

## IL GRUPPO FILENI

Il Gruppo Fileni è stato fondato a Jesi da Giovanni Fileni nel 1978. Oggi, l'azienda ha sede a Cingoli, in provincia di Macerata. L'azienda, negli anni è cresciuta in modo costante e si conferma oggi come primo produttore in Italia di carni bianche da agricoltura biologica.

L'azienda fa dell'innovazione e della qualità, del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi. Fileni, ancorata alla tradizione ma al contempo attenta al presente e proiettata nel futuro grazie ad un atteggiamento creativo e innovativo, ha conquistato i consumatori con i suoi prodotti genuini e di qualità.

Trasparenza, rispetto e coraggio sono i valori che ieri, come oggi guidano quotidianamente la missione del Gruppo: quella di offrire carni buone e naturali, riportando in tavola sapori autentici, ispirati al rispetto della tradizione e delle materie prime per regalare ogni giorno ai consumatori, il piacere di gustare prodotti di alta qualità basati su allevamenti che rispettano il benessere animale, proprio come il sapere contadino ha tramandato.

## L'APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITA'

Fileni intende contribuire attivamente alla generazione di un cambiamento positivo a livello globale, consapevole della significatività dell'impatto del proprio business sugli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel 2015:



**SDG 2: porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile**

*Ci impegniamo a proporre ai nostri clienti prodotti di alta qualità e valore nutrizionale, che possano contribuire a una dieta equilibrata.*

*A questo fine, i nostri allevamenti e le nostre coltivazioni seguono il metodo biologico, evitando quasi totalmente l'uso di antibiotici, OGM, coloranti e olio di palma.*



**SDG 8: promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.**

*Fileni si impegna a garantire un'occupazione equa e inclusiva, offrendo condizioni di lavoro adeguatamente remunerate e assicurando un miglioramento continuo dei propri standard di sicurezza sul lavoro.*

FILENI ALIMENTARE SPA

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422



È NATURALE,  
è buono!



**SDG 7: assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.**

*Fileni si impegna a contribuire a questo obiettivo cercando di incrementare negli anni la rilevanza delle fonti rinnovabili tra i propri input energetici. Nel 2019, il 100% dell'energia elettrica acquistata da tutti gli stabilimenti del Gruppo proviene da fonti rinnovabili. Nei prossimi anni sono in sviluppo dei progetti per sfruttare i fanghi ottenuti dal processo di depurazione dell'acqua per ottenere biogas.*



**SDG 12: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.**

*Fileni si impegna ad applicare principi di economia lungo tutta la sua filiera: negli allevamenti la pollina viene riutilizzata come concime o conferita a recupero energetico. In fase di produzione gli scarti di lavorazione vengono conferiti a una società dedicata alla produzione di cibo per animali o concimi. Fileni, prima in Italia, ha sperimentato delle innovative soluzioni di packaging per i propri prodotti, riciclabili e compostabili, riducendo sensibilmente il consumo di plastica.*



**SDG 4: istruzione di qualità per tutti, fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva e promuovere opportunità di apprendimento continuo per tutti.**

*Fileni si propone di strutturare una collaborazione proficua con gli istituti scolastici e le Università del territorio e di favorire il percorso educativo di studenti meritevoli, anche attraverso il contributo della Fondazione Marco Fileni.*

## **BENESSERE, SALUTE E RISPETTO NEI NOSTRI ALLEVAMENTI**

FILENI ALIMENTARE SPA

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422

## 1. Il progetto e l'approccio Fileni

Fileni Alimentare è la Capogruppo nel quale la compagine societaria della Carnj vede tra i soci cooperatori sia le società agricole del Gruppo Fileni che soci cooperatori esterni al Gruppo. La Fileni Alimentare S.p.A. è socio sovventore della cooperativa stessa. Nel 2020 il Gruppo ha costituito la newco Fattorie Venete, attraverso la quale ha acquisito una quota di partecipazioni della Fattoria San Bellino, intraprendendo una strategia di diversificazione sulle proteine animali biologiche, ampliando la propria filiera delle carni rosse. Il Gruppo Fileni ha un modello di Corporate Governance di tipo tradizionale, è amministrata da un Consiglio di Amministrazione (CdA) con un presidente del Consiglio di Amministrazione, nella persona di Giovanni Fileni, cui spetta la legale rappresentanza dell'azienda, e rispettivi consiglieri 4. Nella Capogruppo (Fileni Alimentare SpA) è presente il Collegio Sindacale, costituito da un presidente e dai relativi sindaci.

Le attività del gruppo Fileni che si svolgono in Italia sono la schiusa, lo stoccaggio dei cereali, la produzione di mangimi per gli allevamenti, organizzazione della produzione, macellazione e sezionamento del pollame, la fabbricazione di prodotti avicoli e di specialità gastronomiche e la commercializzazione dei prodotti.

L'allevamento degli avicoli in Italia è un'attività svolta sia con allevamenti di proprietà sia con agricoltori socidari contrattualmente impegnati nel Gruppo.

Leader nel pollame biologico in Italia e tra i maggiori produttori in Europa, il Gruppo Fileni soddisfa le esigenze dei suoi clienti e consumatori promuovendo le diverse modalità di allevamento sia del pollame tradizionale allevato in modo convenzionale, all'aria aperta e pollame biologico.

### FILENI ALIMENTARE SPA

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422

Dalla nascita alla macellazione del pollame, il Gruppo garantisce che le normative sono applicate correttamente ed implementa specifici standard che vanno oltre la legislazione o la regolamentazione cogente.

Il rispetto per gli animali è alla base della nostra etica del benessere animale: condizioni di vita adeguate, cura quotidiana degli animali forniti ai nostri allevatori per garantire il loro benessere. Vogliamo che i nostri polli rimangano sani e siano in grado di esprimere il comportamento naturale specifico delle varie specie allevate.

Anche il benessere degli animali è essenziale per la qualità finale dei prodotti, sia a livello organolettico che igienico sanitario.

## **2. La nostra Policy sul benessere animale**

### **a. Policy onnicomprensiva sul benessere animale**

La Fileni mira ad essere riconosciuta dai suoi clienti per il raggiungimento di elevati standard di salute e benessere degli animali e per il rispetto delle migliori pratiche del settore nella sua base di coltivazione e macellazione. Fileni si impegna collaborando con Università, Istituti di ricerca e partner di settore all'utilizzo delle migliori conoscenze aggiornate della scienza, dell'etica e della legislazione in materia di salute e benessere degli animali.

La conformità viene valutata in tutto il settore tramite controlli interni effettuati da team di qualità e personale formato in protezione degli animali, ma anche, a seconda degli approcci di qualità in cui le parti sono coinvolti, attraverso controlli effettuati da organismi indipendenti.

Ci impegniamo ad attuare i più alti livelli di standard di salute e benessere degli animali all'interno dell'azienda, sulla base delle 5 libertà definite dal Farm Animal Welfare Council:

**1. Libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione** – garantendo la disponibilità di acqua fresca e di una dieta che lo mantenga in piena salute

**2. Libertà dai disagi ambientali** – garantendo all’animale uno spazio appropriato che includa un riparo e un’area di riposo comoda

**3. Libertà dal dolore, dalle ferite e dalle malattie** – prevenendole o diagnosticandole e trattandole rapidamente

**4. Libertà di esprimere le caratteristiche comportamentali specie-specifiche** – fornendo spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali della stessa specie

**5. Libertà dalla paura e dallo stress** – assicurando condizioni e cure che evitino sofferenza psicologica

**6. Libertà di provare esperienze positive** – garantendo condizioni appropriate che permettano di provare emozioni positive.

Allo stesso modo, richiediamo che tutti i nostri fornitori supportino la nostra posizione assicurando che tutta la carne sia prodotta in modo da soddisfare tutte le normative pertinenti l’Italia e dell’UE, incluso il benessere degli animali da allevamento. Richiediamo inoltre che sia prodotto in un modo che soddisfi i requisiti e gli standard richiesti dai nostri clienti.

La produzione di Carne con un elevato rispetto del benessere animale può essere prodotta solo attraverso l’implementazione di standard rigorosi, la formazione e l’atteggiamento del personale i quali sono riconosciuti come un fattore chiave per raggiungere questo obiettivo. Il Gruppo Fileni si impegna a garantire che tutti i gli allevamenti di proprietà e tutti i fornitori dispongano di personale ben addestrato che soddisfi i requisiti legislativi.

Il Gruppo Fileni monitorerà gli sviluppi e le tendenze nella scienza, nella tecnologia e negli standard e man mano che si svilupperanno riesaminerà e integrerà, ove possibile, con lo scopo di migliorare ulteriormente l’obiettivo di una produzione avicola sostenibile e ad alto benessere.

Il gruppo Fileni inoltre sosterrà il miglioramento degli standard di benessere animale più avanzati rispetto alla normativa vigente ampliando sempre più le tipologie di nostri prodotti

che rispetteranno i principi dell'European Chicken Commitment: biologico, all'aperto, al coperto con standard superiori alla legge.

Per tutte le attività riguardanti il pollame con etichette di qualità ufficiali (club dei galli 5%, biologico 10%, Unitalia, DTP126 35,79%, DTP30 49,58%), il Gruppo garantisce rigorosa applicazione delle specifiche relative a ciascuna produzione. Queste attività riguardano circa il 25% di tutte le aziende agricole partner del Gruppo.

#### **b. Policy specifiche sul benessere animale**

Tutti gli allevamenti sono verificati almeno 2 volte l'anno tramite una check list creata ad hoc dove vengono verificati tutti i parametri necessari per il rispetto degli standard richiesti dai nostri clienti, dall'ECC e dagli standard volontari a cui noi aderiamo.

La check list è costituita da 71 punti che vengono verificati dai nostri tecnici qualificati e dal nostro dipartimento di assicurazione qualità.

Nel campo del benessere e della salute degli animali, l'attenzione si concentra sulle seguenti aree:

- Rispetto degli **spazi disponibili e delle densità**;
- **Luce naturale**, tempo di riposo minimo per tutte le specie, controllo dei parametri ambientali e della lettiera (secca e friabile)

**Preservazione e monitoraggio della salute: biosicurezza**, cura degli animali, piano di riduzione degli antibiotici, piano in fase antibiotici di importanza critica con lo sviluppo di soluzioni naturali alternative (pianta estratti, probiotici, ecc.). Gli **antibiotici** possono essere utilizzati solo come ultima risorsa come trattamento curativo per ripristinare la salute e il benessere di un gruppo ammalato, previa diagnosi e su prescrizione veterinaria. La Fileni tiene sotto controllo e monitora l'utilizzo degli Antibiotici. Il nostro impegno per un uso responsabile degli antibiotici ci ha portato ad avere il 97% degli allevamenti biologici **Antibiotic Free**.



È NATURALE,  
è buono!

- **Rispetto delle buone pratiche per la cattura** del pollame alla fine dell'allevamento, del trasporto e macellazione
- **Valutazione del benessere degli animali** in azienda (monitoraggio della mortalità e della salute) e al macello (condizione delle gambe e dei petti, omogeneità dei lotti, patologie sanitarie).
- **Trasporto degli animali:** Anche queste sono fasi importanti per il benessere animale. Distanze e quindi tempi di trasporto, e condizioni di macellazione e immediatamente precedenti.

Attualmente, le nostre classi di distanza sono così suddivise:

- 50 km dal sito produttivo: 36,86% degli animali macellati (<45 minuti)
  - 100 km dal sito produttivo: 5,66% degli animali macellati (< 1,5 h)
  - 200 km dal sito produttivo: 32,36% degli animali macellati (< 2 h)
  - oltre 200 km dal sito produttivo: 25,12% degli animali macellati (< 5 h)
- **Macellazione:** Lo stordimento è attualmente elettrico ma la Fileni si impegna ad installare un impianto di stordimento a gas entro il 2022.

### 3 Strategia aziendale del benessere animale

#### a. Gestione

I seguenti indicatori sono utilizzati per misurare i progressi in termini di benessere degli animali:

→ **l'ambiente degli animali:** disponibilità a mangiatoie e abbeveratoi, densità e mortalità, atmosfera e qualità dell'aria, qualità della lettiera; (Verifica tramite Check list e registrazione dati)

FILENI ALIMENTARE SPA

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422

→ **informazioni sanitarie:** peso degli animali, ferite e lesioni (pododermatiti, vesciche al petto, pulizie delle piume), uso di prodotti sanitari, compreso il monitoraggio accurato dell'uso di trattamenti antibiotici.

Questi indicatori sono individuati a monte (a livello di azienda agricola) e a valle (a livello di macello). Tutti questi indicatori vengono memorizzati e analizzati. I gap (I parametri base vengono definiti ad inizio anno in base ai risultati ottenuti nell'anno precedente) vengono analizzati e incrociati con i risultati tecnico-economico e poi comunicati agli agricoltori e ai team dell'organizzazione di produzione (tecnici, qualità, pianificazione). Piani d'azione e piani di progresso vengono quindi messi in atto in modo concertato per eliminare non conformità.

Sulla base di questi obiettivi vengono valutati anche i team tecnici e di qualità. Gli obiettivi di benessere animale sono definiti ad inizio anno in base ai risultati ottenuti nell'anno precedente. Inoltre, il Gruppo attua programmi di formazione a tutti i livelli a supporto delle prestazioni e continuo miglioramento per gli agricoltori e i dipendenti che lavorano lungo tutta la filiera, sia nell'azienda agricola che nei siti di produzione.

Questi corsi di formazione riguardano il benessere degli animali, la salvaguardia della salute degli animali, il comportamento dell'uomo in presenza di animali.

**All'interno della nostra strategia sul benessere animale applichiamo:**

- Integrazione degli standard di benessere animale nei contratti con i fornitori socciadiari: per assicurarsi che il benessere animale sia parte dei requisiti di fornitura e sia affrontato nelle specifiche dei contratti con i fornitori.
- Valutazione delle conformità rispetto agli standard di benessere fissati: descrivere il processo di audit (Check list unica).
- Gestione delle non conformità: le non conformità vengono gestite a livello informatico con il Sistema Qualità Omniplace , che permette di gestire le azioni di miglioramento



È NATURALE,  
è buono!

- Definizione di un piano di miglioramento continuo attraverso revisioni regolari di target e obiettivi.
- Trasferimento di conoscenze e organizzazione di percorsi formativi: fornire informazioni su eventuali piani per sviluppare le capacità e le conoscenze dello staff interno all'azienda (buyer, manager di prodotto, ecc.) e dei fornitori per quanto riguarda la gestione del benessere degli animali d'allevamento (ad esempio organizzazione di corsi di formazione, workshop e offerta di supporto tecnico in loco).

#### **b. Governance**

All'interno del gruppo Fileni, il benessere degli animali è un argomento che interessa molte parti, dalla Gestione alle squadre operative, in particolare a quelle che lavorano con animali vivi. Più specificamente, il dipartimento qualità è incaricato di coordinare questi temi.

Il benessere degli animali è un tema prioritario per il dipartimento Allevamenti e Produzione del Gruppo, in quanto è considerato uno dei temi strategici.

La Direzione Allevamenti e Qualità sarà garante del rispetto di tutti i parametri indicati nella presente policy.

#### **c. Definizione target del gruppo per il progresso del benessere**

Di seguito riportiamo gli obiettivi che il gruppo Fileni ha stabilito di raggiungere entro il 2026:  
→ Applicazione dello standard European Chicken Commitment per tutte le produzioni Biologiche e all'aperto entro il 2022.

Gli standard dello [European Chicken Commitment](#) prevedono il raggiungimento dei seguenti criteri per tutti gli allevamenti coinvolti nell'impegno:

FILENI ALIMENTARE SPA

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422



È NATURALE,  
è buono!

1. Rispetto di tutte le leggi e regolamentazioni di benessere animale vigenti nell'Unione Europea, indipendentemente dal paese di allevamento degli animali.
2. Densità di allevamento massima di 30 kg/m<sup>2</sup> o inferiore. La pratica dello sfoltimento è disincentivata e se utilizzata deve essere limitata a non più di una volta per ciclo di produzione.
3. Utilizzo di razze che dimostrano indicatori migliori di benessere animale: Hubbard Redbro (solo per produzione all'interno); Hubbard Norfolk Black/JA757/JACY57/787/957/987, Rambler Ranger, Ranger Classic, Ranger Gold o altre che soddisfino i criteri del Protocollo "RSPCA Broiler Breed Welfare Assessment".
4. Miglioramento degli standard ambientali, compresi come minimo:
  1. Almeno 50 lux di luce, inclusa quella naturale.
  2. Almeno 2 metri di posatoi e due substrati da becchettare ogni 1000 animali.
  3. Rispetto dei parametri di qualità dell'aria almeno in linea con i criteri dell'Allegato II.3 della Direttiva 2007/43/EC, indipendentemente dalla densità di allevamento.
  4. Vietato l'utilizzo di gabbie o sistemi multipiano.
5. Adozione della pratica di stordimento in atmosfera controllata (Controlled Atmosphere Stunning – CAS) che utilizzi gas inerti o sistemi multi-fase, o, in alternativa, di sistemi di stordimento elettrico efficaci senza inversione degli animali vivi.
6. Rispetto della conformità agli standard descritti sopra attraverso controlli da parte di un ente terzo e pubblicazione di aggiornamenti annuali sul progresso di implementazione di questa politica.

→ Entro il 2023 il 100% delle filiere bio e all'aperto per i brand di proprietà ma anche per tutti i marchi venduti con private label o alla ristorazione rispetteranno i parametri dell'ECC.

→ Per tutte le nostre filiere convenzionali, entro il 2026, ci impegniamo perché almeno il 20% degli allevamenti sia in linea con gli standard dell'ECC;

**FILENI ALIMENTARE SPA**

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422



È NATURALE,  
è buono!

- Fornire a tutti i clienti, per le linee convenzionali, che ne faranno richiesta prodotti conformi agli standard ECC entro al più tardi il 2026;
- Collaborare con i nostri clienti per elaborare soluzioni di filiera che consentano il raggiungimento degli standard ECC in un numero sempre maggiore di allevamenti;
- tutti i nuovi capannoni che saranno costruiti dal 2022 verranno progettati con la potenzialità di accasare polli secondo gli standard dell'ECC.

#### **Target - misurazione dei processi aziendali**

- Implementazione/rafforzamento di un processo di audit sul benessere: Check list unica
- Strutturazione di un gruppo di lavoro sul benessere animale
- Sperimentazione di nuovi sistemi o pratiche di produzione
- Incoraggiare il trasferimento di conoscenze: Formazione agli allevatori sul benessere animale

#### **Target - misurazione delle performance**

- Raggiungimento di standard specifici: Unitalia (<https://www.unitalia.com/disciplinare-unitalia/>) e DTP126 (<https://www.csqa.it/CSQA/Norme/Valorizzazione-dei-Prodotti/DTP-126-Filiera-avicola-controllata>)
- Introduzione di standard specifici: Disciplinare benessere animale COOP
- Obiettivi di performance: Mortalità, Accrescimento, pododermatiti, vesciche al petto, pulizie delle piume, lesioni al macello, uniformità dei gruppi, Patologie
- Percentuale di allevamenti in linea con gli standard dello European Chicken Commitment

#### **Target relativi alle performance**

- Mantenimento della riduzione dell'uso di antibiotici (Target 95% allevamenti antibiotic free)
- Quantità antibiotico utilizzato all'anno per classe di antibiotici e/o complessivamente
- Aumento del 30% entro il 2026 dell'offerta di pollo da allevamenti rispettosi del benessere animale (Bio, all'Aperto e rispetto parametri ECC)

## **4. RELAZIONI E CONCLUSIONI SULLA PRESTAZIONE DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI**

È responsabilità dei nostri fornitori garantire che i requisiti di questa politica siano compresi e attraverso lo sviluppo di procedure appropriate, istruzioni di lavoro e audit vengano fatte rispettare in ogni momento.

FILENI ALIMENTARE SPA

**Sede Legale:** Via Martiri della Libertà N° 27  
60035 Jesi (AN)

**Sede Amministrativa:** Località Cerrete Collicelli N° 8  
62011 - Cingoli (MC)

t 0733 606 211  
f 0733 606 239  
P.I. 00433490422