

**Detto,
fatto.**

Responsabilità che fa la differenza.

Edizione 2, settembre 2026

Veri eroi della natura

Perché proteggiamo le torbiere
svizzere.

Alghe: uno sguardo al futuro

Come un progetto di ricerca fa progredire
la produzione di un nuovo mangime.



Pagina dopo pagina, in dialogo



Editoriale	05
La nostra strategia CSR	06
Una squadra, una missione	07
La catena del valore	08



Il progetto di ricerca di Agroscope	12
Finanziamento climatico	16
La gestione dei dati CO₂	18
Una logistica senza combustibili fossili	20



Road to Zero Waste	24
RecyBag	26



Le torbiere svizzere	30
Assortimento biologico	36
Prodotti ittici certificati	38



Alimentazione consapevole	42
La nostra promessa	44



Samedi du partage	48
Donazione di Natale	50



Una visione che unisce

Il team CSR si presenta.

Pagina 7



Il potenziale delle microalghe

Eccezionali risorse verdi ricche di sorprese.

Pagina 12



Di nuovo in circolo

Una RecyBag per dare nuova vita ai materiali riciclabili

Pagina 26



Più tutela per i nostri mari

Perché scegliamo prodotti ittici certificati.

Pagina 38



Never Stop Growing

Lidl per la UEFA Women's EURO 2025™

Pagina 44



Un grande gesto per i più piccoli

I sorrisi regalati dalla donazione di Natale

Pagina 50



**«Ci impegniamo ogni
giorno per costruire
una comunità in cui
stare bene insieme.»**



Andreas Zufelde,
Chief Merchandising Officer
Lidl Svizzera



Agire anziché aspettare.

Cara lettrice, caro lettore,

quali misure di sostenibilità abbiamo adottato in Lidl Svizzera e su che cosa puntiamo per costruire una comunità in cui stare bene? La nostra rivista dedicata al 2025 cerca di rispondere a queste domande, dando uno sguardo concreto a ciò che facciamo: dal campo allo scaffale.

L'ultimo esercizio ha dimostrato che la traiettoria verso un'economia più responsabile è raramente lineare. Un mercato sensibile ai prezzi e catene di approvvigionamento complesse richiedono un agire coerente, anche quando questo comporta sfide. **Per noi, attendere non è un'opzione. Ecco perché, in un contesto complesso, abbiamo continuato a investire e ad adottare misure concrete.**

Con «Road to Zero Waste» abbiamo ridotto gli scarti aziendali e rimesso in circolo una maggiore quantità di materiali riciclabili. **Vogliamo promuovere pratiche d'acquisto più consapevoli con un assortimento che proponga**, tra l'altro, una più ampia offerta di ortaggi biologici e di pro-

dotti ittici certificati. Inoltre, sosteniamo un progetto di ricerca nazionale per identificare alternative all'importazione dall'estero di mangimi a base di soia.

Dietro a ognuno di questi progetti ci sono persone.

La rivista dà voce alle collaboratrici, ai collaboratori e ai partner che ogni giorno, con dedizione e passione, danno vita a questi progetti.

Hai domande, suggerimenti o critiche costruttive? **Scrivici a nachhaltigkeit@lidl.ch e mettiti in contatto con noi.** Siamo lieti di ricevere il tuo messaggio.

Cordiali saluti

Andreas Zufelde
Chief Merchandising Officer

Un albero non cresce senza radici.

Proprio come i buoni alimenti dipendono da un ambiente sano, anche la gestione della sostenibilità ha bisogno di una base solida: La strategia di responsabilità sociale d'impresa (CRS, Corporate Social Responsibility), elaborata insieme, crea un quadro comune per tutti i paesi.

In questo modo Lidl intende contribuire a **migliorare continuamente** gli standard ambientali e sociali sia all'interno del proprio ambito di attività, sia **lungo la catena del valore a monte e a valle**. Inoltre, incoraggiamo i nostri clienti a scegliere in modo sostenibile, consapevole e attento alla salute.

Con l'aggiornamento della strategia di Corporate Social Responsibility, **Lidl punta a una maggiore focalizzazione, a una migliore gestibilità e a un impatto concreto**. Rafforziamo così le sinergie tra i diversi settori d'intervento, rendendo i nostri obiettivi di sostenibilità più chiari, misurabili ed efficaci. Ciò permette di attuare la nostra strategia passo dopo passo e di raccogliere i frutti del nostro lavoro.



La sostenibilità non si ferma ai confini nazionali. Per approfondimenti sui nostri progetti internazionali e i risultati conseguiti, leggi il nostro **Bilancio di sostenibilità 2025** all'indirizzo: gesagt-getan.lidl.ch/it/bds-internazionale-25



Proteggere il clima: Ridurre le emissioni causate dalle proprie attività e da quelle della catena del valore.



Salvaguardare le risorse: utilizzare con consapevolezza materie prime e risorse, ridurre i rifiuti e rafforzare i cicli di recupero.



Rispettare la biodiversità: tutelare le risorse naturali vitali e promuovere una produzione responsabile delle materie prime.



Promuovere la salute: favorire la trasparenza, un'alimentazione sana e un'offerta a base vegetale.



Agire in modo equo: consolidare i diritti umani, condizioni di lavoro eque, la parità di trattamento e gli standard sociali.



Impegnarsi nel dialogo: Cercare il confronto, creare trasparenza e responsabilizzare collaboratori e stakeholder per incentivare comportamenti sostenibili in tutti i settori d'intervento.



Un team, una missione.



Affrontare da soli sfide complesse? Assolutamente no. **Ci si riesce solo agendo insieme, con obiettivi chiari, entusiasmo e una visione condivisa.** Nel nostro team CSR uniamo competenze consolidate maturate in settori diversi. In questo modo riusciamo a sostenere gli obiettivi di sostenibilità dell'intera catena di approvvigionamento, dall'origine alla valorizzazione dei prodotti.



Di più su di noi:
gesagt-getan.lidl.ch/it/team

Ultima fila da sinistra: Judith Ehmann, Alessandro Bove, Giulia Zumstein, Désirée Erismann, Monja Berchtold, Fabio Piccirillo
Prima fila da sinistra: Daniel Stolz, Dunja Freise, Nadja Hauser, Crazia Grassi, Silvana Wüthrich, Linda Meister
Assenti: Anneke Quast, Nora Meier, Lukas Fuhrer, Stefan Tinner

Agire con consapevolezza, pensare con lungimiranza.

Per noi la sostenibilità non è una moda passeggera. Dietro ogni fase della catena del valore ci sono numerose decisioni, processi e persone. Un'interazione che rende possibili condizioni di lavoro eque, un agire consapevole, un assortimento bilanciato e partnership affidabili.



Fase 1

Responsabilità all'origine.

La sostenibilità inizia ancora prima che i prodotti raggiungano i centri di distribuzione. Il nostro team CSR affianca i responsabili acquisti nella scelta di prodotti più sostenibili.

Fase 2

In viaggio con efficienza.

Pianifichiamo per il futuro: forniture alle filiali a zero carburanti fossili entro il 2030. Come? Con camion elettrici, una pianificazione ottimizzata dei percorsi e altre motorizzazioni alternative. Così le merci arrivano dai nostri centri di distribuzione alle filiali in modo efficiente.



Fase 3

Risorse al centro.

L'uso responsabile dei materiali e dell'energia è fondamentale per noi. Per questo riduciamo l'uso della plastica negli imballaggi dei nostri marchi propri, ci impegniamo per un approvvigionamento più responsabile delle materie prime critiche e dotiamo la maggior parte delle filiali di impianti fotovoltaici.



Fase 4

Da rifiuti a risorse.

Ciò che non può essere riutilizzato deve essere valorizzato in modo intelligente. Per questo noi di Lidl Svizzera puntiamo su uno smaltimento a regola d'arte, sul riciclaggio e sulla gestione consapevole dei materiali riciclabili. Così facendo il ciclo produttivo è più lungo e dalla fine del ciclo di vita di un prodotto può nascere un nuovo inizio.



Fase 5

Un luogo di lavoro con un futuro.

Le buone condizioni di lavoro non si creano da sé. Sono il risultato di un impegno a favore di oltre 5000 collaboratori, di contratti collettivi che tutelano il lavoro e di una valida gestione della salute sul lavoro.



Fase 6

Creare impatto attraverso il dialogo.

Il team si impegna per un obiettivo comune: coordinare strategicamente le tematiche di sostenibilità, svilupparle ulteriormente e comunicarle in modo efficace su tutti i canali.



**Proteggere
il clima**





Nuove rotte per il clima.

La nostra strategia si propone di ridurre le emissioni dannose per il clima lungo l'intera catena del valore. A tale scopo, utilizziamo le risorse in modo efficiente e puntiamo sulle energie rinnovabili. Inoltre, grazie alla piattaforma AgroImpact, nell'esercizio 2025 abbiamo acquistato materie prime a emissioni ridotte. Per dare il nostro contributo alla limitazione del riscaldamento globale a 1,5 °C, allineiamo le nostre misure a obiettivi climatici basati su evidenze scientifiche.

In questo capitolo mostriamo quanto sia vario il percorso: dalle alghe come possibile fonte proteica del futuro, a soluzioni prive di fonti fossili nella logistica, a dati sul clima più precisi, fino a un prezzo interno di CO₂ che trasforma le emissioni in un sostegno concreto per progetti orientati al futuro.

Alghe anziché soia: la rivoluzione verde nell'alimentazione animale.

Ciò che ora sembra fantascienza, potrebbe presto crescere nelle aziende agricole svizzere: microalghe locali come fonte proteica per gli animali da allevamento. Si tratta del progetto «Algafeed» di Agroscope. Lidl Svizzera contribuisce finanziariamente al progetto.



Nella sostanza secca, le alghe sono composte per circa il 65% da proteine.



Proteine che non fanno il giro del mondo.

Grazie all'elevato contenuto proteico, la soia è una componente importante dei mangimi per animali. La Svizzera ne importa ogni anno circa 250'000 tonnellate, di cui oltre il 90% finisce nelle mangiatoie.* Considerando l'ampiezza delle superfici coltivate, l'elevato consumo energetico delle lavorazioni e i chilometri di trasporto, viene naturale chiedersi se vi sia un'alternativa locale più rispettosa dell'ambiente.

Piccole ed efficienti

La soluzione: le microalghe. Questi minuscoli organismi acquatici utilizzano la luce, i nutrienti e la CO₂ per produrre preziosa biomassa. E possono diventare un valido sostituto di ciò che, al momento, offre la soia importata.

Il bilancio ecologico è sorprendente: le microalghe richiedono meno acqua della soia e non necessitano di terreni coltivabili o pesticidi. Inoltre, forniscono 30 volte più proteine per ettaro. La coltivazione avviene in vasche chiuse, direttamente in azienda agricola.

Il prodotto piace

Agroscope, il centro di competenza per la ricerca nel settore agricolo, ha individuato le 150 alghe con il migliore profilo nutrizionale – e sembrano piacere.

Dalle prime sperimentazioni con polli, maiali e pecore, gli animali sembrano preferire il cibo verde a quello tradizionale a base di soia, senza che ciò comprometta la qualità della carne o del latte.

La responsabilità inizia ben prima che i prodotti arrivino sugli scaffali.

Dall'avvio del progetto di Agroscope nel 2021, Lidl Svizzera sponsorizza la coltivazione di alghe con un contributo annuo di CHF 50'000.-. E ci crede perché è allineato alla propria strategia in materia di mangimi: vogliamo che le risorse siano gestite in modo responsabile lungo l'intera catena del valore, dalla produzione alla lavorazione e al trasporto dei prodotti, fino al loro riciclo. «La sostituzione dei prodotti a base di soia con mangimi a base di microalghe negli allevamenti locali è parte integrante di questa strategia», afferma Nadja Hauser, responsabile CSR di Lidl Svizzera. Il progetto si inserisce in due importanti ambiti d'intervento promossi dalla strategia CSR: la tutela del clima e il rispetto della biodiversità.

Dal laboratorio alla fattoria

Entro il 2030 sono previsti 30 progetti pilota per la produzione di alghe in aziende agricole locali. Considerando che in totale sono più di 47'000,

questo non è che l'inizio, eppure si tratta di un passo decisivo. Ogni volta che si riesce a evitare l'aggiunta di soia, il mangime diventa più regionale, indipendente e rispettoso delle risorse. La rivoluzione verde iniziata in sordina, sta finalmente prendendo piede.



Lo dimostrano le sperimentazioni: gli animali preferiscono il mangime a base di alghe a quello tradizionale a base di soia.



«Le microalghe sono piccole, ma il loro potenziale è enorme.»

Dr. Fabian Wahl

Responsabile dell'area di ricerca strategica
Sistemi microbici degli alimenti


**Impegnarsi
nel dialogo**



Mangimi a base di microalghe? Fabian Wahl fa parte del team di ricerca di Agroscope. Nell'intervista racconta di piccoli organismi dalle grandi potenzialità, di animali curiosi e di quanto ancora la ricerca debba fare perché l'idea diventi realtà in fattoria.

Fabian, che cosa rende le microalghe così affascinanti per te?

Tre miliardi di anni fa le alghe hanno «inventato» la fotosintesi. Possiamo vivere sulla Terra solo grazie alle microalghe. Sono estremamente efficienti: producono biomassa a partire da CO₂, acqua e luce solare e, come sottoprodotto, ossigeno. Proteine, acidi grassi omega-3 o lipidi: producono in modo estremamente efficiente tutti gli elementi fondamentali di un'alimentazione sana. E questo senza aver bisogno di terreno arabile e consumando pochissima acqua, le due risorse più scarse nella produzione alimentare.

Eppure, spesso associamo le alghe più a una viscida scogliera che a una tecnologia del futuro. Che cosa sorprende di più le persone quando parli del tuo lavoro?

L'enorme importanza di questi piccoli organismi. Sebbene siano così poco appariscenti, costituiscono con grande probabilità la maggior parte della biomassa del nostro pianeta e presentano la più alta diversità genetica. E ne facciamo un uso limitatissimo. Il fitoplancton marino rappresenta solo l'1% della biomassa marina, ma è responsabile di circa

il 50% dell'ossigeno presente nella nostra atmosfera.

State studiando le alghe anche come fonte proteica. Come si classificano rispetto alla soia?

Ciò che conta è come sono distribuiti gli amminoacidi. In tal senso, le microalghe sono eccellenti e, in termini di biodisponibilità, sono paragonabili alle proteine della soia. La sostanza secca della miglior specie esaminata raggiunge il 65% di proteine. Non ha radici, foglie o bucce da scartare, è tutta massa direttamente utilizzabile. Inoltre, la biomassa viene interamente utilizzata e comprende antiossidanti e lipidi.

Non tutte le alghe, però, possono essere utilizzate come mangime. Come si riesce a capire quale sia la più indicata?

Una volta che l'abbiamo isolata e purificata, ne sequenziamo il genoma. Ciò permette di capire se sia più adatta come fonte proteica o come fonte di omega-3. In parallelo, valutiamo i possibili rischi: può produrre tossine? Se sì, le alghe vengono scartate. In base ai nutrienti, la stessa specie può sintetizzare sostanze diverse: in presenza d'azoto tende a produrre proteine, senza azoto tende a produrre acidi grassi omega-3.

E anche se dall'esame di laboratorio l'alga sembra promettere bene, occorre verificare se piaccia realmente agli animali.

Viene mangiata? È una domanda fondamentale. Al termine dei nostri studi abbiamo di volta in volta verificato se agli animali piaccia

di più il mangime tradizionale o quello a base di alghe. All'inizio, una delle prime cose fatte insieme al Politecnico federale di Zurigo è stato verificare se gli animali si cibassero effettivamente di alghe. Alla fine, gli animali sembravano addirittura preferire il mangime a base di alghe.

Il vero ostacolo non sembra essere l'accettazione da parte degli animali, ma l'avvio della coltivazione nell'azienda agricola. Quali sono i principali ostacoli?

Il collo di bottiglia principale si ha a livello di produzione. Per trarne quantità sufficienti di biomassa abbiamo bisogno di grandi reattori. Al contempo stiamo valutando soluzioni con container modulari da installare direttamente nell'azienda agricola. Altrettanto importante è la resa in termini di volume e tempo: per essere concorrenziale, il sistema deve produrre più massa per unità di tempo. I mangimi sono un settore dove la pressione sui costi è forte. Anche se un prodotto è interessante dal punto di vista scientifico e funziona per gli animali: se alla fine costa troppo, non se ne fa nulla.

È interessante anche il fatto che le alghe possano sfruttare



Le microalghe circolano in bioreattori, dove crescono in modo controllato con luce, nutrienti e CO₂.

i flussi secondari della produzione alimentare. Che cosa significa in concreto?

Abbiamo analizzato il potenziale dell'acqua di sbollentatura nella produzione di patatine. Contiene grandi quantità di amido che può essere metabolizzato dalle alghe. Il processo crea proteine per l'agricoltore vicino e rimuove quasi tutto il carbonio dalle acque reflue. Interessante è anche il siero di latte della produzione casearia, ricco di lattosio, altro nutriente metabolizzato dalle alghe.



L'intervista completa e ulteriori informazioni su Agroscope sono disponibili qui:

gesagt-getan.lidl.ch/it/alghe-agroscope

Tornando al progetto: quali saranno i prossimi passi?

Stiamo collaudando i container modulari, proseguendo le sperimentazioni con gli animali e ottimizzando i processi per produrre più biomassa per unità di tempo. Siamo a buon punto con la raccolta delle alghe. Ora dobbiamo lavorare sull'efficienza.



Causa ed effetto.

Per tutelare il clima non bastano gli obiettivi: servono anche i mezzi per raggiungerli. Per questo motivo, Lidl Svizzera ha introdotto un prezzo interno di orientamento di CO₂. A partire dall'esercizio 2023, attribuiamo un valore monetario fisso alle nostre emissioni operative dirette e indirette: ogni tonnellata di CO₂ emessa ha un prezzo interno di 100 CHF.

Questo ci permette di sostenere progetti all'avanguardia, che promuovono la tutela del clima e la biodiversità, come AgroImpact e plan.b.

plan.b. punta a promuovere la biodiversità esattamente dove è possibile un cambiamento reale: nelle aziende agricole delle famiglie contadine. I nuovi alberi piantati offrono ombra e aiutano le superfici agricole ad adattarsi alle ondate di calore. Cumuli di pietre e rami, zone sabbiose per le api selvatiche e nidi artificiali per gli uccelli completano il quadro, creando nuovi habitat per la fauna. plan.b. è un'iniziativa dell'Associazione degli agricoltori di Zurigo e beneficia del finanziamento di Lidl Svizzera.



Per maggiori informazioni:

gesagt-getan.lidl.ch/de/plan-b

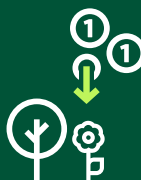
Il meccanismo funziona nel modo seguente:



L'attività delle nostre filiali e dei nostri centri di distribuzione produce **emissioni**.



Esse vengono convertite in un **valore monetario**.



L'importo viene destinato a **progetti pionieristici**, ad esempio a favore dell'agricoltura svizzera.





AgroImpact rappresenta un punto di incontro per tutti coloro che contribuiscono alla catena del valore per ridurre le emissioni nell'agricoltura svizzera.

Dove investiamo

1. Riduzione dei gas serra

Promuoviamo misure che riducono o prevengono le emissioni di gas serra alla fonte.

2. Adattamento

La tutela del clima non può seguire un approccio isolato: clima, biodiversità e qualità del suolo sono strettamente legati. Per questo sosteniamo progetti che rafforzano l'ecosistema nel suo insieme e favoriscono l'adattamento ai cambiamenti climatici.

3. Sensibilizzazione

Il cambiamento è possibile solo se lo affrontiamo insieme.

Sosteniamo inoltre progetti che diffondono conoscenza e sensibilizzano sul clima e sulla biodiversità, dalla produzione al consumo.

**Presentaci
il tuo
progetto!**

**Hai un progetto da sostenere?
Parliamone.**

**Sul sito gesagt-getan.lidl.ch/it
puoi presentare fin da subito
progetti di tutela del clima e adat-
tamento climatico, compresi
quelli riguardanti la biodiversità
e la sensibilizzazione.**



**Per i criteri da soddisfare
e la procedura, vedi:**

gesagt-getan.lidl.ch/it/procedura



Più chiarezza per il clima.

Come raggiungiamo i nostri obiettivi climatici? Attraverso diverse leve d'intervento e una collaborazione lungo tutta la catena del valore. Nell'ambito di un progetto pilota di particolare lungimiranza, Lidl Svizzera, in collaborazione con un fornitore di servizi esterno, combina i dati agricoli e di prodotto con l'IA per rilevare con precisione le emissioni di gas serra lungo l'intera filiera.

In negozio un formaggio costa qualche franco, e lo sappiamo con una certa precisione. Ma questo che impatto ha sul clima? Prima che arrivi sullo scaffale, succedono diverse cose. La maggior parte delle emissioni di CO₂ non viene generata nelle nostre filiali, bensì nella filiera a monte e rientra, quindi, nel quadro dello Scope 3. Per calcolare questi dati in modo preciso, abbiamo avviato un progetto pilota a livello nazionale con Mondra, fornitore di sistemi cooperativi di gestione dei dati.

Ma perché tutto questo? Per raggiungere i nostri ambiziosi obiettivi climatici. Vogliamo raggiungere la massima qualità dei dati, consentire e standardizzare lo scambio di dati a livello di settore, nonché quantificare con esattezza le riduzioni delle emissioni. Mondra garantisce un'elevata qualità dei dati grazie alle nostre specifiche di prodotto, all'intelligenza artificiale e a un

database che comprende oltre 400'000 aziende agricole.

I dati da soli, però, non bastano a ridurre le emissioni di CO₂. Ciò che conta è il risultato finale. Mondra non solo mostra dove hanno origine le emissioni lungo la catena del valore, ma riporta anche i dati primari, ovvero quelli misurati direttamente in azienda. Si tratta di dati ottenuti, per esempio, dalla collaborazione con AgroImpact. Per mezzo della piattaforma sosteniamo le aziende agricole svizzere che vogliono ridurre concretamente le emissioni in modo misurabile – per esempio per il latte del nostro Gruyère.



Che cosa è lo Scope 3?

Il bilancio dei gas serra classifica le emissioni in diverse categorie. Lo Scope 3 comprende tutte le emissioni che non sono generate direttamente dagli impianti dell'azienda stessa, ma dalle attività di partner, fornitori o clienti.

«Mondra ci consente di integrare la strategia climatica nei processi di acquisto.»

Nora Meier,
Responsabile di Progetto
di Lidl Svizzera

Quanta
CO₂ produce
il nostro
Gruyère?

4,25 kg

1. In azienda agricola

La maggior parte delle emissioni nasce direttamente in azienda agricola, dalle pratiche di allevamento e alimentazione delle vacche. Ed è proprio qui che si apre il maggiore potenziale per pratiche più rispettose del clima.

210 g

3. Trasporto

Mondra registra le emissioni del trasporto dal campo al centro di distribuzione e da qui alla filiale. Ogni chilometro è tracciato in modo trasparente e confrontabile a livello internazionale.



94,3 g

2. Confezionati

Dal latte al formaggio finito: Questo valore comprende la produzione del formaggio, la stagionatura e il confezionamento del prodotto.

0,127 g

4. Buona refrigerazione

Grazie a sistemi di stoccaggio e refrigerazione efficienti, la conservazione del Gruyère incide in misura trascurabile sul bilancio complessivo.



Maggiori informazioni su
AgroImpact sono disponibili qui:

gesagt-getan.lidl.ch/it/dati-co2

Sulle strade del futuro.

Per portare i nostri prodotti nelle filiali senza l'utilizzo di carburanti fossili, puntiamo su motorizzazioni alternative e fonti energetiche come energia solare, biogas (CBG), biodiesel e HVO (oli vegetali idrotrattati).

Da tempo collaboriamo a stretto contatto con i nostri partner logistici e il mondo della ricerca per sviluppare e applicare nuove tecnologie di propulsione. Già oggi, oltre la metà dei chilometri di trasporto dai nostri centri di distribuzione alle filiali viene percorsa senza diesel.

Un traguardo recente è l'infrastruttura di ricarica elettrica a Weinfelden: vi investiamo 6,5 milioni di franchi svizzeri. Attualmente vi possono essere ricaricati simultaneamente fino a dodici camion elettrici; entro la fine dell'anno intendiamo raddoppiare questo numero. L'energia dei pannelli fotovoltaici sui tetti dei nostri edifici ricarica completamente i camion elettrici in soli 90 minuti. In Svizzera, tali pannelli sono già stati installati su una superficie di oltre 100'000 metri quadrati. Un'elettricità che condividiamo volentieri: oltre 50 filiali sono state allestite con punti di ricarica per veicoli elettrici, messi a disposizione della nostra clientela.

Prospettive

Avanti tutta, a piena carica!

Entro il 2030 vogliamo rifornire tutte le nostre filiali svizzere senza l'utilizzo di carburanti fossili. Come? Dopo l'ampliamento di Weinfelden, prevediamo l'introduzione di parchi di ricarica anche presso i nostri centri di distribuzione di Sévaz e Derendingen. In questo modo creiamo progressivamente l'infrastruttura necessaria per l'elettificazione della nostra flotta.



Di più sui parchi di ricarica:

gesagt-getan.lidl.ch/it/logistica-no-fossili



Ricarica completa in soli
90 min

Investimento di
6,5 mln
di franchi

24
stazioni di ricarica
a Weinfelden entro
la fine del 2026



**Salvaguardare
le risorse**



«La gestione dei rifiuti e delle materie riciclabili continua a migliorare, mantenendo i prodotti in circolo il più a lungo possibile.»

Linda Meister,
Manager CSR

Assunzione mirata di responsabilità.

Vogliamo contribuire a costruire un'economia circolare che funzioni davvero. A tal scopo, continuiamo ad affinare i processi di riciclaggio dei rifiuti industriali e alimentari. Per gli imballaggi e i prodotti a marchio proprio adottiamo già un design pensato per il riciclo e aumentiamo gradualmente l'utilizzo di materiali riciclati.

Le pagine seguenti raccontano come questa aspirazione stia prendendo forma concreta: i nuovi traguardi verso lo Zero Waste, un approfondimento sugli imballaggi a marchio proprio e uno sguardo alla collaborazione con RecyPac.

Più recupero, iniziativa dopo iniziativa.

La visione «Road to Zero Waste» mira a prevenire e ridurre al massimo la produzione di rifiuti, garantendo che le materie prime secondarie non evitabili siano avviate a un recupero del massimo valore possibile. Le nuove soluzioni di smaltimento rafforzano le misure già in atto e aprono nuove possibilità per ridurre e differenziare gli scarti.

Il nostro sistema di gestione dei rifiuti ne ottimizza le modalità di riutilizzo e recupero. Ciò riduce il nostro impatto ambientale e ci assicura risorse strategiche per il futuro. Nel concreto, interveniamo proprio dove lo scarto viene prodotto: nelle filiali, nei centri di distribuzione e lungo i processi interni. Grazie a periodici corsi di formazione e all'analisi dei rifiuti residui, riusciamo a individuare i casi in cui i materiali riciclabili vengono buttati nel contenitore sbagliato, e dove possiamo intervenire in modo mirato.

Nell'esercizio 2024 Lidl Svizzera è riuscita a riutilizzare oltre il 90% dei propri rifiuti grazie a pratiche di riutilizzo, riciclo, fermentazione o

compostaggio. Nell'esercizio 2025 siamo riusciti a portare la percentuale al 92,5%, raggiungendo la certificazione di stato «Argento» secondo la norma DIN Spec 91436

La nostra ambizione è di raggiungere lo status «Oro» entro fine esercizio 2028. Per questo, puntiamo a riutilizzare e riciclare almeno il 95% dei rifiuti prodotti, portando al contempo la percentuale di scarti inevitabili a non più del 5%.



Qui trovi maggiori approfondimenti:

gesagt-getan.lidl.ch/it/zero-waste

92,5%

di scarti
valorizzati

Che cosa abbiamo fatto per raggiungere questo traguardo nel 2025:



Formazione avanzata del personale sul tema «Valorizzare i materiali riciclabili».



Meno rifiuti di legno grazie al riutilizzo piuttosto che all'incenerimento.



Nuovi contenitori per la raccolta differenziata di carta, cartone e rifiuti residui vicino alle casse.

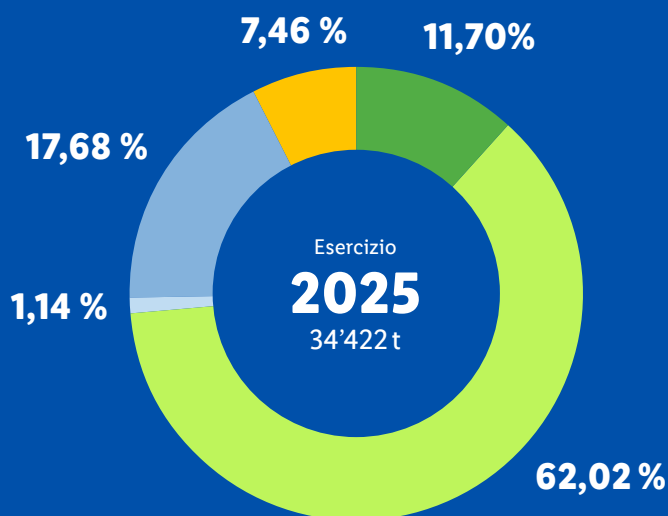
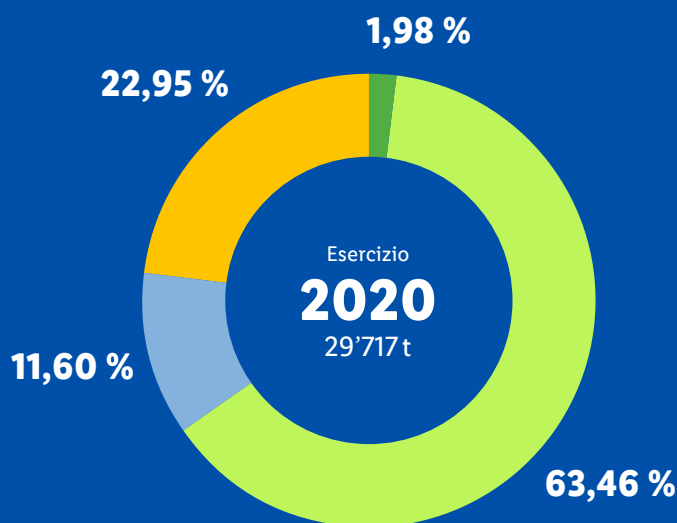


Le nostre confezioni dei prodotti a marchio proprio ...

... contengono il 24% in meno di plastica.*

... nel 2025, le confezioni in plastica sono state realizzate con mediamente il 30% di materiale riciclato.

Sulla rotta giusta per la certificazione Oro:



2020

Riutilizzo	589 t	1,98 %
Riciclo	18'859 t	63,46 %
Mangime	0 t	0,00 %
Fermentazione	3'448 t	11,60 %
Termovalorizzazione	6'821 t	22,95 %
Totale	29'717 t	100,0 %

2025

Riutilizzo	4'028 t	11,70 %
Riciclo	21'348 t	62,02 %
Mangime	393 t	1,14 %
Fermentazione	6'086 t	17,68 %
Termovalorizzazione	2'567 t	7,46 %
Totale	34'422 t	100,0 %



Siamo convinti che **uno scarto sia semplicemente un materiale riciclabile nel luogo sbagliato, che può essere reinserito in circolo.**

Materia prima anziché rifiuto.

Dal gennaio 2025 RecyPac sviluppa un sistema di raccolta nazionale per imballaggi in plastica e cartoni per bevande. L'associazione no profit conta oltre 45 membri tra produttori, commercianti, comuni e operatori del recupero. La raccolta viene fatta con la RecyBag. L'obiettivo: riutilizzare almeno il 55% degli imballaggi in plastica e il 70% dei cartoni per bevande.

Ma la RecyBag lilla ha tante altre cose da raccontare.

Guarda subito il video-colloquio con **Odile Inauen**, amministratrice delegata di RecyPac, e **Daniel Stolz**, responsabile del reparto Logistica di Lidl Svizzera e membro del consiglio di amministrazione di RecyPac:

gesagt-getan.lidl.ch/it/recybag



**Impegnarsi
nel dialogo**



1. Tutto inizia dalla qualità dell'imballaggio

La confezione è il punto di partenza. Deve utilizzare il minimo possibile di materiale ed essere facilmente riciclabile.



6. Di nuovo in circolo

I materiali riciclati vengono utilizzati per produrre nuovi prodotti e imballaggi. In questo modo, ciò che è usato torna a essere utile e il consumo di nuove materie prime diminuisce.





2. Raccogliere invece di gettare

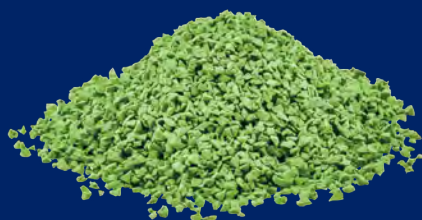
Nella RecyBag vengono messi gli imballaggi in plastica vuoti e i cartoni delle bevande. Ciò evita lo smaltimento di preziosi materiali riciclabili e li reinserisce in circolo.

3. Punti di raccolta nelle vicinanze

Le RecyBag piene possono essere consegnate ai punti di raccolta predisposti nei negozi o nei comuni, o direttamente ai centri di raccolta.

Dalla RecyBag allo scaffale.

Quello che finisce nella RecyBag non viene considerato rifiuto, ma materiale riciclabile. Vi mostriamo come RecyPac trasforma imballaggi in plastica e cartoni per bevande vuoti in nuovo materiale.



5. Trasformazione in nuovi materiali riciclabili

Il materiale viene sottoposto a ulteriori lavorazioni. La plastica viene trasformata in granulato, mentre i cartoni per bevande diventano fibre riciclabili.

4. Separazione dei materiali

Negli impianti di smistamento il contenuto viene separato. Perché non tutta la plastica è uguale! Le impurità e i residui non riciclabili vengono eliminati.





**Rispettare la
biodiversità**





«Le torbiere integre salvaguardano allo stesso tempo il clima, il bilancio idrico e la biodiversità. Per questo motivo sosteniamo la loro conservazione e il loro ripristino mirato.»

Monja Berchtold,
Junior Manager CSR

Con diligenza verso una maggiore varietà.

La biodiversità è il presupposto indispensabile per cibo, acqua pulita, aria pura e un clima stabile. È quindi indispensabile per il nostro assortimento e per catene di approvvigionamento funzionanti. Questa considerazione ci ha spinto a integrare gli aspetti della biodiversità nelle nostre pratiche d'acquisto. E al di fuori della catena di approvvigionamento, sosteniamo progetti di tutela e ripristino di habitat particolari.

In questo capitolo raccontiamo la bellezza e il significato delle torbiere svizzere, esaminiamo brevemente l'assortimento biologico di Lidl Svizzera e approfondiamo la conoscenza dei nostri prodotti di mare e delle iniziative che adottiamo per tutelare le risorse ittiche globali.

Riavvolgere il tempo.

Le torbiere sono dei veri eroi della natura: offrono un habitat a organismi straordinari e unici e trattengono una quantità di carbonio quasi doppia rispetto a tutte le foreste del pianeta.* Eppure, negli ultimi 200 anni, gran parte di esse è stata prosciugata per uso agricolo e forestale. In collaborazione con il WWF Svizzera, investiamo nella rinaturazione delle torbiere, dando un contributo significativo alla riduzione della CO₂ e alla valorizzazione della biodiversità.



Sfagni e altre piante palustri generano lo strato di torba che permette alle torbiere di accrescersi gradualmente.
Fonte: WWF

Sebbene le torbiere siano protette da quasi 40 anni, le conseguenze degli interventi passati si fanno ancora sentire. La biodiversità si riduce, l'estrazione di torba accelera e la CO₂ immagazzinata viene rilasciata nell'atmosfera. Ciò che si è formato nel corso di migliaia di anni può essere distrutto in pochissimo tempo. E rappresenta una perdita per le persone, gli animali, il clima e l'ambiente.

Oggi, le torbiere svizzere coprono solo lo 0,6%** circa della superficie nazionale. Il loro processo di rinaturazione richiederà anni. Diventa, quindi, ancor più importante tutelare le torbiere esistenti. E qui entra in gioco il WWF Svizzera, creando consapevolezza sul valore di questi ecosistemi, rafforzando il quadro politico e contribuendo concretamente alla loro rivitalizzazione.

La tutela delle zone umide è importante anche per noi. Perché uno squilibrio dell'ecosistema fa vacillare anche le catene di approvvigionamento più sicure. Il sostegno dato da Lidl Svizzera al progetto di tutela delle torbiere del WWF dal 2023 al 2025 è quindi molto più di un semplice contributo finanziario. È un contributo alle preziose funzioni di questi eroi della natura: proteggere il clima, preservare la biodiversità e valorizzare la bellezza del nostro paese.



Qui trovi maggiori approfondimenti:

gesagt-getan.lidl.ch/it/tutela-torbiere



3%

delle superfici terrestri mondiali sono ricoperte da torbiere.*

Perché le torbiere hanno bisogno di tempo.



Crescono lentamente, hanno una grande capacità di stoccaggio e prestazioni che vanno ben oltre le apparenze: le torbiere sono dei giganti silenziosi della natura. **Monja Berchtold**, Junior Manager CSR di Lidl Svizzera, in colloquio con **Urs Handschin**, ricercatore presso il WWF Svizzera, spiega perché le torbiere siano così importanti per l'ecosistema svizzero e come tutti noi possiamo contribuire alla loro conservazione.



Monja, perché le torbiere sono un supereroe nella lotta al cambiamento climatico?

Le torbiere sono uno dei serbatoi di carbonio più efficienti del nostro pianeta. Sebbene rappresentino solo circa il 3% della superficie terrestre, stoccano il doppio del carbonio di tutte le foreste del pianeta messe insieme. Quando una torbiera viene bonificata, la torba entra in contatto con l'ossigeno e il carbonio immagazzinato nel corso di millenni viene rilasciato nell'atmosfera sotto forma di CO₂. L'integrità delle torbiere è quindi essenziale per una protezione efficace del clima.

Che ruolo svolgono le torbiere nell'approvvigionamento di acqua potabile?

Il suolo delle torbiere può essere visto come un'enorme spugna naturale. In caso di forti piogge, assorbono l'acqua e la trattengono, proteggendo così dal rischio di allagamento. Dopodiché la rilasciano gradualmente e uniformemente, per esempio, ad una sorgente di acqua potabile. Poiché l'acqua sosta a lungo nel terreno, gli organismi che vi vivono hanno molto tempo per depurarla in modo na-

turale. Le torbiere sono quindi dei grandi filtri per l'acqua e per di più gratuiti.

Oltre alla tutela del clima e all'acqua potabile: quali sono gli altri benefici delle torbiere per la natura e l'uomo?

Oltre a fungere da serbatoi di stoccaggio del carbonio, da protezioni naturali contro gli allagamenti e depuratori dell'acqua, le torbiere possono essere pensate anche come i «condizionatori d'aria» del paesaggio: l'acqua che evapora raffredda l'ambiente circostante e contribuisce al ciclo di precipitazioni regionali. Per le persone sono dei meravigliosi spazi di ricreazione. E offrono contemporaneamente un habitat per innumerevoli specie animali e vegetali.

Urs, quali sono le torbiere tipiche della Svizzera?

In linea generale si distingue tra torbiere basse e torbiere alte. Poi vi sono altre varianti, come le torbiere di sorgente, di versante o di interrimento, e così via. Inoltre, variano in funzione di condizioni climatiche e geologiche specifiche. Ogni tipo di torbiera si distingue per condizioni idriche parti-

colari e per una fauna e una flora caratteristiche.

Come si distinguono le torbiere alte dalle torbiere basse?

Le torbiere basse si sviluppano su suoli acquitrinosi, come nelle depressioni o dove emergono le acque di falda. Dipendono dalla falda freatica e vengono sfruttate a fini agricoli, ovvero pascolate o sfalciate una volta l'anno. In assenza di tale gestione, si rischia il progressivo inarbustimento.

Le torbiere alte si formano a partire dalle torbiere basse. Lo sfagno, pianta caratteristica delle torbiere alte, si sviluppa progressivamente verso l'alto. Le torbiere alte si elevano perciò sovente al di sopra dell'ambiente che le circonda e

sono rifornite soltanto dall'acqua piovana. Di conseguenza, sono molto povere di sostanze nutritive.

Quanto tempo richiede la formazione di una torbiera?

Una torbiera cresce a passo di lumaca. La torba si forma dalle parti della pianta morte nel terreno umido per assenza di ossigeno. Per formare un solo metro di torbiera, la natura impiega circa 1'000 anni. Le torbiere svizzere si sono formate dopo l'ultima era glaciale e in alcuni casi raggiungono una profondità di 9 metri.

Di quanto si sono ridotte le torbiere in Svizzera?

Fino a 200 anni fa, le torbiere e le altre zone umide erano ancora molto diffuse e coprivano circa

il 6% della superficie del Paese. Oggi è scomparso circa il 90% di questi habitat. Ciò significa che le torbiere sono tra gli ecosistemi più minacciati della Svizzera.

Urs, le torbiere svizzere vengono protette da quasi 40 anni. Perché sono necessari anche degli interventi di rinaturazione?

La protezione delle torbiere risale all'Iniziativa di Rothenthurm. Ma la tutela prevista dalla legge non è, da sola, sufficiente e gli effetti di molti interventi precedenti si avvertono tutt'oggi. Gli antichi fossi di scolo continuano a drenare acqua dalle torbiere. Per rinaturazione si intende soprattutto la loro «riumidificazione»: L'acqua, elisir di vita della torbiera, deve essere circoscritta all'aera. I fossi



**più CO₂ stoccata
nelle torbiere rispetto
alle foreste.**



Le torbiere sono dei veri e propri filtri idrici: se piove tanto, assorbono l'acqua, che poi depurano in modo naturale grazie agli organismi che vi risiedono.

Intorno al

25%

delle piante minacciate in Svizzera contribuisce alla biodiversità delle torbiere.*



artificiali devono essere ostruiti e gli alberi che prosciugano la torbiera rimossi. Molte torbiere devono essere attivamente ripristinate e valorizzate affinché possano tornare a svolgere la loro funzione per il clima, la biodiversità e il bilancio idrico.

Quali sono gli effetti dei cambiamenti climatici sui paesaggi palustri svizzeri?

Il cambiamento climatico comporta fasi di siccità prolungate e temperature più elevate. Questo mette a rischio le torbiere, che hanno bisogno di un apporto idrico continuo. Estate lunghe e torride possono essiccare lo strato superficiale, accelerare la decomposizione della torba e incrementare ulteriormente le emissioni di CO₂. La salvaguardia dell'equilibrio idrico tramite la rinaturazione rappresenta, quindi, la forma di tutela più efficace.

In che modo è possibile recuperare le torbiere degradate e in che tempi?

Per rivitalizzare una torbiera compromessa, si punta soprattutto a ripristinare il bilancio idrico e la flora tipica di torbiera. Ciò prevede la rimozione di alberi e arbusti, l'ostruzione dei fossi di drenaggio, l'adeguamento della gestione e la creazione di zone cuscinetto di dimensioni sufficienti.

Poiché le torbiere sono il risultato di millenni e crescono molto lentamente, il loro ripristino è un'impresa complessa che richiede molto tempo. Se una torbiera è stata gravemente compromessa o distrutta, è quasi impossibile riportarla al



suo stato originario. Diventa ancor più importante, quindi, proteggere quelle che ancora esistono, valorizzandole in modo mirato.

Come si adopera il WWF per tutelare le torbiere?

Il WWF collabora con i cantoni, i proprietari terrieri, gli agricoltori e gli altri partner interessati. L'obiettivo è migliorare il quadro politico, sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza delle torbiere, avviare progetti di rivitalizzazione attuandoli, in parte, anche direttamente. Insieme, provvediamo all'ostruzione dei fossi di drenaggio, alla pulizia e manutenzione delle aree di torbiera, alla rimozione delle specie invasive e a molto altro.

Monja, cosa possiamo fare tutti noi per tutelare le torbiere e le

zone umide della Svizzera e del mondo?

Un punto d'azione concreto nella vita di tutti i giorni è il giardino: In alcune regioni, come l'Europa orientale, la Scandinavia o la Germania, la torba viene ancora utilizzata come terriccio per la produzione di piantine in vivaio. Quindi, iniziamo ad acquistare terriccio e piante prodotte senza l'impiego di torba. Quanto più cala la domanda di prodotti a base di torba, tanto meno redditizia diventa l'estrazione delle riserve. In Svizzera l'estrazione della torba è vietata, ma viene importata ancora in grandi quantità. Chiunque può contribuire alla tutela delle torbiere: restando sui sentieri durante le escursioni, non abbandonando rifiuti, sostenendo progetti di salvaguardia o partecipando attivamente a un'iniziativa specifica del WWF.

Monja, cosa ha spinto Lidl Svizzera a sostenere il progetto del WWF sulle torbiere?

La produzione alimentare risente direttamente del cambiamento climatico: siccità o piogge torrenziali possono distruggere i raccolti. Uno squilibrio dell'ecosistema può far vacillare anche le catene di approvvigionamento più sicure. Ecco perché anche gli ecosistemi di torbiera meritano di essere preservati.

Il nostro sostegno finanziario contribuisce a preservare una serie di servizi ecosistemici, quali la protezione del clima, il valore ricreativo del territorio o la biodiversità



L'intervista completa è disponibile qui:

gesagt-getan.lidl.ch/it/torbiere-wwf

AI

L'agricoltura biologica sostiene i cicli naturali, favorisce la fertilità del suolo, la biodiversità e il benessere degli animali. Per questo puntiamo a includere più bio nel nostro assortimento e a renderlo accessibile e visibile a tutti – come con la nostra settimana a tema bio, quattro volte all'anno.





Una qualità che convince.

La propensione all'acquisto, anche per i prodotti biologici, dimostra che: la nostra clientela apprezza l'elevata qualità e la disponibilità di prodotti biologici certificati e locali. Li riconosce subito dal marchio proprio Qualité Suisse Bio. E rispettano gli standard fissati da Bio Suisse. Con la vendita di alimenti biologici, promuoviamo pratiche di acquisto più sostenibili per tutti.

«La crescita a due cifre del nostro fatturato nel settore bio testimonia quanto il consumo consapevole sia importante per gli svizzeri. Copriamo questa esigenza e mettiamo il bio alla portata di tutti.»

Andreas Zufelde, Direttore Acquisti di Lidl Svizzera



Circa

350

**Prodotti biologici
fanno parte del nostro
assortimento fisso**

**Nel 2025 abbiamo visto
un aumento del fatturato
del biologico pari al**

11%



**I prodotti bio più richiesti
sono le banane, i cetrioli e
le uova, veri e propri**

VIP

Rotta chiara per i nostri mari.

Per molti, il pesce e i frutti di mare fanno parte di un'alimentazione equilibrata. Per questo tutti i prodotti ittici dell'assortimento di Lidl Svizzera sono classificati secondo la guida WWF Pesci e frutti di mare e non possono provenire da specie a rischio o sovrappescate. I prodotti ittici inclusi nell'assortimento standard vengono inoltre certificati da uno standard di sostenibilità indipendente.

All'acquisto di un prodotto è importante valutarne la sostenibilità e le conseguenze per il benessere animale. Gli obiettivi e gli standard indipendenti che applichiamo permettono a tutti di scegliere in modo consapevole.

In questo contesto, le certificazioni come MSC, ASC e Bio sono fondamentali. Che si tratti di salmone affumicato, insalata di cozze o bistecca di tonno. Guidano la clientela nelle scelte d'acquisto e sono, oggi, lo strumento più importante per garantire standard minimi di pesca e acquacoltura sostenibili nel mondo.

In aggiunta, la guida indipendente del WWF Pesci e frutti di mare rappresenta per noi una bussola affidabile. In linea di principio, un prodotto entra nell'assortimento solo se la guida lo classifica come almeno «consigliato» (verde) o «accettabile» (arancione), in base agli specifici criteri. Nell'esercizio 2025, il 96% del nostro fatturato ittico proveniva da «fonti consigliate».*



**Vai alla guida del WWF
Pesci e frutti di mare:**

gesagt-getan.lidl.ch/it/guida-pesci-wwf



Etichetta ecologica MSC: Pesci di mare

- Conservazione degli stock ittici
- Limitazione del pescato accidentale e degli impatti sull'ecosistema marino
- Regolamentazione e controllo delle attività di pesca



L'Alaska ospita le popolazioni di salmone del Pacifico più grandi e stabili del mondo



Etichetta ecologica ASC: Allevamenti ittici

- Criteri di biodiversità e qualità dell'acqua
- Criteri per il benessere degli animali e la salute dei pesci
- Criteri su diritti dei lavoratori e comunità locali

96%

del nostro fatturato ittico del 2025
proveniva da «fonti consigliate».*



Etichetta ecologica: allevamento ecologico

- Rigorosa limitazione del numero di pesci per vasca
- 100% del mangime conforme agli standard bio e da allevamenti certificati
- Massimi standard di qualità dell'acqua

>95%

provenienti da prodotti rigorosamente
certificati (MSC, ASC o biologici).



**Promuovere
la salute**





«Un'alimentazione consapevole si nutre di varietà. Come il nostro assortimento, che continua a crescere e a dare più spazio alle fonti di proteine vegetali.»

Giulia Zumstein, Responsabile Qualità e Sostenibilità BP

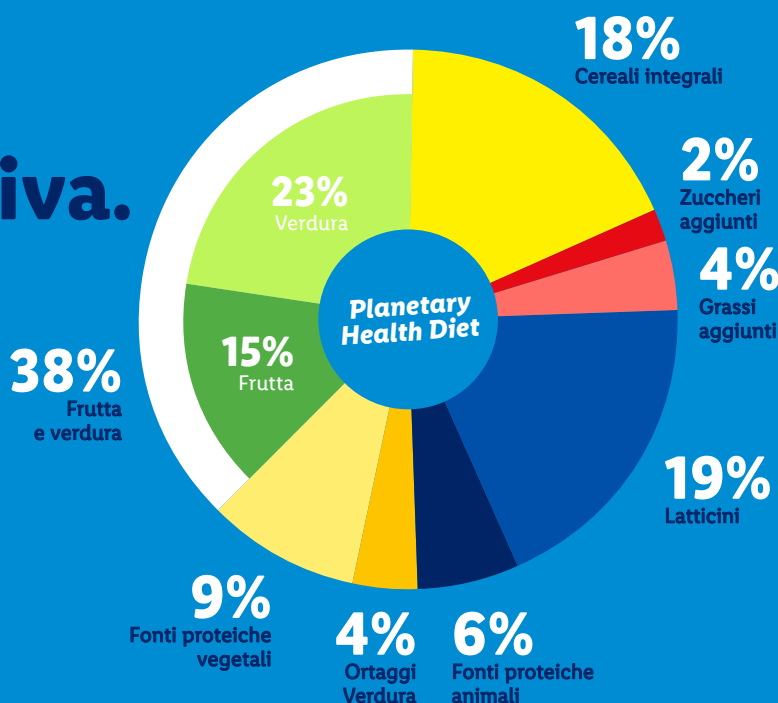
Scelte consapevoli per vivere meglio e crescere più forti,

Il nostro assortimento di prodotti vegetali continua ad ampliarsi per sostenere un'alimentazione consapevole, puntando su frutta fresca e verdura, fonti proteiche d'origine vegetale e prodotti integrali. E non solo: il profilo nutrizionale dei prodotti a marchio proprio continua ad essere migliorato. Promuoviamo anche attivamente la salute e il benessere di collaboratrici e collaboratori con misure preventive e condizioni di lavoro salubri.

Le pagine seguenti esplorano i vantaggi delle proteine vegetali, l'approccio della Planetary Health Diet e le iniziative che uniscono alimentazione, movimento e conoscenza – dalla ricerca fino all'UEFA Women's EURO 2025™.

Proteine con prospettiva.

Non tutte le proteine si equivalgono. La differenza tra animale e vegetale conta molto, per la salute, per l'ambiente e per il futuro del nostro assortimento. Vi mostriamo come seguiamo le indicazioni della Planetary Health Diet e a che punto siamo nel percorso verso il traguardo del 2030.



Proteine: un componente essenziale dell'alimentazione

Per i muscoli, la rigenerazione cellulare, gli ormoni e le difese immunitarie: gli alimenti ricchi di proteine sono alla base di uno stile di vita equilibrato. Per gli adulti sani sotto i 65 anni il valore di riferimento è di circa 0,8 g di proteine per chilo di peso corporeo al giorno. Equivale a dire circa 56 g al giorno per una persona di 70 kg.¹

La Planetary Health Diet come bussola

La nostra alimentazione rappresenta circa un terzo dell'impronta di CO₂.² Se non cambiamo alimentazione, in futuro, le superfici fertili della terra non basteranno più. È qui che entra in gioco la Planetary Health Diet (PHD). Il modello elaborato dalla comunità scientifica (Commissione EAT Lancet) collega la salute dell'uomo a quella del pianeta. Il fulcro è un'alimentazione varia a base di verdure, frutta, cereali integrali, legumi e frutta secca. I prodotti di origine animale continuano a far parte della dieta, ma a quelli vegetali viene data crescente importanza. Contengono preziose sostanze nutritive e hanno un impatto decisamente minore sul nostro pianeta.

Il nostro Protein Split: più scelta entro il 2030

La scelta responsabile di Lidl Svizzera si concretizza in tre priorità operative, che sono la sicurezza alimentare, la varietà dell'assortimento e la trasparenza.

Il nostro obiettivo è riequilibrare la proporzione tra fonti di proteine³ animali e vegetali, portando queste ultime al 20% sull'assortimento entro il 2030.

Già oggi abbiamo un'offerta stabile di oltre 100 alternative di prodotto vegetariane e vegane, oltre a legumi, frutta secca e semi. E continuiamo ad ampliare la nostra gamma di prodotti, per garantire acquisti versatili e consapevoli anche in futuro.



Per maggiori informazioni sulle nostre iniziative, vedi:

gesagt-getan.lidl.ch/it/alimentazione-consapevole

¹Fonte: Società Svizzera di Nutrizione SSN.

²Fonte: WWF Svizzera

³Le fonti proteiche a base vegetale includono legumi, frutta a guscio, semi e alghe, nonché alternative vegane a carne, uova e pesce.

Contenuto
proteico di 100 g.
dell'alimento:

AI

Semi di zucca: 35,6 g = 1

Arachidi: 26,1 g = 1

prosciutto crudo: 31 g = 1

Salmone affumicato: 23,2 g = 1

Fiocchi d'avena: 13,5 g = 1

Uovo di gallina: 13,2 g = 1

Tofu (soia): 12 g = 1

Quark magro: 10,6 g = 1

Farina di lenticchie rosse 24 g = 1

parmigiano: 34,9 g = 1

Contenuto proteico dell'alimento.

Il nostro impegno

Un anno ricco di emozioni.

Il 2025 è stato ricco di eventi — e noi di Lidl Svizzera siamo sempre in prima linea: dalla UEFA Women's EURO 2025™ allo studio ETH sull'alimentazione sana, fino alla GORILLA Freestyle Week. Ripercorriamoli insieme.



Per i giovani.

Cibo fresco e voglia di muoversi accendono l'entusiasmo durante la ricreazione. Insieme a GORILLA, abbiamo assicurato l'energia necessaria a tutti i partecipanti al Freestyle Tour con i nostri prodotti.



Per maggiori informazioni:

gesagt-getan.lidl.ch/it/scuola-movimento



Per la scienza.

Come migliorare l'accesso ai prodotti alimentari a base vegetale per i clienti? Un team di ricerca del Politecnico federale di Zurigo (ETH) sta approfondendo la questione. E noi di Lidl Svizzera sosteniamo questo progetto lungimirante. Nel quadro di un esperimento condotto nelle nostre filiali, abbiamo esplorato cosa possa contribuire ad un acquisto più consapevole.



Per maggiori informazioni:

gesagt-getan.lidl.ch/it/ricerca-eth



Per la Svizzera.

Le grandi emozioni regalate dalla UEFA Women's EURO 2025™. Ispirati dal motto «Never Stop Growing», il nostro impegno è andato ben oltre i banchi del fresco. Con varie attività abbiamo promosso l'educazione alimentare, i giovani e l'inclusione, a beneficio delle tifoserie, delle giocatrici e di tutte le persone coinvolte. Un impegno fatto di crescita personale e tanto cuore.

Tutte le attività:

- Lidl Youth Camp per ragazze
- Aree per i tifosi con attività sportive e punti ristoro
- Awareness Team per vivere lo stadio nel rispetto degli altri
- Spazio prodotti freschi al Juckerhof
- Iniziative di raccolta fondi per organizzazioni



Per maggiori informazioni:
gesagt-getan.lidl.ch/it/weuro



**Impegnarsi
nel dialogo**



**Agire
in modo equo**





Convivere nel rispetto.

Agire in modo equo, per noi, significa responsabilità: lungo la filiera, nei rapporti tra persone e dove c'è bisogno di sostegno. Per questo ci schieriamo per i diritti umani, l'equità sul lavoro e gli standard sociali.

Nelle pagine seguenti presentiamo due esempi concreti di solidarietà: il «Samedi du Partage» e la raccolta di Natale per Petite Suisse Kinderhilfe.

condividere ciò che conta.

Per il «Samedi du Partage», basta aggiungere al carrello una lattina in più di piselli o un tubetto di dentifricio per aiutare chi si trova in difficoltà. Lidl Svizzera sostiene questa iniziativa, che ha avuto un impatto tangibile per l'intera Romandia, con due iniziative l'anno dal 2022.

Grande nelle piccole cose: un'idea che funziona
Per ben due volte nel 2025, il secondo fine settimana di maggio e l'ultimo di novembre, la clientela dei Cantoni di Friburgo, Ginevra e Vaud ha dimostrato quanta umanità possa racchiudere un singolo acquisto:

in 33 punti vendita di Lidl Svizzera, i clienti hanno spontaneamente riempito una borsa della spesa con conserve, generi alimentari di prima necessità o prodotti per l'igiene, che hanno poi consegnato ai volontari che li aspettavano all'uscita. Solo nel 2025 sono state così raccolte oltre 41 tonnellate di prodotti. Le organizzazioni partner della regione li hanno poi consegnati direttamente a chi si trova in difficoltà.

Il facit di questa iniziativa è che: la solidarietà non ha bisogno di gesti plateali. Nasce piuttosto nel piccolo, dove le persone si sentono chiamate ad aiutarsi.





41

Nel 2025 sono state donate 41 tonnellate di prodotti Lidl.

Vuoi contribuire anche tu?

Il prossimo «Samedi du Partage» si tiene il **27 e il 28 novembre 2026**: partecipa anche tu insieme a noi a questa iniziativa.



Maggiori informazioni sull'iniziativa:

gesagt-getan.lidl.ch/it/samedi-du-partage

Dalla filiale nelle mani di chi ne ha bisogno.

- 1.** Alimenti di prima necessità come riso, conserve e pasta, nonché prodotti per l'igiene, vengono raccolti direttamente nelle filiali locali di Lidl Svizzera a favore di chi si trova in circostanze difficili.
- 2.** Da lì, le donazioni vengono trasportate al centro di distribuzione di Sévaz, dove vengono smistate.
- 3.** Dopodiché le organizzazioni partner della regione prendono in consegna i prodotti.
- 4.** E li consegnano direttamente a chi si trova in circostanze difficili.



L'importante è far sapere che esistiamo.

Anita Eichenberger ha fondato l'associazione «Petite Suisse Kinderhilfe» nel 2007 e da allora lavora al fianco di bambini socialmente svantaggiati per fare in modo che non vengano dimenticati. Nel 2025 Lidl Svizzera ha supportato questa no profit con una donazione di CHF 20'000.-. Abbiamo chiesto alla fondatrice perché è importante.

Anita, Petite Suisse opera all'insegna del motto «Ogni bambino conta!». Cosa significa per te?

Che ogni bambino merita sicurezza e affetto. Da noi la povertà infantile non ha il volto della fame ma dell'esclusione sociale. Se un bambino non va a una festa di compleanno perché a casa non ci sono i soldi per il regalo, viene escluso.

«La solidarietà esiste. E basta poco per risvegliarla.»

Anita Eichenberger
Fondatrice di Petite
Suisse Kinderhilfe

Come è nata Petite Suisse da questa realizzazione e quale ruolo ha giocato la nota iniziativa dei pacchetti di Natale?

Tutto è iniziato con la convinzione che ogni bambino può essere aiutato da un altro bambino. All'inizio erano orsacchiotti che venivano distribuiti in ospedale. Poi abbiamo aggiunto i pacchi natalizi. Dai 48 del 2010 sono diventati oltre 9'500 nel 2025. E a volte è quasi magia, e il risultato è perfetto: una bambina desiderava ardentemente avere una bambola tutta sua. Ed ecco che: nel suo pacco c'era davvero una bambola. Se l'è portata in giro per tutto il giorno e continuava a dire grazie. Sono proprio questi attimi impagabili a motivarmi: pesanti lacrime di gioia e tanti occhi luccicanti di bambini.

Nel 2025, Petite Suisse è stata votata a maggioranza per la raccolta di Natale di Lidl. Cosa ne è seguito?

Sono letteralmente caduta dalle nuvole. Il fatto che così tante persone abbiano votato per noi ci ha toccato profondamente. I 20'000 franchi non sono stati solo una generosa donazione, ma anche un segnale: la gente si interessa.

Di ogni franco donato, 93,9 centesimi vanno a beneficio dei bambini. Come ci riesci?

Il team lavora interamente a titolo volontario. Per quanto riguarda i locali, i trasporti, la pubblicità o i materiali, possiamo contare su partner di lunga data. Molti non ci sostengono con denaro, ma come possono: spazi di stoccaggio, materiale stampato, servizi di corriere o supporto attivo. In questo modo l'onere amministrativo rimane contenuto e la maggior parte delle donazioni va direttamente a chi ne ha bisogno.

Cosa ha reso possibile la donazione di Lidl Svizzera e cosa ha significato al di là dei numeri?

I circa 1'000 pacchi natalizi in più sono stati un aiuto prezioso soprattutto per le famiglie che, per vergogna, non osano chiedere. Inoltre, parti dei fondi sono stati utilizzati per terapie, sostegno alle famiglie, gite e campi estivi. Una somma del genere ci dà sicurezza. Possiamo passare subito all'azione, saltando la parte del fundraising. Inoltre, grazie alla maggiore visibilità, si è ampliata la cerchia dei donatori e il numero di volontari interessati ad aiutare. Ne abbiamo tratto una motivazione incredibile e la conclusione che: la solidarietà esiste. E basta poco per risvegliarla.

Cosa ti aspetti dalla società?

Meno indifferenza, più attenzione. Nessuno può salvare il mondo intero. Ma nel proprio circondario ciascuno può far la differenza per un'altra persona. A volte tutto inizia con un pacchettino di Natale. A volte con una gita. Queste esperienze spensierate infondono nei bambini un vero senso di fiducia in se stessi e la certezza che: «Sono importante.»



Di più sulla raccolta di Natale 2025:

gesagt-getan.lidl.ch/it/donazione-natale



**Impegnarsi
nel dialogo**



Anticipazione sulla Raccolta di Natale 2026

Uniti per fare la differenza.

Anche quest'anno, insieme alla nostra clientela, vogliamo dare un segnale concreto di impegno sociale. Come per l'ultima raccolta di Natale, proponiamo tre no profit. Il tuo voto contribuirà a decidere quale organizzazione riceverà la donazione principale di quest'anno. A partire da metà novembre trovi le organizzazioni selezionate sul sito gesagt-getan.lidl.ch/it.

Note legali

Editore

Lidl Schweiz DL AG
Dunantstrasse 15
8570 Weinfelden
E-mail: nachhaltigkeit@lidl.ch

Responsabile

Direzione:
Grazia Grassi, Head of Corporate Affairs
Nadja Hauser, Head of CSR
Milena Hermann, Head of Corporate Communications

Direzione di progetto:
Monja Berchtold, Junior Manager CSR
Vanessa Meireles, Manager Corporate Communication
Stefan Tinner, Junior Manager Corporate Communication

Redazione

Bühler & Bühler AG

Redazione (in ordine alfabetico):
Judith Ehmann, Senior Manager Programme & Standards
Nora Meier, Senior Manager Programme & Standards
Linda Meister, Manager CSR
Daniel Stolz, Department Manager Operativer Transport
Silvana Wüthrich, Junior Manager CSR
Giulia Zumstein, Manager Qualità e Sostenibilità BP

Ideazione, testo e grafica

Bühler & Bühler AG

Stampa e tiratura

Centro stampa di Zurigo Sud 250 Ex. DE / 100 Es. FR

Carta

Refutura GSM Blauer Engel Offset-Preprint

Anno di pubblicazione:

2026

Crediti per le immagini

Nakarin Saisorn: Pag. 4, pag. 7, pag. 9, pagg. 29 – 35
Lidl: pag. 8, pag. 9, pag. 10, 16 – 17, pag. 20 – 21, pag. 22, pag. 24, pag. 26 – 27, pag. 40, pag. 44, pag. 46, pagg. 48 – 49, pagg. 50 – 51, pag. 53
Bühler & Bühler AG: Pagg. 12 – 15, pag. 45
Envato: pag. 38, Adobe Stock: pag. 39, Getty Images: pag. 1

Avvertenza per l'uso da parte di terzi

Gli articoli della rivista «Detto, fatto.» possono essere riprodotti senza espressa autorizzazione della redazione, a condizione che siano pubblicati integralmente e con l'indicazione della fonte «Lidl Svizzera». Sono esclusi i contributi provvisti di nota di copyright. L'utilizzo delle immagini e illustrazioni deve essere sempre concordato previa pubblicazione con Lidl Svizzera.



Clicca qui per consultare il rapporto sulla sostenibilità di Lidl Svizzera, 2023/2024:

gesagt-getan.lidl.ch/it/bds-23-24



**Detto,
fatto.**

**Vivere insieme
in modo più sostenibile.**

Scopri di più sul nostro impegno,
i progetti e le partnership, con
consigli pratici per un futuro migliore,
su: gesagt-getan.lidl.ch/it

Lidl Schweiz DL AG
Dunantstrasse 15
8570 Weinfelden

