



COOP: Dopo il pollo allevato senza uso di antibiotici, le uova e i primi prodotti di suino, la campagna “Alleviamo la salute” interessa anche le filiere di carne bovina (nello specifico vitellone e scottona) a marchio Coop: 350 allevamenti coinvolti e 200.000 animali. Sugli scaffali anche il prosciutto cotto da suino danese antibiotic free dalla nascita, praticamente un caso di scuola.

Sabato 28 ottobre la prima edizione di “Allevamenti Aperti”: 10 allevamenti fornitori di Coop apriranno le porte e metteranno a disposizione i propri esperti.

Prenotazioni numero verde 800912195

Tappa dopo tappa, procede la campagna di Coop “Alleviamo la salute” volta a ridurre e quando possibile eliminare l’uso di antibiotici negli allevamenti di animali da reddito. E’ ora la volta di bovini (nello specifico vitellone e scottona) allevati senza uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita. Gli allevamenti interessati sono già coinvolti nel nuovo processo e i primi prodotti derivanti da questi allevamenti arriveranno a scaffale a fine ottobre. Eliminare l’uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita è un primo obiettivo di riduzione ed è comunque un obiettivo ambizioso e importante sempre nell’ottica della tutela della salute, perché si tratta di filiere particolarmente complesse e con animali longevi, ma il percorso avviato da Coop punta alla eliminazione di antibiotici anche sui bovini (traguardo che sarà possibile raggiungere il prossimo anno). In totale al momento sono circa 350 gli allevamenti interessati da questa seconda fase della campagna.

Tra le ulteriori conquiste a scaffale da rilevare anche la presenza di un prosciutto cotto da suino danese antibiotic free dalla nascita, praticamente un caso di scuola. La materia prima infatti arriva da fattorie danesi a conduzione familiare (8550 allevatori) che hanno da tempo attivato un Protocollo estremamente rigoroso e tale da escludere fin dalla nascita il ricorso a antibiotici, oltre a un’alimentazione degli animali tutta vegetariana e a una serie di accorgimenti innovativi dal punto di vista del benessere.

I nuovi traguardi raggiunti si sommano così ai risultati già conseguiti. Prima dell’estate infatti a scaffale figuravano il 100% della filiera avicola a marchio Coop (35 referenze della linea “Origine” con etichetta “Allevato senza uso di antibiotici”, in totale quasi 400 mila polli a settimana) e le uova antibiotic free, un caso unico in Italia: due referenze disponibili, certificate da due enti indipendenti e garantite dalla serietà del gruppo della grande distribuzione, ben riconoscibili dai consumatori grazie alle apposite etichette. In totale, a regime, ad essere allevate senza antibiotici almeno 2 milioni di galline con una produzione di più di 189 milioni di uova all’ anno. Avevano inoltre già fatto la loro comparsa i prodotti suini della linea “Fior Fiore” da animali allevati allo stato brado in due allevamenti toscani (sulle colline del Chianti e in Maremma). In tali condizioni gli animali impiegano molto più tempo per raggiungere il peso stabilito e questo ovviamente significa maggiore qualità delle carni e lavorazione artigianale dei prodotti. Attualmente in questa specifica linea sono coinvolti più di 3000 suini.

Come già dichiarato fin dal lancio della campagna avvenuto al Ministero delle Politiche Agricole a fine aprile l’impegno complessivo di Coop comunque è di lunga scadenza, imponente e tale da generare una vera e propria rivoluzione nei metodi di allevamento: complessivamente ne saranno interessati oltre 20 milioni di animali ogni anno e oltre 1600 allevamenti in Italia. Sabato 28 ottobre parte l’iniziativa “**Allevamenti Aperti**” 10 allevamenti, in Piemonte, Veneto, Lombardia, Emilia, Marche, Toscana e Puglia, fornitori di Coop apriranno le porte e metteranno a disposizione i propri esperti ai consumatori interessati. Prenotazioni numero verde 800912195

Roma, 11 ottobre 2017

Per informazioni:

Silvia Mastagni responsabile ufficio stampa Coop

Tel. 06441811 - 3357884168 -silvia.mastagni@ancc.coop.it