

# LATTE VEGETALE

# IL BOOM



PERCHÉ PASSARE  
AL LATTE  
VEGETALE?

COMPRENDERE  
L'IMPATTO ETICO  
DEL LATTE  
VACCINO

MILK  
SOUNDING:  
NON  
CHIAMATELO  
LATTE!

Il primo magazine  
in formato  
**STRIPE**



— Editoriale

# Attraverso la via lattea vegetale

Vi portiamo in un viaggio esplorativo nel cuore di una rivoluzione che sta ridefinendo il nostro rapporto con uno degli alimenti più basilari: il latte. Questo non è più solo un viaggio attraverso il gusto e la preferenza personale; è una riscoperta profonda delle nostre scelte

alimentari e del loro impatto sul mondo che ci circonda. Il latte vegetale non rappresenta solo una tendenza emergente, ma un cambiamento fondamentale nel nostro modo di consumare e percepire il cibo. Quando parliamo di latte vegetale, si apre un mondo di possibilità e scelte.

# — Editoriale

Dall'avena alla mandorla, dalla soia al riso, ogni varietà offre una prospettiva unica, non solo in termini di sapore ma anche di benefici per la salute e sostenibilità ambientale. In questo magazine, vogliamo esplorare queste diverse facce della rivoluzione del latte vegetale: dall'etica alla sostenibilità, passando per le implicazioni sulla salute e il crescente mercato globale.

Nelle nostre pagine, troverete articoli che coprono un'ampia gamma di argomenti. Esploreremo come il latte vegetale stia cambiando l'industria alimentare, non solo in termini di prodotti offerti ma anche in termini di impatto ambientale. Con uno sguardo alle più recenti ricerche e alle voci degli esperti, vi porteremo in un viaggio che va oltre il semplice bicchiere di latte.

# Indice dei contenuti

- 5. Il simbolo della rivoluzione vegetale
- 7. Consumo di latte vaccino in calo
- 10. Latte e sostituti veg. in numeri
- 12. Perché passare al latte vegetale
- 14. Latte vaccino: il costo etico
- 17. Il ciclo di non vita di una mucca
- 18. Latte e prodotti caseari: l'impatto ambientale
- 20. I benefici ambientali del latte vegetale
- 24. Varietà di latte vegetale
- 26. Etichettatura e milk sounding





# Il simbolo della rivoluzione vegetale

La qualità e la quantità di prodotti plant-based attualmente sul mercato rappresentano una valida ragione per introdurli nella routine alimentare quotidiana. Il latte vegetale è uno dei prodotti emblema della rivoluzione vegetale in atto; riesce ad

interpretare perfettamente il cambiamento con alti livelli di innovazione e di recettività da parte dei consumatori. Le alternative vegetali al latte continuano a farsi strada nel mondo mainstream degli acquisti.



L'interesse dei consumatori descrive un potenziale molto interessante di questo mercato.

Elementi che incoraggiano la crescita del segmento

Crescente consapevolezza etica della popolazione

Maggiore attenzione agli aspetti nutrizionali e salutistici

Domanda della popolazione intollerante al lattosio

Ampliamento degli assortimenti nei canali di vendita

Aumento della pubblicità sui media

# Latte vaccino: consumi in calo



In un contesto alimentare in rapida evoluzione, emerge una tendenza significativa: una decisa flessione nei consumi di latte tradizionale, spinta dalla diffusione di stili alimentari alternativi e da una maggiore

consapevolezza dei consumatori. Questo cambiamento non riguarda solo la comunità vegan, ma anche i cosiddetti "dual buyers", che includono sia prodotti di origine animale che vegetale nel loro carrello.

La salute generale è il motore principale di questa scelta, spingendo sempre più persone verso opzioni plant-based.

Chi sono i dual buyers?

I "dual buyers" sono consumatori che acquistano sia prodotti di origine animale che alternative vegetali, bilanciando tra le opzioni tradizionali e quelle più sostenibili e salutari



[CLICCA QUI  
E APPROFONDISCI](#)



Il calo dei consumi è un fenomeno globale che trova riscontro in molte economie.

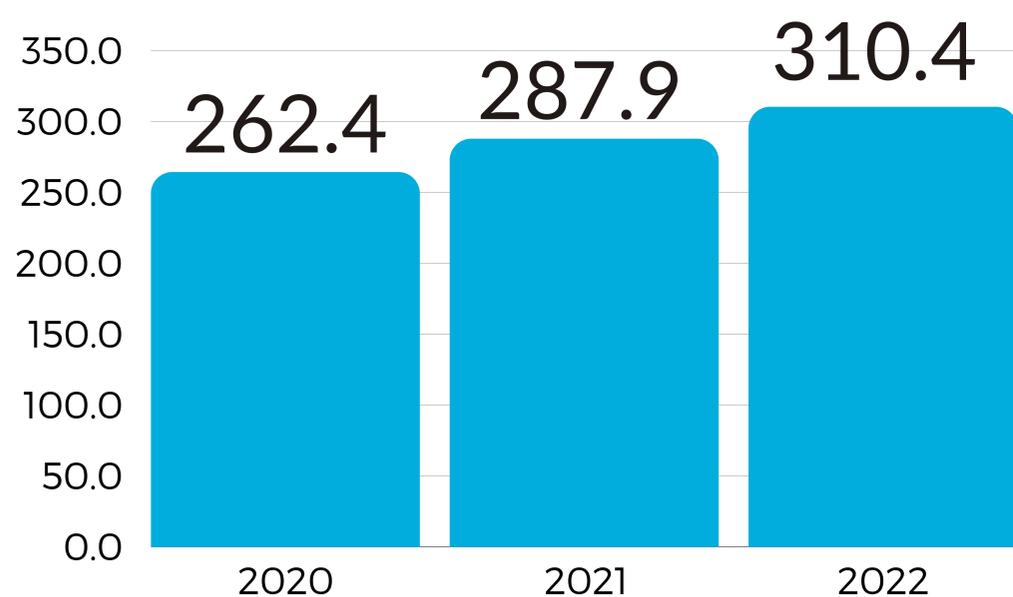
Un report stilato dal think tank indipendente RethinkX, che analizza la situazione economica del mercato globale, dichiara apertamente che l'industria lattiero-casearia crollerà entro il 2030. Dopo il fallimento del colosso Dean Foods, il più grande produttore caseario statunitense, diventa chiaro come questo settore stia

attraversando un momento di profondo cambiamento. La dichiarazione della bancarotta della Deans Foods è legata, per stessa ammissione dell'azienda, al crollo dei consumi di latte alimentare con un 2019 che ha visto un calo delle vendite del 7% nel corso della prima metà dell'anno e una diminuzione degli utili del 14%. Come riportato dalla Cnn Business, le azioni hanno subito un crollo dell'80%.



# Latte veg e sostituti caseari in numeri

Vendite di latte vegetale in Europa (2020-2022)  
in milioni di euro



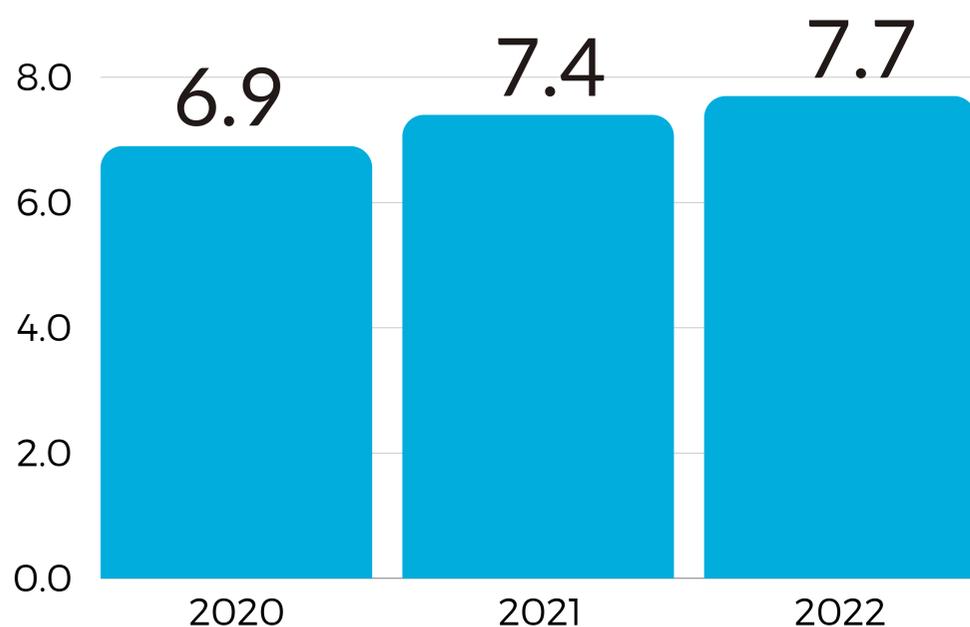
**+18%**

la crescita delle vendite in euro dal 2020

**3° POSTO IN EUROPA**

la posizione dell'Italia per fatturato di vendite di latte

Vendite di formaggi veg in Italia in milioni di euro (2020-2022)



**+11%**

la crescita delle vendite in euro dal 2020

**4° POSTO IN EUROPA**

la posizione dell'Italia per fatturato di vendite di formaggio vegetale

Fonte: Good Food Institute



L'industria dei latticini e delle alternative sta vivendo una rivoluzione, puntando sulla salute e sostenibilità, con un focus su innovazioni plant-based e miglioramento dell'esperienza consumatori.

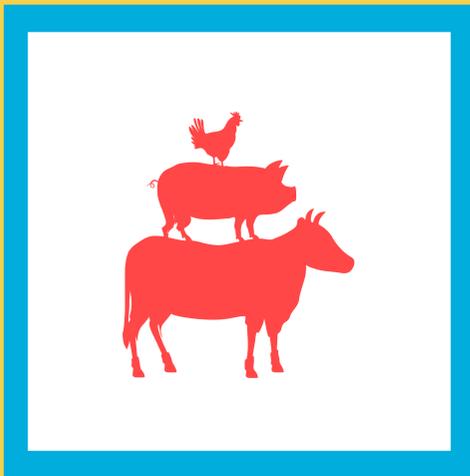
La tendenza verso funzionalità orientate alla salute, come l'integrazione di proteine, probiotici e prebiotici nei sostituti dei prodotti caseari, mira a benefici come il supporto alla salute intestinale.

Prodotti come lo yogurt con probiotici si prevede

creggeranno del 3,4% annualmente fino al 2028. In futuro, si attende che i produttori di alternative plant-based espandano la gamma di latte non-soia e migliorino il gusto dei formaggi vegetali, mirando anche all'espansione geografica. Questi cambiamenti indicano un'evoluzione nelle preferenze dei consumatori verso prodotti più sostenibili e salutari, segnando un punto di svolta per l'industria alimentare.



# Perché passare al latte vegetale?



## Questione etica

L'industria lattiero-casearia riduce mucche e vitelli a semplici strumenti di produzione, condannandoli a una vita di sofferenze e a una morte precoce

## Impatto ambientale

Le emissioni di gas serra derivanti dalla produzione di latte plant-based sono inferiori rispetto a quelle che derivano dalla produzione di latte vaccino



## Salute

Sempre più persone, anche non vegane, evitano il latte vaccino a causa delle evidenze scientifiche che lo collegano all'insorgenza di gravi patologie





# HOPLA

## Veg & Bio

100% vegetale

# Hoplà, facile la bontà



# Latte vaccino, il costo etico



Ti sei mai chiesto come arriva il latte sulla tavola? Il processo di produzione è molto crudele



Negli allevamenti intensivi, gli animali sono trattati non come esseri senzienti, ma come semplici unità di produzione, una realtà particolarmente evidente nell'industria lattiero-casearia. Le vacche, private della loro naturale soggettività, vengono

ridotte a mere macchine produttrici di latte valutate esclusivamente per il profitto economico. La loro vita, che in natura potrebbe estendersi fino a 20 anni, è drasticamente ridotta a 4-5 anni in un ambiente di allevamento intensivo, a causa dello stress fisico



e psicologico legato alla produzione costante di latte e gravidanze ripetute. La produzione di latte, infatti, non è un processo continuo e naturale. Le vacche, come tutti i mammiferi, producono latte solo dopo il parto per nutrire il proprio vitello.

Nell'industria lattiero-casearia, vengono fecondate artificialmente per indurre la gravidanza e, di conseguenza, la produzione di latte.

Quando la produzione di latte cala o non è più economicamente

vantaggiosa, le vacche vengono spesso inviate al macello. Il destino dei vitelli nati in queste condizioni è altrettanto tragico. I maschi, non utili per la produzione di latte, sono venduti per la carne, spesso subito dopo la nascita.

Le femmine, invece, sono destinate a sostituire le loro madri nell'industria lattiero-casearia, perpetuando un ciclo di sfruttamento e sofferenza.





## IL BENESSERE DAL RISO IN FORMATO BEVANDA

Questo ciclo continuo di gravidanza forzata, separazione dalla prole e sfruttamento intensivo per la produzione di latte rappresenta una grave violazione del benessere animale e solleva importanti questioni etiche sul trattamento degli animali negli allevamenti intensivi.

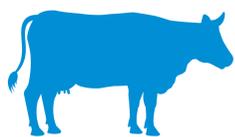


[CLICCA QUI  
E APPROFONDISCI](#)

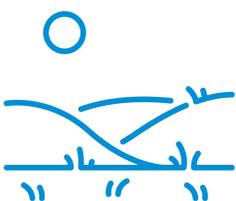


# Il ciclo di (non) vita

## VITA MEDIA

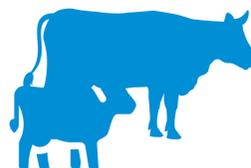


4 anni in  
allevamento

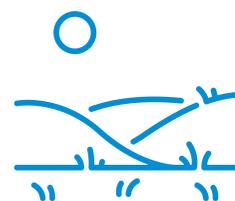


20 anni  
in natura

## PRODUZIONE LATTE



40 litri al  
giorno



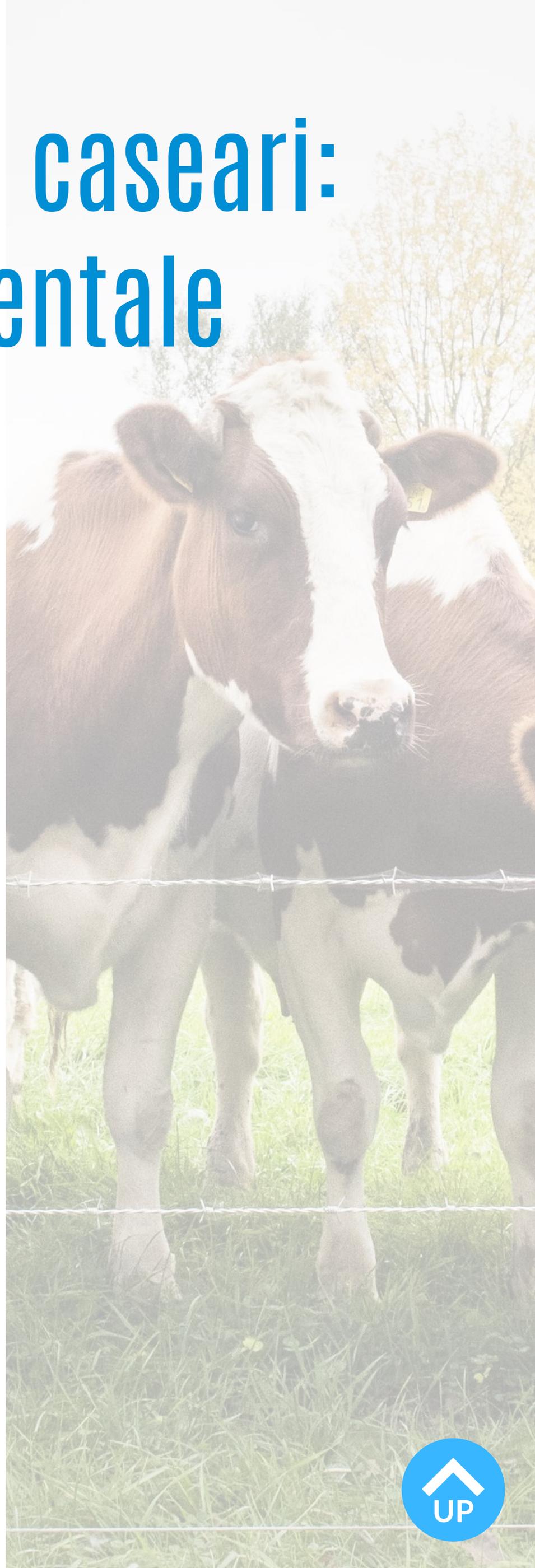
4 litri in  
natura



**QUANDO NON  
SARÀ PIÙ  
ABBASTANZA  
PRODUTTIVA  
VERRÀ MACELLATA**

# Latte e prodotti caseari: l'impatto ambientale

Secondo uno studio dell'Università di Oxford dal titolo: "Reducing food's environmental impacts through producers and consumers", la produzione di un bicchiere di latte vaccino produce quasi tre volte le emissioni di gas serra di qualsiasi latte non caseario. Joseph Poore ricercatore a capo dello studio (pubblicato nel 2018) aveva affermato:





Joseph Poore  
Università di Oxford

“Una dieta vegana è probabilmente l’unico modo per ridurre l’impatto sul pianeta Terra, non solo al livello di emissioni di gas serra ma anche per ciò che concerne l’acidificazione globale, l’eutrofizzazione, l’uso del suolo e l’uso dell’acqua. È molto più efficace che ridurre il numero di volte in cui si vola o acquistare un’auto elettrica.”



[CLICCA QUI  
E APPROFONDISCI](#)





## I benefici ambientali del latte vegetale

Il latte di origine vegetale si sta affermando come una scelta ecologica superiore rispetto al latte vaccino.

Analizzando l'impatto ambientale di queste due opzioni, diventa evidente che il latte vegetale ha un impatto nettamente



inferiore su risorse cruciali come il terreno l'acqua oltre a produrre significativamente meno emissioni di gas serra. Prendiamo in considerazione il latte vaccino.

Per produrre solo un bicchiere di 200 ml, sono necessari circa 120 litri d'acqua. Questa quantità è stupefacente se paragonata all'uso molto più limitato di acqua richiesto per le alternative vegetali.



**200 ML DI LATTE**



**120 L DI ACQUA**



Inoltre, la produzione di latte vaccino richiede 650 metri quadrati di terreno, l'equivalente di due campi da tennis, una superficie dieci volte maggiore rispetto a quella necessaria per produrre latte d'avena. Il divario in termini di impiego del terreno tra i due prodotti è notevole e pone seri interrogativi sulle pratiche agricole sostenibili. Un altro aspetto preoccupante è la produzione di gas serra. Il latte vaccino genera tre volte le emissioni rispetto a qualsiasi latte non

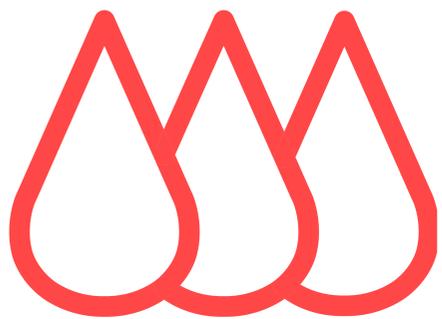
caseario. Il crescente consumo delle alternative vegetali al latte, più sostenibili rispetto ai prodotti lattiero-caseari tradizionali, riflette un cambiamento nei gusti dei consumatori e una maggiore consapevolezza delle responsabilità ambientali. Questo trend è particolarmente significativo nel contesto della lotta al cambiamento climatico e della necessità di ridurre le emissioni.



[CLICCA QUI  
E APPROFONDISCI](#)



## IL LATTE DI DERIVAZIONE ANIMALE:



richiede 650 metri quadrati di terreno, l'equivalente di due campi da tennis: 10 volte di più di quanto non ne richieda la produzione di latte d'avena;



comporta un impiego di acqua pari a quasi 120 litri per la produzione di un bicchiere di 200 ml.



produce tre volte le emissioni di gas serra di qualsiasi latte non caseario

# Varietà di latte vegetale: ma quanti ce ne sono?

Il latte vegetale, un tempo prodotto di nicchia, ora domina gli scaffali dei supermercati con una varietà

stupefacente, riflettendo il cambiamento nelle abitudini di acquisto dei consumatori.



## IL SAPORE DEL BENESSERE



VEGANOK.COM



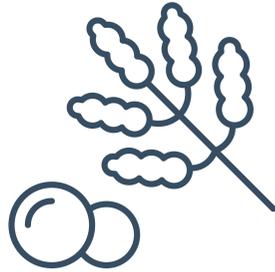
# LE BEVANDE VEGETALI SI RICAVANO DA CEREALI, LEGUMI, NOCI E SEMI



sorgo



canapa



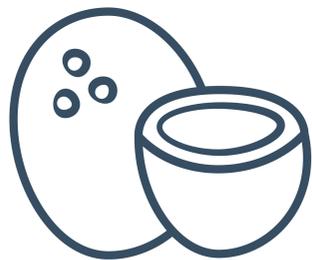
quinoa



pistacchio



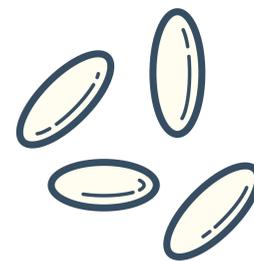
anacardi



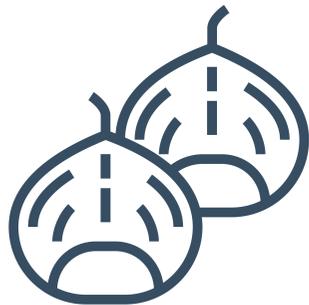
cocco



soia



riso



castagne



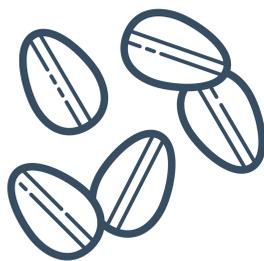
miglio



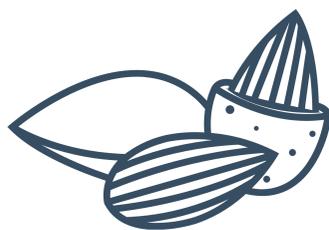
noci



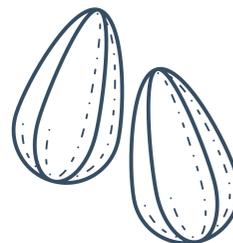
nocciole



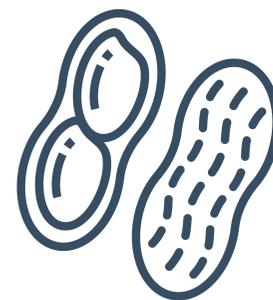
Avena



mandorle



farro



arachidi



# Etichettatura e milk sounding



[CLICCA QUI  
E APPROFONDISCI](#)



Possiamo dire “latte di avena” o “latte di canapa”? Oppure dobbiamo dire “bevanda vegetale” di avena o di canapa? Ovviamente nel nostro linguaggio quotidiano, siamo liberi di utilizzare la parola latte: nessuno

ci vieta di usarla e non rischiamo un uso scorretto della parola. La questione del milk sounding si riferisce a ciò che può essere scritto sul pack del prodotto: è una questione di etichettatura.



Regolamento (CE) n.  
1234/2007

*“La denominazione «latte» è riservata esclusivamente al prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione. Sono riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari le seguenti denominazioni: siero di latte, crema di latte o panna, burro, latticello, butteroil, caseina, grasso del latte anidro (MGLA), formaggio, iogurt, kefir, kumiss. viili/fil, smetana, fil.”*

Uniche eccezioni:  
‘latte di mandorla’, ‘latte cocco’, ‘burro di cacao.





# SALVIA®

Tutti Su Per Terra



Senza zuccheri & olii aggiunti.  
**100% GUSTO.**





# OSSERVATORIO VEGANOK

[www.veganok.com](http://www.veganok.com)

[osservatorio@veganok.com](mailto:osservatorio@veganok.com)

