

SUINETTI, IL GUADAGNO DIPENDE DAI CONTROLLI

Oltre alla verifica dei costi, è importante puntare l'attenzione sui nuovi parametri tecnici in grado di coniugare più aspetti dell'efficienza aziendale. Confronto tra Francia e Italia

di Francesco Bertacchini

L'argomento costo di produzione, è sempre arduo da trattare perché raramente mette d'accordo coloro che partecipano a una discussione in merito. Infatti, di fronte a determinate voci di costo, è difficile trovare la "quadra", per alcuni i costi discussi sono eccessivi, per altri ancora gli stessi costi sono troppo bassi. Ecco perché scrivere di costi di produzione è impresa ardua in quanto, generalmente, scontenta un po' tutti.

Se questo aspetto può essere comunque tollerato e da un certo punto di vista ha una sua giustificazione, va detto che ciò che invece non può essere accettato, è che in azienda non si conosca il proprio costo di produzione. Premesso che, in un'epoca in cui i margini sono ristretti, far bilancio passa per il contenimento dei propri costi che devono essere assolutamente conosciuti e sotto stretta sorveglianza, cercheremo nelle righe seguenti di aggiungere un'altra motivazione ammessa che fosse necessaria.



Impatto sul margine netto

Al riguardo viene in nostro soccorso una pubblicazione d'oltreoceano, dove si mostrano i risultati conseguiti da un'azienda specializzata (Agrimetrix) che conduce analisi sui costi per i principali gruppi integrati statunitensi. Nella figura 1 si mostra l'impatto sul margine netto che può avere il costo di produzione e il prezzo di mercato.

A una prima analisi del grafico, la risposta appare subito chiara: il costo di produzione ha un impatto decisamente maggiore sul guadagno rispetto al prezzo di mercato. Tale correlazione emerge da un'analisi condotta su diversi allevamenti nel corso di due anni, in cui si evidenzia come il prezzo di mercato giustifichi le differenze di margini tra le aziende per un 15%, mentre l'impatto del costo di produzione è ben superiore e incide per oltre il 65%.

La riprova di quanto detto è sotto i nostri occhi anche all'epoca in cui si scrive, dove il bollettino per i suini pesanti da macello si aggira intorno agli 1,55 €/kg e, al tempo stesso, questo prezzo che soltanto un anno fa era tanto agognato, oggi non accontenta nessuno... o quasi.

La situazione in Francia

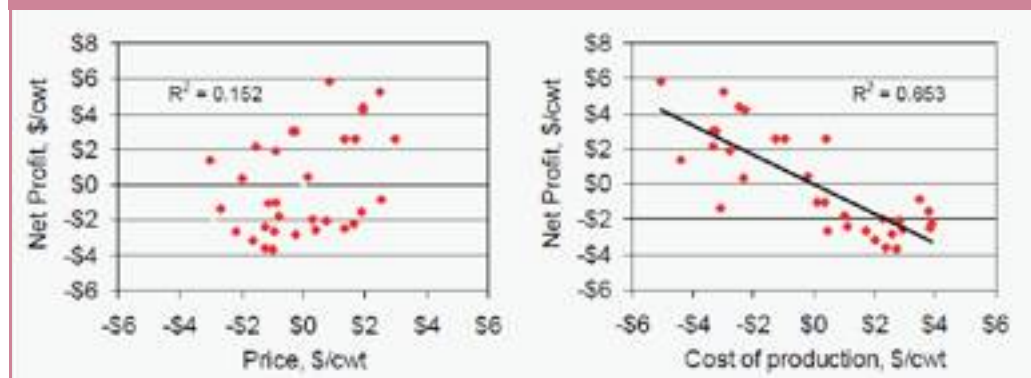
Proviamo a determinare il costo di un suino all'uscita della sala parto per una serie di ragioni pratiche: il dato è più facilmente confrontabile perché si compone di costi che, seppure diversi per entità, sono comuni tra le varie aziende; conoscere il proprio costo di produzione del suinetto, è il primo passo fondamentale per calcolare il costo di produzione complessivo.

Ancora una volta prendiamo spunto da una

Tab. 1 - Composizione del costo di produzione del suino svezzato (dati 2011)

Voci di costo	Importo €	Incidenza %
Mangime scrofe	324	36
Ammortamenti	133	14,8
Manodopera	153	17
Spese veterinarie	80	8,9
Costo FA	18	2
Rimonta (al netto della carne recuperata con la vendita scrofe di scarto)	40	4,4
Spandimento liquami e manutenzioni	42	4,7
Elettricità e riscaldamento	36	4
Interessi passivi	24	2,7
Altre spese	50	5,5
TOTALE	900	100
Costo suinetto svezzato (ipotesi 24 s/s/a)	37,5	
Costo giornaliero scrofa	2,46	

Fig. 1 - Correlazione tra prezzo di mercato e margine netto e tra costo di produzione e margine netto



pubblicazione francese in cui, nel corso del 2011, si sono comparati 52 allevamenti operanti all'interno della stessa regione (Ille et Vilaine).

Il primo dato interessante è rappresentato dall'alta variabilità esistente tra i costi stessi. Infatti a fronte di una media di 32 €/suietto prodotto, i costi oscillano dai 23 ai 43 €/suietto. Tale aspetto contiene già una nota positiva: indica, infatti, che margini di manovra esistono per coloro che desiderano essere più virtuosi.

In figura 2, si evidenzia come si distribuiscono all'interno della classica "torta" le principali voci di costo. Ovviamente le spe-

se alimentari sono le più elevate (32%), seguite da manodopera (20%) e ammortamenti (14%).

Ciò che risulta ancora più interessante, è rappresentato dall'analisi dello scarto tra il 10% degli allevamenti a maggiore e il 10% degli allevamenti a minore costo di produzione. Ebbene, circa un terzo delle differenze sono costituite dagli ammortamenti, il 20% dai costi alimentari e il 10% dai costi di rimonta.

In particolare, quindi, sono gli ammortamenti a recitare una parte importante soprattutto per gli allevamenti di recente costruzione, o per quelli che hanno dovuto investire recentemente (ad esempio per ottemperare

alla normativa sul benessere animale).

Essendo impossibili o quasi da modificare (salvo intervenire sulle tempistiche di riparto), l'unico strumento nelle mani dell'allevatore per abbatterne l'incidenza, è rappresentato dall'aumento della produttività. Diverso, invece, è il discorso relativo ai costi alimentari che possono essere contenuti non solo dall'ovvio miglioramento produttivo, ma anche attraverso il ricorso a programmi alimentari più idonei, riduzione

degli sprechi, controllo del microclima in stalla e così via. Per quanto riguarda la manodopera, va detto che in un allevamento a ciclo chiuso in Francia vi è un rapporto di un'unità lavorativa ogni 115 scrofe ossia 20,6 ore/scrofa (di cui quasi il 60% sono richieste da gestazione e maternità).

Anche in questo caso la riduzione dei costi passa per un'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro (ad esempio gestione a bande), layout aziendale che consenta di risparmiare tempo nelle operazioni di movimentazione delle scrofe (entrata/uscita dalla sala parto, spostamento in box, ricerca calori).

Tab. 2 - Composizione del costo di produzione del suino svezzato (dati 2011)

Voci di costo	Importo €	Incidenza %
Mangime scrofe	328	35,5
Spese veterinarie	76	8,2
Costo FA	18	1,9
Rimonta	69	7,5
Fissi + Soccida	433	46,9
TOTALE	924	100
Costo suinetto svezzato (ipotesi 24 s/s/a)	38,5	

Fonte: Sip Consultants 2011



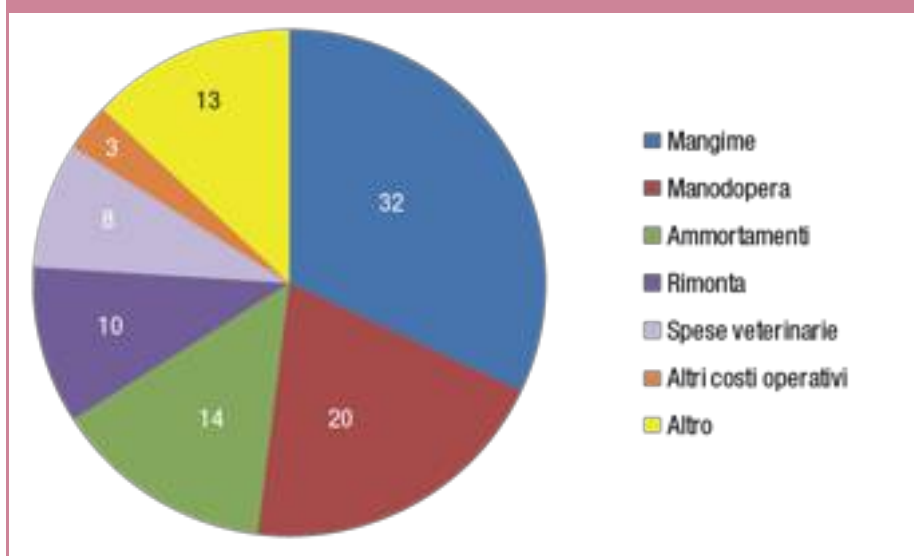
Giunti a questo punto si desidera richiamare l'attenzione del lettore su tre parametri tecnici in grado di coniugare più aspetti dell'efficienza aziendale. Ci si riferisce in particolare a:

- kg di mangime scrofa/suinetto svezzato;
- kg di suinetti svezzati/scrofa/anno;
- kg di carne/gabbia parto/anno.

Kg di mangime scrofa / suinetto svezzato

L'aumento dei costi alimentari è a tutti noto, ha portato una maggiore consapevolezza relativamente al fatto che la scrofa è in allevamento per produrre. Siccome il mangime rappresenta la voce di costo preponderante e può essere inteso come il combustibile che permette alla macchina di fare strada, è entrato nella pratica comune il conteggio dei kg di mangime consumati dalla scrofa per suinetto svezzato.

Facciamo un esempio chiarificatore: se in un determinato allevamento le scrofe mangiano 1.180 kg di mangime/anno e svezzano mediamente 24 suinetti, il parametro kg di mangime scrofa/suinetto svezzato sarà pari a 49,16. Viceversa, se a fronte di un consumo annuo di kg 1.150 si svezzano 22 suini, il risultato sarà pari a 52,27 kg.

Fig. 2 - Incidenza delle diverse voci sul costo di produzione complessivo del suinetto

Il contesto italiano

Per poter paragonare l'indagine francese con la situazione italiana, proveremo a ipotizzare quello che mediamente poteva essere il costo di produzione di un suino svezzato in Italia nel 2011. Le differenze rispetto al 2012 in cui si è registrato il ben noto aumento delle materie prime, sono comunque ridotte in considerazione del fatto che l'incidenza dell'alimentazione nel sito 1 è sì importante, ma non assume le proporzioni della fase di ingrasso in cui, l'indice di conversione per i pesi elevati cui sono ingrassati i suini nazionali, registra un forte peggioramento con la conseguenza di esasperare l'importanza dei costi alimentari.

In ogni caso si può ipotizzare che relativamente alla scrofaia, l'aumento delle materie prime abbia portato almeno nei primi otto mesi del 2012 un aumento della spesa alimentare di un 10-15% circa che in caso di 24 suini svezzati/anno significa un'incidenza sulla produzione del suinetto svezzato di circa 1,25-2 €.

In tabella 1 si presenta il costo di produzione del suino svezzato in Italia (per l'anno 2011). Il dato trova pieno riscontro anche valutando altre fonti (tabella 2).



Il dato indica chiaramente come sia fondamentale ottimizzare la produttività della scrofa, anche in funzione del mangime che essa assume. L'aumento dei costi alimentari, ha contribuito non poco a spostare l'attenzione dal numero di suini prodotti/ingrassati (indipendentemente dal numero di scrofe), all'efficienza produttiva. Fino a non molti anni fa, soprattutto in scrofaia, c'era la tendenza a mantenere un numero di scrofe tale che garantisse un certo flusso di suini negli ingrassi, indipendentemente da quanto esse producessero. Oggi questo non è più possibile perché ogni scrofa in più consuma alimento, occupa un posto, richiede cure e attenzioni e pertanto se ne giustifica la presenza solo se essa attraverso la sua produttività si ripaga.

Kg di suinetti svezzati/scrofa/anno

Questo parametro nasce, invece, dalla considerazione che la scrofa deve produrre suinetti, ma che al tempo stesso divengano suini da macello. È noto che maggiore è il peso allo svezzamento, tanto più rapido sarà l'accrescimento giornaliero di quei suinetti che arriveranno all'epoca di macellazione prima o quantomeno con un peso maggiore. Addirittura, in tal senso, si è visto come già il peso alla nascita abbia un'influenza direttamente proporzionale sul peso di macellazione.

Detto questo, si capisce perché il numero di suinetti svezzati è un dato fine a se stesso, o perlomeno incompleto, se non accompagnato dal peso allo svezzamento. Una scrofa produce suinetti non per vincere attestati o medaglie, ma per dare un reddito all'allevatore che si concretizza nel momento in cui i suini salgono sul camion per essere destinati al macello.

Fatta questa doverosa premessa, si capisce perché diventa importante collegare il numero di svezzati/anno con il loro peso. Volendo anche in questo caso fare alcuni esempi, si dirà che innanzitutto è necessario dividere tra allevamenti che mediamente svezzano a tre settimane (avvantaggiati sul numero di parti/scrofa/anno, ma penalizzati sul peso allo svezzamento), rispetto agli allevamenti che svezzano a quattro settimane (che viceversa godono di un peso allo svezzamento maggiore, anche se ne risentono sui cicli/anno).

Tralasciando per un momento la normativa relativa al benessere animale e supponendo, anche se non è completamente vero, che svezzare a 21 giorni o a 28 abbia ripercussioni soltanto sull'interparto, ipotizziamo il conto seguente:

$$(365 / 153) \times 11 \text{ (sv.)} \times 7,6 \text{ (kg)} = 198,9 \text{ kg}$$

$$(365 / 146) \times 11 \text{ (sv.)} \times 6,2 \text{ (kg)} = 170,5 \text{ kg}$$

Nel primo caso si svezzeranno meno suinetti su base annua. Però, per il peso maggiore raggiunto a 28 giorni, la scrofa potrà svezzare un numero maggiore di kg annui. Nel secondo caso, invece, a fronte di una maggiore produttività si avranno meno kg di carne prodotti dalla scrofa.

Kg di carne/gabbia parto/anno

Ultimo parametro di cui ci occupiamo, è rappresentato dai kg di carne/gabbia parto/anno. Essendo le gabbie parto le strutture più costose all'interno dell'allevamento, sarebbe buona norma ammortizzarle il più possibile. Anche in questo caso la suddivisione tra svezzamento a 21 giorni o a 28 giorni è doverosa perché incide, non solo sul peso allo svezzamento, ma anche sul numero di cicli annui che possono essere effettuati. Ancora una volta un esempio

servirà per chiarire le idee:

365: 28 (totale giorni di occupazione gabbia con svezzamento a 21 d) = 13,03 cicli annui di ciascuna gabbia

$13,03 \times 11 \text{ (sv.)} = 143,3$ suinetti svezzati da ciascuna gabbia/anno

$143,3 \times 6,2 \text{ (kg)} = 888,5$ kg di carne/gabbia parto/anno

365: 35 (totale giorni di occupazione gabbia con svezzamento a 28 d) = 10,42 cicli annui di ciascuna gabbia

$10,42 \times 11 \text{ (sv.)} = 114,6$ suinetti svezzati da ciascuna gabbia/anno

$114,6 \times 7,6 = 870,9$ kg di carne/gabbia parto/anno

Conclusioni

Cosa fare in concreto allora? Non esistono ricette, ma di seguito si forniscono alcuni capisaldi da cui partire:

1. i margini di manovra esistono anche sul costo di produzione del suino svezzato (in Francia la forbice va da 23 a 43 €/suinetto, in Italia – fonte Sip Consultants – la forbice va da 31 a 48 €/suinetto);
2. l'entità di ogni costo deve essere documentata e registrata per categoria (mangime, manodopera, ammortamenti, elettricità e così via);
3. i costi una volta conosciuti devono essere paragonati con quelli analogamente sostenuti da altri attori dell'industria (attività di benchmarking);
4. ogni voce di costo deve essere accuratamente esplorata alla ricerca di eventuali margini di risparmio nella consapevolezza che il costo di produzione del suinetto svezzato è costituito per il 35-36% dall'alimentazione, il 17% dalla manodopera, 17-18% da interessi passivi e ammortamenti e per la restante parte da altri costi: in altre parole, occorre ponderare bene dove si impiegano le energie che portano alla riduzione del costo di produzione stesso;
5. di pari passo, oltre al controllo dei costi, diventa importante puntare l'attenzione sui nuovi parametri di efficienza tecnica poco anzi presentati, perché in grado di unire al loro interno diversi aspetti che si possono tradurre al lato pratico nel reddito dell'allevatore.