



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

Executive summary



CENTRO
AGROALIMENTARE
ROMA

Lettera agli stakeholder

Il Centro Agroalimentare Roma (di seguito anche CAR) è orgoglioso di presentare il suo terzo Bilancio di Sostenibilità per condividere volontariamente con tutta la comunità degli stakeholder le performance economiche, sociali ed ambientali raggiunte dal sistema CAR.

La pubblicazione di questo Bilancio costituisce un punto di svolta nelle strategie di lungo periodo intraprese dal CAR, in quanto evidenzia l'impegno nel perseguire gli obiettivi e rappresenta uno stimolo al costante miglioramento.

Il 2023 ha risentito dell'instabilità economica e geopolitica globale, nonché subito gli impatti dell'inflazione e delle anomalie climatiche che hanno caratterizzato l'intero anno.

Nonostante un quadro macroeconomico di poli-crisi, fortemente instabile a seguito dell'effetto pandemia e dei conflitti internazionali in atto, il sistema CAR ha reagito positivamente raggiungendo i propri obiettivi, tra i quali il perseguimento del progetto di ampliamento.

L'ampliamento è un progetto ambizioso che mira ad aumentare l'occupazione ed i servizi di cui cittadini potranno usufruire. Un progetto che si basa su uno sviluppo sostenibile che porterà all'interno dell'area Metropolitana di Roma oltre 250 milioni di investimenti diretti, migliorando il bilancio economico a favore del territorio.

Il sistema CAR è a tutti gli effetti una realtà imprenditoriale, che è riuscita nel corso degli anni, ad attrarre in un unico campus intorno ai mercati, servizi di interesse pubblico del mondo agroalimentare, dalle piccole realtà produttive del nostro territorio ai più grandi stakeholder internazionali, con un indotto che oggi supera le 4500 unità giornaliere.

L'obiettivo è essere sempre più punto di riferimento indispensabile nel sistema agroalimentare, impegnandoci anche nel promuovere la sostenibilità ambientale delle nostre strutture e la cultura del cibo: "noi siamo quello che mangiamo" diceva il filosofo Ludwig Feuerbach.

"Non puoi evitare di trascorrere un solo giorno senza avere un impatto sul mondo intorno a te. Le tue azioni possono fare la differenza e perciò devi decidere quale tipo di differenza vuoi fare." – Jane Goodall

Il Presidente
Valter Giammaria

Il CAR in numeri



430
Imprese operanti



300.000 m2
Superficie coperta
dal CAR



4.500
Lavoratori
operanti nel
centro



I Mercati



Ortofrutticolo



Ittico



70%
merci di provenienza
nazionale (di cui 25%
locale)



40%
merci di provenienza
nazionale

I Clienti



47%
Dettaglio
tradizionale



25%
Mercati
rionali



13%
Distribuzione
moderna



13%
Ho.Re.Ca.



2%
E-commerce

93%
di box occupati
sul totale nel
2023

1.392.373
Accessi annuali
di veicoli

1 mln di kg
Prodotto
recuperato

120.000 mq
Aree
refrigerate

76.710 GJ
Energia
consumata nel
2023

18%
Energia derivante
da fonti
rinnovabili

365 ML
Consumo di acqua
nel 2023

95%
Rifiuti
differenziati

71%
Operatori
residenti nel
territorio di
Roma e provincia

4.500
Operatori
giornalieri

27
Dipendenti

41%
Donne

59%
Uomini



**CENTRO
AGROALIMENTARE
ROMA**

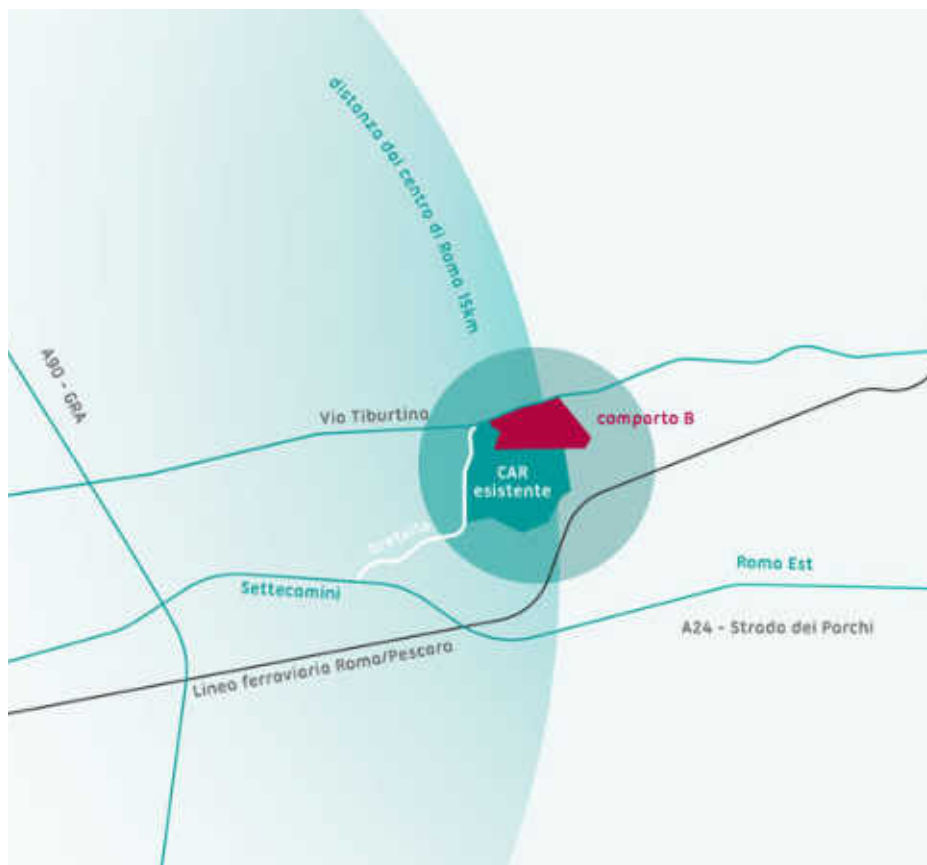


Expansion area
600,000 sqm

Building area
200,000 sqm

Il Centro Agroalimentare Roma

Il Centro Agroalimentare Roma (CAR) è la più grande piattaforma italiana, ed una delle principali in Europa, per la commercializzazione all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli ed ittici freschi e freschissimi, e rappresenta un punto di riferimento per una articolata rete di piccole e medie imprese di commercianti al dettaglio e ristoratori del territorio, capace di dar consistenza a un processo d'integrazione tra produzione, commercio e distribuzione per grossisti, dettaglianti e consumatori, fornendo un servizio di qualità, sicuro e fortemente territoriale.



Il CAR, si trova in Via Tenuta del Cavaliere 1, nel comune di Guidonia Montecelio. La sua posizione, a soli 2 km dallo svincolo Settecamini dell'Autostrada A24 Roma - L'Aquila, consente al Centro di essere facilmente raggiungibile da tutto il Centro Italia, suo mercato principale.

Nelle gallerie del CAR vengono venduti con sistema tradizionale prodotti ortofrutticoli (frutta, frutta secca, agrumi, ortaggi) e prodotti ittici. All'interno della struttura, tuttavia, ci sono anche aziende che commercializzano carne, bibite, scatolame (ad esempio nel Cash & Carry).



940.000 t

Ortofrutta venduta ogni anno

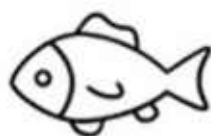
80.000 t

Ittico venduto ogni anno



1.300.000 t

di ortofrutta movimentate annualmente



140.000 t

di ittico movimentate annualmente



24.000 t

di carne movimentata annualmente

Il sito si compone di un centro direzionale e del Mercato: la struttura direzionale, che occupa due edifici simmetrici di quattro piani l'uno (centro direzionale A e centro direzionale B), ospita il Management e l'area amministrativa del Mercato e gli uffici delle aziende che hanno sede nel CAR, oltre a un centro congressi che viene locato per eventi o corsi di formazione.

Il Mercato, ove operano sia grossisti che piccoli produttori locali, è costituito da tre padiglioni, due dei quali dedicati alla commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli e uno dedicato all'ittico. Ciascun padiglione è attraversato da una galleria coperta utilizzata per l'esposizione dei prodotti e per il transito dei mezzi. Oltre ai padiglioni dedicati, il mercato include anche piattaforme per la distribuzione e la logistica. All'ingresso del Mercato un Welcome Center funge da centro di accoglienza per visite istituzionali e commerciali.



Il mercato ortofrutticolo

PRODUTTORI DEL LAZIO
il meglio esiste per voi



Nell'area del Mercato ortofrutticolo ciascun box è dotato di celle frigorifere atte ad una adeguata conservazione dei prodotti, servizi igienici, uffici, una zona espositiva ed uno spazio destinato alle operazioni di carico e scarico merci.



- **2 PADIGLIONI**
- **120 BOX** (60 per padiglione)
- **70.000 Mq**

70%
Prodotti nazionali

30%
Prodotti internazionali

In questo ambiente dinamico, i grossisti presentano le loro merci con il proprio marchio, mentre i produttori locali utilizzano un'insegna appositamente ideata, utile ad evidenziare la provenienza locale dei loro prodotti e a facilitarne il riconoscimento da parte dei consumatori. Nel 2023 i produttori locali presenti sono stati 175.

Ogni prodotto in esposizione è accompagnato da un'etichetta dettagliata che ne indica l'origine, la qualità e altre informazioni pertinenti. I controlli regolari effettuati dal CAR garantiscono il rispetto delle normative, e in caso di non conformità, sono previste sanzioni pecuniarie o, in situazioni più gravi, può essere disposta la chiusura temporanea del box interessato.

Il mercato Ittico

Il padiglione dedicato al Mercato Ittico oltre ad offrire le medesime forniture e spazi di quelli destinati all'ortofrutta, può contare sulla presenza di servizi di produzione del ghiaccio, spazi refrigerati sia per prodotti freschi che per quelli freschi congelati e il servizio di pesa delle merci.

- **1 PADIGLIONE**
- **49 BOX**
- **19.000 Mq**

40%
Prodotti nazionali

60%
Prodotti internazionali



La struttura è organizzata per garantire l'approvvigionamento ittico quotidiano e materia prima pescata a destinazione in meno di 24 ore. Questo consente non solo la reperibilità e la varietà del pescato ma anche la trasparenza nella formazione del prezzo e la garanzia della salubrità del prodotto che, attraverso un servizio veterinario, a strumenti tecnologici e all'attuazione delle nuove normative igienico-sanitarie, rendono il Mercato Ittico promotore di indiscussa qualità, sicurezza e trasparenza. All'interno del Mercato Ittico, è stato istituito un laboratorio di lavorazione del prodotto con l'obiettivo di rispondere alle esigenze dei consumatori, che spesso hanno poco tempo a disposizione per la preparazione dei pasti ma desiderano comunque godere dei benefici di prodotti ittici freschi e di alta qualità.

Questo laboratorio si focalizza sulla preparazione di prodotti ittici pronti alla cottura, già puliti, sfilettati e, se necessario, conditi con spezie e aromi. Questo approccio consente ai consumatori di risparmiare tempo in cucina, senza rinunciare alla qualità e al gusto dei piatti a base di pesce e frutti di mare.

Piattaforme logistiche e area industriale

Al C.A.R., l'efficienza della catena di approvvigionamento è cruciale per garantire la freschezza e la disponibilità dei prodotti, nonché per ridurre i costi operativi. In questo contesto, i servizi di logistica integrata giocano un ruolo fondamentale nel coordinare e ottimizzare i flussi di merci in modo efficiente e tempestivo.

Le numerose piattaforme presenti all'interno del Centro Agroalimentare Roma, dotate anche di celle refrigerate ed a temperatura controllata, offrono servizi di gestione dei trasporti, degli inventari, dei magazzini con il supporto di tecnologie ed innovazione, per tutti gli operatori che gravitano all'interno ed intorno al C.A.R.



Gli operatori logistici, grazie a mezzi rinnovati ed efficienti e personale altamente qualificato, distribuiscono i prodotti sul tutto il territorio nazionale, rifornendo anche le principali piattaforme della Grande Distribuzione Organizzata ed offrendo altresì servizi di facchinaggio e movimentazione merci.

A completamento delle attività del Centro, l'Area Industriale offre servizi di lavorazione, stoccaggio e frigo dei prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici, ittici freschi e congelati nonché food & beverage, gastronomia e prodotti trasformati. In merito a questi ultimi, sono presenti strutture atte alla lavorazione e confezionamento di prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma.

I servizi offerti

Il CAR è un Sistema che offre tutti i servizi essenziali ai suoi fruitori sia direttamente che attraverso società specializzate incaricate, al fine di garantire un elevato livello di efficienza e di rispondere prontamente alle esigenze del mercato. Nel corso degli anni è stata implementata una rete di infrastrutture e servizi interni capaci di soddisfare ogni esigenza delle realtà imprenditoriali presenti: vigilanza ed assistenza manutentiva h24, trasporti e logistica, impianti di trasformazione e maturazione, officine meccaniche, laboratorio di analisi, società assicurative, di progettazione e di consulenza, presidi sanitari, centri di formazione, strutture per la ristorazione.

Il vantaggio di operare all'interno del sistema CAR risiede infatti nella sua capacità di riunire in un unico luogo una serie di servizi essenziali.



Controlli igienico sanitari a tutela della qualità degli alimenti



Servizio di pesa pubblica



Servizio di manutenzione impianti, edili e verde



Formazione del prezzo e trasparenza



Servizio di pulizia e raccolta rifiuti



Servizio di sicurezza



Tracciabilità dei prodotti



Servizi per i trasporti



Servizio di fonia-dati

Le aziende operanti nel CAR



41%
Imprese Agricole



28%
Grossisti



22%
Servizi



7%
Operatori logistici



1%
Cooperative















1%
Preparazione degli alimenti

La Sostenibilità nella strategia del CAR

Identificazione e coinvolgimento degli stakeholder

Per il CAR è importante mantenere una relazione solida e costante con tutti i propri portatori d'interesse (stakeholder) al fine di garantire la soddisfazione delle loro esigenze ed aspettative.

Intende, quindi, consolidare e rafforzare il rapporto di fiducia con i suoi stakeholder e per tale ragione ha deciso di proseguire il percorso di redazione del Bilancio di Sostenibilità. Il processo di identificazione degli stakeholder ha consentito al CAR di mettere a sistema le relazioni con i propri portatori di interesse, coinvolgendo i gruppi rappresentati.

<p>Azionisti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riunioni • Focus group • Survey 	<p>Territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza • Tavoli di lavoro • Eventi aziendali • Survey 	<p>Fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza • Mailing • Incontri diretti • Eventi: fiere, workshop, seminari • Questionari 
<p>Clienti indiretti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Survey • Social network • Mailing 	<p>Grossisti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Survey • Social network • Mailing 	<p>Distributori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Survey • Social network • Mailing 
<p>Associazioni di terzo settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Survey • Social network • Mailing 	<p>Associazioni di categoria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riunioni, • Mailing • Survey 	<p>Istituzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incontri in presenza, • Tavoli di lavoro • Survey 
<p>Media</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rassegna stampa • Incontri in presenza • Eventi aziendali • Survey 	<p>Dipendenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riunioni, • Mailing • Survey 	<p>Operatori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riunioni, • Mailing • Survey 

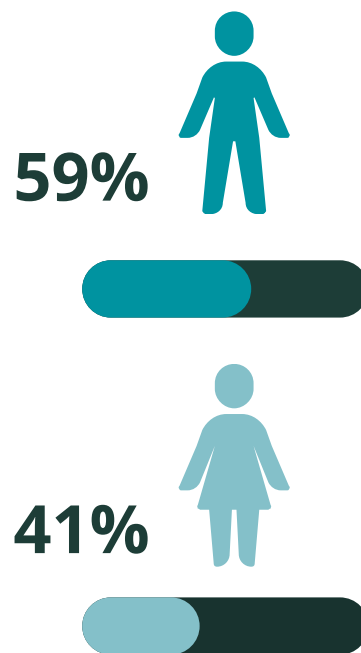
La sostenibilità del CAR e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile



Le nostre persone

Il CAR si avvale di personale altamente qualificato in grado di contribuire al raggiungimento degli obiettivi definiti nella politica aziendale. Il CAR è una società che si occupa della gestione della struttura del Centro Agroalimentare, per questo motivo si avvale in larga misura del contributo di terze società per l'esecuzione di alcuni servizi funzionali all'espletamento delle proprie attività.

Il numero totale dei dipendenti della società di gestione al 31 dicembre 2023 è di 27 unità, di cui 11 donne e 16 uomini. L'intero organico è residente nell'area geografica del Lazio ed è impiegato nel CAR con contratto a tempo indeterminato, ad eccezione di una singola risorsa che risulta a tempo determinato. Tutti i dipendenti, eccetto uno, sono impiegati con un contratto full time. La totalità delle risorse è inquadrata in contratti collettivi nazionali (CCNL Commercio). In linea con quanto richiesto dalla normativa vigente, un lavoratore rientra nelle categorie protette.

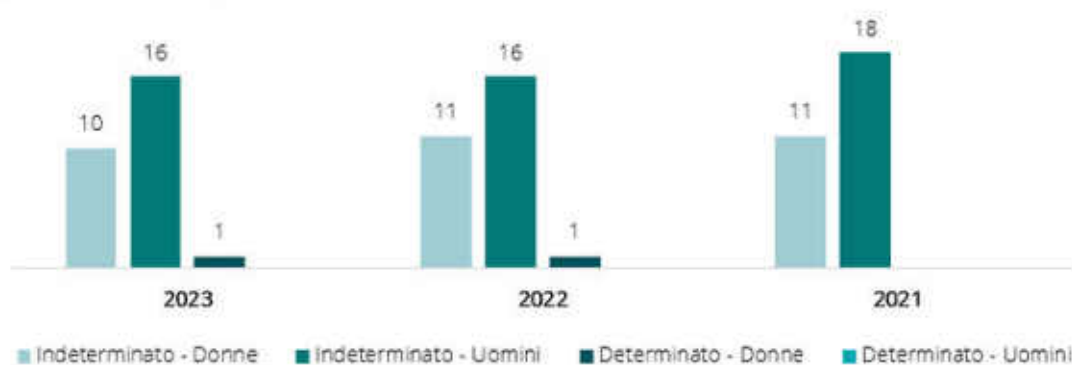


Dipendenti per genere



Inoltre, all'interno delle strutture del CAR operano circa 4.500 lavoratori, 3.200 dei quali risiedono nel territorio di Roma e provincia (71% sul totale). Queste risorse sono direttamente impiegate dalle aziende operanti nel CAR e la società di gestione è impegnata per contrastare qualsiasi forma di lavoro non regolare.

Dipendenti per tipo di contratto



La sostenibilità sociale



Il territorio e la comunità

Tra gli obiettivi primari del CAR a beneficio della collettività rientrano, oltre alla security e safety food, anche la trasparenza sulla formazione del prezzo e la messa in campo di una serie di servizi a garanzia della produzione a cui è intitolato il brand identity "Origini".

Ai consumatori finali è dedicata specificatamente la "Borsa della Spesa", un vademecum pubblicato settimanalmente per orientare al meglio i consumatori finali. La responsabilità sociale, la vicinanza ai cittadini come alle imprese sono elementi integranti della cultura aziendale del CAR. Un processo attuato attraverso diverse leve, tra cui lo sviluppo di un dialogo costruttivo sia con le aziende ivi operanti che con il territorio, con il fine ultimo di improntare la propria azione verso la creazione di valore condiviso e socialmente utile.

Nel corso degli ultimi esercizi, il CAR ha avviato e continua a realizzare iniziative per sostenere le imprese operanti presso la sua struttura. Si rilevano a tal fine gli interventi economici mirati, nonché le promozioni volte ad incentivare gli acquisti presso il Centro Agroalimentare a mezzo di ingressi gratuiti, campagne di comunicazione e la promozione di giornate di apertura straordinaria dedicate sia all'ittico che all'ortofrutta. Per citarne uno, un evento di successo è quello organizzato in occasione delle festività Natalizie del 2023, quando il Mercato Ittico è stato aperto ai consumatori finali, che hanno avuto l'opportunità di acquistare prodotti freschi e di elevata qualità in occasione delle feste, confrontandosi direttamente con le aziende, che hanno così potuto dispensare consigli e idee per il consumo.

Progetti di sostenibilità

Da anni il CAR opera a favore di enti non profit tramite donazioni e recupero di prodotto che, seppure ancora edibile, sarebbe stato destinato al rifiuto. A tal proposito, attraverso un partenariato con la capofila Italmercati, il CAR ha partecipato ad una selezione pubblica, bandita dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per l'erogazione di contributi per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi alimentari e l'impiego delle eccedenze. Il finanziamento di 50.000 euro ha dato l'opportunità alla rete di imprese coinvolte di perseguire la realizzazione del progetto dal nome "Frutta che Frutta".



In questo percorso innovativo, il CAR ha assunto un ruolo fondamentale, mettendo a disposizione del progetto un'area all'interno del proprio Mercato ove è stato installato il laboratorio di trasformazione delle eccedenze. Attraverso quest'iniziativa, CAR riesce ad avere un importante impatto a livello ambientale, sociale ed economico. Il risparmio sullo smaltimento dei rifiuti è stato stimato in circa 8.000 cassonetti evitati, il risparmio sullo spreco di acqua è stato stimato sino a 4.000.000 di metri cubi, il risparmio sulla produzione di CO2 di circa 5.000.000 chili. Il progetto è stato condiviso anche a livello europeo, durante diversi meeting ed interviste, suscitando interesse ed apprezzamento da parte dei principali attori del settore agroalimentare della Regione, ponendo il CAR, ed Italmercati più in generale, come modello e guida da seguire per la riduzione degli sprechi alimentari.

Responsabilità sociale e sostegno al territorio

La capacità di distribuzione di prodotti agroalimentari e ittici cui contribuisce l'attività del CAR genera impatti positivi sul territorio. Nonostante il periodo di crisi economica dovuta alla pandemia di Covid-19, attraverso la collaborazione con il mondo non profit, l'attività del CAR ha avuto un forte impatto stimolando numerose donazioni di prodotti agroalimentari alle persone bisognose.

L'importanza data alle esigenze del territorio è risultata fondamentale nella definizione e valutazione dell'importante progetto di ampliamento sviluppato secondo la necessità di contenimento degli impatti ambientali, prediligendo un approccio sostenibile. La creazione di percorsi ciclopedonali inseriti in un contesto naturalistico contribuirà ad una maggiore integrazione tra il territorio e il CAR, che sarà impegnato nella realizzazione di nuovi spazi comuni verdi da destinare alla comunità.

Infine, CAR promuove il cambiamento generazionale attraverso iniziative volte a valorizzare i giovani imprenditori del settore agricolo. A questo proposito è nato il "New Generation CAR", un progetto dedicato ad aiutare gli imprenditori under 30 a prendere in mano le redini delle aziende di famiglia all'interno del Mercato Ittico e Ortofrutticolo e a sviluppare il loro business.

Per avere un impatto maggiore su questa nuova Comunità, e permetterle di cogliere con tempestività le opportunità offerte dal mercato, CAR organizza corsi di formazione volti a sviluppare competenze nel settore agricolo, oltre ad offrire alle nuove generazioni la possibilità di partecipare a fiere ed eventi internazionali di settore.

La food safety

La food safety è legata agli aspetti relativi alla sicurezza igienico-sanitaria di un alimento, da non confondere con la food security, termine che indica l'accesso regolare a cibo sicuro e nutriente per la conduzione di una vita sana e attiva. Pur non vendendo direttamente prodotti ortofrutticoli ed ittici, il CAR è molto attento al tema della food safety, ovvero alla qualità e alla sicurezza dei prodotti che vengono venduti all'interno del suo Mercato.



A tal fine la Società ha creato "CUOR DI CAR", un marchio attraverso il quale garantisce prodotti di alta qualità, certificati, che rispettino gli standard igienico-sanitari del settore. L'intento della Società del CAR è quello di assicurare e comunicare genuinità del prodotto, sicurezza e identità territoriale.

Inoltre, è presente una società esterna, AGECONTROL che, per conto del MASAF, effettua controlli in maniera autonoma sui prodotti, per garantire il rispetto delle norme e la salubrità dei prodotti.

Oltre ad una supervisione esterna, il CAR effettua internamente controlli quotidiani su imballaggi, qualità dei prodotti (con il supporto di agronomi esperti), etichettatura (che permette di tracciare il prodotto in ogni sua fase di lavorazione), conservazione, pulizia e sicurezza degli stand.

Nel corso del 2023 sono state comminate un totale di 712 ammende così suddivise: 243 ad operatori, 394 ad acquirenti e 75 a fornitori.

Nella Società è presente un presidio veterinario della ASL che, con il supporto della Capitaneria di Porto e grazie ad una tecnologia avanzata, effettua controlli di qualità sui prodotti ittici, assicurandone freschezza, qualità e salubrità.

L'ampliamento della struttura

Il CAR ha intrapreso nel 2021 un progetto di ampliamento della propria struttura mediante lo strumento di Accordo Insediamento e Sviluppo sottoscritto dalla Regione Lazio, Comune di Guidonia e CAR.

Il Progetto di Ampliamento, a circa 2 anni dall'inizio dell'iniziativa, è ormai giunto verso la sua concreta realizzazione. La nuova area ha arricchito l'attuale patrimonio immobiliare di ulteriori 62,5 ettari portandolo così ad una superficie fondiaria totale di circa 202,4 ha.



L'ammontare degli investimenti complessivi sarà superiore ai 200 milioni di euro: nello specifico, una parte di essi verranno effettuati con una linea di credito, una parte attraverso l'autofinanziamento e un'ulteriore parte, con aumento di capitale da parte dei soci. A tal fine nel corso del 2023 si è proceduto alla conclusione dell'aumento di capitale da parte dei soci, è stata portata avanti una ricerca di mercato per la richiesta di nuova liquidità mediante linea di credito e una buona porzione di finanziamento deriva da investimenti ed iniziative sviluppate e previste dal BP 2021-2024.

La volontà e l'importanza da parte della società di affrontare e realizzare un progetto di tale grandezza, utilizzando quasi esclusivamente risorse proprie e non attingendo in forma ingente dai soci, è una dimostrazione di come CAR, con la sua gestione oculata e virtuosa, riesca a generare dei ricavi attraverso i quali autofinanziare progetti di investimento.

L'operazione di ampliamento è coerente con l'ottica di crescita dei grandi Mercati europei (Parigi, Madrid, Barcellona), con l'obiettivo di creare sistemi multifunzionali e virtuosamente integrati con le aree limitrofe, favorendo la creazione di nuove funzioni innovative interne (di produzione, vendita e logistica) ed esterne (in ambito sociale e servizi).

Il progetto consoliderà il CAR come il primo e più importante Centro Agroalimentare d'Italia e sempre di più un Food Hub proiettato in un contesto internazionale.

Lo sviluppo del solo comparto B, prevede a livello potenziale la realizzazione di superfici coperte per circa 215.000 m², e un impatto occupazionale stimato, a regime, superiore a 1.500 unità in termini diretti e superiore a 1.800 in termini indiretti e indotti.

Il concept del futuro CAR è incentrato sulla chiusura ed efficientamento dei tre cicli ritenuti fondamentali: ambientale, produttivo/strutturale e sociale.

L'aspetto sociale è da sempre ritenuto fondamentale per una struttura che svolge un servizio di interesse pubblico. Al fine di migliorare l'integrazione con il territorio sono stati progettati e saranno realizzati dei percorsi ciclabili e pedonali associati ad un parco archeologico/naturalistico, un potenziamento della vegetazione esistente, programmi di inclusione di piccole-medie imprese ed imprenditori, nuovi posti di lavoro indiretti per il territorio, attività di formazione e didattica.

L'aspetto di sviluppo immobiliare sarà effettuato minimizzando l'impatto degli edifici sul territorio utilizzando per quanto possibile, e compatibilmente con la tipologia di insediamento, tecnologie e materiali a basso impatto ambientale ad alta sostenibilità.

Sul ciclo ambientale l'intervento si propone di soddisfare le esigenze di innovazione tecnologica e di efficienza nella gestione delle risorse e dell'ecosistema quali ad esempio, Sistemi integrati per la produzione di energia rinnovabile in sito e creazione di una micro-grid locale, ottimizzazione delle risorse idriche.

Attraverso queste misure l'obiettivo è la creazione di un nuovo ecosistema, che costituirà il motore dello sviluppo sostenibile dell'area, includendo dunque aree a destinazione agroalimentare, funzioni che mediano il dialogo con l'area industriale e i parchi naturali.

Il risultato sarà la creazione di un nuovo hub strategico del food, riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

La sostenibilità ambientale

I consumi di energia

Nella gestione quotidiana del CAR è costante l'impegno a ridurre l'impatto ambientale delle attività realizzate, attraverso l'incremento dell'efficienza di tutte le operazioni e la riduzione del consumo di risorse e delle emissioni generate, nella consapevolezza che dalla sostenibilità dell'ambiente naturale dipende in gran parte anche quella delle attività realizzate.

Nel corso del 2023, come già osservato negli anni precedenti, si è verificata una diminuzione complessiva del consumo di energia rispetto al 2022. Allo stesso tempo, si è notato un notevole incremento nell'approvvigionamento di combustibile da fonti rinnovabili, segnalando così un tangibile avanzamento verso una transizione energetica più ecologica e responsabile.

Il risparmio energetico registrato è stato pari a 3.490 Gj di energia. Le iniziative di efficientamento energetico che hanno contribuito alla riduzione dei consumi includono la diminuzione degli orari di illuminazione (1000 Gj), l'adozione del free cooling (440 Gj) e, soprattutto, la riduzione degli orari di funzionamento dei generatori di calore alimentati a gas (2.050 Gj).



73.800 Gj
Energia elettrica consumata



14.400 Gj
Energia elettrica proveniente da fonte rinnovabile



6.400 Gj
Gas consumato



330 ML
Acqua consumata



586.794 kg
Rifiuti indifferenziati



9.438.574 kg
Rifiuti differenziati

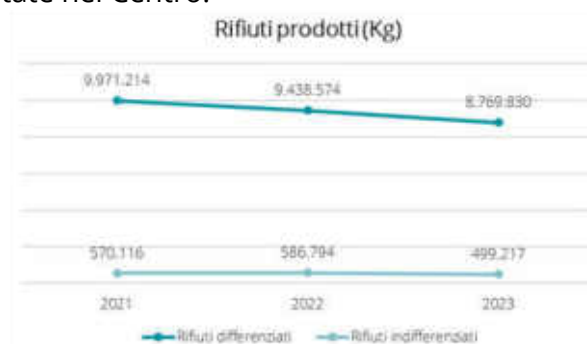
La gestione sostenibile dei rifiuti

Mediante l'ausilio di tecniche, procedure e strumenti di raccolta differenziata e attraverso la collaborazione con società specializzate nella raccolta di rifiuti, il CAR riesce a smaltire l'ingente quantità di rifiuti minimizzando l'impatto ambientale. Si impegna a diminuire l'utilizzo di materie prime vergini, perseguendo l'obiettivo di creare un mercato e una cultura che si focalizzino sulla valorizzazione dei materiali e dei prodotti da riciclo. Con lo scopo di migliorare la propria organizzazione, il CAR segue le seguenti linee di condotta:

- utilizzo di materie prime da riciclo;
- uso di energia da fonti rinnovabili;
- la condivisione delle risorse presenti nel Centro;
- l'applicazione dei C.A.M. (art. 18 della L. 221/2015, art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D. Lgs. 50/2016 "Codice degli appalti");
- l'estensione del ciclo di vita dei prodotti;
- la valorizzazione degli scarti delle attività esercitate nel Centro.

Come modello di riferimento per la gestione dei rifiuti prodotti del CAR, viene utilizzato il processo di monitoraggio e controllo della filiera di smaltimento dei rifiuti. Tale processo prevede la definizione di una serie di attività, da parte del soggetto terzo incaricato della gestione dei rifiuti, al fine di garantire il loro corretto smaltimento e successivo recupero.

Il CAR attua un sistema di monitoraggio continuo della filiera, effettuando controlli periodici su registrazioni e documentazione, al fine di verificare se il soggetto terzo gestisce i rifiuti in linea con gli obblighi contrattuali o di legge.



Food waste e recupero dell'invenduto

Ogni anno nel mondo un terzo del cibo prodotto viene sprecato. Il quantitativo di sprechi alimentari che si verifica annualmente (1,3 miliardi tonnellate) causa gravi perdite economiche ma non solo, in quanto grava in modo insostenibile sulle risorse naturali da cui l'uomo dipende.

La Food and Agriculture Organization (FAO) propone una diversa classificazione a seconda del punto della filiera in cui avviene lo spreco. La perdita alimentare (food loss), secondo la definizione della FAO, è lo spreco lungo i primi anelli della filiera alimentare: produzione, raccolta, stoccaggio e lavorazione. Lo spreco (food waste) si verifica invece negli ultimi anelli della filiera: trasformazione industriale, distribuzione e consumo finale.

Il CAR, al fine di evitare sprechi lungo la catena di produzione e quella di consumo, analizza e organizza la blockchain riguardante le eccedenze agroalimentari, reimpiegando gli scarti e utilizzandoli come alternativa, con lo scopo di recuperare gli alimenti rimasti invenduti e ridistribuirli alle associazioni e agli Enti di settore.

Il CAR è stato il primo Mercato Agroalimentare in Europa a trasformare i prodotti alimentari in eccedenza per combattere lo spreco di cibo e promuovere al tempo stesso la solidarietà sul territorio, tramite la creazione di un laboratorio adibito a questo specifico scopo.

Il laboratorio è stato dato in locazione ad una associazione che si occupa del recupero dei prodotti invenduti all'interno del Mercato. I prodotti edibili ma non più vendibili vengono recuperati e trasformati in prodotti finiti come marmellate, conserve, sughi, ecc. Questo, oltre ad allungare la *shelf life* dei prodotti, ovvero il periodo di tempo che intercorre fra la produzione e il consumo dell'alimento senza che ci siano rischi per la salute del consumatore, permette anche di ridurre notevolmente la produzione di sprechi alimentari.

Inoltre, il CAR, tramite il suo Osservatorio, pubblicato mensilmente su testate giornalistiche e quotidiani online, fornisce aggiornamenti e consigli per promuovere un consumo consapevole e orientare i consumatori verso l'acquisto di prodotti locali e di stagione.

Un altro strumento simile è quello della "Borsa della Spesa", sviluppato a livello nazionale con Italmercati e BMTI.



La sostenibilità economica

CAR ha chiuso l'esercizio 2023, per il dodicesimo anno consecutivo, con un risultato economico positivo di € 709 mila, attestante la costanza di redditività dell'azienda. Il Margine Operativo Lordo è risultato superiore all'esercizio 2022.

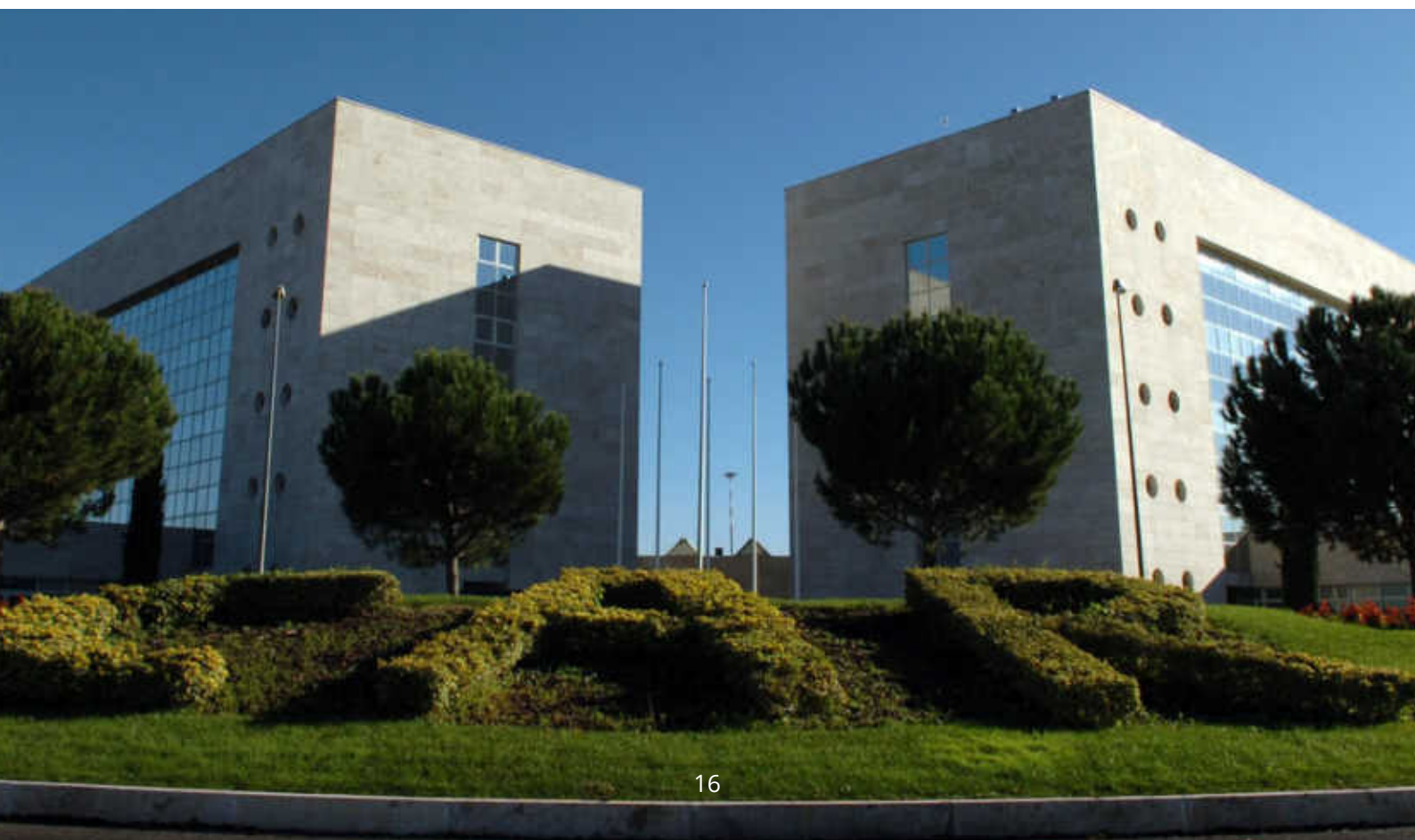
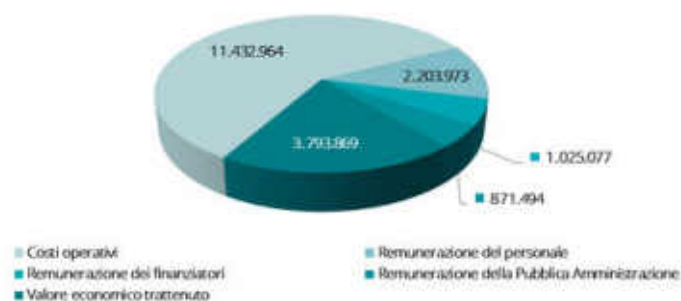
Il risultato dell'esercizio, dunque, è stato raggiunto a fronte di un valore della produzione di € 18 milioni (in diminuzione di € 1.7 milioni, pari al -8,4%, rispetto al 2022) e di un costo della produzione di € 17,1 milioni (con una diminuzione del 13,5% rispetto al 2022). Il CAR conserva una buona solidità patrimoniale, testimoniata da un indice di struttura primario pari a 0,79 e secondario pari a 1,24.

Il valore generato dal CAR per l'anno 2023 è risultato pari a € 19,3 milioni (il 7% in meno rispetto all'esercizio 2022), stante la presenza di Ricavi delle vendite e delle prestazioni (€ 17,8 milioni), Altri ricavi e proventi (circa € 519 mila), di cui contributi in conto esercizio (circa € 20 mila) e una quota di proventi finanziari (circa € 384 mila).

I valori evidenziano come il CAR sia un virtuoso esempio di società con partecipazione pubblica, in quanto genera benefici per tutta la collettività ed il territorio.



Valore economico distribuito





**CENTRO
AGROALIMENTARE
ROMA**



**dal lunedì
al venerdì**
12:00 - 18:00
domenica
07:00 - 12:00
sabato
CHIUSO

Il Mercato Ortofrutticolo
apre ai consumatori privati
la domenica dalle ore
10.00 alle ore 12.00



**martedì,
giovedì e venerdì**
02:30 - 08:00
mercoledì e sabato
03:30 - 08:00
lunedì e domenica
CHIUSO

Il Mercato Ittico
apre ai consumatori privati
il sabato dalle ore 07.00
alle ore 12.00



centroagroalimentareroma.it