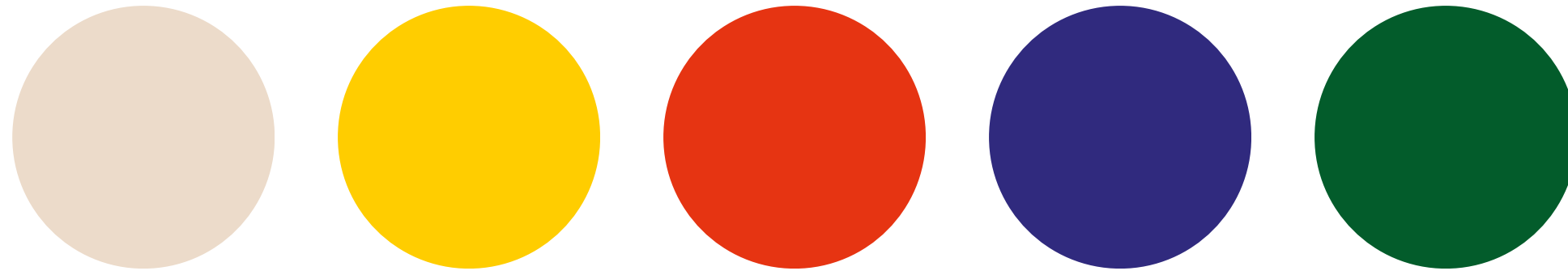


panacea social farm s.c.s
BILANCIO SOCIALE 2024



Ambasciatori dell'economia civile 2024
www.panaceasocialfarm.it

1. INTRODUZIONE

- 1.1 Lettera del presidente*
- 1.2 Nota metodologica*

2. CHI SIAMO

- 2.1 Storia di Panacea*
- 2.2 Mission e Vision*
- 2.3 Oggetto sociale*
- 2.4 Persone*
- 2.5 La filiera di Stupinigi*
- 2.6 Pane e prodotti da forno*
- 2.7 Impegno ambientale*

3. DATI ECONOMICI

- 3.1 Situazione generale*
- 3.2 Bilancio economico 2024*
- 3.3 Situazione economico patrimoniale*

4. LA RETE DI PANACEA

- 4.1 Enti sostenitori*
- 4.2 Fornitori*
- 4.3 Clienti*
- 4.4 Rete sociale e di comunità*

5. ATTIVITÀ

- 5.1 Eventi e laboratori*
- 5.2 Tirocini formativi*
- 5.3 Collaborazioni con scuole e centri educativi*
- 5.4 Progetti sociali e di sviluppo*

1. INTRODUZIONE



1. INTRODUZIONE

1.1 LETTERA DEL PRESIDENTE



Il 2024 è stato un anno importante per Panacea.

Nel mese di maggio abbiamo rinnovato le cariche sociali e mi è stato affidato l'incarico di presiedere la cooperativa. Voglio ringraziare chi mi ha preceduto: ho trovato una realtà solida, con una situazione economico-finanziaria sana e un'organizzazione in costante crescita, tanto nelle attività quanto nel fatturato. Partiamo dai numeri. I ricavi sono **cresciuti del 17,5%** rispetto al 2023, superando i 787.000 euro, con un incremento di oltre 117.000 euro. Un risultato trainato, a mio avviso, da due fattori principali: i punti vendita, sempre più riconoscibili e radicati, e il rinnovamento del brand e della comunicazione, lanciati in primavera.

Parallelamente, abbiamo ottenuto 204.000 euro di finanziamenti a fondo perduto, che ci hanno permesso di sostenere investimenti, lavorare sulla formazione, incrementare il personale e realizzare iniziative a impatto sociale: laboratori per bambini e famiglie, percorsi formativi, aperitivi circolari e momenti comunitari.

Tutte attività che hanno rafforzato il legame con il territorio e contribuito a inverare quella **Comunità del Pane** che da tempo immaginiamo e che oggi prende sempre più forma.

A conferma di questo percorso, il 4 ottobre abbiamo ritirato il prestigioso premio come **Ambasciatori dell'Economia Civile**, nell'ambito del Festival nazionale tenutasi a Firenze.

Il 2024 è stato quindi un anno pieno, fatto di risultati concreti e di nuove basi su cui costruire. Il 2025 segnerà un passo in avanti decisivo, con l'apertura del nuovo laboratorio di panificazione: un investimento importante, che porterà, ne sono certo, qualità, efficienza e nuove possibilità.

Concludo questa lettera ricordando che ogni giorno portiamo il pane in tavola ad almeno 400 famiglie.

La loro fiducia resta la misura del nostro lavoro e la spinta quotidiana a migliorare il prodotto, affinare l'organizzazione e rendere Panacea un **modello di impresa** capace di coniugare impegno sociale e qualità professionale.

David Valderrama
Presidente di Panacea

1. INTRODUZIONE 1.2 COME E PERCHÈ: NOTA METODOLOGICA



Il presente Bilancio Sociale, allegato al Bilancio civilistico al 31/12/2024, è redatto in conformità a:

- D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo Settore);
- Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali 4 luglio 2019 (Linee guida per la redazione del bilancio sociale);
- Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali 23 luglio 2019 (Linee guida per la valutazione dell'impatto sociale);
- Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali 5 marzo 2020 (Modulistica di bilancio ETS).

La redazione si ispira ai "Principi di redazione del bilancio sociale" (Standard GBS – 2013)

e al "Documento di ricerca n. 17" del Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale. La Cooperativa, in un'ottica di miglioramento continuo, si impegna ad aderire progressivamente agli standard di riferimento, adottando procedure e metodologie utili a rafforzare la trasparenza e la rendicontazione verso soci, stakeholder, dipendenti, collaboratori, fornitori e partner.

Il Bilancio Sociale è elaborato secondo i principi di: rilevanza, completezza, trasparenza, neutralità, competenza di periodo, comparabilità, chiarezza, veridicità e verificabilità, attendibilità e autonomia, nel rispetto della struttura e dei contenuti previsti dalle Linee guida ministeriali.

2. CHI SIAMO



2. CHI SIAMO 2.1 STORIA DELLA COOPERATIVA



Panacea Social Farm nasce a Torino nel 2017, con l'obiettivo di creare lavoro dignitoso e generare valore sociale attraverso la produzione di pane e prodotti da forno di alta qualità. Da subito si propone come cooperativa sociale di tipo B, favorendo l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate e promuovendo un modello di economia sostenibile e inclusiva.



Il pane di Panacea viene realizzato esclusivamente con Pasta Madre Viva e farine non raffinate, provenienti dalla Filiera di Stupinigi: un progetto locale che garantisce tracciabilità, qualità delle materie prime e sostenibilità ambientale.

Nel tempo Panacea ha sviluppato una rete di distribuzione cittadina con un forno artigianale in via Baltea e quattro panetterie a Torino e Nichelino. Parallelamente, ha avviato progetti sociali, formativi e ambientali, collaborando con enti pubblici, fondazioni e realtà del terzo settore.



2. CHI SIAMO 2.2 MISSIONE E VISIONE

CHI SIAMO

Panacea Social Farm è una cooperativa sociale di tipo B nata nel 2017 per offrire ogni giorno ai consumatori torinesi prodotti da forno genuini preparati con farine non raffinate da grani coltivati nel Parco Naturale di Stupinigi. Costituita da diciotto soci, offre lavoro a 20 persone di cui 8 persone con svantaggio e/o disabilità.

MISSION

La Mission di Panacea si basa su di una produzione responsabile e consumo sostenibile attraverso una filiera che garantisce ogni giorno prodotti genuini da agricoltura di prossimità. Lavora per ricucire i legami tra città e campagna favorendo il benessere delle persone e la tutela dell'ambiente.



VISION

Il Patrimonio di Panacea Social Farm sono le persone. Pertanto, la cooperativa si propone di creare opportunità lavorative che favoriscono il lavoro dignitoso in termini di inclusione delle fasce più fragili contribuendo a ridurre la precarietà. Consapevoli che il lavoro rappresenta uno degli aspetti più importanti per l'identità di ogni persona Panacea si propone di presidiare aspetti che vanno ben al di là del mero aspetto economico in modo da contribuire allo sviluppo di un ecosistema per il lavoro dignitoso e di qualità.

2. CHI SIAMO 2.3 OGGETTO SOCIALE



Panacea Social Farm è una cooperativa sociale di tipo B, il cui oggetto sociale è orientato a generare opportunità di lavoro dignitose e continuative, in particolare per persone in situazione di svantaggio, attraverso attività produttive, ambientali, culturali e di servizio.

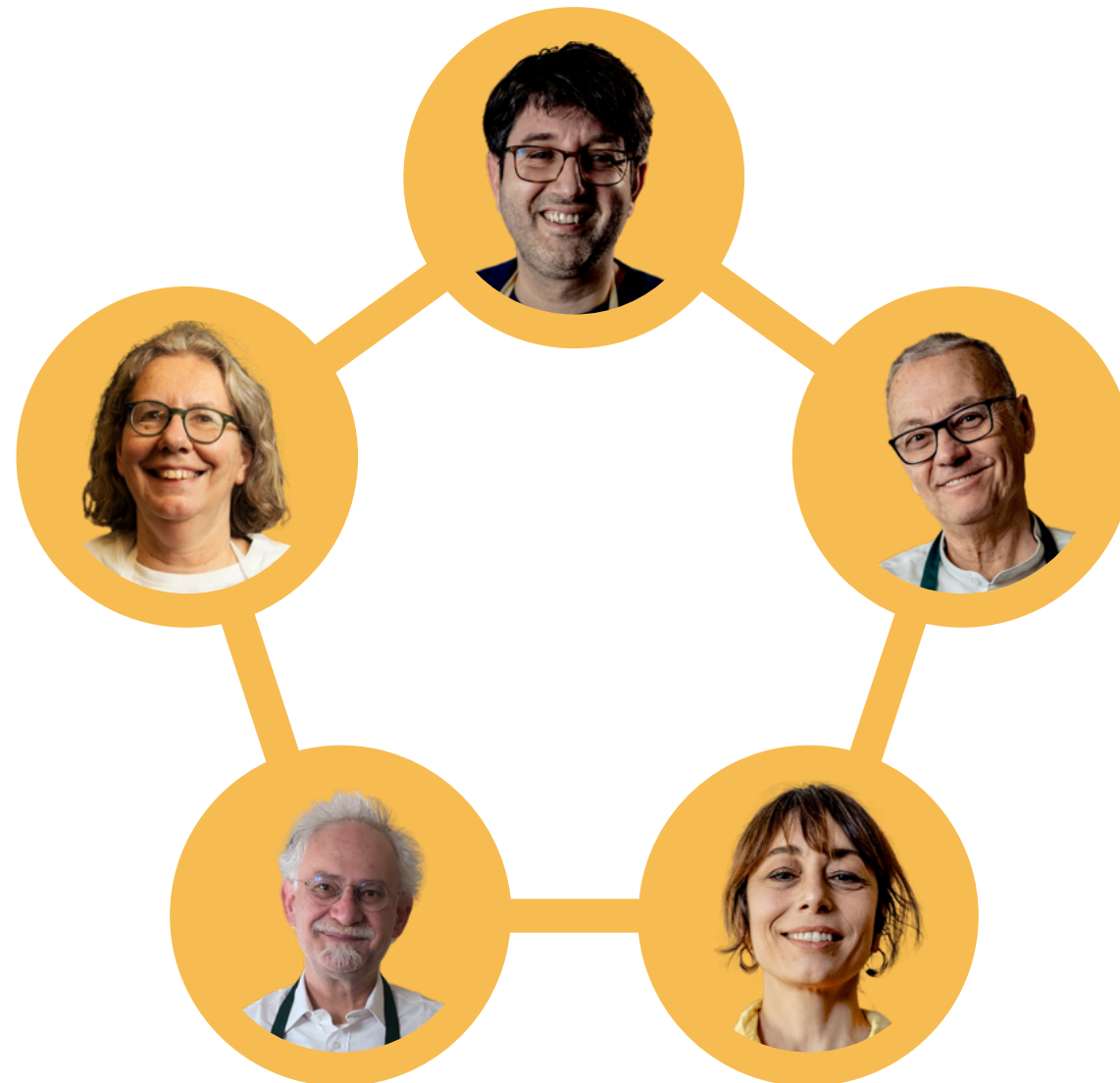
La cooperativa si propone di realizzare e gestire, in proprio o per conto terzi, anche in convenzione o appalto, una varietà di attività che includono:

- Aziende agricole, forestali e florovivaistiche, sia in proprietà che in affitto, con attività connesse alla trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari (in particolare farine, pane e prodotti da forno), privilegiando la filiera corta e la sostenibilità ambientale;
- Ristorazione e somministrazione alimentare, attraverso bar, mense, cucine comunitarie, servizi di catering e punti di ristoro anche in strutture pubbliche, aziendali o ricettive;
- Artigianato e produzione di beni (oggettistica, arredamento, cartoleria, ecc.) e gestione di attività culturali, ricreative e turistiche, come info-point, mostre, eventi, laboratori e spazi di aggregazione;

- Manutenzione del verde pubblico e privato, gestione di strutture per il tempo libero, ambienti culturali e impianti sportivi; servizi di pulizia, raccolta e gestione rifiuti, promuovendo pratiche ecologiche e a basso impatto;
- Housing sociale, servizi di accompagnamento al lavoro e supporto all'approvvigionamento alimentare per categorie vulnerabili;
- Trasporto di persone e merci, gestione di sistemi di mobilità sostenibile e noleggio di mezzi ecocompatibili;
- Progettazione e realizzazione di percorsi formativi e professionali rivolti a giovani, disoccupati e persone in cerca di riqualificazione, con l'obiettivo di sostenere l'inserimento lavorativo e lo sviluppo di nuove competenze.

Ogni attività è pensata per essere sostenibile dal punto di vista sociale, economico e ambientale, e per contribuire alla crescita della comunità in cui la cooperativa opera. Il modello di Panacea si fonda sulla partecipazione attiva dei soci, sulla gestione democratica e orizzontale delle attività, e su un'economia che mette al centro le persone e il bene comune.

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



DATI	NUOVO CDA	PRECEDENTE CDA
ETA' MEDIA	55	59,4
UOMINI	3	4
DONNE	2	1
% FEMMINILE	40%	20%

Nel 2024 il Consiglio di Amministrazione di Panacea Social Farm si è riunito 9 volte, con una cadenza che da giugno è diventata mensile. Le riunioni sono uno strumento essenziale per la condivisione delle decisioni e per garantire una gestione partecipata e trasparente. I verbali, che riportano in modo sintetico le decisioni assunte, vengono regolarmente inviati a tutti i soci e ai dipendenti della cooperativa.

A partire dal 28 maggio 2024 è operativo il nuovo Consiglio di Amministrazione, eletto dall'assemblea dei soci. Questo passaggio ha segnato un momento di continuità e rinnovamento nella governance della cooperativa, con l'obiettivo di rafforzare il dialogo tra soci, lavoratori e struttura dirigente.

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: STRUTTURA ORGANIZZATIVA

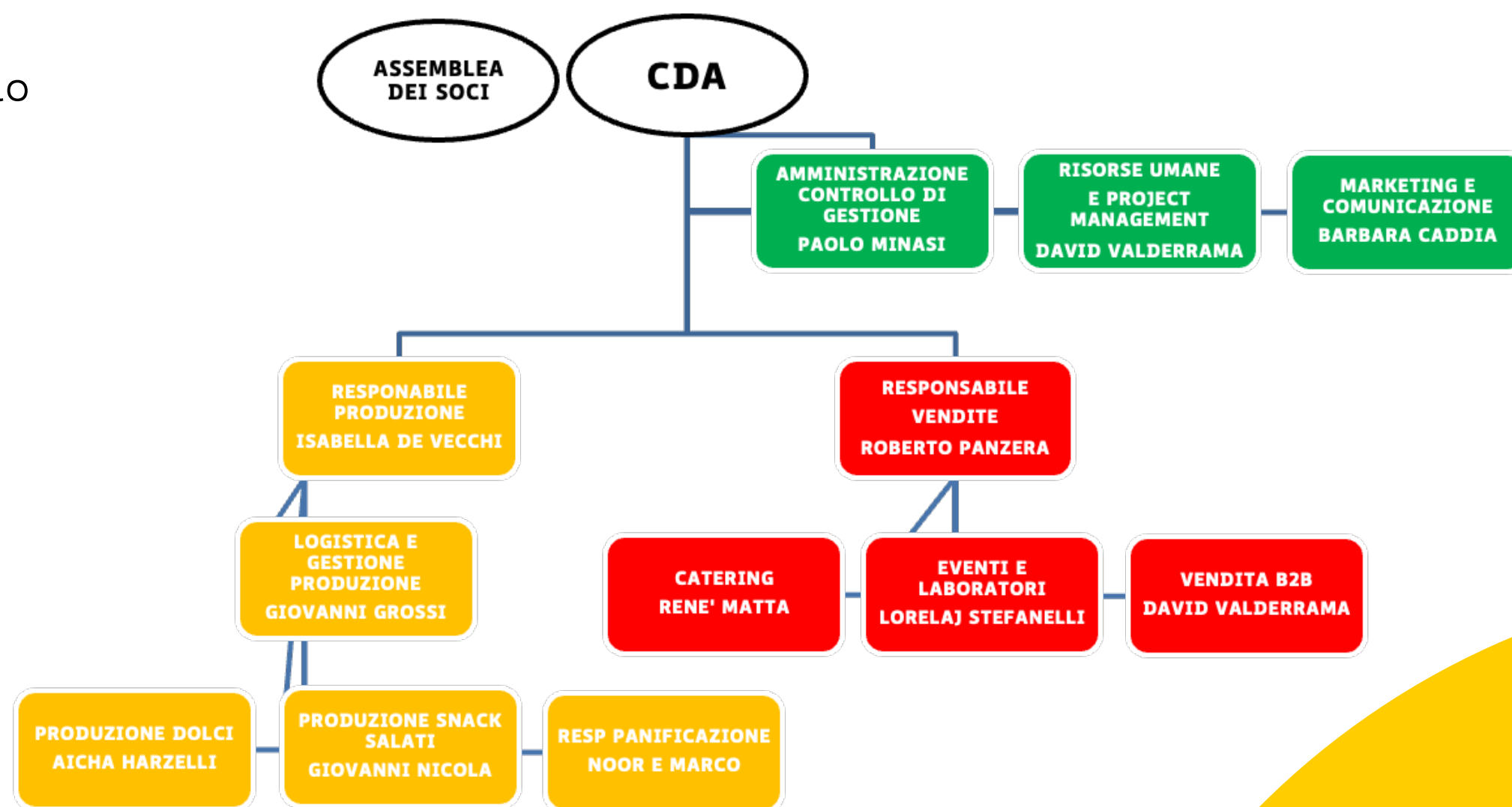


Nel corso del 2024 è stato definito e implementato un organigramma funzionale, con l'obiettivo di rendere più chiari i ruoli, favorire la collaborazione tra le aree e sostenere la crescita organizzativa della cooperativa. La struttura si articola in:

- Tre funzioni trasversali, che operano a supporto dell'intera organizzazione: Amministrazione e controllo di gestione, Project management e risorse umane, Marketing e comunicazione
- Due aree operative principali, ciascuna con figure di riferimento e funzioni collegate:

- a. Area Produzione: Coordinata da una responsabile a cui fanno capo: Logistica, Produzione panetteria, Produzione pasticceria
- b. Area Vendite: Coordinata in relazione a: Catering, Mercati, Punti vendita, Vendita B2B, Laboratori ed eventi di comunità

Questa articolazione ha permesso di migliorare la comunicazione interna, definire meglio le responsabilità operative e rispondere in modo più efficiente alla complessità crescente delle attività.



2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: SOCI E DIPENDENTI

Panacea è una cooperativa sociale di tipo B, nata per favorire l'inserimento lavorativo di persone in situazioni di svantaggio. Al centro del progetto c'è il lavoro, inteso come strumento di inclusione, dignità e crescita personale.

La compagine sociale è costituita 17 soci di cui 11 lavoratori e 6 volontari. Un piccolo nucleo associativo con all'interno i tutti i soci fondatori dell'organizzazione.

DIPENDENTI

AREA	DONNE	UOMINI	TOTALE
AMMINISTRAZIONE	-	1	1
PRODUZIONE	3	6	9
VENDITA	4	3	7
TEMPO INDET.	5	8	13
TEMPO DET.	2	1	3

SOCI

TIPOLOGIA	DONNE	UOMINI	TOTALE
SOCI ORDINARI	5	6	11
SOCI VOLONTARI	1	5	6
TOTALE	6	11	17
Di cui "Persona Svantaggiata" (art. 4 legge 381/1991 e s.m.i.)		2	

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: BENESSERE DEL PERSONALE

Nel 2024 Panacea ha continuato a investire nel benessere delle persone che lavorano nella cooperativa, garantendo condizioni eque e coerenti con i propri valori fondativi. È stato applicato il **Contratto Collettivo Nazionale** delle Cooperative Sociali, con l'adozione dei livelli retributivi previsti per le diverse figure professionali. Questa scelta consente alla cooperativa di mantenere un equilibrio tra sostenibilità economica e qualità del lavoro offerto.

Durante l'anno si è inoltre formalizzata l'adesione al fondo sanitario integrativo Solideo, che rafforza le tutele per lavoratrici e lavoratori e facilita l'accesso a servizi di prevenzione e cura.

Sul piano occupazionale, sono stati stabilizzati tre rapporti di lavoro con passaggio a tempo indeterminato, rafforzando il senso di continuità e valorizzazione delle competenze interne. È stata inoltre formalizzata, come previsto dal Regolamento del personale, la figura del responsabile amministrazione e controllo di gestione in qualità di socio lavoratore autonomo, con funzioni trasversali fondamentali per il governo economico della cooperativa.

Gli organi di amministrazione proseguono la loro attività a titolo volontario, senza percepire compensi o rimborsi. Anche i soci volontari operano su **base gratuita** e, nel 2024, non si è reso necessario riconoscere rimborsi spese. La cooperativa continua a considerare il benessere delle persone al centro della propria missione, valorizzando la stabilità lavorativa, la partecipazione attiva e strumenti concreti di tutela.



2. CHI SIAMO 2.5 LA FILIERA DELLA FARINA DI STUPINIGI



La rete più importante a cui Panacea fa riferimento è la Filiera della Farina di Stupinigi, un esempio concreto di collaborazione agricola, prossimità territoriale e sostenibilità.

La filiera è composta da quattro aziende agricole del territorio di Stupinigi – Fratelli Bertola, San Martino, Siccardi e Piovano – che coltivano grano tenero di qualità. Il grano viene poi trasformato dal Mulino Roccati di Candia Canavese, partner storico per la molitura, e infine utilizzato da Panacea Social Farm per la produzione di pane e prodotti da forno.

Ogni anno viene stipulato un accordo di filiera tra le imprese coinvolte, che definisce in modo condiviso e trasparente quantità, prezzi, modalità di lavorazione e obiettivi comuni. A supportare la gestione e la promozione della filiera sono l'Ufficio Tecnico di Coldiretti Torino e il Parco Naturale di Stupinigi, che contribuiscono alla sua valorizzazione anche in chiave ambientale e territoriale.

La filiera si fonda su tre principi cardine:

Agricoltura di prossimità: una risorsa concreta per le città e le aree periurbane, che valorizza il territorio e sostiene le economie locali.

Filiera corta: tutti i soggetti sono coinvolti direttamente, garantendo trasparenza, tracciabilità e qualità lungo tutte le fasi della produzione.

Filiera etica: i costi e i passaggi vengono definiti in modo razionale e condiviso, garantendo equità per chi produce, trasforma e consuma, e attenzione all'impatto ambientale.



2. CHI SIAMO 2.6 PANE E PRODOTTI DA FORNO



L'attività fondamentale di Panacea è la produzione di pane e prodotti da forno. Un lavoro quotidiano che unisce competenze artigianali, cura per le materie prime e attenzione al benessere delle persone e dell'ambiente.

Il nostro pane è realizzato al **100% con pasta madre**, solo con acqua, farina, sale e lievito naturale, senza additivi o miglioratori. Ogni impasto nasce da un processo di lavorazione lento e rispettoso, con lunghe lievitazioni che garantiscono digeribilità, sapore e valori nutrizionali autentici.

Accanto al pane, Panacea produce una gamma di altri prodotti da forno, tutti realizzati a mano nei nostri laboratori: grissini stirati a mano, cracker, pizza, focacce, fino a dolci semplici e genuini, "come fatti in casa", pensati per la quotidianità delle famiglie.

Dal punto di vista dell'alimentazione, i nostri prodotti sono sani e sostenibili: vengono preparati con materie prime tracciabili, in particolare con i grani provenienti dalla Filiera della Farina di Stupinigi, coltivati in prossimità e moliti secondo metodi tradizionali.

I prezzi sono moderati, perché crediamo che il buon pane debba essere un diritto accessibile e non un lusso.

La filosofia produttiva di Panacea punta a offrire un pane che sia appagante per il gusto, ma anche nutriente, sano e giusto: un prodotto che vuole davvero essere, per chi lo sceglie ogni giorno, "la panacea di tutti i mali"



2. CHI SIAMO 2.7 IMPEGNO AMBIENTALE

Panacea considera la sostenibilità ambientale un principio trasversale, che guida le scelte produttive, logistiche ed educative della cooperativa. Nel 2024, l'impegno per **ridurre l'impatto ambientale** si è tradotto in azioni concrete su più fronti.

Uno dei capisaldi è l'uso di materie prime a chilometro zero, in particolare grazie alla **Filiera della Farina di Stupinigi**, che collega aziende agricole, mulino e laboratorio in un raggio di pochi chilometri. Anche per le altre referenze nei nostri punti vendita – miele, succhi, marmellate e conserve – ci affidiamo a filiere vicine, scegliendo produttori locali attenti alla qualità e all'ambiente.

Sul piano energetico, nel 2024 sono stati acquistati macchinari ad alta efficienza, con consumi ridotti e migliori prestazioni. Il **nuovo laboratorio**, in fase di avvio, sarà dotato di tecnologie **Industria 4.0** progettate secondo criteri di sostenibilità ambientale e ottimizzazione dei consumi.

Anche la logistica è oggetto di riflessione: pur utilizzando attualmente un furgone diesel, è allo studio una sperimentazione con cargo bike, per valutare consegne più sostenibili in ambito urbano.



Un fronte importante dell'impegno ambientale riguarda la **lotta allo spreco alimentare**. Gli invenduti vengono valorizzati internamente attraverso la produzione di torte di pane e altri prodotti trasformati. Inoltre, una parte del pane non venduto viene conferita all'associazione Le Sentinelle dei Rifiuti per progetti solidali, e alla startup Biova Project, che lo utilizza come base per la produzione di birra artigianale circolare.

Infine, prosegue l'attività di educazione ambientale, rivolta sia alle scuole sia alla cittadinanza. Nel 2024 Panacea ha organizzato e partecipato a laboratori, mercatini e incontri pubblici in cui si è parlato di filiera corta, spreco alimentare e consumo consapevole.

Per Panacea, l'ambiente non è un tema da trattare a parte, ma una dimensione che attraversa ogni gesto quotidiano, dalla scelta delle farine alla gestione degli scarti, con l'obiettivo di costruire una sostenibilità concreta, comunitaria e accessibile.

3. DATI ECONOMICI



3. DATI ECONOMICI

3.1 SITUAZIONE GENERALE



L'esercizio 2024 si è chiuso con un risultato positivo pari a €592,61, confermando un anno di crescita ben gestita e sostenibile.

I ricavi complessivi ammontano a €986.368,50, di cui €787.893,50 derivano da vendite, corrispettivi e prestazioni. Si registra una crescita del 17,5% rispetto al 2023, a conferma dell'andamento positivo delle attività commerciali. A questi si aggiungono €179.258,10 di contributi in conto esercizio e €25.000 in conto capitale, oltre a proventi minori e finanziari.

I costi totali dell'anno sono pari a €985.775,89. Le principali voci di spesa sono:

- Costo del personale dipendente: €385.559,76, in crescita e in linea con l'aumento delle attività e degli inserimenti lavorativi;
- Acquisti di beni e materie prime: €289.415,33, legati alla produzione e alla gestione dei punti vendita;
- Prestazioni di lavoro non dipendente e servizi professionali: €127.341,71, di cui oltre €80.000 riferiti a progetti specifici;
- Affitti e canoni: €63.200,82, relativi agli spazi operativi e commerciali;
- Ammortamenti: €26.836,70.

Nel corso dell'anno sono stati effettuati importanti investimenti in immobilizzazioni materiali e immateriali, in vista del potenziamento produttivo previsto nel 2025, in particolare con l'avvio del nuovo laboratorio di panificazione.

Il margine operativo lordo (EBITDA) è positivo e riflette una gestione ordinaria attenta ed equilibrata. I contributi pubblici hanno giocato un ruolo fondamentale nel sostenere non solo le attività progettuali ma anche parte dei costi generali, con particolare attenzione all'innovazione e all'inclusione sociale.

Il bilancio 2024 restituisce l'immagine di una cooperativa in crescita, economicamente solida e orientata a uno sviluppo sostenibile, sostenuto da una combinazione equilibrata di risorse proprie e finanziamenti pubblici.



3. DATI ECONOMICI 3.2 BILANCIO ECONOMICO 2024



COSTI

I costi complessivi sostenuti nel 2024 ammontano a €985.775,89, in crescita rispetto all'anno precedente e coerenti con l'aumento del volume di attività della cooperativa. La distribuzione delle spese riflette la centralità del lavoro e della produzione artigianale, con un equilibrio tra gestione operativa, sviluppo e sostenibilità.

La voce più rilevante resta il costo del personale, pari a €385.559,76, in linea con il ruolo centrale dell'inserimento lavorativo. A seguire, gli acquisti di beni e materiali raggiungono €289.415,33, necessari per la produzione alimentare, i punti vendita e le attività ordinarie.

Le prestazioni di lavoro autonomo e servizi professionali ammontano a €127.341,71, di cui una parte significativa è legata a progettualità specifiche. Sono stati sostenuti canoni di affitto per €63.200,82, relativi a negozi, laboratori e spazi operativi.

Completano il quadro ammortamenti per €26.836,70, oneri finanziari per €10.301,48, e altri costi di gestione – tra cui assicurazioni, manutenzioni e tributi – che contribuiscono al funzionamento complessivo dell'organizzazione.

RICAVI

Nel 2024 la cooperativa ha generato ricavi complessivi pari a €986.368,50, registrando una crescita del 17,5% rispetto all'anno precedente.

La quota principale, pari a €787.893,50, proviene da vendite, corrispettivi e prestazioni di servizi, legati alle attività ordinarie della cooperativa: punti vendita, catering, mercati, laboratori e somministrazione.

A questa componente commerciale si affiancano contributi pubblici in conto esercizio per €179.258,10, erogati da enti e fondazioni a sostegno di progetti di inclusione lavorativa, formazione e innovazione sociale.

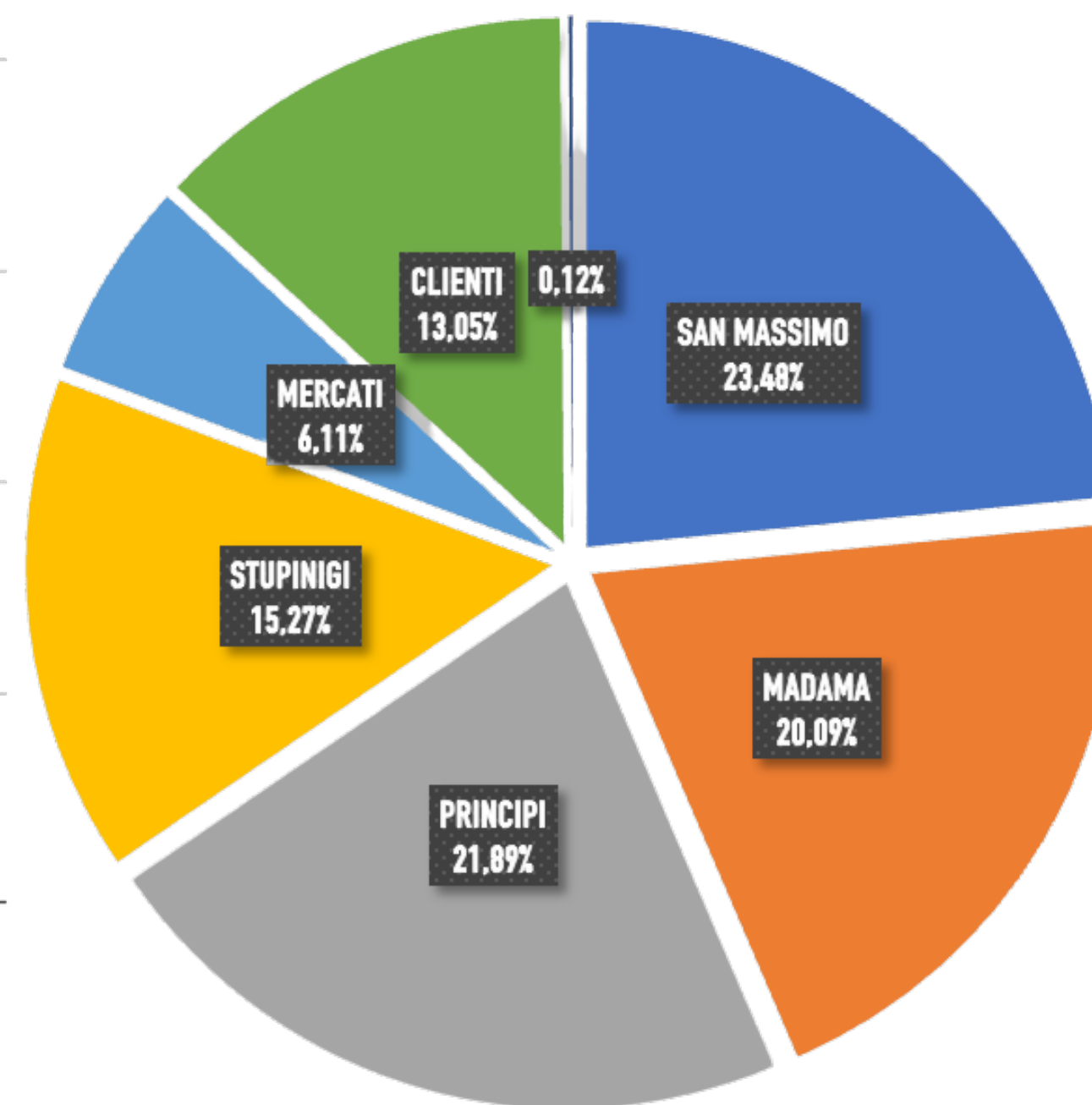
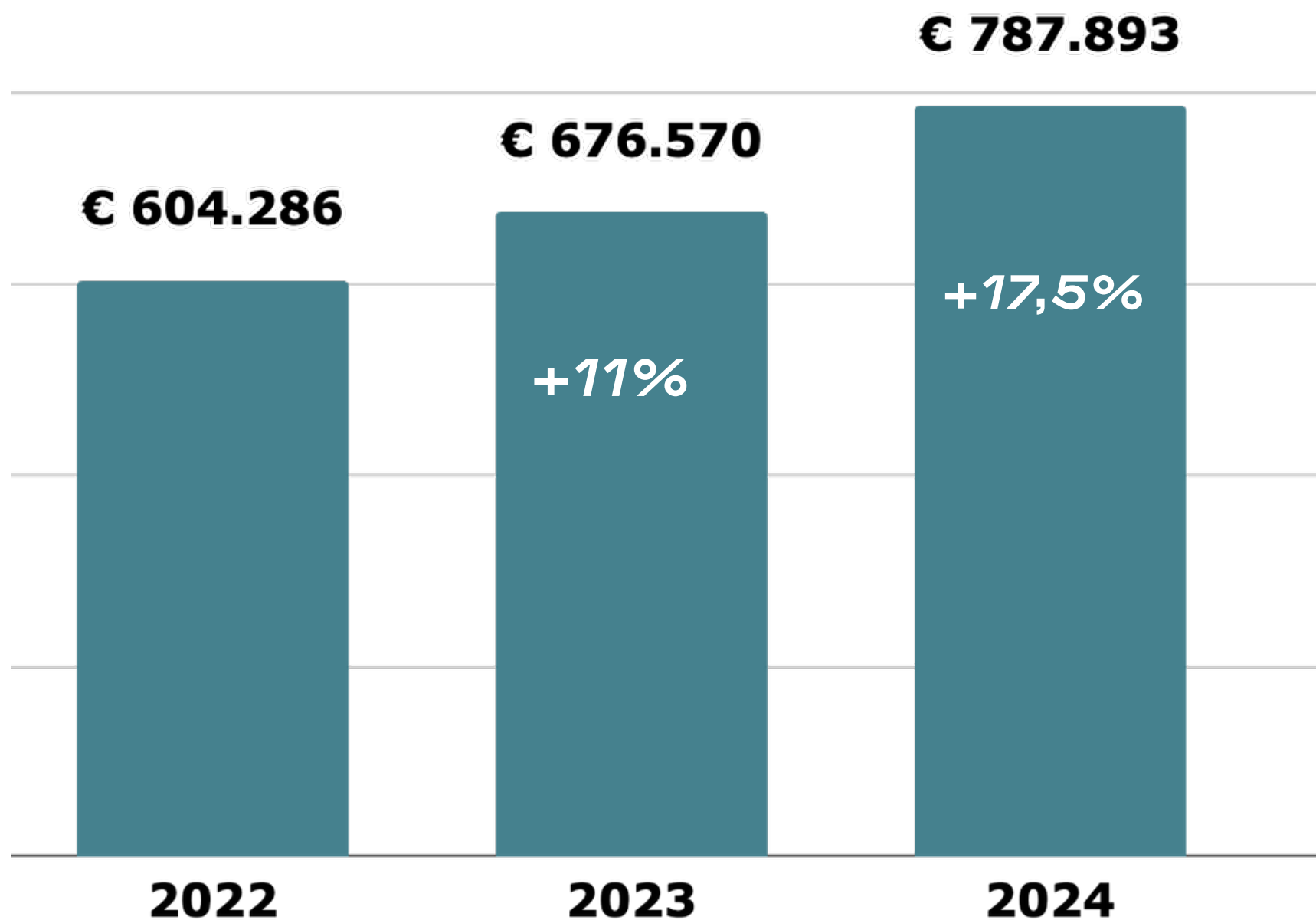
Completano il quadro €3.216,90 di proventi finanziari e altri ricavi non caratteristici.

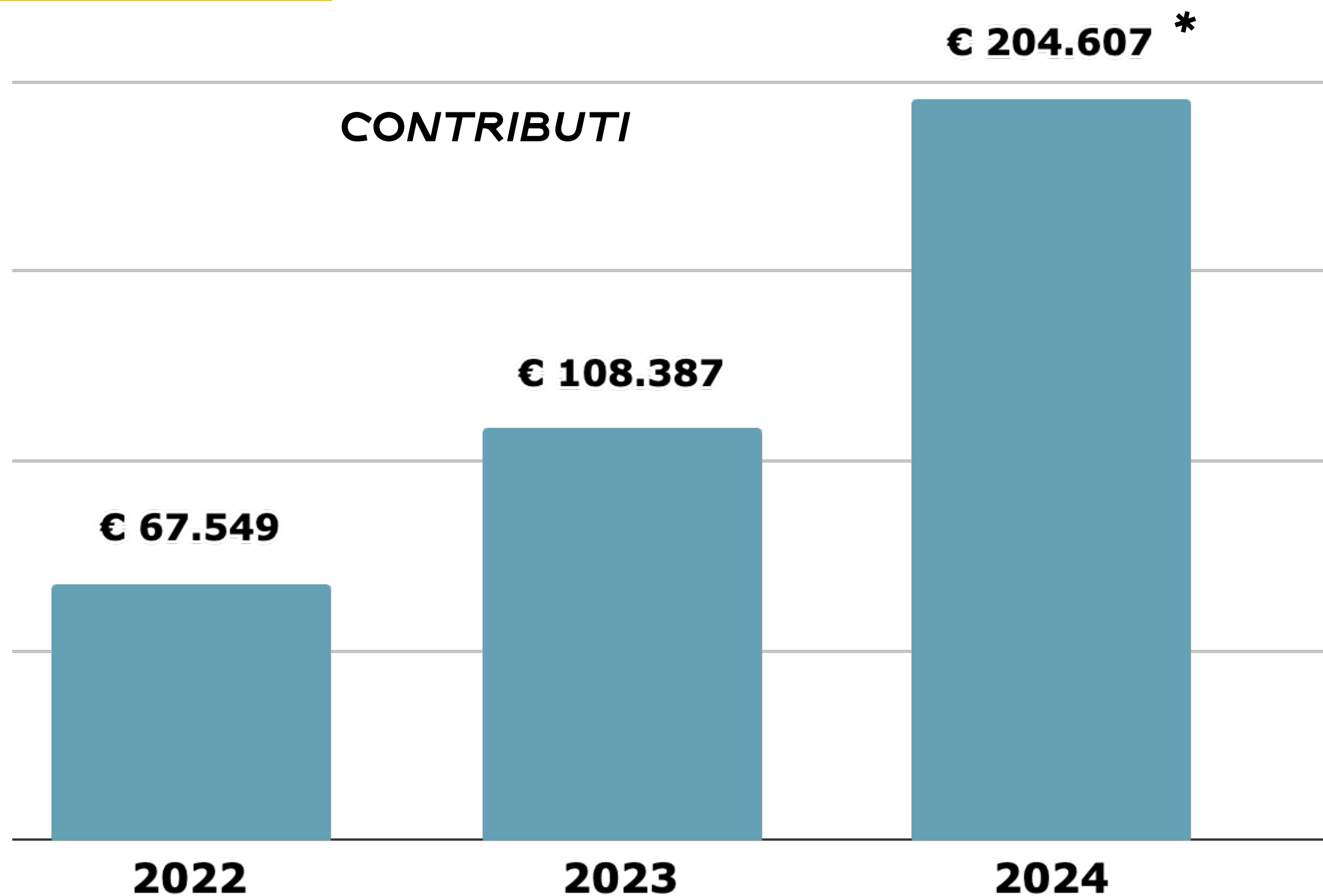
Questa distribuzione dei ricavi conferma l'equilibrio del modello economico di Panacea: una struttura che poggia in modo prevalente sul lavoro generato, rafforzata dalla capacità progettuale e da relazioni solide con il territorio e gli enti finanziatori.

3. DATI ECONOMICI 3.2 BILANCIO ECONOMICO 2024

RICAVI VENDITE E PRESTAZIONI 2024

DISTRIBUZIONE RICAVI 2024





*i contributi in conto esercizio nel 2024 ammontano a euro 179.257,50 a cui si sommano euro 25.000,0 di contributi in conto capitale.

3. DATI ECONOMICI 3.3 SITUAZIONE ECONOMICO-PATRIMONIALE



Al 31 dicembre 2024, il totale dell'attivo di Panacea Social Farm ammonta a €556.584,55, in equilibrio con il totale del passivo.

La situazione patrimoniale riflette un'organizzazione che ha saputo crescere mantenendo equilibrio tra investimenti, sostenibilità e stabilità economica. Le immobilizzazioni, pari a circa €254.000, testimoniano un impegno continuo nella strutturazione degli spazi produttivi e nella dotazione di strumenti per il lavoro e la gestione.

Le disponibilità liquide, pari a €182.841,25, garantiscono un buon margine operativo e la capacità di far fronte agli impegni a breve termine.

Il patrimonio netto, al netto dell'utile di esercizio non ancora destinato, ammonta a €17.160,23, suddiviso tra capitale sociale, capitale dei soci volontari e riserve indivisibili. L'utile dell'esercizio, pari a €2.497,61, sarà oggetto di destinazione da parte dell'assemblea dei soci.

I debiti complessivi, pari a circa €435.000, includono mutui e finanziamenti a medio-lungo termine (per oltre €178.000), debiti commerciali, verso il personale e verso enti pubblici.

La cooperativa ha inoltre accantonato €83.132,80 nel fondo trattamento di fine rapporto (TFR), a garanzia dei diritti maturati dai lavoratori, e ha registrato ratei e risconti passivi per €26.073,06.

Nel complesso, la struttura patrimoniale della cooperativa risulta equilibrata e sostenibile, con una base solida per affrontare le sfide future e per sostenere gli investimenti in innovazione e inclusione sociale.



4. LA RETE DI PANACEA



4. LA RETE DI PANACEA

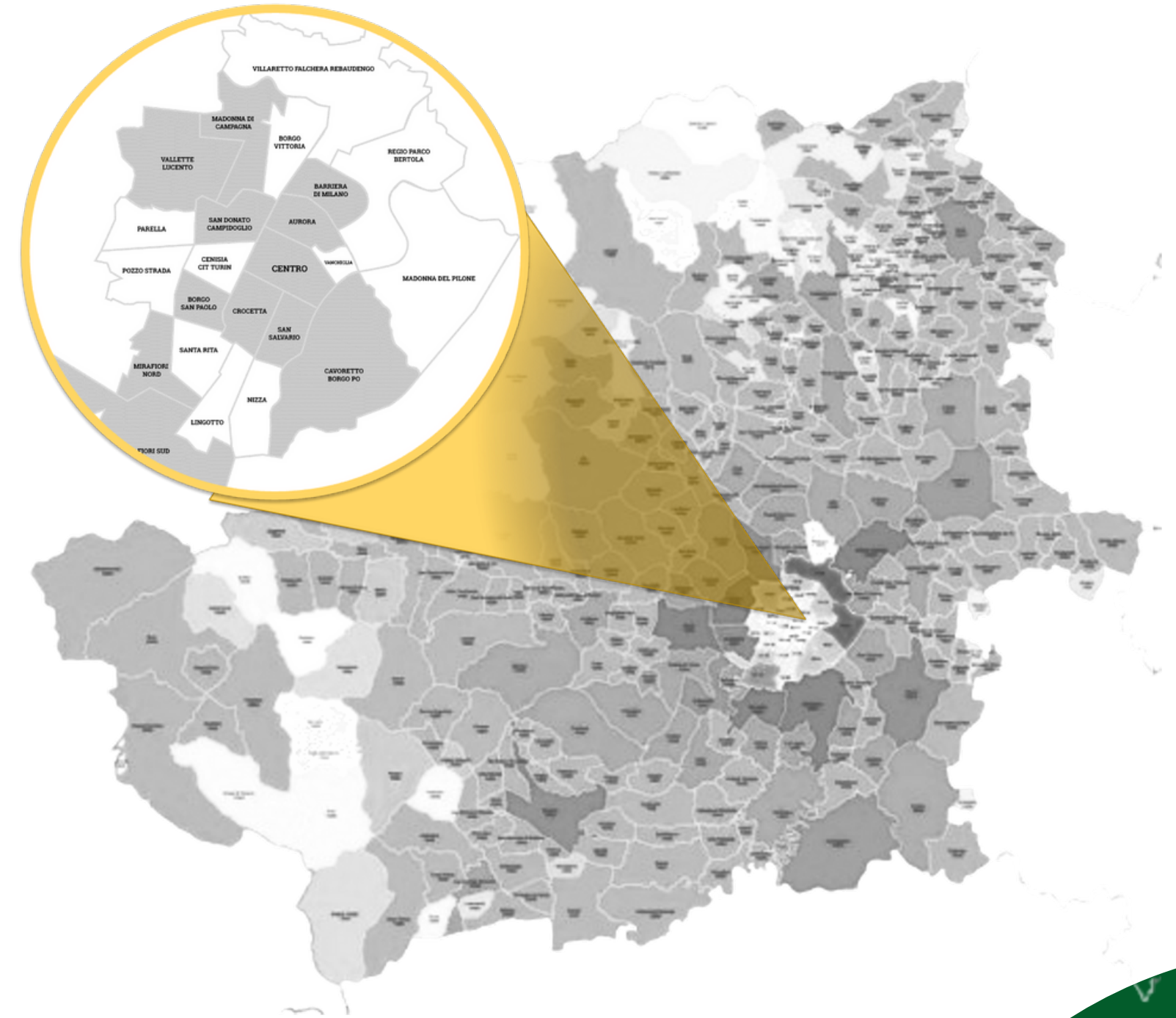
4.1 ENTI SOSTENITORI

Il lavoro di Panacea si regge su una rete ampia di relazioni: imprese, enti pubblici, realtà del terzo settore, clienti e fornitori che condividono – in forme diverse – il nostro percorso.

Nel 2024 si è rafforzata in particolare la **filiera della farina di Stupinigi**, grazie alla collaborazione con le aziende agricole del Parco e con il Molino Roccati, partner strategico nella trasformazione del grano. Sono state rinnovate collaborazioni importanti con **Coldiretti Torino** e la **Camera di Commercio**, e avviate nuove sinergie, tra cui quella con il Politecnico di Torino. Si è consolidata inoltre la presenza della cooperativa in diversi spazi di comunità.

I rapporti con i fornitori si basano su criteri di prossimità e responsabilità, privilegiando filiere corte e produzioni artigianali. I clienti, nei negozi, nei mercati e nella ristorazione scolastica, restano una componente essenziale del progetto: con la loro scelta quotidiana sostengono un'economia più equa.

Un ringraziamento particolare va agli **enti finanziatori** che hanno reso possibile lo sviluppo di progetti e investimenti: Compagnia di San Paolo, Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, Fondazione CRT, Tavola Valdese e Intesa Sanpaolo. Il loro supporto ha contribuito concretamente a costruire opportunità di lavoro, percorsi di formazione e pratiche di sostenibilità.



4. LA RETE DI PANACEA 4.2 FORNITORI



Qualità, prossimità e valori condivisi

La relazione con i fornitori è per **Panacea** parte integrante della propria identità cooperativa. Nel 2024 abbiamo continuato a costruire una filiera solida, trasparente e coerente con i nostri valori, selezionando partner sulla base di criteri che includono la qualità delle materie prime, la sostenibilità delle pratiche, la dimensione locale e la condivisione di una visione etica dell'economia.

Per quanto riguarda le materie prime alimentari, ci affidiamo a una rete di fornitori consolidati:

Molino Roccati di Candia Canavese **per le farine**, Marr, Mago, Morra Srl, Pronto Service, Pool Pack e In's Supermercati per le forniture generali.

Nel tempo abbiamo anche sviluppato una selezione attenta di prodotti di altri **produttori locali** da proporre nei nostri punti vendita. La scelta ricade su realtà di piccola o media dimensione che condividono la nostra attenzione per il territorio, la qualità e il lavoro dignitoso:

Miemole per il miele, Biova Project per la birra artigianale da pane recuperato, Cascina Danesa per i succhi di frutta biologici, Molecola per le bevande, e diverse aziende agricole locali come Tavernola, Masera, Bertola e Serra Andreina.

Questa rete di fornitori ci consente di **valorizzare il territorio**, sostenere piccole economie locali e offrire ai nostri clienti un prodotto coerente con la nostra identità: buono, tracciabile e con un impatto sociale e ambientale positivo.



4. LA RETE DI PANACEA 4.3 CLIENTI



Relazioni commerciali e sociali

Nel 2024 Panacea ha continuato a consolidare e diversificare la propria rete di clienti B2B, intesi non solo come acquirenti ma come partner strategici nella diffusione dei nostri prodotti e nella condivisione del nostro approccio imprenditoriale.

Tra i principali clienti istituzionali e commerciali vi sono:

- Combo Porta Palazzo, che propone quotidianamente il nostro pane all'interno della propria offerta ristorativa;
- Glovo, tramite cui alcuni prodotti Panacea sono acquistabili nel market digitale della piattaforma, ampliando la nostra accessibilità in città;
- Att Impresa Sociale, nostro partner nella gestione dei banchetti scolastici per 11 istituti di Torino e cintura, dove vengono distribuiti prodotti Panacea nell'ambito del progetto Ristorazione + Inclusiva;
- Orti Generali, realtà attiva nell'agricoltura urbana e nell'educazione alimentare, con cui collaboriamo attraverso la fornitura di pane e altri prodotti da forno per eventi e attività sul territorio;
- Negozio Zero e Bottega Granel, punti vendita specializzati nello sfuso e nella spesa sostenibile, che selezionano e rivendono i nostri prodotti;
- Fondazione Time2, con cui collaboriamo in progetti a impatto sociale, anche attraverso la fornitura di prodotti da forno.

Questi clienti rappresentano non solo canali di vendita ma luoghi di alleanza valoriale, dove il prodotto alimentare diventa veicolo di inclusione, sostenibilità e qualità.

La loro fiducia e il dialogo continuo ci permettono di crescere e di rafforzare la nostra presenza sul territorio, in coerenza con la nostra missione.





I clienti dei negozi

I negozi Panacea rappresentano il vero cuore delle relazioni comunitarie della cooperativa.

Sono spazi in cui si costruiscono relazioni quotidiane, si raccontano i valori della cooperativa e si rafforza il legame con il territorio. Anche nel 2024 questa rete di prossimità ha continuato a crescere. Complessivamente, i clienti medi giornalieri nei nostri negozi sono aumentati rispetto agli anni precedenti. I negozi torinesi hanno visto una crescita tanto nei ricavi quanto nel numero complessivo di persone servite.

Le crescite più significative si sono registrate in Via Principi D'Acaja (+36,5%), dove l'area è diventata un punto di riferimento stabile, in Via San Massimo (+16,2%) e in Via Madama Cristina (+11%), confermando la fidelizzazione della clientela. In controtendenza, la sede di Stupinigi ha visto un calo del 23%, dovuto prevalentemente alla diminuzione delle mostre presso la Palazzina di Caccia.

Mercati e fiere

La cooperativa ha inoltre presidiato con propri stand 24 fiere e mercati cittadini nel corso dell'anno, portando sul territorio la qualità dei propri prodotti e il messaggio di un'economia sociale e circolare.

Queste esperienze hanno rappresentato importanti occasioni di visibilità, confronto e crescita, contribuendo a costruire nuove connessioni e a rafforzare la rete di relazioni intorno alla cooperativa.

CLIENTI MEDI GIORNALIERI PUNTI VENDITA

ANNO	SAN MASSIMO	VIA MADAMA CRISTINA	VIA PRINCIPI D'ACAJA	STUPINIGI
2022	91	77	62	84
2023	99	82	74	100
2024	115	91	101	77

4. LA RETE DI PANACEA 4.4 RETE SOCIALE E DI COMUNITÀ



Panacea è parte di una rete ampia e attiva nel territorio torinese, impegnata nella promozione dell'inclusione sociale, dell'accompagnamento al lavoro e della partecipazione comunitaria. Nel corso del 2024 abbiamo collaborato con numerose realtà che, a vario titolo, condividono con noi l'obiettivo di generare opportunità per le persone in condizioni di fragilità e di costruire contesti accoglienti e generativi. Nell'ambito dei servizi al lavoro e dei percorsi di inserimento, abbiamo lavorato a stretto contatto con enti del territorio come Fondazione **Ufficio Pio** della Compagnia di San Paolo, Fondazione **Cecilia Gilardi**, **Patchanka – Casa del Lavoro**, Associazione **Formazione 80**, le cooperative sociali **Eta Beta**, **Il Punto**, **San Donato**, la **Diaconia Valdese**, Piazza del Lavoro, il Centro per l'Impiego di Settimo Torinese e Abele Lavoro. Queste collaborazioni hanno reso possibile l'attivazione di tirocini, percorsi formativi, orientamento e accompagnamento al lavoro, valorizzando il laboratorio di panificazione e i punti vendita come luoghi di apprendimento e inclusione concreta.

Parallelamente, Panacea partecipa attivamente alla vita di diversi spazi di comunità, in cui si promuovono socialità, accesso al cibo e cittadinanza attiva. Nel 2024 abbiamo animato laboratori, mercatini e iniziative culturali presso realtà come via Baltea – **Laboratori di Barriera**, **Orti Generali**, **Combo Porta Palazzo**, **Fondazione Amendola** e **Cpg Cartiera**.

A queste si sono aggiunte importanti collaborazioni culturali e territoriali, come quelle con **Stupinigi è**, **Orticola Piemonte – Flor**, il progetto **Laudato Sì** di Nichelino, l'Associazione **Mov Art** e l'associazione **Dai!**, che hanno condiviso con Panacea spazi e momenti di incontro, eventi pubblici, attività educative e progettazione comune.



5. ATTIVITÀ



5. ATTIVITÀ 5.1 EVENTI E LABORATORI

Laboratori di panificazione sociale

Nel corso del 2024 Panacea ha continuato a proporre laboratori aperti alla cittadinanza, con l’obiettivo di trasmettere il sapere artigianale legato al pane e ai prodotti da forno, promuovere inclusione e costruire momenti di relazione attiva con il territorio.

I laboratori di panificazione sociale si sono svolti principalmente presso la sede di Combo a Torino e in collaborazione con il Comune di Nichelino, coinvolgendo bambini, famiglie e adulti in esperienze partecipate e inclusive. Queste le date e i luoghi degli eventi realizzati nel corso dell’anno:

- 13 gennaio – Laboratorio di panificazione, Combo (Torino)
- 9 marzo – Laboratorio di panificazione, Combo
- 13 aprile – Laboratorio a Nichelino
- 20 aprile – Laboratorio di panificazione, Combo
- 20 aprile – Laboratorio di biscotti, Nichelino
- 11 maggio – Laboratorio di panificazione, Combo
- 29 giugno – Gita comunitaria al Parco di Stupinigi e visita ai campi di grano
- 14 settembre – Laboratorio di panificazione, Nichelino
- 19 ottobre – Laboratorio di panificazione, Combo
- 16 novembre – Laboratorio di panificazione presso la Fondazione Amendola (Torino)
- 14 dicembre – Laboratorio di panificazione, Combo

Partecipazione a eventi



- Panacea ha partecipato con i propri prodotti e il proprio progetto a numerosi eventi esterni durante tutto l’arco dell’anno. Tra i principali:
- 22 febbraio – Evento Madre Project
 - 1 giugno – Giornata ludico-educativa Play presso l’Ospedale Regina Margherita con Fondazione Forma
 - 4 ottobre – Partecipazione al Festival Nazionale dell’Economia Civile a Firenze
 - 6 ottobre – Presenza alla Fiera di Stupinigi
 - 14 giugno – Festa di fine anno con Associazione Att presso Cascina Fossata
 - Settembre – Partecipazione al Salone del Gusto
 - 16 novembre – Stand presso le ATP Finals
 - 17 novembre – Evento presso Urban Lab Torino

	LAB. PANIFICA ZIONE SOCIALE	APERITIVI CIRCOLARI	PARTECIP. A EVENTI	EVENTI ORGANIZZA TI
N° EVENTI	10	6	11	2
N° PARTEC	176	532	900	150

5. ATTIVITÀ 5.1 EVENTI E LABORATORI



Eventi organizzati e aperitivi circolari

Nel 2024 Panacea ha rafforzato la propria presenza pubblica attraverso l'organizzazione e la partecipazione a numerosi eventi culturali, ambientali e di comunità, con l'obiettivo di promuovere il proprio progetto sociale e alimentare e consolidare le relazioni con cittadini, istituzioni e partner del territorio.

Eventi organizzati

Il 20 maggio presso Combo Porta Palazzo, è stato presentato il progetto Il sostenibile sapore del pane, con un aperitivo offerto alla cittadinanza e degustazione dei nuovi prodotti da forno realizzati in ottica di economia circolare.

Nel corso dell'anno si sono tenuti diversi "aperitivi circolari", in cui sono stati presentati al pubblico i prodotti sperimentali realizzati con ingredienti di recupero o sottoprodotti di lavorazione: cracker e focaccia con trebbie di birra, biscotti e muffin al pastazzo di mela. Gli appuntamenti si sono svolti in diverse sedi:

4 ottobre – Spazio Mov Art

26 ottobre – Punto vendita Panacea di via Madama Cristina

7 novembre – Punto vendita di via Principi d'Acaja

7 dicembre – Punto vendita di via San Massimo

**APERITIVO
CIRCOLARE
IN PANETTERIA**

Giovedì 7 novembre ti invitiamo presso il negozio Panacea di via Principi d'Acaja per un aperitivo speciale dedicato alla sostenibilità e all'economia circolare.

Partecipa all'incontro conviviale per conoscerci meglio gustando i nostri prodotti antispreco, scrivi una mail a: corsi.panacea@gmail.com

finanziato all'interno del progetto SEFIT (FSE+)

 **SEFIT**
Social Ecosystems for Fair and Inclusive Transitions

 Co-funded by the European Union

5. ATTIVITÀ 5.2 TIROCINI FORMATIVI 2024



Nel 2024 Panacea ha attivato 24 tirocini formativi, realizzati in collaborazione con enti pubblici, servizi sociali, centri per l'impiego e organizzazioni del territorio. Si tratta di percorsi rivolti in prevalenza a persone in condizione di svantaggio e/o con disabilità, con l'obiettivo di offrire esperienze lavorative strutturate, inclusive e orientate alla crescita personale.

Dei tirocini attivati, 13 sono stati completati nel corso dell'anno, 2 sono stati interrotti per cause indipendenti dalla cooperativa e 9 sono tuttora in corso, con conclusione prevista nel 2025.

Queste esperienze rappresentano uno strumento fondamentale per riattivare persone fragili, favorire l'acquisizione di competenze, rafforzare l'autonomia e, in alcuni casi, preparare un possibile inserimento lavorativo.

La cooperativa continua a considerare i tirocini un canale privilegiato per coniugare inclusione e lavoro, in coerenza con la propria missione sociale.

TIPOLOGIA TIROCINIO	FEMMINE	MASCHI	TOTALE
ATTIVATI 2024	16	8	24
DI CUI SVANTAGGIO/ DISABILITA'	13	7	20
COMPLETATI 2024	8	5	13
INTERROTTI	1	1	2
DA COMPLETARE 2025	6	2	8
AREA VENDITA	3	1	4
AREA PANIFICAZIONE/PASTICCE RIA	8	7	15
AREA AMMINISTRAZIONE	2	-	2

5. ATTIVITÀ 5.3 COLLABORAZIONI CON SCUOLE E CENTRI EDUCATIVI

Nel 2024 Panacea ha rafforzato il proprio impegno nel campo dell'educazione alimentare e ambientale, ampliando le attività rivolte alle scuole dell'infanzia e della primaria.

Siamo entrati ufficialmente nel catalogo "Crescere in Città" del Comune di Torino, ampliando così le opportunità di collaborazione con gli istituti scolastici cittadini. In questo ambito è nata anche una nuova sinergia con Remida - Centro Iter del Comune di Torino, grazie alla quale abbiamo attivato il laboratorio "RI-fiuto, RI-tocco, RI-suono, RI-creo", un percorso educativo rivolto ai bambini sull'importanza del riutilizzo creativo, della manualità e della relazione tra materia, sensi e ambiente.

Parallelamente, abbiamo proposto con continuità i laboratori "A scuola di pane" e "Mani in pasta", pensati per avvicinare i più piccoli alla cultura del pane, ai processi di trasformazione e al valore del cibo fatto insieme.

L'impegno educativo si è esteso anche fuori Torino. Abbiamo infatti proseguito la collaborazione con le scuole del Comune di Nichelino, coinvolgendo nel corso del 2024 ben 33 classi della scuola primaria in percorsi esperienziali di grande partecipazione.

Attraverso queste attività, Panacea continua a costruire un ponte tra produzione alimentare, educazione civica e formazione delle nuove generazioni, con l'obiettivo di promuovere un approccio consapevole, sostenibile e inclusivo al cibo e al territorio.



5. ATTIVITÀ 5.4 PROGETTI SOCIALI E DI SVILUPPO

Il sostenibile sapore del pane

Il Sostenibile Sapore del Pane è il principale progetto di sviluppo della cooperativa Panacea Social Farm. Nato dalla collaborazione con il Food Design Lab del Politecnico di Torino, si articola in due fasi. Durante la prima fase è stata condotta una sperimentazione su nuovi prodotti da forno a base di ingredienti provenienti da scarti agroalimentari, come le trebbie della birra e il pastazzo di mele, nell'ottica di un'economia circolare.

L'obiettivo del progetto è duplice: sviluppare soluzioni alimentari innovative e creare opportunità di inserimento lavorativo per persone in condizione di svantaggio e/o disabilità.

Attualmente, sono stabili nella produzione e commercializzazione due prodotti realizzati con le trebbie: i cracker e i cookies, distribuiti nei punti vendita Panacea.

Nel corso del 2024, il progetto è stato accompagnato da una vivace attività di promozione territoriale, con numerosi eventi e momenti di sensibilizzazione, tra cui la presentazione ufficiale del progetto il 20 maggio presso Combo Porta Palazzo, una serie di aperitivi "circolari" nei punti vendita, e la partecipazione a importanti manifestazioni come il Salone del Gusto, le Nitto ATP Finals e presso Urban Lab Torino.



La prima fase del progetto è stata sostenuta dal bando Living Lab - Cibo Circolare del Comune di Torino e dal bando Laboratorio Italia della Fondazione Tertio Millennio. La seconda fase potrà contare sulle risorse messe a disposizione dal bando Innosocialmetro della Città Metropolitana di Torino, da Sefit di Fondazione Brodolini, da Re:azioni di Fondazione Compagnia di San Paolo, da Fondazione Prosolidar e da Fondazione CRT.

5. ATTIVITÀ 5.4 PROGETTI SOCIALI E DI SVILUPPO



La comunità del pane

La Comunità del Pane è un progetto avviato nel settembre 2024, che rappresenta l'evoluzione naturale dell'esperienza maturata con Occupiamoci, realizzato nel biennio 2022-2023 e finanziato dal programma PON Metro Inclusione.

Questa nuova fase si inserisce nell'ambito dei **Piani Generativi 2**, promossi dalla Città di Torino e sostenuti dalla Compagnia di San Paolo, all'interno del programma **PN Metro Plus 2021-2027**. Panacea ne è soggetto capofila, in collaborazione con una rete di partner pubblici e del terzo settore.

Il progetto si propone di accompagnare persone in condizione di svantaggio, prese in carico dai servizi sociali, attraverso un percorso integrato di formazione professionale, tirocinio e partecipazione attiva alla vita comunitaria.

Durante il primo anno (settembre-dicembre 2024), sono state avviate le prime attività di orientamento e formazione, mentre la struttura organizzativa è stata consolidata per la piena operatività dal 2025.

Nel triennio 2025-2027 il progetto prevede:

- la formazione annuale di oltre 30 persone,
- l'attivazione di 12-15 tirocini ogni anno,
- la realizzazione di attività comunitarie sul territorio, capaci di generare impatto sociale, relazionale e culturale.

La Comunità del Pane si sviluppa attorno al laboratorio di panificazione, ai punti vendita e agli spazi comunitari, come via Baltea. L'obiettivo è duplice: offrire strumenti concreti per l'inserimento lavorativo e rafforzare i legami sociali attraverso il cibo, la formazione e l'incontro.



Fondazione
Compagnia
di San Paolo

Ristorazione + inclusiva

Ristorazione + Inclusiva è un progetto realizzato in collaborazione con Att Impresa Sociale, grazie al quale Panacea fornisce prodotti da forno – in particolare pizza e focaccia – per i banchetti scolastici.

Attualmente sono 11 gli istituti scolastici di Torino e cintura serviti da questo servizio, che impiega persone con disabilità nella gestione quotidiana dei banchetti.

Il progetto ha permesso di coniugare inclusione sociale e qualità alimentare, rafforzando la nostra filiera solidale. Ha inoltre consentito di stabilizzare una persona con disabilità all'interno del laboratorio di panificazione e di coinvolgere **32 persone con disabilità** psichica in percorsi di inserimento lavorativo e autonomia.

Il progetto è stato sostenuto da Fondazione CRT (Bando Vivo Meglio), Otto per Mille della Tavola Valdese e dalla Banca d'Italia.





Panacea Social Farm s.c.s.

via Baltea, 3 - 10155 Torino

P.IVA 11758570011

REA TO-1238612

info@panaceasocialfarm.it

www.panaceasocialfarm.it