

# COSTA OVEST SOC. COOP.



## BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ ANNO 2023

<b>LETTERA AGLI STAKEHOLDER</b>	<b>3</b>
<b>CHI SIAMO</b>	<b>4</b>
<b>LA NOSTRA PESCA RESPONSABILE</b>	<b>5</b>
<b>I NOSTRI METODI DI PESCA</b>	<b>6</b>
<b>DOVE PESCHIAMO</b>	<b>8</b>
<b>IL NOSTRO PESCATO</b>	<b>9</b>
<b>RISORSE UMANE</b>	<b>12</b>
<b>UN MESTIERE ANTICO CHE PRESERVA LA TRADIZIONE</b>	<b>14</b>
<b>I NOSTRI CLIENTI</b>	<b>16</b>
<b>I NOSTRI stakeholders</b>	<b>17</b>
<b>I NOSTRI NUMERI</b>	<b>18</b>





## LETTERA AGLI STAKEHOLDER

*Questo che presentiamo è il nostro sesto Bilancio di Sostenibilità che racconta con dati e informazioni puntuali la pesca svolta dai soci della Costa Ovest Soc. Coop.*

*E' il proseguimento di un percorso che tiene conto degli elementi distintivi della coop ben oltre i dati contabili e ne riconosce la responsabilità sociale.*

*Questo quinto Bilancio presenta i dati che ci hanno rappresentato nel corso dell'anno 2023 confrontati con gli anni precedenti e tenendo conto della nostra storia dal giorno della nostra fondazione (25 marzo 2014).*

*Purtroppo ancora si risentono gli effetti negativi generati, prima dalla pandemia di COVID poi dal conflitto fra Russia ed Ucraina con conseguente lievitazione del prezzo del carburante che ha una notevole incidenza sui nostri acquisti.*

*Sin dal primo giorno della nostra attività abbiamo cercato di esprimere attraverso il nostro lavoro i principi in cui ci riconosciamo e che sono alla base del nostro Codice Etico: responsabilità, onestà, integrità.*

*I nostri sono i valori propri del mondo cooperativistico: l'autosufficienza, l'auto-responsabilità, la democrazia, l'eguaglianza, l'equità e la solidarietà.  
La responsabilità sociale d'impresa è l'essenza della nostra cultura.*

*Assicurare sostenibilità economica ai nostri associati significa offrire prodotti di qualità, preservare le risorse naturali, rispettare l'ambiente.*

*Il nostro intento è di realizzare uno sviluppo economico sostenibile, in equilibrio con il pianeta e compatibile con lo sviluppo della società e della comunità in cui operiamo.*

*La nostra è una pesca sostenibile che rispetta le risorse ittiche, l'ambiente e le persone. Sostenibile è la pesca che preleva dal mare solo ciò che serve, senza sprechi e utilizzando attrezzi artigianali e che hanno un basso impatto sull'ambiente e la fauna marina. È quella pesca che considera il mare e le sue risorse un bene comune, da tutelare anche per le generazioni future.*

*I nostri pescatori operano nel rispetto delle regole cercando di contribuire allo sviluppo delle comunità costiere che dipendono dalla salute del mare.*

*La nostra paura è di essere sopraffatti dal potere della pesca industriale, che domina il mercato del pesce e impoverisce il mare pescando in modo eccessivo e spesso distruttivo.*



*Il Presidente  
Maria Mennella*



## CHI SIAMO

La Costa Ovest Società Cooperativa nasce a Livorno nel 2014. E' una cooperativa di pesca che arma attualmente 25 M/P ormeggiate lungo la costa Toscana da Livorno a Follonica.

Nell'ambito dello svolgimento della sua attività, gestisce l'attività di pesca ed i rapporti commerciali da questa scaturenti cercando di aumentare la soddisfazione dei clienti, garantendo la continuità di occupazione e di reddito ai propri associati.

Le imbarcazioni rientrano nella categoria di piccola pesca essendo tutte di stazza lorda inferiore alle 10 T.. Praticano la pesca costiera con sistemi artigianali.

Svolgiamo una pesca:

- \* ecologicamente e socialmente sostenibile;
- \* nel rispetto degli ecosistemi marini;
- \* effettuata in aree dove la risorsa ittica è gestita in maniera sostenibile;
- \* effettuata con metodi selettivi e non dannosi per l'ecosistema, nel rispetto del Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della FAO, e nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia di pesca e commercializzazione.

Garantiamo un sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti ittici nella assoluta tutela dei consumatori.

Costa Ovest è una cooperativa di pesca a mutualità prevalente composta alla data del 31/12/2023 da 24 soci lavoratori di cui 22 pescatori e 2 lavoratori amministrativi, oltre a quattro dipendenti extracomunitari imbarcati su quattro delle nostre imbarcazioni.

Lo scopo dei soci lavoratori è di ottenere tramite la gestione in forma associata e con la prestazione della propria attività lavorativa, continuità di occupazione e le migliori condizioni economiche, sociali, professionali.

La missione di Costa Ovest si concentra sulla valorizzazione dei rapporti sociali e del lavoro.

La Coop. impegna le proprie risorse per accrescere e consolidare la propria presenza sul territorio, accrescere la soddisfazione dei clienti, diventare loro partner di fiducia e garantire, tramite questo, la continuità di occupazione e di reddito ai propri soci.

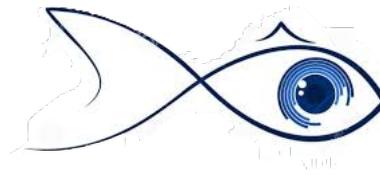
La produzione di ricchezza rappresenta per Costa Ovest il mezzo per migliorare l'attività di pesca, accrescere l'occupazione e favorire l'integrazione. Costa Ovest colloca al centro la persona e lo sviluppo delle energie creative di tutto il personale.

Costa Ovest si riconosce nei principi della cooperazione definiti dall'Alleanza Cooperativa Internazionale e quindi trova le proprie radici nel valore dell'imprenditorialità associata; ricerca il proprio sviluppo nel mercato, ha come fine il miglioramento delle condizioni lavorative dei propri associati.

Denominazione Azienda	Costa Ovest Soc Coop
Ubicazione sede legale	Via Guarini n. 40
Cellulare	348-7139880
Cellulare	335-6823358
@mail	coopcostaovest@gmail.com
Legale Rappresentante	Maria Mennella
Settore Attività -Codice Atecori	03.11 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi

Consiglio di Amministrazione	Costa Ovest Soc Coop
Maria Mennella	Presidente
Patrizia Caroti	Vice Presidente
Gionata Argelli	Consigliere
Enrico Bencini	Consigliere
Roberto Fucili	Consigliere

## LA NOSTRA PESCA RESPONSABILE



La PESCA RESPONSABILE rispetta i limiti naturali del mare, seguendo criteri di gestione sostenibile.

Tutte le nostre imbarcazioni sono di piccole dimensioni e praticano la pesca artigianale, ciò implica che la pesca venga svolta ad una distanza modesta dal porto di residenza (si esce a pescare e si torna in giornata) rendendo l'adozione di comportamenti e misure per proteggere le risorse ittiche una necessità: se i nostri pescatori impoverissero le risorse ittiche di cui vivono non potrebbero andare "altrove" come i grandi pescherecci.

La pesca viene praticata nel rispetto per la normativa e secondo tradizioni e consuetudini del mestiere con regole che i pescatori medesimi hanno stabilito per salvaguardare il loro mestiere.

La gestione della pesca dovrebbe riguardare l'intero ecosistema da cui le specie pescate dipendono. Per mantenere lo sfruttamento degli stock ittici a livelli sostenibili è fondamentale preservare il funzionamento delle comunità e degli habitat da cui queste specie dipendono, per la loro crescita e riproduzione, secondo un approccio ecosistemico alla gestione della pesca.

La protezione delle zone di crescita e di riproduzione delle specie target della pesca è essenziale al fine di proteggere gli habitat e le comunità marine e garantire un rifornimento costante di individui alle popolazioni ittiche oggetto di pesca.

I Paesi europei del Mediterraneo sono i maggiori consumatori di prodotti ittici al mondo, ma più dei 2/3 del prodotto consumato proviene dall'Atlantico e dai Paesi in via di sviluppo, con conseguenze ambientali, economiche e sociali. Spesso infatti questo prodotto alieutico importato non sempre è stato pescato o allevato in modo sostenibile.

Oggi il consumo di pesce nel nostro e negli altri Paesi europei che si affacciano sul Mediterraneo, è costituito in buona parte da prodotti distribuiti dal commercio internazionale come, ad esempio, cozze cilene, calamari argentini, gamberi tropicali, gamberetti boreali, naselli senegalesi, pesci gatto vietnamiti, merluzzi dell'Alaska.

Ciò è in parte dovuto alla carente presenza di prodotto Mediterraneo sul mercato nazionale, a sua volta dipendente dal fatto il 93% degli stock ittici mediterranei per i quali sia disponibile una valutazione (ma che riguarda un numero minimo di specie) è ritenuto sovrasfruttato.

Il problema della sovra-pesca non colpisce soltanto le specie di maggiore interesse commerciale, ma anche tutte quelle specie che vengono catturate accidentalmente da attrezzi di pesca poco selettivi. La cattura di specie non desiderate è uno dei problemi più gravi ed insoluti della pesca in tutto il mondo.

Nel Mediterraneo, la percentuale scartata può arrivare fino al 70 % della cattura ed interessa sia le specie prive di valore commerciale sul mercato sia gli individui di specie target sotto la taglia minima di conservazione (che non hanno ancora avuto tempo di riprodursi). Lo scarto ha un impatto sia sugli stock di interesse commerciale, perché colpisce i giovanili prima che abbiano raggiunto l'età riproduttiva, riducendo drasticamente la produttività degli stock stessi, sia sull'ecosistema, perché interi habitat marini vengono danneggiati e le reti trofiche sono alterate. Inoltre, specie minacciate come mammiferi marini o tartarughe marine vengono spesso catturate accidentalmente (bycatch).

La riduzione dello scarto della pesca è fondamentale anche per l'economia dei pescatori.

Secondo la recente riforma della Politica Comune della Pesca, da Gennaio 2017, per le principali specie demersali, gli individui sotto la taglia minima di conservazione catturati accidentalmente devono essere sbarcati, ma non possono essere venduti per il consumo umano. Queste catture occupano quindi un ingente spazio a bordo a discapito dello spazio disponibile per pesce commerciabile: sono gli stessi pescatori che hanno interesse a evitare la cattura di tali individui.

I nostri pescatori utilizzano solo attrezzi sostenibili non impattanti sull'ambiente marino e volti a ridurre catture indesiderate e pesci di piccola taglia.

## I NOSTRI METODI DI PESCA

Gli attrezzi tipici della "piccola pesca" che effettuiamo sono le "reti da posta", i "palangari" e le "nasse".

Alcuni, fra i nostri pescatori, praticano la pesca subacquea per la raccolta dei ricci e del corallo. La raccolta avviene, in entrambi i casi, manualmente, senza ausilio di attrezzi.

Questo tipo di raccolta non è impattante per l'ambiente marino, e ovviamente, esclude assolutamente le catture accidentali.

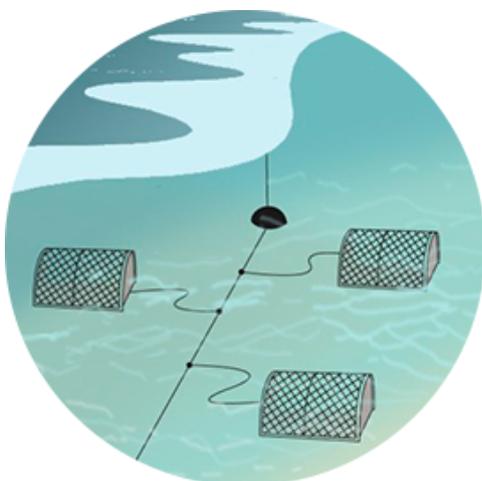
Dall'anno 2020 una nostra imbarcazione è stata attrezzata per il piccolo strascico. Il comandante è persona molto responsabile e rispetta scrupolosamente le normative salvaguardando il più possibile l'ambiente marino dove opera.

### Sistemi di Pesca da noi utilizzati. % sui giorni effettivi di pesca

TSL	Anno 2014	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
Strascico	0	2	10	3	0	0	10	11	10	7
Reti da posta, nasse, palangari	29	73	60	65	66	80	69	66	83	85
Pesca Sub	71	25	30	32	34	20	21	23	7	8

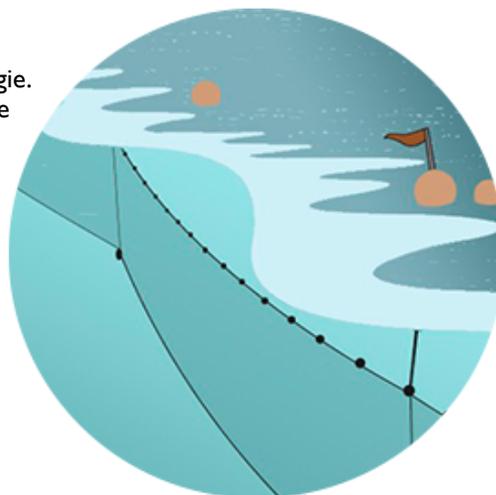
## NASSA

Antico attrezzo a forma di imbuto o gabbia che viene calato a mano e intrappola il pesce grazie a un'esca. Artigianale e selettivo: eventuali catture indesiderate o esemplari sotto-taglia possono essere rilasciati vivi in mare.

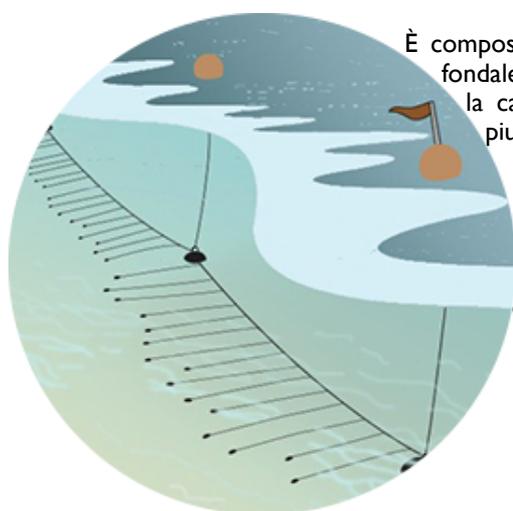


## RETE DA IMBROCCO O RETE DA POSTA

Rete fissa artigianale, molto diffusa nel Mediterraneo con varie tipologie. Può essere formata da un'unica pezza di rete (reti da imbrocco) o da tre pezze di rete sovrapposte (tremaglio) in cui restano impigliate molte varietà di pesce, soprattutto quelle che vivono vicino al fondale, come sogliole, scorfani, seppie, cefali.



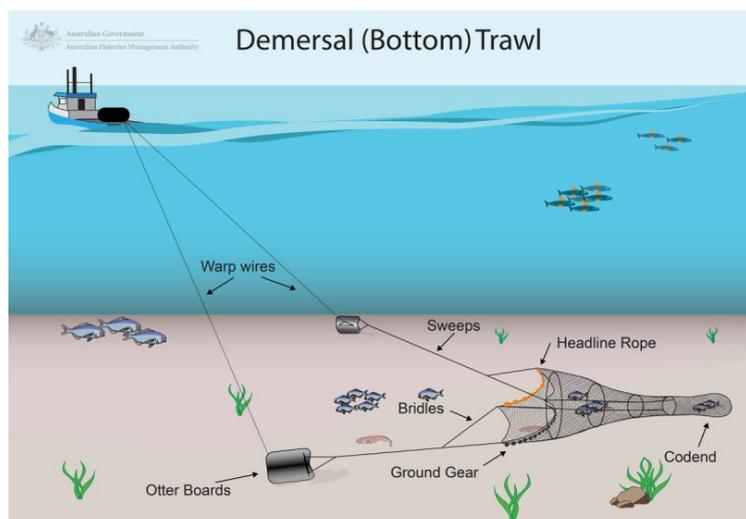
## PALANGARO DI FONDO



È composto da un insieme di ami collegati a un sostegno e calati in prossimità del fondale per la pesca di fondo. Contrariamente al palangaro derivante - utilizzato per la cattura di grandi pelagici - il palangaro di fondo, se correttamente usato, è piuttosto sostenibile.

Tipico di questa pesca è la sua “multi-specificità”, ovvero in una stessa uscita di pesca si catturano diverse specie ittiche, che vengono poi normalmente vendute a ristoratori locali o direttamente nei mercati del pesce (se presenti) o sul porto.

## STRASCICO



La pesca a strascico viene esercitata per mezzo di un'imbarcazione che, attraverso due cavi di acciaio rispettivamente collegati a due divergenti, traina una rete che avanza “strascicando” sul fondo del mare. Le specie catturate vengono convogliate all'interno della rete fino alla parte terminale, chiamata sacco.



### Le nostre imbarcazioni

TSL	Anno 2014	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
< 5	12	11	14	16	15	16	16	16	14	17
< 10	5	7	7	7	5	5	5	5	6	6

### DOVE PESCIAMO

ZONA FAO 37.1.3

GSA 9





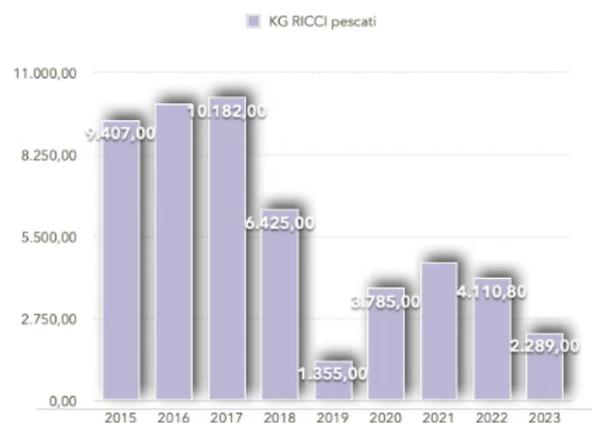
**IL NOSTRO PESCATO**

**Tipologia di Pesca Svolta % su quantità pescate**

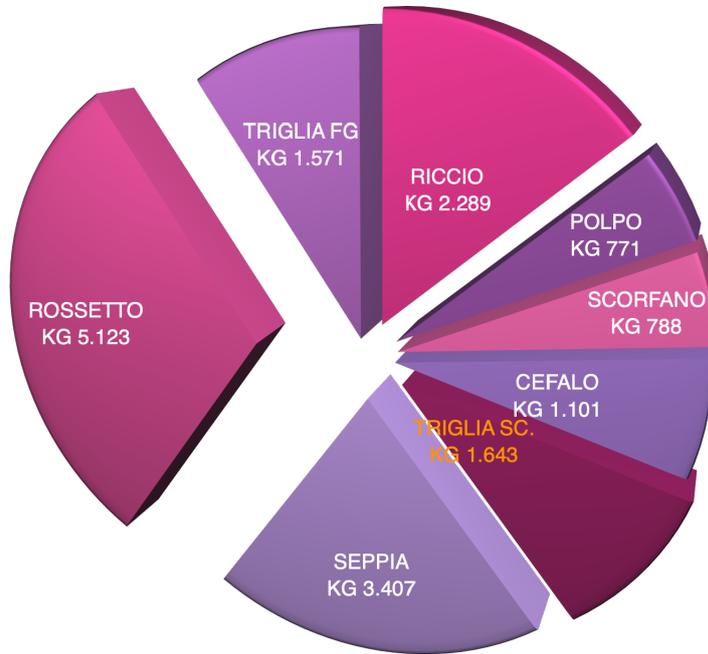
TSL	Anno 2014	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
Pesca entro le 3 miglia	64	57	51	50	44	43	44	44	40	30
Pesca entro le 6 miglia	36	43	49	50	56	57	51	29	36	55
Pesca entro 12 miglia	0	0	0	0	0	0	5	27	24	15

**SPECIE CATTURATE**

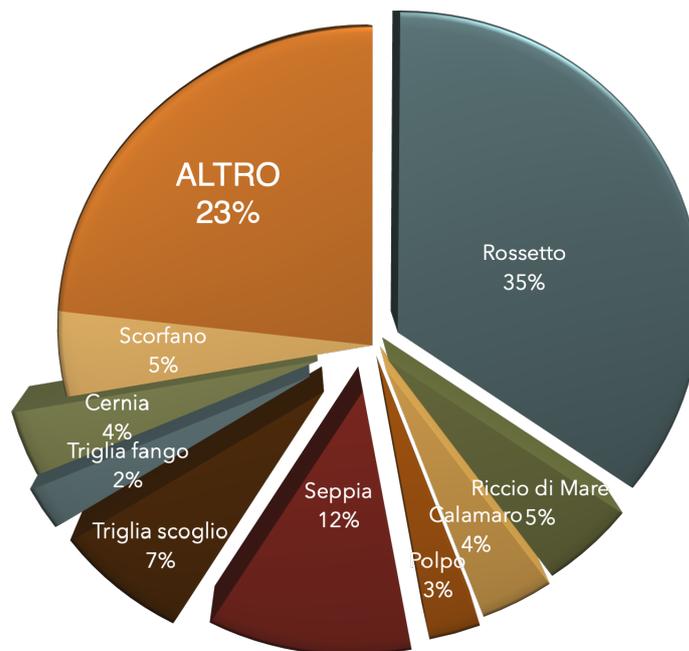
SPECIE	Anno 2014	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
CORALLO	89	70	40	133	132	149	112	60	0	0
CROSTACEI	218	322	293	469	140	155	1.095	2.285	1.649	872
MOLLUSCHI CEFALOPODI	1.439	4.756	3.276	6.736	6.859	5.512	3.687	5.024	6.254	4.910
RICCI	7.314	9.407	9.971	10.182	6.425	2.815	3.785	4.666	4.111	2.289
PESCI DI FONDO	2.485	5.413	6.525,04	6.456	8.234	3.124	4.599	8.289	7.366	9.008
Pelagici	2.030	4.110	4.455,6	5.172	2.732	5.025	4.297	5.217	5.441	8.209
SPARIDI	4.270	7.300	6.140,55	8.539	4.997	1.519	1.198	1.650	1.549	1.726
<b>TOTAL E</b>	<b>17.845</b>	<b>31.378</b>	<b>30.701,1</b>	<b>37.688</b>	<b>29.519</b>	<b>18.299</b>	<b>18.773</b>	<b>27.191</b>	<b>26.369</b>	<b>27.014</b>



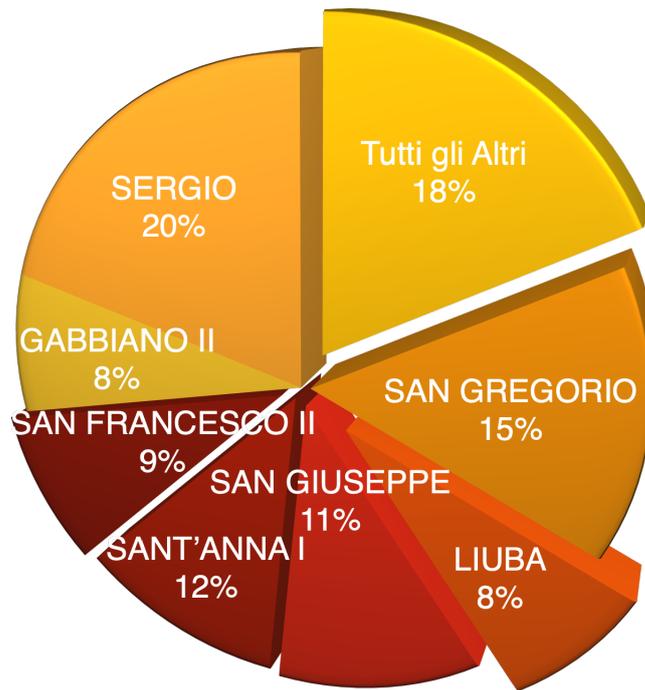
## LE SPECIE PIU' PESCATE NELL'ANNO 2023



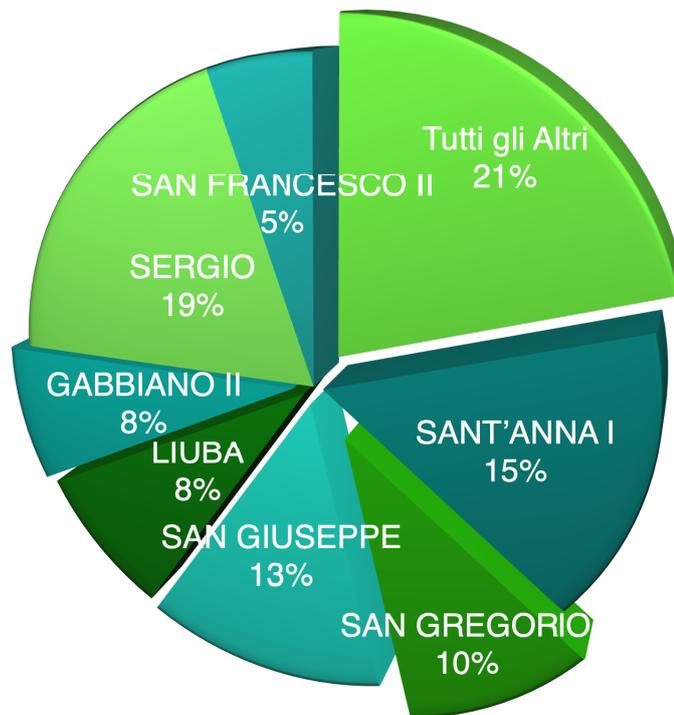
## LE SPECIE PIU' REMUNERATIVE NELL'ANNO 2023



## % QUANTITATIVI PESCATI PER BARCA NELL'ANNO 2023



## % FATTURATO PER BARCA NELL'ANNO 2023



**RISORSE UMANE**



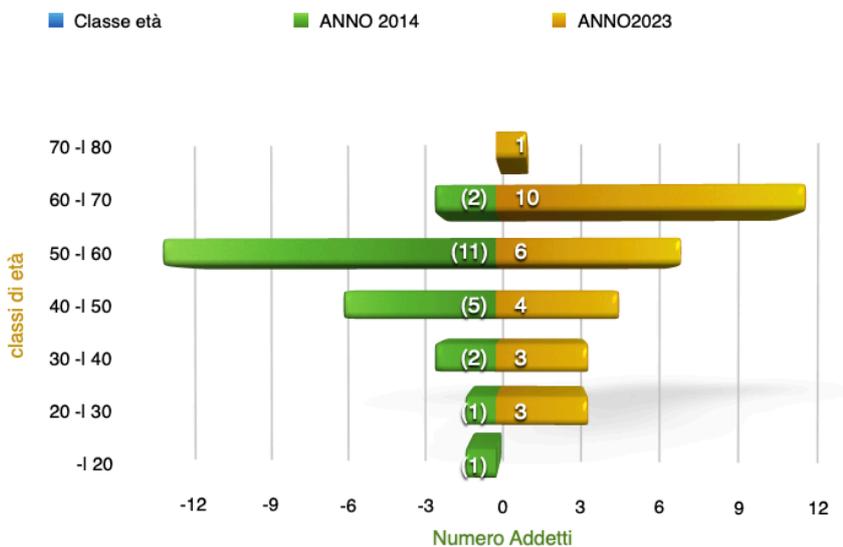
DIETRO LA NOSTRA QUALITÀ  
C'È IL LAVORO E LA PASSIONE DEI NOSTRI PESCATORI.  
È UN BAGAGLIO DI ESPERIENZA E DI  
PROFESSIONALITÀ DA PRESERVARE E ARRICCHIRE.

Forte di questa convinzione l'azienda pone grande attenzione alla salute, sicurezza, formazione e soddisfazione dei dipendenti sul luogo di lavoro.

La coop, con i suoi soci, studia e applica regole e procedure il cui obiettivo è quello di minimizzare quanto più possibile gli infortuni sul lavoro e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie. Sono organizzati corsi di formazione professionale sui temi della sicurezza sul lavoro e dell'igiene, sicurezza e qualità alimentare dei prodotti.

La Costa Ovest Soc. Coop. ha adottato un proprio Codice Etico disponibile all'indirizzo: [www.coopcostaovest.com](http://www.coopcostaovest.com)

Distribuzione per età dei nostri associati:



Dal 31/12/2014 al 31/12/2023 il numero degli addetti è cresciuto di 5 unità. La fascia di età più numerosa si è spostata da 50-60 a 60-70 segnale inequivocabile di un invecchiamento dei lavoratori. Continua però ad aumentare la numerosità nella fascia fascia 20 - 30. Continuiamo a sperare che sia il segnale di un cambio generazionale che coinvolga i giovani in questa attività altrimenti destinata a morire.



### Numero medio pescatori associati

Anno	Soci
2014	17
2015	21
2016	24
2017	27
2018	25
2019	24
2020	27
2021	27
2022	24
2023	27



**UN MESTIERE ANTICO CHE PRESERVA LA TRADIZIONE**

## Le fasi del processo di pesca



Le cassette con il pescato viene consegnato all'acquirente che, tramite, suo mezzo idoneo provvede al trasporto nel centro vendita

I nostri comandanti valutano ogni giorno se le condizioni meteo sono ottimali per la pesca.

Se la valutazione è positiva, l'imbarcazione lascia il porto alla volta della zona di pesca individuata nella quale operare. Arrivato sul posto, l'equipaggio cala le reti che rimangono in mare tutto il tempo ritenuto necessario alla cattura del pescato.

Nell'attesa, a secondo della distanza dalla costa, la barca rientra in porto, oppure rimane in zona.

Trascorso il tempo necessario, il pescatore procede a salpare la rete sull'imbarcazione e portare il pescato a bordo per svolgere la selezione, tramite cernita manuale, suddividendo il prodotto ittico per specie.

Durante questa fase l'equipaggio lavora velocemente e con attenzione, cercando di preservare al massimo l'integrità fisica del pescato in modo da non compromettere la conservabilità del prodotto lungo le successive fasi della filiera. Il prodotto ittico pescato e selezionato deve essere immediatamente sottoposto a "baiatura" al fine di preservarne le

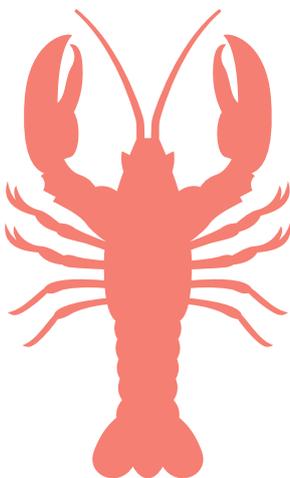
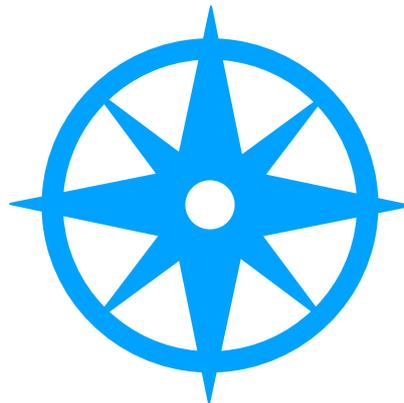
caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche. La “baiatura” consiste nell’immergere il pescato in appositi recipienti contenenti una miscela di acqua marina e ghiaccio ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C.

Al rientro in porto, il pescato viene messo in cassette di polistirolo alle quali viene applicata apposita etichetta con il lotto del prodotto e gli altri dati previsti dalla normativa cogente.

La fase di sbarco in banchina avviene nel più breve tempo possibile e avendo cura di non danneggiare o inquinare il contenuto dei contenitori, impedendo anche eventuali ammassamenti. Una volta giunto a terra, il prodotto ittico pescato subisce tutte le operazioni di scarico e carico merce previste e finalizzate al trasferimento al primo acquirente che deve essere un operatore registrato così disposto dalla normativa cogente (D.M. 10/11/2011).

Tutte le operazioni sono eseguite secondo rigorose prassi igieniche e procedure HACCP.

Il prodotto viene accompagnato da apposito documento di trasporto che richiama l'etichetta posta sulla cassetta, con il numero di lotto e partita del pescato. Negli uffici della Coop, viene poi emessa fattura di vendita, riferita al DDT e allo specifico lotto. In maniera automatica viene creato il Registro di Carico e Scarico del pescato che garantisce il sistema di tracciabilità/rintracciabilità.



## I NOSTRI CLIENTI

La Costa Ovest ha come mercato prioritario quello locale.  
Vendendo giornalmente il proprio pescato, il consumo locale avviene a KM 0, e sempre fresco.

### DISTRIBUZIONE DEI NOSTRI MAGGIORI CLIENTI

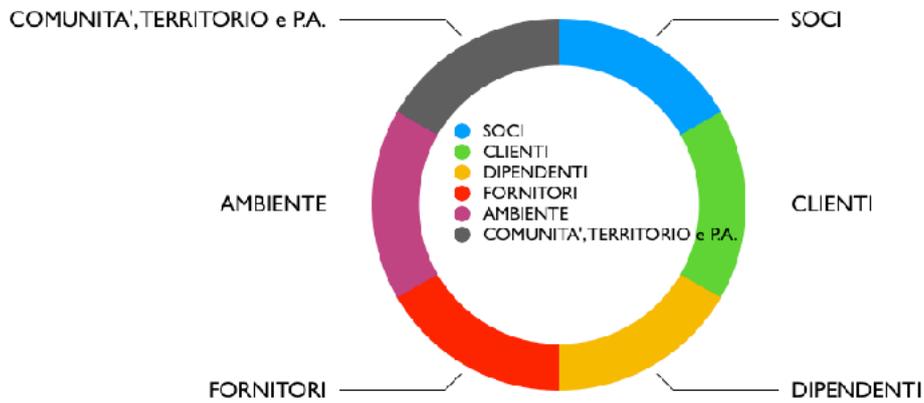


Provincia Italiana	Fatturato	% su Totale
Livorno	€ 284.000,00	79,85
Genova	€ 42.013,00	11,81
SPAGNA	€ 23.987,00	6,74
Grosseto	€ 4.463,00	1,25
Napoli	€ 640,00	0,18
Lucca	€ 440,00	0,12
Pisa	€ 104,00	0,03
<b>TOTALI</b>	<b>€ 355.647,00</b>	<b>100,00</b>

### I nostri Clienti. Percentuale sui ricavi

categorie clienti	Anno 2014	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
Privati	5	3	6	5	0	0	1	0	0	0
Grossisti	31	38	37	46	61	62	75	66	57	64
Dettaglianti	5	6	7	7	9	8	10	15	9	2
Ristorazione	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1
Cooperative	33	42	45	34	17	15	5	11	31	26
Altro	26	11	5	8	13	15	9	7	2	7

## I NOSTRI STAKEHOLDERS



L'individuazione delle differenti categorie di stakeholders rappresenta uno dei momenti fondamentali del processo di rendicontazione sociale e consente di mettere a fuoco i soggetti con i quali COSTA OVEST cerca di sviluppare un rapporto di reciproca fiducia.

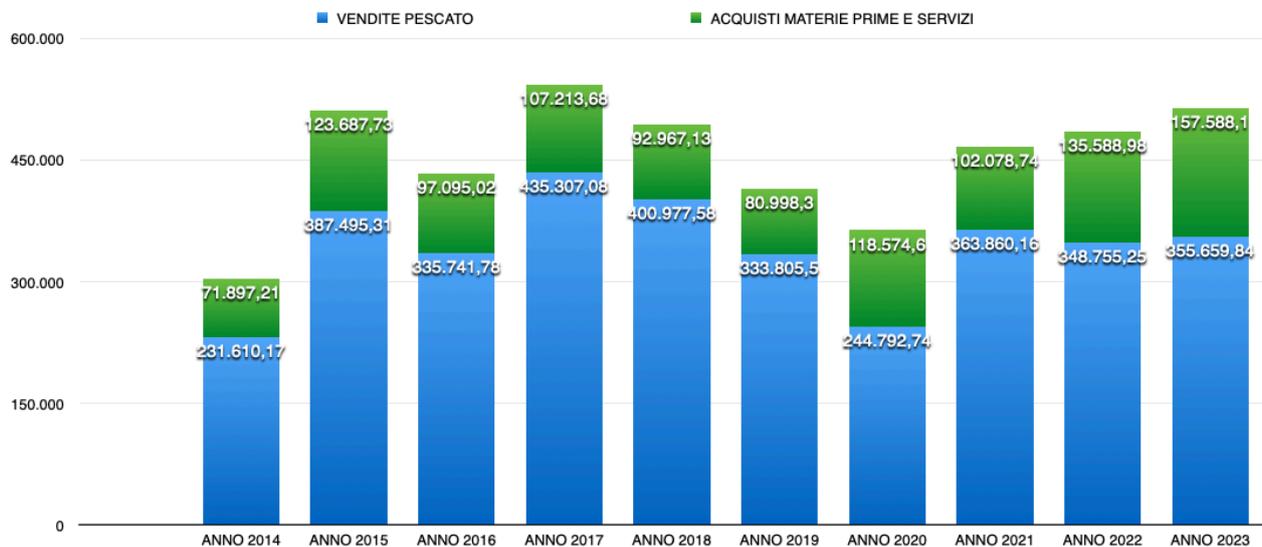
COSTA OVEST cerca di rispettare e tutelare anche gli interessi delle generazioni future attraverso il suo impegno a creare e salvaguardare la ricchezza sociale e ambientale del territorio in cui opera.



## I NOSTRI NUMERI

## Estratto bilanci

VOCI	Anno 2014	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
<b>A -Valore della Produzione</b>	€264.871,0	€430.909,0	€401.565,0	€513.990,0	€452.667,0	€384.998,0	€355.082,0	€459.124,0	€453.420,0	€485.793,0
<b>B- Costi della Produzione</b>	€255.006,0	€426.737,0	€398.832,0	€510.021,0	€451.581,0	€383.776,0	€351.410,0	€450.985,0	€452.795,0	€485.006,0
<b>A-B</b>	€9.865,00	€4.172,00	€2.733,00	€3.969,00	€1.086,00	€1.222,00	€3.672,00	€8.139,00	€ 625,00	€ 787,00
<b>Utile di esercizio</b>	€7.642,00	€3.366,00	€2.587,00	€3.528,00	€ 459,00	€ 976,00	€3.540,00	€7.209,00	€ 189,00	€ 90,00



## Indici di bilancio anno 2023

Anno 2020	VALORE	Analisi
<b>Indice di Liquidità</b>	0,88	l'indice è più o meno costante nel corso del tempo
<b>Rapporto di indebitamento</b>	5,42	Questo indice risulta in linea con gli anni scorsi, segnalando una sottocapitalizzazione della Coop. In realtà le imbarcazioni sono di proprietà dei soci dipendenti concesse a titolo gratuito alla Coop., quindi è come se le M/P facessero parte del capitale proprio. Se contabilizzato questo dato, l'indice sarebbe ottimale.
<b>Rotazione dei crediti in giorni</b>	10	Le fatture di vendita vengono rimosse di norma dopo 15 gg. dalla loro emissione.
<b>Incidenza del costo del personale sul valore della produzione</b>	0,68	E' il risultato atteso
<b>Valore della produzione per addetto</b>	€ 12.702,00	E' il risultato atteso