza del senso di responsabilità che il Gruppo esercita quotidianamente verso il consumatore e tutti i soggetti che partecipano all'intero processo produttivo. Ogni anno ognuno di noi consuma 21 chili di carne bianca, di questi circa 15 sono di pollo (Fonte Unaitalia).

Perché la qualità di una produzione non è un giudizio di valore, ma la conformità ad un insieme definito di requisiti, l'adesione ad un sistema rigoroso di controlli e l'assunzione volontaria di impegni che vanno oltre le prescrizioni di legge.

"Un traguardo che una volta raggiunto deve trovare subito altri obiettivi."

"Per Fileni fare le cose sempre bene e sempre meglio definisce il suo essere"

La qualità di Fileni è da sempre una qualità certificata.

Nel 1998 Fileni è stata la prima in Italia ad ottenere su tutta la filiera la certificazione di sistema UNI EN ISO 9002:1994, oggi evolutasi nella UNI EN ISO 9001:2008, relativa al sistema di gestione per la qualità.

L'adesione volontaria alle norme imposte dalle certificazioni ha significato per l'azienda accendere un potente motore fatto di ricerca, attenzione, innovazione e buone pratiche e insieme ha rappresentato e rappresenta un fattore fondamentale per la razionalizzazione e l'ottimizzazione di costi, strutture e processi. Per Fileni fare le cose sempre bene e sempre meglio definisce il suo "essere" impresa e rappresenta il più vantaggioso e durevole degli investimenti economici.



LUDOVICA

Un mondo da scoprire!

Vorrei un mondo in cui i sogni si possano veramente realizzare!



SOFIA

LE CERTIFICAZIONI FILENI.



Le certificazioni di qualità che Fileni ha ricercato e ottenuto riguardano il prodotto, la sua rintracciabilità lungo la filiera e i processi aziendali che concorrono alla sua realizzazione e vendita.

Coinvolgono gli allevamenti, i mangimifici e gli stabilimenti produttivi e si applicano a tutti i passaggi della filiera convenzionale così come, con criteri ancora più stringenti, a quelli della filiera biologica, a partire dalle uova, tenute per 21 giorni in incubatoio. Ecco quali sono i requisiti di qualità che corrispondono alle certificazioni di Fileni.

“L'obiettivo è di conseguire un globale e continuo miglioramento.”

La certificazione **UNI EN ISO 9001:2015** è un Sistema di gestione per la qualità e investe tutti gli aspetti e i processi dell'azienda, dai principi fondamentali all'organizzazione delle risorse umane, dalle fasi produttive al controllo dei fornitori, dalla conservazione ai trasporti, dalla soddisfazione alla disponibilità all'ascolto del consumatore finale, con

l'obiettivo di conseguire un globale e continuo miglioramento.

La **ISO 14001:2015** è una certificazione di valore internazionale relativa al sistema di gestione ambientale e dimostra che l'azienda tiene sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività in un'ottica sostenibile e ne ricerca sistematicamente il miglioramento in modo coerente ed efficace.

La **UNI EN ISO 22005:2008** è un Sistema di rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica e consente di risalire all'origine dei prodotti e delle materie prime utilizzate, perché permette di avere in qualsiasi momento una serie di informazioni relative ad ogni lotto produttivo della filiera. E oggi conoscere

“Questo standard garantisce la salubrità del prodotto e l'igienicità della produzione”

la storia e l'origine del prodotto è uno degli aspetti a cui il consumatore presta più attenzione.

Lo **Standard IFS Food Vs.6** per le industrie alimentari che l'hanno ottenuto è un traguardo molto prestigioso a livello internazionale, perché riconosciuto dal Global Food Safety Initiative, con lo scopo di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare. Questo standard garantisce la salubrità del prodotto e l'igienicità della produzione, certificando la sicurezza e la qualità di processi e prodotti, grazie all'applicazione di rigorosi protocolli produttivi.

I **DTP 030 – DTP 049** sono certificazioni di prodotto che permettono di attestare che gli animali sono nati, allevati, macellati e lavorati in Italia e che la loro alimentazione è esclusivamente vegetale e non deriva da alimenti geneticamente modificati.



Il DTP 126 è una certificazione di prodotto che associa la tracciabilità al controllo della qualità perché attesta che l'intera filiera avicola, dal campo alla tavola, è controllata e risponde ai requisiti di salubrità individuati a livello europeo in materia di sicurezza alimentare. Dagli incubatoi al mangimificio all'allevamento, Fileni non solo esercita un controllo diretto sulla propria produzione, ma verifica direttamente la qualità di tutto quello che proviene dai suoi fornitori. La Certificazione Halal è una certificazione di qualità di filiera e di prodotto. Attesta che il pollo e i suoi processi di trasformazione hanno requisiti conformi alle norme etiche e igienico-sanitarie dei paesi di religione islamica. Si tratta di una certificazione di estrema importanza per poter essere presenti nei mercati dei paesi arabi.

I Reg. CE 834/2007 e 889/2008 definiscono il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo

"Il pollo e i suoi processi di trasformazione hanno requisiti conformi alle norme etiche e igienico-sanitarie"

e certificazione di alimenti e mangimi biologici nell'Unione Europea e Fileni ha ottenuto questa certificazione per il mangimificio, gli allevamenti, gli stabilimenti produttivi e la produzione agricola. Nel 2001 Fileni è stata la prima azienda avicola italiana ad intuire le potenzialità di questo metodo di allevamento che esalta la salubrità dei prodotti e rafforza la sostenibilità ambientale senza ricorrere a prodotti di sintesi, come fitofarmaci e concimi chimici.



SABINA

UGUALE ED
EQUO PER TUTTI.

Un mondo sano
e pulito!



LUCIA



PRINCE

A WORLD
OF JUSTICE!

Un posto in cui
gli esseri umani
rispettino le altre
persone e l'ambiente!



ARIANNA

LEGGIAMO LE ETICHETTE.

La qualità dei prodotti Fileni è dichiarata al consumatore in etichetta. Il Gruppo aderisce al Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni avicole elaborato da Unaitalia, l'organizzazione che raccoglie le maggiori aziende avicole italiane, approvato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Il Disciplinare ha lo scopo di fornire al consumatore una serie di informazioni relative all'origine, al sistema di allevamento, alla tipologia di alimentazione, al rispetto del benessere animale per meglio identificare la qualità del prodotto. E al contempo garantisce che tutto ciò che l'etichetta riporta sia corrispondente alla realtà, perché verificato periodicamente da parte di un ente terzo accreditato (il CSQA).

"Tutto ciò che l'etichetta riporta sia corrispondente alla realtà."

Fileni può indicare in etichetta l'allevamento a terra; l'alimentazione interamente di origine vegetale, senza grassi e farine animali; l'uso di materie prime non OGM per la produzione del mangime; il criterio di allevamento antibiotic free, un ulteriore contributo di Fileni per il benessere di tutti gli animali e come azione di contrasto alla sempre più diffusa antibiotico resistenza. Nel 2018 l'uso degli antibiotici nei polli è stato di oltre il 70% inferiore al dato medio fornito da Unaitalia e il trend per il 2019 dimostra un netto miglioramento.

IL BENESSERE CERTIFICATO DEI POLLI.

Nell'etichetta, Fileni può riportare anche i tre parametri legati al benessere degli animali, rispettati non solo negli allevamenti biologici come prescritto dai Regolamenti, ma anche negli allevamenti tradizionali.

"Destinare maggior spazio in allevamento per gli animali che hanno così la possibilità di muoversi ed essere dunque più sani."

Si tratta di destinare maggior spazio in allevamento per gli animali che hanno così la possibilità di muoversi ed essere dunque più sani; della presenza di arricchimenti ambientali, piante e balle di fieno che consentono di saltare e becchettare a piacimento; della garanzia di luce naturale con il rispetto del periodo di buio necessario nell'arco della giornata.



GÜLSIN

Un posto in cui
amare ed
essere amata.

Un mondo pieno
di persone
soddisfatte e felici!



VALENTINA

IL POLLO BIOLOGICO. IL PRIMATO FILENI IN ITALIA E IN EUROPA



Anche questo è stato un lungo viaggio. Fileni, anticipando tutte le altre aziende avicole, è stata la prima a credere nel pollo biologico, già a partire dal 2001. Circa venti anni di esperienza per arrivare a produrre la prima linea di carni interamente biologiche italiane. Carni buone, naturali, capaci di esaltare al meglio il nostro bisogno di benessere e la nostra ricca tradizione gastronomica.

La linea Fileni bio è stata preparata con un lavoro lungo, meticoloso, paziente, accurato, durato molti anni e finalizzato al radicamento di tutte le attività, soprattutto nel territorio marchigiano, e alla predisposizione di strutture e linee di produzione specifiche, nel rispetto degli standard di sicurezza e qualità che il biologico impone.



"Fileni è stata la prima azienda a credere nel pollo biologico, già a partire dal 2001."

Standard che spesso Fileni supera attraverso ulteriori controlli e certificazioni volontarie. In questo modo Fileni ha conquistato la leadership della produzione biologica di carni bianche, in Italia e in Europa. Controlli sempre più accurati sull'origine dei cereali che vengono acquistati e una produzione agricola fatta attraverso contratti di coltivazione, su circa 300 ettari di terreno, sono le novità degli ultimi anni. Novità legate anche all'attività del nuovo mangimificio con una linea interamente dedicata alla produzione bio.



JAMIE

Un luogo in cui ognuno è libero di esprimere se stesso!

Equità e pari Opportunità!



DEBORAH

LA FILIERA BIOLOGICA FILENI.

Fileni si impegna ad assicurare al consumatore la qualità di tutti i suoi prodotti, garantendo il non utilizzo di antibiotici e un'alimentazione a base di mangimi con cereali non OGM.

Tale impegno diventa ancora più stringente nella produzione biologica, che raggiunge livelli di eccellenza nel suo corrispondere a criteri assoluti di salubrità e di rispetto dell'ambiente e dei cicli della natura.

L'allevamento biologico assicura benessere agli animali, non altera gli equilibri ambientali, salvaguarda la salute delle persone.

"Non utilizzo di antibiotici e un'alimentazione a base di mangimi con cereali non OGM."

In primo luogo, il terreno su cui sorge l'allevamento viene sottoposto al necessario periodo di conversione che serve ad eliminare tutte le sostanze chimiche accumulate nel corso del tempo.

Quindi viene coltivato evitando qualsiasi contaminazione con pesticidi e diserbanti. Si tratta di estensioni particolarmente ampie, perché nell'allevamento biologico la possibilità di

movimento degli animali è fondamentale. È una questione di benessere e di salute che parte dal terreno per arrivare alla tavola dei consumatori. Il movimento difatti stimola le difese immunitarie concorrendo alla salute e alla robustezza degli animali e tutto ciò rende più

facile l'adozione di scelte zootecniche coraggiose, quali l'esclusione dell'uso di antibiotici sia a scopo preventivo che curativo. Nel primo semestre del 2019, più del 99% della produzione biologica è avvenuta senza l'utilizzo di antibiotici.

IL POLLO BIOLOGICO È UN POLLO LIBERO.

Il metodo di allevamento è molto rigoroso nei suoi dettami. Prevede quanto deve essere lo spazio disponibile per gli animali, ma Fileni va oltre la normativa: 5 capi per mq di superficie all'interno delle strutture e almeno 4 mq di spazio a disposizione di ogni animale nelle zone esterne. Questi requisiti non sono sempre semplici da soddisfare, anche per ragioni oggettive: un capannone di dimensioni medie pari a 1600 mq ospita circa 8000 polli e richiede un terreno circostante di almeno 3 ettari e mezzo, che non deve essere inframmezzato da strade o da fossi. Caratteristiche non così facilmente rintracciabili nel territorio

"Un capannone di dimensioni medie pari a 1600 mq ospita circa 8000 polli"

marchigiano, che è invece caratterizzato da una proprietà molto frazionata e dalla presenza di numerosi piccoli corsi d'acqua.

Per capirlo davvero il pollo biologico Fileni lo devi vedere, libero di entrare e uscire dal capannone dell'allevamento, libero di muoversi e razzolare in mezzo agli ulivi alla ricerca dell'ombra, libero di scegliere in totale autonomia se stare al

chiuso o all'aperto, libero di mangiare e bere come, quando e quanto vuole.

Allevare all'aperto significa lasciare che i polli trascorrono all'esterno della struttura almeno 1/3 del loro tempo di vita. Lo possono fare grazie alla presenza di appositi uscioli dai quali possono entrare e uscire quando vogliono. Il benessere degli animali all'interno dei capannoni viene garantito grazie al mantenimento di temperatura e umidità costanti, cibo e acqua sono sempre disponibili e le ore di buio assicurate sono almeno otto continuative nell'arco della giornata.

In questo modo i ritmi di crescita degli animali sono lenti, in accordo con il ritmo della natura e non subiscono forzature: il pollo nell'allevamento biologico si sviluppa per almeno 81 giorni, più del doppio della filiera convenzionale.

"Il benessere degli animali all'interno dei capannoni viene garantito grazie al mantenimento di temperatura e umidità costanti"

Le condizioni di benessere in cui l'animale vive, un'alimentazione sana e controllata e l'accrescimento naturale garantiscono la migliore qualità e consistenza delle carni biologiche, un sapore genuino e inconfondibile, una migliore resa alla cottura e un loro superiore potere nutritivo. Queste sono le caratteristiche che orientano la scelta di un numero sempre maggiore di consumatori verso il consumo di carni biologiche, soprattutto bianche.



IL NUOVO PACKAGING DELLA LINEA BIOLOGICA È ANCHE UNA QUESTIONE DI ETICHETTA.

Per rispecchiare i valori fondamentali della linea biologica e per comunicarne con trasparenza e completezza tutte le informazioni e le caratteristiche, Fileni ha pensato ad una nuova confezione. Superato il polistirolo, i vassoi sono fabbricati in un materiale plastico più resistente e pratico, interamente riciclabile, mentre l'etichetta è costituita da un film termosaldato all'involucro protettivo, che può essere smaltito insieme al vassoio.

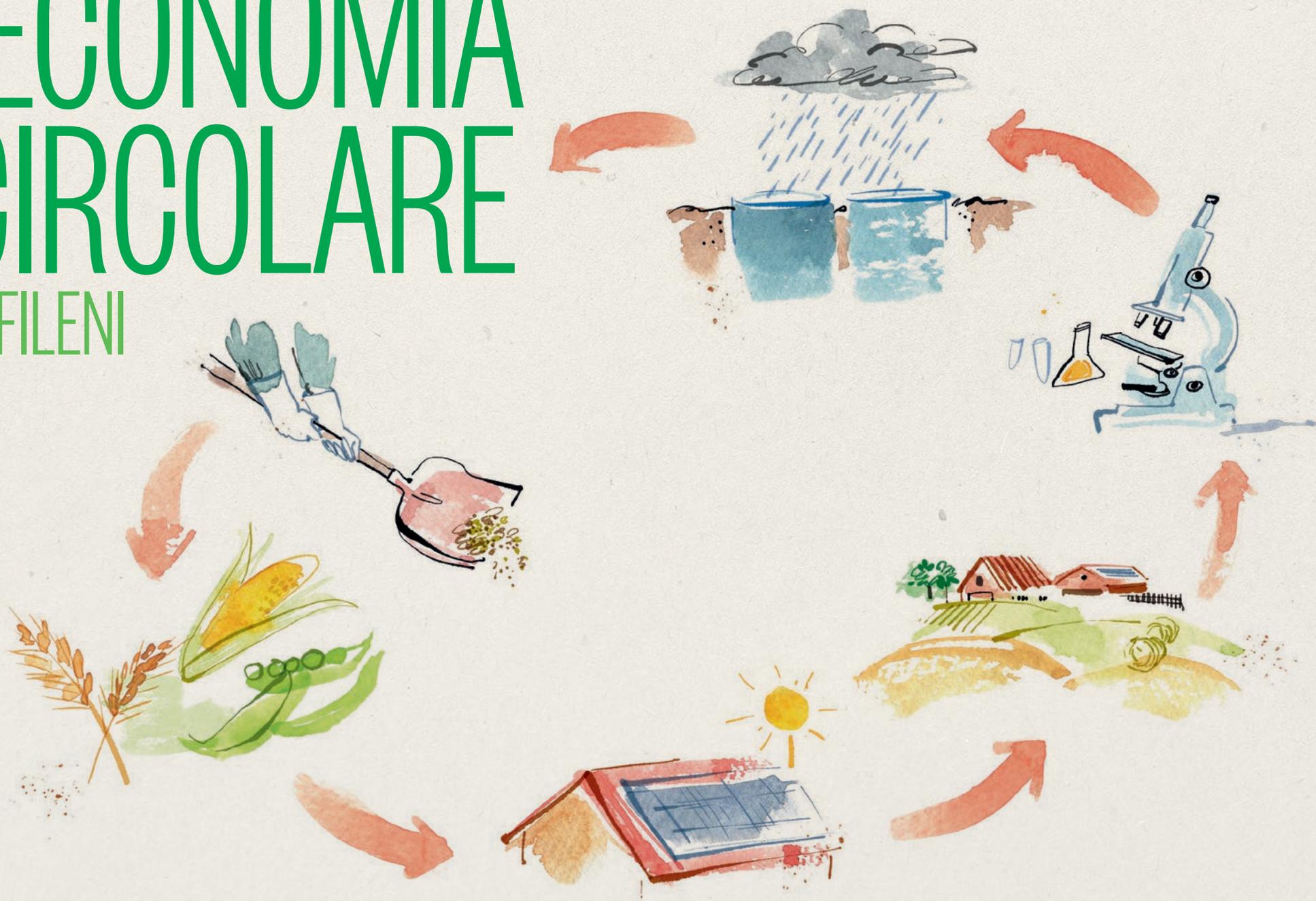
"I vassoi sono fabbricati in un materiale plastico più resistente e pratico interamente riciclabile"

Grazie alla nuova etichetta, la descrizione è molto più dettagliata e il consumatore può conoscere tutte le ragioni per cui scegliere un prodotto di qualità.

Il pollo biologico Fileni costa un po' di più rispetto a quello convenzionale, ma trova facilmente le ragioni della sua convenienza; fa bene alla salute, rispetta l'ambiente, è buono e rigenera il territorio dove viene allevato. Niente male per essere "solo" un pollo.

L'ECONOMIA CIRCOLARE

DI FILENI





Ogni anno l'economia mondiale consuma quasi 93 miliardi di tonnellate di materie prime tra minerali, combustibili fossili, metalli e biomassa. Di queste, solo il 9% sono riutilizzate.

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao), ogni anno viene sprecato circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate.

L'Economia circolare, secondo la definizione della prestigiosa Ellen MacArthur Foundation, è: "un'economia progettata per autorigenerarsi".

Fileti sta lavorando per rendere la sua filiera produttiva un esempio virtuoso di sostenibilità e circolarità che intende promuovere all'interno della produzione di carni da allevamento e del mondo del retail.

Un omaggio alla fiducia che da sempre il Gruppo riceve dai consumatori. Perché la fiducia devi garantirla se vuoi riceverla. La fiducia è un bene circolare. Il più importante.

Rendere circolare un sistema produttivo significa realizzare un equilibrio costante tra energia e materia che si consumano ed energia e materia che si possono restituire all'ambiente. Da un lato, riducendo i consumi di risorse, dall'altro riducendo gli scarti, il cui smaltimento comporterebbe un ulteriore costo energetico, e imparando a riutilizzarli come materia prima seconda per altri impieghi.

Una produzione diventa sempre più circolare quando riesce ad ottenere ciò che è necessario all'uomo e nella quantità necessaria, senza impoverire o inquinare l'ambiente in cui si sviluppa.

"L'Economia Circolare è un'economia progettata per autorigenerarsi"



Solo in questo modo l'attività produttiva continua ad avere prospettive di sviluppo. Investire nell'economia circolare per Fileti significa investire nel futuro perché l'Economia Circolare non è una scelta possibile, ma è l'unico futuro possibile.

La circolarità di un'azienda è un traguardo raggiungibile solo a partire dalla sua sostenibilità e dalla ricerca costante della qualità che consente di reimpiegare facilmente tutto ciò che può diventare oggetto di riuso. Il progetto circolare di Fileti infatti è fondato sulla ottimizzazione e sulla efficienza di tutto il processo produttivo, organizzato per eliminare all'origine

qualsiasi forma di spreco ed eccedenza perché direttamente collegato agli ordini ricevuti dai clienti. Dalla mangimistica all'incubazione, dall'allevamento alla macellazione: in ogni fase della filiera, oltre all'efficientamento energetico e all'uso razionale e appropriato di tutte le risorse, vengono recuperati e riutilizzati gli scarti come materia prima seconda di altri processi produttivi. Si può dire che poco o nulla viene sprecato e che molto poco, quasi nulla, è destinato a rimanere "rifiuto".

"In ogni fase della filiera, vengono riutilizzati gli scarti come materia prima di altri processi produttivi."



PERCHÉ ANCHE DEL POLLO NON SI BUTTA VIA NIENTE.

Dalla prima alla quinta lavorazione, ovvero dalla macellazione, per ottenere il prodotto intero tal quale, alla gastronomia, che propone piatti pronti già cotti, ogni passaggio produttivo della lavorazione produce scarti che vengono raccolti e riutilizzati come materia prima seconda di altre filiere.

In questo modo, del pollo non si butta via niente, per una produzione a scarto zero.

Ossa e altri tessuti non destinati al consumo alimentare dell'uomo, così come le piume, sono riservati alla produzione di farine proteiche e cibo per animali domestici (petfood).

O vengono impiegati come componenti di fertilizzanti organici.

“Ogni passaggio produttivo della lavorazione produce scarti che vengono raccolti e riutilizzati”

La pollina, un sottoprodotto inevitabile nell'allevamento di animali da cortile, viene riutilizzata come concime per le coltivazioni agricole, se viene fatta rientrare nei programmi di concimazione, oppure può alimentare i biodigestori per la produzione di energia e calore a partire dalle biomasse.

Fileni sta inoltre realizzando negli stabilimenti di Cingoli e Castelplanio due impianti di digestione anaerobica per ricavare biogas dai fanghi in uscita dagli impianti di depurazione presenti, e alimentare un cogeneratore per la produzione di energia elettrica e termica.

LA CIRCOLARITÀ DI PRODUZIONE. QUANDO ANCHE IL TERRITORIO VIENE RIGENERATO.

La produzione diretta di cereali e legumi necessari al mangime biologico, avviata da Fileni soprattutto nelle Marche, consente di mettere in pratica tecniche agricole che, senza ricorrere alla chimica, coniugano tradizione e ricerca scientifica, sapienza contadina e innovazione. Un ritorno a quanto avveniva nelle vecchie case coloniche prima dell'industrializzazione dell'agricoltura, un micro circolo di riutilizzo che aveva come scopo quello di preservare la fertilità del terreno per le generazioni future. Alcune di queste pratiche agricole sono retaggio della coltura monastica benedettina e mezzadrile tipica della tradizione marchigiana: rotazioni colturali, consociazioni e sovesci, solchi acquai trasversali, concimazioni organiche. Unite a ricerca, digitalizzazione e forme di contrattualizzazione avanzate possono essere praticate su scala più ampia e diventare un elemento strutturale di relazione di più realtà produttive.

Il Gruppo Fileni conduce la propria attività agricola biologica nell'ambito del progetto ARCA (Agricoltura per la Rigenerazione Controllata dell'Ambiente) di cui Giovanni Fileni è uno dei promotori, insieme a Bruno Garbini e Enrico Loccioni. Lo scopo è rigenerare il terreno, evitandone l'impovertimento di acqua e sali minerali, cercando di incrementarne la produttività futura e diminuire le emissioni di carbonio nell'atmosfera. Arca rappresenta il completamento della scelta, ormai ventennale, del gruppo Fileni di investire sul biologico.

“Alcune di queste pratiche agricole sono retaggio della coltura monastica benedettina”

IL POLLO CUSTODE DELL'AMBIENTE E DEL SAPER FARE CONTADINO.

La rigenerazione del suolo diventa un elemento fondamentale di circolarità. Il pollo restituisce al suo territorio terreni bonificati, natura fertile e un ambiente sano. Lo fa attraverso rotazioni colturali, coltivazioni di copertura Cover Crop, consociazioni grano-leguminose e tecniche per evitare dilavamenti e arricchire la fertilità. Sono questi gli interventi condotti in una prospettiva durevole di produzione agricola.

Fileni racconta così anche il futuro della terra.

Un esempio di consociazione di colture praticata a campo aperto è quella di grano tenero e favino, seminati con maggiore densità di semi per metro quadrato. Il favino è ricco in azoto, mentre il grano lo consuma. Farli crescere insieme impedisce "naturalmente" lo sviluppo di infestanti e parassiti.

"Le Marche sono un luogo ideale per la loro conformazione geo morfologica collinare a pettine"

Un'altra pratica adottata è quella delle Cover Crop, piante che vengono seminate per realizzare un raccolto di copertura affinché il terreno non resti nudo, surriscaldabile e maggiormente soggetto ad erosione, soprattutto nei territori collinari.

Dopo essere state abbattute in fase di fioritura, queste piante vengono lasciate sul terreno per la semina successiva, così da proteggerlo dalle erbe infestanti e mantenere la giusta umidità.

Fileni è consapevole che la circolarità nel settore agricolo deve essere circoscritta sul piano territoriale e deve esercitarsi

su porzioni consistenti di suolo per poter avere un impatto significativo e misurabile.

Le Marche sono un luogo ideale per la loro specifica conformazione geo morfologica collinare a pettine, con la presenza di numerosi piccoli corsi d'acqua che dalla catena appenninica scendono verso il mare e che individuano bacini idrografici dai confini ben disegnati.

La presenza in ciascun bacino di una massa critica di terreni coltivati con queste tecniche agricole rende significativa l'azione di rigenerazione e apprezzabili i suoi effetti di contrasto all'inquinamento delle falde acquifere, all'erosione e alla desertificazione del suolo e al dissesto idrogeologico.

Quelle adottate da Fileni sono tutte tecniche bio-conservative che consentono di non ricorrere a diserbanti ed altre sostanze chimiche nocive, si rifanno alla sapienza contadina

tradizionale e si avvalgono del supporto multidisciplinare di un Comitato scientifico costituito da quattro Università: Politecnica delle Marche, l'Università di Udine e di Camerino e il Rodale Institute of Pennsylvania.

Del nuovo paradigma circolare la componente intangibile del saper fare e delle competenze è parte fondamentale per il recupero della cultura contadina alla luce degli strumenti più raffinati dell'innovazione scientifica e tecnologica. La formazione del personale che lavora negli stabilimenti, l'aggiornamento continuo dei tecnici, il progressivo perfezionamento dei metodi di coltivazione e di allevamento, la collaborazione con istituti di ricerca nazionali e internazionali, il confronto e lo scambio con altre realtà produttive sono tutti fattori centrali per percorrere questa nuova strada eco-sostenibile e circolare.





VALENTINA

Persone disposte
a cambiare per il
BENE COMUNE!

Un mondo
con più
opportunità.



TEA

PROGETTO ARCA.

Arca è una società benefit costituita nel 2016 da Bruno Garbini, che ne è il presidente, Giovanni Fileni e Enrico Loccioni. Il progetto trae origine da un'idea pionieristica della fine degli anni '80 dell'imprenditore Bruno Garbini, del giornalista e divulgatore Mino Damato, dello scenografo Carlo Cesarini e del sindaco Carlo Maria Latini.

Arca ha sede nell'Abbazia benedettina (fondata prima del 1000) di Sant'Urbano all'Esinate ad Apiro (MC), trasformata in una piattaforma di innovazione per promuovere un modello di economia

*"Agricoltori, allevatori
e consumatori insieme
diventano rigeneratori"*



circolare in campo agricolo. Agricoltori, allevatori e consumatori insieme diventano "rigeneratori" per proteggere l'integrità del terreno, ritenuta il patrimonio più prezioso da trasmettere alle generazioni future.

Oggi aderiscono ad Arca 13 produttori e trasformatori delle tre Valli dell'Esino, del Musone e del Misa - Nevola, che operano su una superficie di circa 1.980 ettari certificati bio.

IL MONDO CHE VORREI



Le ragazze e i ragazzi della Fondazione Marco Fileni immaginano e raccontano su un post-it "Il mondo che vorrei", il loro mondo.

Per Andrea ci vorrebbe un mondo con più opportunità. Valentina usa il pennarello verde per dire che il suo desiderio è quello di vivere in un pianeta più sostenibile.

Asia vuole un posto "che dia la possibilità a tutti di stare bene". Per Leonardo, da buon nativo digitale, deve essere popolato da "persone sempre più connesse, sia virtualmente che fisicamente. Abbattendo ogni barriera, sia fisica che linguistica".

A WORLD OF JUSTICE!

Un posto in cui gli esseri umani rispettino le altre persone e l'ambiente!

"Valentina usa il pennarello verde per dire che il suo desiderio è quello di vivere in un pianeta più sostenibile."

Le ragazze e i ragazzi della Fondazione Marco Fileni immaginano, descrivono e raccontano su un post-it "Il mondo che vorrei", il loro mondo.

Sonia sa che i sogni sono sinonimo di ambizione. Il mondo che vorrei? "Un posto in cui regna la felicità e il rispetto tra le persone. E dove poter realizzare i propri sogni". Mattia, vero militante, lo vuole: "contaminato dalla bellezza", Valentina lo vuole popolato da "persone disposte a cambiare per il bene comune" e Michela "senza odio, invidia e cattiveria, pieno di amore, lealtà e pace".

Persone disposte a cambiare per il BENE COMUNE!

Riccardo è pratico: "un posto dove potersi sentire a casa e dove ci si possa sentire realizzati"

Alimata lo descrive così: "libero, senza pregiudizi e dolore". Per Benedetta è "una casa abitata da persone umili e limpide", per Lucia, che guarda al futuro, dovrebbe avere "mille cuori per battere di più" e mille mani e mille braccia "per abbracciare tutti i bimbi del domani".

Riccardo è pratico: "un posto dove potersi sentire a casa e dove ci si possa sentire realizzati". Adellina non ha dubbi. Il mondo deve essere: "un luogo felice dove l'utopia diventa realtà". Bart è sostenibile anche quando scrive un post-it: "Vorrei un'oasi verde dove

"Dapinder sogna la tranquillità. Per lei il mondo ideale è un posto dove vivere senza pensare al domani"

poter coltivare sogni, idee e progetti ecosostenibili mantenendo l'equilibrio della natura, degli animali e della vita che gli ruota intorno".

Dapinder sogna la tranquillità. Per lei il mondo ideale è: "un posto dove vivere senza pensare al domani". Per Silvia ha un compito preciso: "un luogo dove poter essere sé stessi, un punto di pregio e non di pregiudizio".

Un mondo in cui non si ha paura del diverso!

“L'impegno di Fileni per la sostenibilità e la tutela dell'ambiente è dedicato ai loro sogni”

A Deborah per sognare servono: “equità e pari opportunità”. Jamie vuole che: “ognuno sia libero di esprimere sé stesso”. Per Valentina molto semplicemente dovrebbe essere pieno di “persone soddisfatte e felici”.

Anche per Tea l'ambizione è: “realizzare i miei sogni e vivere la mia vita felice”. Anna Laura ha un desiderio: “Un mondo in cui non si ha paura del diverso”. Per Guslin è “dove amare ed essere amati”, Mara lo immagina semplicemente “senza pensieri”, mentre per Arianna è una comunità dove “gli esseri umani rispettano le altre persone e l'ambiente”. Prince scrive perentorio: “a world of justice”.

**Equità e pari
Opportunità!**

Gli fa eco Sabina con il suo altrettanto perentorio: “uguale ed equo per tutti!” e Marta, che non è da meno, con un sintetico “sano e pulito”. Per Abu Baker: “il mondo che vorrei si chiamerebbe amore”. Ludovica lo vorrebbe ancora: “tutto da scoprire” mentre per Sofia è la casa ideale dove: “i sogni si possono veramente realizzare”.

L'impegno di Fileni per la sostenibilità, la tutela dell'ambiente, l'economia circolare e il benessere degli uomini e degli animali è dedicato ai loro sogni, alle loro ambizioni e alla loro immaginazione. Scritte su un post-it.

LA FONDAZIONE MARCO FILENI.

Fileni ha sempre creduto nelle potenzialità del territorio e nelle sinergie tra mondo accademico e mondo delle imprese. Guidata dal desiderio di innovazione e miglioramento continuo.

“Nel 2016 la famiglia Fileni ha creato la Fondazione Marco Fileni”

Nel 2016 la famiglia Fileni ha creato la Fondazione Marco Fileni in memoria di Marco, terzogenito dell'imprenditore Giovanni Fileni e di Rosina Martarelli, al fine di sostenere studenti del territorio attraverso il progetto

“Crediamo nei giovani” che prevede l'assegnazione di borse di studio a studenti meritevoli delle scuole medie superiori e studenti iscritti ai corsi universitari.

Nel 2018 la Fondazione Marco Fileni ha ottenuto la qualifica di Onlus.

Progetto editoriale e testi a cura
di Paolo Marcesini e Claudia
Ceccarelli per AidaPartners.
Progetto grafico di CBA

Questo taccuino è stampato su carta
ecologica Favini CRUSH. Questa carta
è realizzata con sottoprodotti
agro-alimentari (residui di mais)
che sostituiscono fino al 15% della cellulosa
proveniente da albero, e ora contengono
fino al 40% di fibra riciclata da carta
post-consumo. Prodotta con EKOenergia
da fonti rinnovabili (idroelettriche).



The mark of
responsible forestry





È NATURALE, è buono!