

EDITORIALE

AFFAMATI DI ALTERNATIVE

di VALERIO BINI, Presidente di Mani Tese

Alla fine è arrivata. L'Esposizione Universale "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". La sensazione che prevale è un certo disorientamento. Come se avessero rovesciato nel salotto di casa una enorme dispensa globale dove c'è un po' di tutto, cibi di qualità e prodotti scaduti.

Di fronte a questo scenario un po' confuso, il nostro compito è guardare alla sostanza, come facciamo da 50 anni. E la sostanza è che il diritto a un'alimentazione sufficiente, sana e di qualità è sistematicamente violato nei centri e nelle periferie globali e che quindi è necessario cambiare radicalmente il sistema di produzione e di distribuzione del cibo.

Ecco, forse il limite più forte di questa esposizione sta nello scarto tra la dimensione utopica che dovrebbe animare eventi di questo tipo e la realtà che abbiamo di fronte. Un'esposizione universale sul cibo dovrebbe farci vedere il futuro dell'alimentazione, mostrarci i germogli di un sistema diverso nel quale il cibo è veramente un diritto. Per tutti.

Invece in primo piano troviamo sempre gli stessi pochi soggetti che da decenni dominano il settore agro-alimentare e che propongono sempre le stesse ricette: aumentare la produzione attraverso la tecnologia e favorire il commercio internazionale. Per questa ragione abbiamo deciso di dedicare questo numero del gior-

nale alle reti alternative del cibo, quelle esperienze che oggi stanno provando a costruire un sistema agro-alimentare diverso, fondato sulla qualità dei prodotti e delle relazioni tra produttori e consumatori, sulla diffusione delle conoscenze e dell'agricoltura, sulla cura del territorio e del benessere delle persone.

È in queste esperienze che si trovano le tracce del futuro. Nelle pagine che seguono presentiamo ricercatori e politici, imprenditori e associazioni locali: la dimostrazione che le alternative esistono, che il futuro è già in atto. Basta andarlo a cercare nei piccoli eventi, nei distretti agro-alimentari locali, nelle esperienze politiche di comuni virtuosi.

Uno dei problemi dell'epoca contemporanea è che l'ossessione per il presente sembra cancellare non solo la memoria del passato, ma anche l'immaginazione del futuro. Schiacciati da un pragmatismo che impone di comunicare quotidianamente risultati tangibili, scompare la riflessione sul cammino da percorrere e il presente ci viene imposto come il solo menu (fisso) possibile.

Noi invece siamo affamati di alternative. E quindi osserviamo i piccoli segni del cambiamento, ci facciamo interrogare dal dissenso, dalle anomalie e le facciamo crescere per poter costruire ogni giorno l'orizzonte verso il quale vogliamo tendere.





IL CIBO PER TUTTI HA BISOGNO DI NUOVE STRADE

CONTRO LE DISTORSIONI DI UN SISTEMA CHE TOLLERA PIÙ DI 800 MILIONI DI AFFAMATI OCCORRE ATTIVARE UN DIVERSO MODELLO AGRO-ALIMENTARE. OGGI POCHE GRANDI INDUSTRIE CONTROLLANO GRAN PARTE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE. LA RISPOSTA È UN'AGRICOLTURA DI PICCOLA E MEDIA DIMENSIONE, FONDATA SULLA QUALITÀ E SULL'ATTENZIONE ALL'AMBIENTE. OBIETTIVO: CAMBIARE LA CULTURA DEL CIBO. SVILUPPANDO RETI SOCIALI ED ECONOMICHE SU SCALA LOCALE.



LO SVILUPPO INSOSTENIBILE DELL'ALIMENTAZIONE

Negli ultimi anni il tema del cibo si è affermato con forza nella comunità scientifica, nel dibattito della società civile e persino nella nostra vita quotidiana: non passa giorno senza che veniamo raggiunti da una nuova ricetta o da una miracolosa scoperta sull'alimento che finalmente risolverà i nostri problemi estetici o di salute.

Secondo i contesti, la questione viene presentata in modi diversi, ma possiamo dire che si è creato un generale consenso intorno a due punti fondamentali: l'attenzione alla dimensione della nutrizione e alla qualità del cibo, in risposta agli scandali degli ultimi anni (dalla mucca pazza all'*Escherichia coli*) e la necessità di un'attenzione più forte alla questione ambientale, sia rispetto al contesto locale (inquinamento), sia alla scala globale (cambiamento climatico).

All'interno di questa discussione tutti i soggetti, pubblici e privati, sembrano impegnati in uno sforzo comune verso un'alimentazione più sana e più "green". Qui però la questione si fa più complessa perché alcuni soggetti, soprattutto quelli che monopolizzano il sistema agro-alimentare mondiale e che negli ultimi decenni hanno guidato lo sviluppo insostenibile del settore, sostengono che non occorre fare grandi cambiamenti: si tratterebbe

semplicemente di produrre gli alimenti "giusti" e distribuirli in modo efficace. Il sistema che questi soggetti vogliono preservare, tuttavia, è quello che tollera oltre 800 milioni di persone affamate, che vede scomparire la piccola e media agricoltura e che produce un crescente degrado ambientale, con un progressivo impoverimento della varietà di specie animali e ve-

getali e un parallelo incremento delle emissioni climalteranti.

In risposta a questa prospettiva di continuità è dunque emerso un movimento che raccoglie studiosi e attivisti della società civile intorno al tema delle cosiddette "reti alternative del cibo" (più note nella versione inglese di "Alternative Food Networks"). In estrema

sintesi si tratta di costruire un nuovo modello agro-alimentare basato sulla cooperazione tra produttori di qualità e consumatori consapevoli, sviluppando delle reti sociali ed economiche su scala locale.

Anche in questa prospettiva troviamo un forte accento sulla necessità di una svolta nella qualità del cibo e una forte attenzione alla dimensione ambientale. Rispetto alla prospettiva dominante tuttavia, qui si sottolinea la necessità di una trasformazione, di una transizione verso un sistema di produzione e distribuzione del cibo radicalmente diverso da quello attuale. Proviamo dunque a osservare da vicino questa transizione, seguendo alcuni temi particolarmente importanti: la quantità di cibo, la concentrazione economica e delle conoscenze, la dimensione culturale e quella territoriale.

Stereotipi classici

Uno degli stereotipi più classici e più resistenti relativamente alla questione della fame nel mondo è che non ci sia abbastanza cibo per tutti. I dati globali che dimostrano che già oggi il cibo prodotto sarebbe sufficiente a sfamare tutta la popolazione mondiale sono stati citati in tanti articoli e quindi è inutile insistere oltre.

Una versione più raffinata di questo ragionamento è che il cibo mancherebbe in alcune zone, in particolare in Africa, e che quindi sarebbe necessario aumentare la produzione in queste aree.

Diciamolo subito, sicuramente molti contadini africani trarrebbero un grande vantaggio da un miglioramento delle rese dei propri terreni e molto si sta facendo in questa direzione, anche da parte delle Organizzazioni Non Governative. Tuttavia, occorre ricordare che la situazione è piuttosto paradossale: da una parte gli Stati africani continuano ad aumentare le importazioni di cereali, dall'altra questi stessi Stati sono già

NON CONTA "QUANTO CIBO" SI PRODUCE, MA DOVE FINISCONO I PRODOTTI

oggi dei grandi produttori agricoli, ma di prodotti che non consumano. L'Etiopia, una delle icone della fame nel mondo dove la scarsità di cibo interessa ancora un terzo della popolazione, è la più grande produttrice di caffè in Africa ed è il sesto esportatore mondiale di fiori recisi.

La questione dunque non è tanto la quantità di ciò che si produce, ma cosa si produce e, in estrema sintesi, dove finiscono i prodotti dell'agricoltura. Favorire l'affermazione di un sistema alternativo significa dunque abbandonare l'ossessione per la quantità della produzione e focalizzarsi sulla qualità del cibo, significa ridurre la dipendenza dal mercato globale e favorire reti commerciali a scala regionale. Non si tratta di riproporre una mitica agricoltura di autoconsumo, ma di sostenere reti commerciali che esistono già e che innervano l'economia e la società del Nord e del Sud del mondo.

Un esempio concreto? Nella regione dell'Atacora, Benin settentrionale, Mani Tese sostiene delle cooperative di donne che producevano cotone destinato all'esportazione e che ora vendono il gari, un alimento derivato della manioca, molto utilizzato in tutta la zona del golfo di Guinea. (pagina 9)



Dalla polarizzazione alla diffusione

Il modello di agricoltura dominante si è fondato su una forte polarizzazione del sistema agro-alimentare che vede pochi grandi soggetti industriali controllare la gran parte della produzione e della distribuzione del cibo. Possiamo seguire questa concentrazione lungo tutta la filiera agroalimentare: dai semi, in cui 7 multinazionali controllano il 68% del mercato, ai pesticidi, monopolizzati da un gruppo di 10 imprese, al commercio internazionale, dove 4 traders controllano il 75% dei cereali, del cacao e della soia.

Accanto a questa concentrazione economica c'è però anche una concentrazione della conoscenza: la "rivoluzione biotech", infatti, si fonda su tecnologie di punta legate a brevetti di proprietà di quelle stesse imprese che controllano il mercato, riducendo il ruolo delle comunità locali a quello di utilizzatori di strumenti creati da altri.

Le reti alternative del cibo mettono invece l'accento sulla diffusione dell'agricoltura di piccola e media dimensione, fondata sulla qualità dei prodotti e sui principi dell'agroecologia, la scienza che unisce le pratiche agricole ai principi dell'ecologia. Attraverso pratiche agro-ecologiche già oggi alcuni paesi come il Malawi, l'Indonesia o il Vietnam sono in grado di diminuire l'uso di pesticidi, aumentando contemporaneamente le rese dei terreni. In questi sistemi l'innovazione agricola non viene imposta da poche grandi imprese della biotecnologia, ma è il frutto dell'esperienza diffusa dei saperi locali e di una relazione di lungo periodo con il contesto locale.

Dall'agricoltura "mineraria" alla cultura dei luoghi

Lo scollamento tra agricoltura e bisogni delle comunità locali ha raggiunto l'apice negli ultimi anni con l'esplosione delle colture destinate ad essere trasformate in combustibili. In vaste parti del pianeta l'agricoltura è diventata un'attività del tutto simile all'estrazione mineraria: si estrae dal suolo materia prima per produrre energia.

Accade nella bassa pianura padana, dove il mais viene fatto fermentare nei silos per produrre biogas; ma accade anche in Etiopia, sempre lo stesso paese in cui un terzo della popolazione non mangia a sufficienza. In Etiopia si producono ogni anno 6 milioni di tonnellate di mais, più o meno come in Italia, ma parte di questo mais è coltivato in campi di proprietà estera, con l'obiettivo di distillare l'etanolo utilizzato come agro-carburante.

L'Etiopia e la pianura padana hanno grandi tradizioni agricole che vengono disperse e quasi umiliate da questa agricoltura estrattiva. Pensare a delle reti alternative del cibo significa dare valore all'agricoltura non solo come attività produttiva, ma come vera e propria cultura dei luoghi, in grado di generare prodotti di qualità, radicati nella storia delle popolazioni locali. Il successo ottenuto da Slow Food nell'affermare il valore del cibo locale è una testimonianza del valore che questa prospettiva può avere in termini sociali, culturali e, in un'ultima analisi, anche economici.

Dal consumo di suolo alla neoruralità

La polarizzazione del sistema agro-alimentare ha avuto anche un esito spaziale molto evidente: il forte squilibrio tra una campagna considerata come spazio di conquista e le città in espansione dove risiedono i centri direzionali delle imprese che controllano il mercato. La perdita di valore dell'agricoltura, infatti, ha prodotto una progressiva marginalizzazione degli spazi rurali che si sono trasformati in aree residuali, soggette all'espansione apparentemente infinita dei centri urbani. L'impatto di questo modello di sviluppo è stato incalcolabile, in termini di consumo e degrado delle risorse (acqua e terra, in particolare) e di distruzione del paesaggio agrario.

Ancora una volta possiamo scegliere liberamente esempi dal Sud del mondo, come la grande megalopoli che si sta creando lungo centinaia di chilometri di costa da Lagos, in Nigeria, fino ad Abidjan, in Costa d'Avorio, oppure

possiamo guardare più vicino a noi, alla "terra dei fuochi" dove coesistono agricoltura industriale e smaltimento di rifiuti tossici.

Ripartire dalle reti locali del cibo, significa invece ricostruire un tessuto di relazioni che dia valore all'agricoltura come cura del territorio. Costruendo un nuovo rapporto più diretto tra agricoltori di qualità e cittadini consapevoli si potrà anche ricostruire un equilibrio meno conflittuale e più cooperativo tra città e campagna, producendo nuove forme di ruralità e di urbanità. In alcune

aree del pianeta questa transizione è già in atto e le zone periurbane si stanno trasformando da spazi residuali destinati all'espansione urbana a nuovi luoghi di produzione di qualità per il mercato urbano di prossimità: accade nel parco agricolo Sud Milano, ma anche a Ouagadougou. In Burkina, dove Mani Tese da 10 anni sostiene l'orticoltura intorno al lago di Loumbila (pagina 8).

Il futuro delle reti alternative del cibo

In conclusione possiamo sottolineare alcuni aspetti di particolare importanza di questa transizione verso le reti alternative del cibo e mettere in luce alcune questioni aperte.

La prima questione da porre in evidenza è la necessità di un cambio di rotta nel settore: risposte parziali che puntano a intervenire sugli effetti non sembrano infatti sufficienti. Si tratta, al contrario, di passare da un sistema



agro-alimentare ad alta intensità di capitale e di tecnologia, fondato sulla quantità e sul commercio globale a un modello di società che punti alla qualità dell'agricoltura e dei

luoghi dove essa viene praticata, fondato su una produzione diffusa e reti commerciali più corte. Questo cambio di prospettiva supera alcune delle tradizionali articolazioni del problema, sia di tipo settoriale (produzione/distribuzione/uso del territorio), sia di tipo geografico (Nord/Sud del mondo), e propone invece uno sguardo trasversale che avvicina produttori e consumatori di cibo, nei centri e nelle periferie del pianeta.

Si tratta di una prospettiva che, al contrario di quanto accaduto in passato, parte dalle pratiche già in atto – gruppi di acquisto, mercati contadini, imprese di qualità – per proporre un modello di società più complessivo. La sfida per il futuro sta proprio in questa risalita dalla dimensione micro a prospettive più vaste: questa proposta, infatti, o riesce ad essere credibile anche ad ampia scala oppure rischia di rimanere una collezione di buone pratiche, importante, ma destinata a una nicchia di produttori e di consumatori di qualità.

Perché questo scaling up sia possibile occorre dunque partire dalle buone pratiche, ma non fermarsi lì: non basta, purtroppo, scegliere i prodotti giusti e creare ottimi gruppi di acquisto, bisogna organizzarsi per diffondere una diversa cultura del cibo, per cambiare le politiche del settore e influenzare le pratiche dei soggetti che oggi controllano il mercato del cibo. La prospettiva delle reti alternative del cibo è un'ottima base per iniziare questo lavoro.

**VERSO UN EQUILIBRIO
MENO CONFLITUALE
FRA CITTÀ E CAMPAGNA**



IDEE E OPPORTUNITA'



Egidio Dansero

Docente di Geografia Politica ed Economica

Università di Torino

L'idea di un'alternativa al modello di produzione e distribuzione del cibo appare spesso come una visione un po' utopica. Quali sono secondo lei le esperienze più significative che invece possono indicare una trasformazione in atto in questa direzione?

Vi sono moltissime esperienze alternative al modello dominante di produzione e distribuzione del cibo. Queste alternative non sono utopiche ma reali e danno lavoro e sfamano moltissime persone nel mondo. Partendo dai gruppi di acquisto, dalle varie forme di accordo tra produttori e consumatori, giungendo ai molti produttori che, con una scelta coraggiosa, hanno trovato nelle reti agroalimentari alternative degli sbocchi per parte o per tutta la loro produzione. Questo ha permesso di accedere ad una remunerazione congrua, in grado di valorizzare il prodotto, il lavoro, la cura dell'ambiente e del territorio.

L'industria italiana ha nel settore agro-alimentare uno dei suoi punti di forza. Quali cambiamenti sono necessari affinché le imprese partecipino al cambiamento verso un modello produttivo più sostenibile?

Vi sono alcuni cambiamenti che possiamo definire radicali ma ve ne sono altri che non riescono a mettere in discussione i modelli di produzione consolidati. Tuttavia, i margini di miglioramento dei modelli dominanti sono ancora tanti, vanno dall'efficienza ecologica nelle fasi di produzione sino ai processi di trasformazione e distribuzione. È importante considerare che nel mercato vi è uno spazio crescente di tutti quei prodotti il cui valore dipende da una qualità multidimensionale, organolettica, ambientale, sociale, territoriale: come i prodotti biologici, o quelli del commercio equo e solidale. Vi è infine una crescente attenzione per i temi della responsabilità sociale e ambientale d'impresa e per un rapporto più stretto tra industria agro-alimentare e territorio.

Le reti alternative del cibo sono per loro natura limitate alla dimensione locale o possono trovare applicazione anche a scale più ampie?

Una delle critiche più ricorrenti agli Alternative Food Networks (AFN) è che spesso si tratta di esperienze "di nicchia". Occorre però chiarire in merito alcuni punti importanti.

In primo luogo il concetto di Alternative Food Network si evolve e varia nel tempo e nello spazio. Ad esempio, i mercati rionali sono ritenuti innovazioni e allo stesso tempo AFN in numerose città del mondo anglosassone, tuttavia questo tipo di attività non ha mai cessato di esistere in molte città italiane che hanno piuttosto assistito ad un loro rinnovamento.

Vi sono poi i *farmer markets*, attività in cui gli alimenti vengono venduti dal produttore direttamente al consumatore e che non costituiscono

una novità per il nostro sistema cittadino, anche se probabilmente oggi a cambiare sono gli attori e le motivazioni di questo esercizio rispetto al passato, sia per i produttori-venditori che per i consumatori. Inoltre, ciò che ieri poteva essere considerato un sistema alimentare alternativo oggi potrebbe esserlo un po' di meno e domani di meno ancora, questo avviene soprattutto a causa di due processi concomitanti che si muovono in direzioni opposte.

Da un lato la presenza, sempre più ingente, della grande distribuzione che nella sua capacità di influire sul mercato e di condizionare la produzione agro-alimentare cerca di catturare nella propria orbita d'influenza tutte le novità. Questo vale per i prodotti biologici e per quelli del territorio che occupano spazi sempre più crescenti tra gli scaffali della grande distribuzione. Dall'altro lato, il successo di alcuni sistemi alternativi, come la crescita del numero di gruppi di acquisto solidale (GAS) che si sono ampliati in reti più o meno formalizzate, hanno reso necessaria la creazione di strumenti idonei a gestire grandi volumi d'acquisto ed una organizzazione più complessa ed articolata del sistema che pare essere destinato all'allungamento della filiera.

L'IMPATTO LOCALE ANCHE SE RIDOTTO, PUO' ESSERE SIGNIFICATIVO

Inoltre vi sono due questioni ancora da chiarire: la dimensione e il significato che assumono le esperienze alternative nel contesto del mercato: infatti, il volume della produzione, in termini di fatturati, quantità di merci scambiate e numero di consumatori coinvolti, sparisce o diventa insignificante se rapportata ai totali in cui il riferimento degli aggregati statistico-territoriali sono il mondo, gli stati, la regione o le città. Tuttavia il loro impatto locale, per quanto ridotto e nonostante la crescita, può essere molto significativo: l'aiuto che tali sistemi sono in grado di apportare anche solo ad una ventina di produttori agricoli attorno ad una grande città come Torino, permette loro di continuare nell'esercizio e ne orienta la produzione verso un'economia di prossimità. Resta il problema di come far emergere tali contesti dalla dimensione "di nicchia" poiché, in effetti, molte delle produzioni agricole dei sistemi alternativi ne fanno parte. Tuttavia, pensando ad un esempio come quello del Barolo, risulta evidente come il concetto di nicchia non debba essere banalizzato a sinonimo di meno valido.

La sintesi tra esigenze di crescita per il raggiungimento di economie di scala significative e il mantenimento di forme di controllo e identificazione per mezzo delle reti di consumatori e produttori costituisce un problema di difficile risoluzione. È importante soprattutto imparare a leggere attraverso la complessità delle forme che le nuove sperimentazioni assumono; questo permetterebbe di coniugare esigenze differenti. In conclusione potremmo dire che, con crescita, nel contesto degli Alternative Food Network, non intendiamo tanto riferirci all'aspetto dimensionale, quanto al rilievo che le diverse esperienze riescono a raggiungere e ad affermare.



Global issues, local solutions



Publicazione realizzata con il contributo dell'Unione Europea all'interno del progetto: "Hungry for Rights. Global Learning from Local Solutions in Alternative Food Systems" (DCI NSA-ED/2012/281-937).

Mani Tese è la sola responsabile del contenuto della presente pubblicazione che in nessun modo può essere intesa come rappresentativa della visione dell'Unione Europea.



DELLE RETI LOCALI

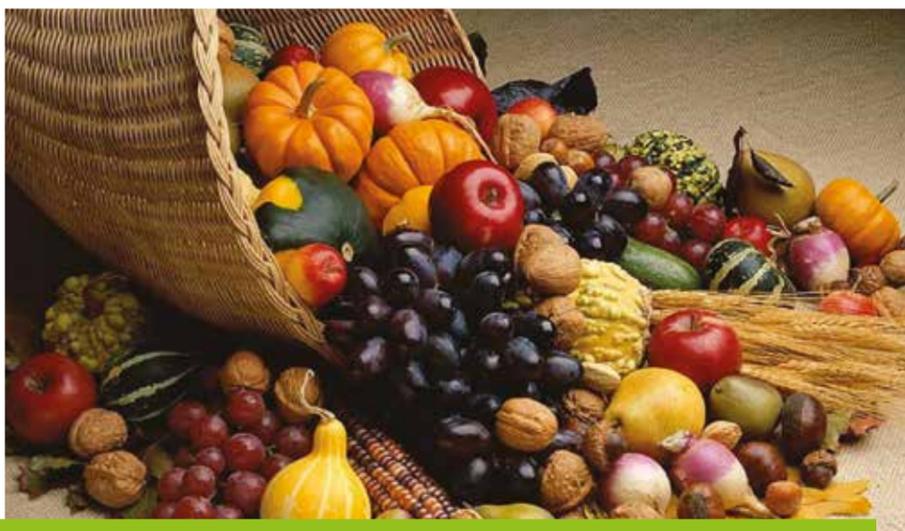


**Maurizio Zucchi,
Valter Molinaro**

COOP

Massimo Monti

Alce Nero



Coop si propone come soggetto che ha saputo "coniugare le logiche di mercato con la responsabilità sociale".

Il nostro obiettivo primario è la tutela del consumatore, grazie alla rete capillare sul territorio rappresentata dalle nostre cooperative, e alle politiche che applichiamo sul prodotto a marchio Coop. Sul prodotto Coop garantiamo la tracciabilità di tutta la filiera di produzione e la trasparenza sulle origini delle materie prime. Realizziamo un controllo rigoroso che copre anche gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale ed etica, il rispetto dei diritti dei lavoratori e la legalità delle imprese. Ad esempio, dal 1998 i prodotti Coop hanno la certificazione etica SA8000 e dal 2006 abbiamo contribuito a creare l'Agenzia per lo sviluppo cooperativo e la legalità "Cooperare con Libera Terra".

Qual è la strategia adottata per trovare un equilibrio tra gli standard di qualità propri della grande distribuzione e la rete alimentare alternativa?

La valorizzazione del territorio e delle realtà locali porta grandi benefici, ma è necessaria molta attenzione riguardo alla sicurezza dei prodotti. Con lo sviluppo tecnologico, che in futuro permetterà di avere strumenti di controllo a costi inferiori rispetto ad oggi, si potrà garantire più facilmente il presidio sulla tracciabilità e qualità/sicurezza dei prodotti da reti alimentari alternative.

Siete presenti su tutto il territorio nazionale. E' possibile conciliare la distribuzione di una grande quantità di prodotti con la rete alimentare alternativa?

Certamente. Le singole Coop a livello territoriale sviluppano progetti con produttori locali. In Lombardia ad esempio abbiamo i prodotti "orto qui". L'orto (l'agricoltura) diventa il centro in cui si realizza la vicinanza autentica tra produzione locale (nel suo ricco paniere territoriale) e consumatore finale. Abbiamo attivato processi di "ascolto" delle nicchie di prodotto dei singoli territori,

L'ALTO VALORE DEL LEGAME COL TERRITORIO

"relazioni" di educazione al consumo, "storie" di produzioni che danno voce alle tradizioni locali, "bandiere" di economie territoriali spesso deboli e disaggregate che possono fare del loro limite (stagionalità, frazionamento e poca quantità), un punto di forza che esprime valori profondi di legame con il territorio.

Le ultime campagne pubblicitarie di Coop sono incentrate sulla promozione di prodotti di qualità a basso costo, accessibili a tutti. Come è possibile far convivere qualità, quantità e basso costo?

Grazie alla valorizzazione della filiera, ovvero di tutti gli attori che intervengono nella produzione del prodotto, lavorando sull'efficienza. Ciò ci permette di offrire quantità adeguate di prodotto a prezzi competitivi, con un presidio molto forte sulla qualità e la sicurezza.

La grande distribuzione può essere luogo di valorizzazione per le reti alimentari alternative?

Non solo è possibile, lo abbiamo realizzato concretamente con produttori prossimi alla rete di vendita ma abbiamo sviluppato nel sud del mondo reti alimentari alternative e comunitarie tra produttori e consumatori, dando a questi ultimi la possibilità di avere a disposizione prodotti ed esperienze di produttori locali, per sostenere un sistema agroalimentare più giusto e non subalterno agli attuali "Padroni del cibo". Su questo fronte lavoriamo insieme con moltissime comunità locali, i risultati si possono concretamente vedere nei prodotti "solidali" Coop, nei "frutti di pace" e nei prodotti "terra equa".

Alce Nero, società di agricoltori biologici, apicoltori e produttori fairtrade, rappresenta una delle realtà più dinamiche all'interno del comparto biologico italiano.

Quanta percentuale di fatturato viene dal territorio nazionale e quanto "pesa" invece l'investimento all'estero? Inoltre, come riuscite a comunicare al mercato estero la mission di responsabilità verso soci, fruitori e terra (oltre al fatto di essere made in Italy) e il valore aggiunto dei vostri prodotti?

Alce Nero sviluppa oggi circa il 20% del fatturato all'estero (in trenta paesi, soprattutto nei negozi specializzati). A parte il Giappone, che per noi è il secondo paese dopo l'Italia e nel quale riusciamo a raggiungere, come in Italia, tutti i canali di vendita (grande distribuzione e dettaglio specializzato), all'estero i prodotti Alce Nero sono venduti soprattutto nei negozi bio. Riteniamo che questa modalità, basata su relazioni esclusive con un solo operatore per paese, sia l'unica in grado di consentire ad una azienda delle nostre dimensioni e con il nostro posizionamento di affermarsi come marca portatrice dei valori di eticità, di qualità, di legame con il produttore e con la terra, di corretta distribuzione del valore. E' un approccio di medio/lungo periodo, che in questi anni ha determinato crescita senza grandi salti ma sempre costanti; pur essendoci ancora moltissimo da fare, Alce Nero è comunque uno dei pochi marchi italiani del Biologico visibile in un numero consistente di paesi esteri.

Rispetto al mercato estero, riuscite a comunicare al consumatore l'eticità della scelta del vostro prodotto oppure l'immagine del marchio è strettamente legata al concetto di biologico e di made in Italy?

Nei mercati esteri è senza dubbio molto più complesso raccontare quello che c'è "dentro" ai nostri prodotti rispetto a quanto abbiamo fatto e possiamo fare in Italia. E' una questione sia di risorse investibili in comunicazione rispetto ai volumi sviluppati, sia di cultura alimentare dei paesi stessi. Fino ad oggi il nostro sviluppo internazionale è appoggiato sulla proposta di una gamma ampia di cibo made in Italy, di qualità e biologico. Il passaggio fondamentale di raggiungere l'utilizzatore finale, al di fuori dei nostri confini, con il carico importante di distinctività che caratterizza i prodotti Alce Nero (oltre l'essere biologici, buoni ed italiani) è una delle sfide più importanti del nostro futuro.

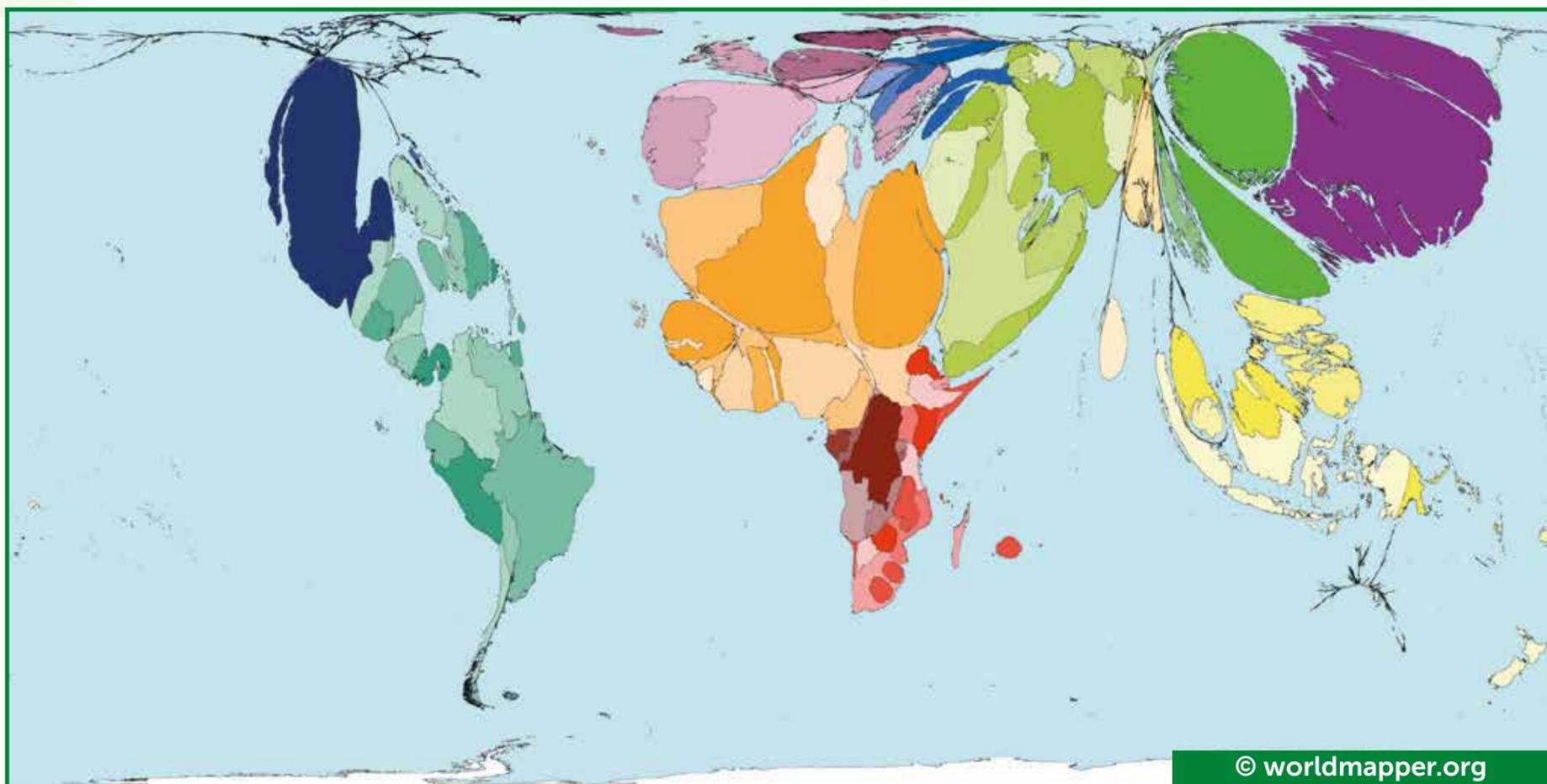
LA GRANDE DISTRIBUZIONE È TROPPO CONCENTRATA SUL MASSIMIZZARE PIÙ CHE SUL VALORIZZARE

Qual è, secondo la vostra esperienza, il legame fra biologico e rete alimentare alternativa nel contesto della grande distribuzione? E' possibile pensare alla grande distribuzione come luogo della valorizzazione per le reti alimentari alternative?

I fatti, oggi, certificano nel caso di Alce Nero un'esperienza certamente positiva, per lo meno nei numeri: il 65% del fatturato nazionale lo sviluppiamo in GDO, dove peraltro stiamo crescendo a ritmi sostenuti (+35% nel primo trimestre 2015 sul 2014). Quindi la risposta è sì, è possibile; è possibile ma è molto difficile. Vista da qui, la grande distribuzione resta ancora troppo concentrata sul massimizzare più che sul valorizzare, sull'acquistare al meglio rispetto al vendere meglio, sul presente rispetto futuro. Sul biologico, ed in generale su tutto ciò che è diverso rispetto a logiche di massificazione, c'è ancora molta strada da fare; non tanto rispetto agli spazi dedicati, quanto ad una convinta e condivisa visione strategica.

Il settore agricolo è in rapida trasformazione e si caratterizza per una profonda crisi ma anche per una grande evoluzione. Come si inserisce la vostra azienda nel contesto dell'innovazione verso un modello produttivo più sostenibile?

Alce Nero è una azienda prima di tutto di agricoltori (nel senso vero della parola, poiché la maggioranza della nostra proprietà è fatta di agricoltori). Che lo sviluppo agricolo sia un punto centrale della nostra missione è assodato, sta nei nostri geni. Il modello societario stesso su cui Alce Nero si regge è, a quanto mi risulta, unico per struttura (siamo una SpA. a proprietà mista, cooperativa e privata, caratterizzata da una base agricola preponderante e da reale integrazione verticale lungo la filiere che procede parallelamente ad una vasta integrazione orizzontale che coinvolge moltissime merceologie di prodotti rappresentate da unica marca) e noi crediamo che sia un modello veramente efficace. Efficace sia in termini di sostenibilità (economica, ambientale, sociale), sia di reciprocità (tra agricoltori, fruitori e più in generale tra tutti i soggetti coinvolti) quindi anche di creazione di nuove e concrete prospettive per la nostra agricoltura. Naturalmente prospettive centrate sul rispetto dell'ambiente, delle persone, delle bontà e delle bellezze dei nostri territori.



© worldmapper.org

Tutti i limiti del "food system"

CRONACA DI UN FALLIMENTO ANNUNCIATO

L'Africa dei cereali

In questo cartogramma la dimensione degli stati non è relativa alla superficie (come in una normale carta geografica) ma all'importazione netta di cereali, ovvero alla differenza tra la quantità di cereali esportati e la quantità di cereali importati. Emerge con chiarezza la forte dipendenza dell'Africa e del Medio Oriente. Copyright Sasi Group (University of Sheffield) and Mark Newman (University of Michigan).

di **BARBARA CERIZZA**

IL SISTEMA INDUSTRIALE AGRICOLO HA POTENZIATO LA PRODUZIONE DI CIBO, MA HA LASCIATO IL 12% DELLA POPOLAZIONE MONDIALE AFFAMATA. HA IMPOSTO MONOCULTURE, RIDOTTO LA BIODIVERSITÀ, CAUSATO L'EROSIONE DI TERRENI, INQUINATO LE ACQUE, AGGRAVATO L'EFFETTO SERRA. E' L'IMPIETOSA L'ANALISI DI **OLIVIER DE SCHUTTER**, RELATORE SPECIALE ALL'ONU PER IL DIRITTO AL CIBO.

Oliver De Schutter, professore di legge all'università belga di Louvain, ha ricoperto dal 2008 al 2014 l'incarico di Relatore speciale alle Nazioni Unite per il diritto al cibo. È considerato uno dei massimi esperti tra coloro che hanno saputo portare alla luce la speculazione finanziaria sui beni alimentari: gli anni dell'aspro aumento dei prezzi del cibo a livello mondiale gli hanno permesso di diagnosticare le faglie dei sistemi di alimentazione.

Nella relazione finale presentata al Consiglio dei Diritti Umani delle Nazioni Unite nel gennaio 2014, il diritto all'alimentazione è definito come il diritto di ogni persona ad avere costante accesso fisico ed economico ad un'alimentazione sufficiente, adeguata e culturalmente accettabile, prodotta e consumata in modo sostenibile e della quale si preservi l'accesso per le generazioni future. La premessa di De Schutter si basa sul fallimento dell'attuale "food system" e sulla necessità di un'urgente riforma, capace di dare enfasi alle produzioni locali e basata sulla revisione delle politiche di scambio che hanno portato ad una sovra-produzione nei paesi ricchi, obbligando quelli poveri all'importazione di cibo. La critica è mossa soprattutto al sistema industriale agricolo che potenziando la produzione di cibo negli ultimi 50 anni, ha lasciato

800 milioni di persone, il 12% della popolazione mondiale, affamata. Il maggiore colpevole dell'afflizione del sistema alimentare, secondo De Schutter, è la "Rivoluzione Verde", ovvero il tentativo di pareggiare l'incremento della produttività agricola e la crescita demografica attraverso l'utilizzo di varietà vegetali ad alta resa con una maggiore irrigazione, l'automazione della produzione agricola e l'utilizzo di fertilizzanti a base di azoto e di pesticidi. Ciò ha portato alla diffusione di monoculture, alla perdita di biodiversità agricola, all'erosione accelerata dei terreni e all'inquinamento delle acque: "L'im-

LA PRODUTTIVITÀ AGRICOLA CALERÀ NEI PROSSIMI ANNI PER I DANNI AL CLIMA

patto più devastante di questi processi industriali nella produzione agricola deriva dall'aumento di emissioni di gas serra, che rappresentano circa il 15 % delle emissioni totali di gas serra. I cambiamenti climatici impatteranno sulla futura produttività agricola; in questo scenario infatti possiamo prevedere un calo medio del 2 per cento nella produttività in ciascuno dei prossimi decenni, con cambiamenti nella resa dei Paesi in via di sviluppo, compresi fra il -27 % e il +9 % per le colture essenziali".



Persone nel mondo che soffrono la fame secondo l'ultimo rapporto ONU:

805 milioni



Quantità di cibo che viene buttato via ogni anno nel mondo:

1,3 miliardi di tonnellate

In rapporto al cibo prodotto: **1/3**
In valore: **990 miliardi di dollari**

I NUMERI DELLO SPRECO



Cibo buttato via in Europa, per abitante all'anno:

280 chili

Di questi, direttamente dal consumatore finale: **110 chili**

Dal sistema di distribuzione e vendita: **170 chili**



Percentuale della frutta e verdura prodotta nel mondo, che viene buttata:

50%

Dei cereali: **30%**

Del pesce: **30%**

Della carne e dei latticini: **20%**



Quota del cibo sprecato che, recuperato, sarebbe sufficiente per sfamare tutta la popolazione mondiale che soffre la fame:

1/4

Stima della popolazione da sfamare sulla Terra nel 2050:

9,6 miliardi

Di cui, in Asia: **5,1 miliardi**

Nell'Africa Sub Sahariana: **2,1 miliardi**

Fonte: FAO

Anche la crescente domanda di carne rappresenterebbe un problema. Secondo le stime della FAO, la produzione annuale, arrivata a 470 milioni di tonnellate, non basterà a soddisfare la domanda prevista per il 2050, circa 200 milioni di tonnellate in più rispetto ai livelli del triennio 2005/2007. "Si tratta di una situazione completamente insostenibile" sostiene De Schutter. "Un terzo dei cereali prodotti a livello mondiale è utilizzato come mangime animale e se le tendenze attuali non cambiano, raggiungerà il 50 % entro il 2050. La domanda di carne devia gli alimenti dai poveri, che non possono permettersi altro che i cereali. La somministrazione concentrata di mangime animale in attività che producono quantità industriali di carne ha portato a impatti ambientali negativi in senso ampio. La somministrazione continua di mangime sotto forma di cereali a un numero crescente di animali aggraverà la povertà e il degrado ambientale". De Schutter chiede interventi urgenti dei governi per scoraggiare il consumo di carne là dove ha raggiunto livelli ben superiori alle quantità necessarie per una dieta equilibrata. Se da una parte il Relatore riserva un certo ottimismo nel cambiamento delle abitudini alimentari dei paesi sviluppati, dall'altra prevede un peggioramento per le abitudini dei paesi emergenti, come la Cina, in cui la dieta a base di carne è considerata uno status symbol.

Lo scenario dipinto appare tanto grave quanto realistico e le soluzioni in merito vengono individuate in diversi approcci. In primo luogo è importante promuovere l'agroecologia, ovvero una varietà di tecniche che includono la coltivazione alternata di verdure, l'utilizzo di letame e scarti alimentari da utilizzare come fertilizzanti e agro-foresteria. Questo modello, oltre a rispettare l'ambiente, contribuirebbe a diversificare le diete e a migliorare la nutrizione, inoltre, può essere applicato anche alle grandi aziende. In seconda istanza si deve intervenire sull'abbandono delle pratiche agricole destinate a biocarburante, sulla diminuzione dello spreco di cibo nei paesi ricchi e nella riduzione delle perdite successive ai raccolti dei paesi poveri. Infine occorre ridimensionare le grandi corporazioni alimentari che dominano sui mercati globalizzati dettando le linee politiche di un'agricoltura sempre più oligopolistica. Per questo motivo si profila come necessario un cambiamento a supporto dei piccoli produttori agricoli nei paesi poveri, favorendo l'accesso alle terre, supportando le banche locali di semi e favorendo la possibilità di stoccaggio; il tutto accompagnato alla riforma dei paesi ricchi, dove la dipendenza del settore dagli aiuti pubblici è sempre più ingente.

La relazione di De Schutter non è una netta opposizione al sistema produttivo industrializzato, che possiede infatti la capacità di instaurare l'importante connessione fra produttori e consumatori. Nonostante ciò, la creazione dei sistemi alternativi è imprescindibile per appianare lo squilibrio che si è creato nel dare priorità all'agricoltura su larga scala a discapito dei piccoli mercati locali. È proprio nella ricostruzione dei sistemi locali che De Schutter intravede una possibilità di cambiamento, ovvero decentralizzando i sistemi dell'alimentazione, rendendoli flessibili e



Olivier De Schutter

creando connessioni fra città e zone rurali periurbane. A livello nazionale, i governi dovrebbero essere incoraggiati a investire in industrie che trasformino cibo locale e schemi di protezione sociale che offrano una rete di sicurezza alle famiglie più vulnerabili, evitandone la povertà. A livello globale, invece, gli stati dovrebbero limitare l'eccessiva fiducia sul commercio internazionale e fare in modo che la produzione di cibo incontri i bisogni di consumo, rivolgendo l'attenzione sui piccoli agricoltori.

L'espansione del commercio, rivolta a soddisfare i gusti sofisticati della parte ricca del mondo a discapito dei bisogni basilari dei poveri, e la potenza delle multinazionali agroalimentari, dovrebbero essere regolamentate dagli Stati ex lege in quanto veri e propri abusi di potere. "Ciò significa avere regimi di concorrenza sensibili all'eccessivo potere d'acquisto nel settore agroalimentare, e avere autorità garanti della concorrenza che consentano ai produttori discriminati di presentare denunce, senza paura o rappresaglie da acquirenti dominanti".

BOUGMA ISSA

Un incontro di esperienze

Mi chiamo Bougma Issa, sono segretario del Gruppo di Villaggio Wend Panga a Tangzougou e consigliere dell'Unione NAKOGLEB ZANGA di LOUMBILA.

Prima dell'adesione al Gruppo di Villaggio, noi tutti, avevamo molte difficoltà nell'accesso ai mezzi di produzione e alla formazione tecnica. Per questo motivo avevamo una scarsa capacità sia di produzione che di commercializzazione dei prodotti. Non avevamo abbastanza denaro per far fronte all'istruzione dei nostri figli, alla salute etc... Con il sostegno di MANI TESE, il nostro Gruppo di Villaggio ha potuto ottenere un'adeguata formazione tecnica e un supporto nella fornitura dei materiali e dei mezzi di produzione agricola (pompe a pedale, semi, letame e pozzi).

Grazie a questo supporto, la nostra attività ha registrato un miglioramento nell'attività agricola. Abbiamo finalmente la possibilità di affrontare sempre meglio le spese per l'istruzione dei bambini e quelle per il benessere della famiglia. Abbiamo compreso soprattutto l'importanza di rafforzarsi

formandoci per saper rispondere alle nuove esigenze ed essere così degli attori competenti sui quali MANI TESE può contare per la realizzazione delle sue attività. È per questo motivo che mi sono iscritto ai corsi serali per imparare a leggere e a scrivere.

Con il progetto di partenariato per lo sviluppo sostenibile tra l'Italia e il Burkina, abbiamo migliorato il nostro sistema organizzativo. Si tratta della creazione dell'unione dei gruppi degli agricoltori della comunità di Loumbila di cui sono membro del comitato di gestione, in qualità di consigliere. In appena un anno di esistenza, ci siamo già resi conto che questa unione è fiera di benefici e vantaggi per tutti. In effetti, ci dirigiamo a poco a poco verso acquisti congiunti all'ingrosso, aumentando così le possibilità di accedere alle fonti di finanziamento. Allo stesso modo, l'unione ci dà la possibilità di scambiare e di confrontare le esperienze, di promuovere l'imprenditorialità agricola e di fornire uno strumento di difesa per i problemi degli agricoltori nelle decisioni da prendere nel quadro dello sviluppo.

BURKINA FASO



PERSONE E IMPRESE:

ITALIA

AEQUOS

Una rete di reti

Aequos è una cooperativa mutualistica i cui soci possono essere solo Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), associazioni o cooperative sociali. Ha sede nel nord della Lombardia (provincia di Varese). I GAS soci (attualmente 38) sono localizzati in un raggio di circa 30 km. La cooperativa è una rete solidale tra GAS, che, a loro volta, sono costituiti da singoli consumatori che intessono relazioni dirette con più di 40 produttori di alimenti biologici. Tra gli scopi principali vi sono l'uso sostenibile delle risorse, una produzione di cibi sani a cui sia attribuito il "giusto prezzo" che permetta sia la retribuzione equa del lavoro dell'agricoltore/produttore, sia il prezzo d'acquisto "equo" per il consumatore.

Aequos gestisce a favore dei soci e con i soci alcuni servizi: acquisti di frutta e verdura a condizioni più favorevoli di quelle di mercato, in conseguenza dell'eliminazione delle intermediazioni nel processo di produzione, distribuzione e vendita; scelta dei produttori, accordi con i produttori circa quantità, qualità e prezzo; comunicazione interna ed esterna. Svolge anche azioni di formazione e sensibilizzazione sia verso i propri soci sui prodotti, sui processi produttivi, norme e leggi, sia verso terzi, con particolare riferimento alle scuole. Ai soci è richiesto un coinvolgimento proporzionale alle proprie risorse alla vita della cooperativa: nel governo e nell'operatività.

Nel 2012, il fatturato è stato di 506.000 € di cui l'88% è dato da frutta (50%) e verdura (50%). Considerando che nel 2012 1,70 €/kg è risultato il prezzo medio pagato dal gasista (con 300 t di prodotti consegnate nel 2012), i trasporti incidono mediamente per l'8%, il magazzino per il 4% e gli altri costi per il 3,5%.

L'impulso che ha dato vita alla cooperativa parte dalla difficoltà di approvvigionarsi di alimenti freschi. Dopo alcuni tentativi di costituire dei Tavoli di acquisti Intergas, da una decina di GAS della zona è nata l'idea di un soggetto che organizzasse acquisti collettivi di frutta e verdura per ottimizzare trasporti-logistica-volumi, e proporre così continuità e stabilità nei confronti dei produttori.

L'attività di Aequos, nell'ambito di un sistema alimentare alternativo, incide direttamente e/o indirettamente sui tre livelli della sostenibilità: economico, ambientale e sociale. Benché questo aspetto non costituisca innovazione in sé, in Italia non è ancora così usuale rilevare pratiche, attività o progetti che tengano in considerazione tutti e tre i pilastri. Inoltre la struttura di coordinamento e programmazione delle attività genera un effetto moltiplicatore sui risultati (possibilità di acquisto di prodotti orto-frutticoli deperibili, di indurre pratiche agricole diverse nei produttori, di attivare iniziative di comunicazione per allargare l'accesso a prodotti sani e tracciabili) pur mantenendo la struttura di base e l'orientamento al territorio locale tipico dei GAS.

Aequos con la sua azione sostiene l'agricoltura biologica e cerca di allargare il numero di persone che accedono, in questo modo, ad alimenti sani e a una dieta ricca e variata.

Una delle attività con ricadute più significative è quella di raccordo con il produttore/agricoltore per attribuire al lavoro e al prodotto un prezzo equo, concordato come tale; in tal modo, il produttore acquisisce quella parte di valore a remunerazione del proprio lavoro che diversamente sarebbe costretto a cedere alla catena di intermediazione che a volte raggiunge i 6/8 passaggi. In Italia, a causa delle inefficienze della filiera alimentare, le aziende agricole percepiscono mediamente il 18% del prezzo finale che i consumatori pagano allo scaffale. Il produttore scelto da Aequos, invece, può trattenere fra l'80% e l'85% di quello che pagano i membri dei GAS soci; il prezzo pagato dal consumatore è competitivo e spesso sensibilmente inferiore al prezzo di acquisto di un prodotto analogo biologico nella Grande Distribuzione. Questa possibilità sussiste anche perché la massa critica degli ordini dei diversi GAS consente una programmazione che, a sua volta, genera stabilità dei prezzi di cui beneficiano sia il produttore (coperto rispetto agli andamenti altalenanti del mercato), sia il consumatore.



KASSA MAATOHOU

Un cambiamento di ruolo

Mi chiamo Kassa Maatohou e sono presidente dell'Associazione femminile "Tchokannè" di Boronkonnè a Toucountouna, nel Benin. Ho 51 anni, sono sposata e madre di sei bambini.

Di che cosa ti occupavi prima del progetto?

Eravamo un gruppo sparpagliato, ciascuno trasformava il miglio in una birra locale chiamata "tchoukoutou" e abbiamo anche cercato di fare una rudimentale lavorazione della manioca.

Come era la tua vita?

Mi mancano le parole per raccontarti la situazione della mia vita perché era troppo dura. Sono stata cacciata di casa da mio marito più volte. In effetti lui ha fatto di tutto per creare delle difficoltà tra di noi prima di incassare la sua pensione a Natitingou. Cosciente del fatto che ero totalmente impotente, sapeva che avrei dovuto inevitabilmente rivolgermi a lui per chiedergli i soldi per i miei bisogni più elementari e per quelli dei bambini. Allora, quando si inventava il pretesto per un litigio, ne approfittava per mandarmi dai miei genitori.

Quali erano le difficoltà maggiori con cui ti sei confrontata prima che iniziasse l'attività dell'Associazione nella produzione e nell'attività di lavorazione della manioca?

Abbiamo incontrato diversi problemi. I campi di manioca erano di superficie limitata, per esempio un quarto di ettaro a disposizione di tutto il gruppo. Eravamo ogni giorno vittime della devastazione dei nostri campi improduttivi per colpa delle mandrie di bovini che i Peul lasciano pascolare liberamente. La poca manioca che riuscivamo a raccogliere era trattata a mano con strumenti rudimentali che non permettevano di ottenere un prodotto di buona qualità, prodotto che quindi risultava invendibile.

Il progetto ha portato dei cambiamenti per te?

Sì, si è ristabilita la pace fra me e mio marito. Ora sono io

che mando i bambini a scuola e che provvedo alla loro salute. Inoltre ho contribuito molto alle spese per il cibo nella famiglia. Tutto questo grazie alla manioca di Mani Tese

Qual è la cosa più preziosa che hai guadagnato grazie al progetto?

La libertà di vivere. Posso nutrirmi, ho costruito casa e non vi sono problemi. Provvedo alla salute e all'istruzione dei miei figli.

Come puoi definire la tua situazione economica attuale?

Finalmente posso essere ascoltata all'interno della mia comunità e ho acquisito il diritto di parola. Sul piano economico, vivo un netto cambiamento positivo. Ora ho dei soldi che mi appartengono.

E la tua vita e quella della tua famiglia sono migliorate.

Sì. Ormai posso assicurarmi l'essenziale, per me stessa e per i miei figli. Il cibo, la salute e l'istruzione dei bambini sono ormai garantiti. Questi aspetti hanno influito positivamente anche sulla crescita dei miei figli rispetto agli studi. Posso aggiungere che come me, tutta la mia famiglia ha scoperto i grandi benefici finanziari, materiali e morali che ci sono nel lavoro. E pensate che mio marito non ha reagito negativamente all'iniziativa ed è anzi diventato un grande sostegno. Mi rifornisce della manioca che lui stesso produce da qualche tempo.

Che cosa pensi del futuro? Hai qualche piano rispetto alla tua attività agricola?

Prima è necessario, per me ed anche per tutti i membri del mio gruppo, cercare di creare e di rinforzare tutte le condizioni propizie affinché il nostro progetto economico possa stabilizzarsi e svilupparsi. Questo significa che oltre a tutti gli aspetti economici, dobbiamo pensare a come stabilire relazioni forti e affidabili che garantiscano l'interesse per le giovani donne. Per quel che mi riguarda, personalmente, insegnerò ai miei figli la lavorazione della manioca.



STORIE DELLE VIE NUOVE

FRANCIA

SÉSON

Un'impresa sociale di catering "Locavorist"

Séson è un'impresa sociale fondata nel dicembre 2010. L'azienda privilegia i prodotti locali, stagionali e, ove possibile, biologici. Impiega giovani disoccupati con "contratti di solidarietà sociale" dando loro la possibilità di imparare a preparare pasti locali tradizionali, acquisendo nuove abilità da sfruttare nel mercato del lavoro. Séson è stata fondata con il supporto del consiglio comunale di Nogent-sur-Oise (Picardie, Francia), con l'obiettivo di porre le basi per la creazione di un ristorante nell'innovativo *Center for Social and Solidarity based Economy*.

I fornitori di Séson sono tra i 25 e i 30, la maggior parte dei quali localizzati nella regione. In principio l'impresa veniva percepita semplicemente come un'impresa sociale dedita al catering. I suoi clienti erano le associazioni e le autorità locali, ma non riusciva a chiudere in pareggio. Era necessario un cambio di strategia e immagine.

Il direttore, Antoine Ferchaud, racconta: *"Ci siamo riposizionati come impresa "locavorist" (neologismo che indica il consumo di cibo prodotto localmente, in un raggio di circa 160Km) utilizzando prodotti freschi locali e fornendo un servizio di alta qualità. In tal modo abbiamo raggiunto una nuova clientela, soprattutto grandi imprese come SNCF (la compagnia nazionale di trasporto ferroviario), Audi, ecc. Quando si tratta di alimentazione è necessario assicurare i clienti e non puntare sul low cost. Le parole chiave del nostro successo sono economia sociale ed ambiente, ma siamo innanzitutto una società e nostro motore è l'economia"*.

Séson impiega e istruisce persone da tempo disoccupate e che vivono situazioni di difficoltà. L'azienda ha accol-

to, dalla sua fondazione, 20 persone che seguivano un percorso di integrazione, con un esito positivo nel 60% dei casi.

Séson compra al prezzo deciso dai produttori, includendo nei propri menù anche varietà antiche di ortaggi coltivati nella zona (ad esempio la barbabietola gialla). Diversamente da quanto accade nella Grande Distribuzione Organizzata non vi sono pressioni affinché si abbassino i prezzi. Il fatturato nel 2011 è stato di 280.000 euro, ma non ci sono stati utili. Nel 2012 il fatturato era di 440.000 euro con un leggero profitto. Nel 2013 il fatturato è stato di circa 500.000 euro per il settore catering dell'azienda, la cifra non include il ristorante che dovrebbe aprire prima della fine dell'anno, ma che comunque necessita di finanziamenti.

Le questioni più rilevanti sono la catena di distribuzione e le consegne. La maggior parte dei fornitori non possiede i mezzi per garantire una fornitura costante. È quindi compito di Séson cercare i produttori che però sono disseminati su un'area vasta. I rapporti con fornitori, clienti e impiegati vengono regolati non solo dal mercato, ma anche dai "sette impegni" dello statuto, disponibile online. Gli impegni non si riferiscono solo ai prodotti, che ad esempio devono essere stagionali, locali, sani, biologici e *fair trade*; ma coinvolgono anche lo stabilirsi di rapporti più diretti tra produttori e consumatori incoraggiando la filiera corta e l'economia locale, la tutela dell'ambiente promuovendo attività formative e iniziative sul territorio, lo sviluppo professionale del personale, "il diritto all'errore" come principio dell'apprendistato, il patto tra fattibilità economica e solidarietà sociale, lo sviluppo di attività innovative e di responsabilità tramite il lavoro.

L'intervista

MIGUEL ALTIERI: "UN DIALOGO TRA CONOSCENZE"

Uno dei massimi esperti a livello mondiale di agroecologia è Miguel Altieri, docente presso l'Università di Berkeley e presidente della Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología - SOCLA. "L'agroecologia è una scienza che si basa sulla conoscenza tradizionale dei contadini e che si avvale di progressi della moderna scienza agricola (eccetto, ovviamente, le biotecnologie transgeniche e i pesticidi). Lo fa utilizzando elementi di ecologia moderna, biologia del suolo, lotta biologica dei parassiti, ognuno dei quali è integrato nell'agroecologia stessa, che quindi comporta un dialogo tra conoscenze". Il vantaggio dell'agroecologia rispetto alla così detta "rivoluzione verde" sta proprio nella sua dimensione sociale. "L'attivazione sociale - sottolinea Altieri - è un aspetto fondamentale dell'agroecologia dal momento che per praticarla è necessario creare reti partecipate di interscambio. In più è culturalmente accettabile, in quanto non cerca di modificare le conoscenze degli agricoltori ma piuttosto tenta di creare un dialogo tra realtà ed esperienze diverse. L'agroecologia è anche economicamente sostenibile perché impiega risorse locali, senza dipendere da risorse importate. La rivoluzione verde invece tende a cambiare questo sistema e imporre una base di conoscenze occidentali sulla cultura contadina degli altri contesti. Per questo ha avuto notevoli ripercussioni negative sul terreno". "C'è un ultimo vantaggio - conclude Altieri - la maggiore resistenza ai cambiamenti climatici. Non solo perché non genera riscaldamento globale - come l'agricoltura industriale, con il suo elevato consumo di combustibili fossili - ma è evidente che è più resistente ai fenomeni importanti quali la siccità. La monocoltura, che tende a dominare l'agricoltura mondiale, è altamente sensibile per la sua omogeneità genetica ed ecologica. Un esempio concreto risale a poco tempo fa con la siccità nel Mid-West degli Stati Uniti, la più grave degli ultimi 50 anni, quando il trenta per cento della produzione totale di mais e soia transgenici è stato perso".

AGROECOLOGIA A TRE FACCE

DISCIPLINA SCIENTIFICA, MOVIMENTO, INSIEME DI PRATICHE AGRICOLE.
DIVERSE DEFINIZIONI CHE DIPENDONO DAL CONTESTO IN CUI VENGONO USATE.
MA CHE TOCCANO PRINCIPI CHIAVE, CON I CONTADINI IN PRIMA LINEA.

di ELIAS GEROVASI

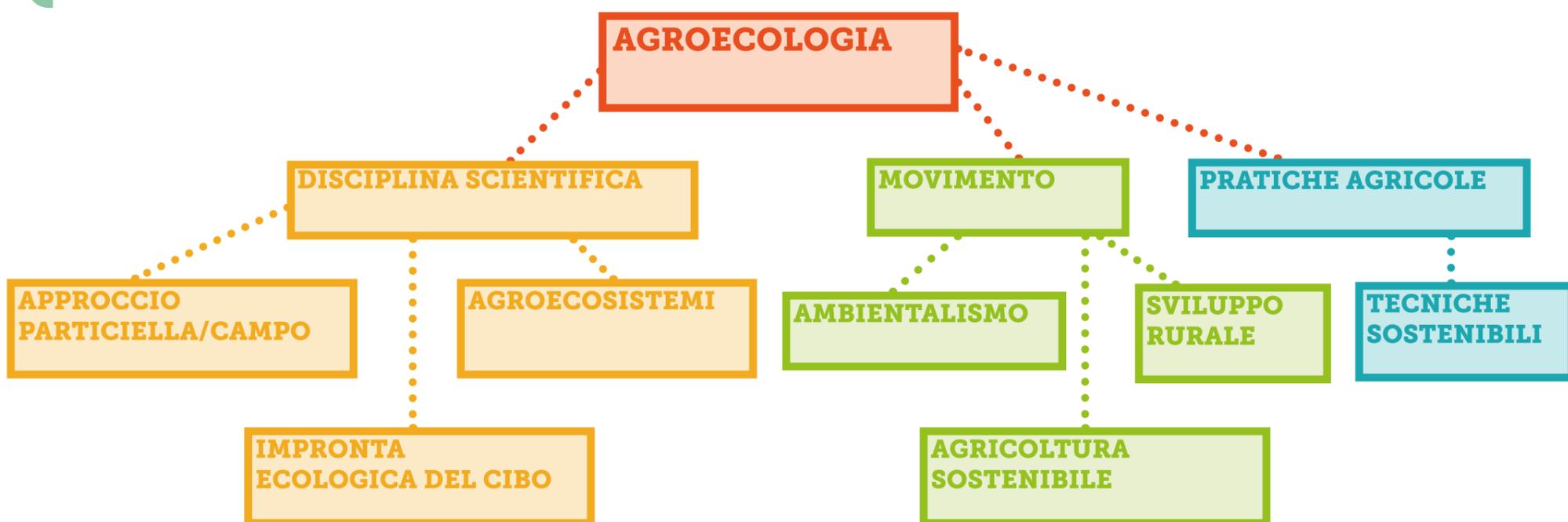
C'è una certa confusione sull'uso del termine "agroecologia". In diversi contesti viene descritto come una disciplina scientifica, come un movimento o come un insieme di pratiche agricole. Effettivamente l'uso di questo termine dipende fortemente dall'evoluzione storica e epistemologica che ha avuto in diversi paesi a partire dal 1930. L'agroecologia è proprio il punto d'incontro di tre dimensioni: l'esistenza di diverse tradizioni scientifiche e delle loro evoluzioni, lo sviluppo di importanti movimenti sociali e ambientali e la ricerca e sperimentazione di pratiche agricole sostenibili.

UN INSIEME DI VALORI DA DIFENDERE

Ecco perché quando si parla di agroecologia si può parlare tanto dei diritti degli agricoltori, dei problemi di distribuzione della terra e dell'impatto delle multinazionali sulle condizioni di vita delle persone, quanto di metodi di coltivazione e rendimenti agricoli. Non a caso il concetto di agroecologia è sempre più utilizzato, insieme a quello della sovranità alimentare, anche dai movimenti contadini internazionali, in primis dalla Via Campesina.

"Possiamo trovare esempi di agricoltura sostenibile e di piccola scala in tutto il pianeta, anche se i nomi che usiamo variano notevolmente da un luogo ad un altro. Dove agroecologia, dove agricoltura biologica o agricoltura naturale, sostenibile o a bassa quantità di input. Alla Via Campesina non vogliamo dire che un nome è migliore di un altro, ma piuttosto vogliamo precisare i principi chiave che noi difendiamo. Per noi l'agricoltura contadina realmente sostenibile deriva dalla combinazione del recupero e della rivalorizzazione di metodi di coltivazione contadina tradizionale, e l'innovazione di nuove pratiche ecologiche [...] Non crediamo che la semplice sostituzione di fertilizzanti "cattivi" per quelli "buoni" sia sostenibile senza toccare la struttura della monocoltura. [...] L'applicazione di questi principi nel complesso e nelle diverse realtà di agricoltura contadina richiede l'appropriazione attiva dei sistemi agricoli da parte dei contadini stessi, con la nostra conoscenza locale, l'ingegno, e la capacità di innovare".
(La Via Campesina and Agroecology Peter M. Rosset and Maria Elena Martinez-Torres 2011)

L'agroecologia non riguarda solo le produzioni agricole. I principi agroecologici possono essere applicati alla gestione delle foreste, all'acquacoltura e alla gestione della pesca, all'agricoltura urbana, alla zootecnia e alla pastorizia così come alla produzione di piante non alimentari e bio-carburanti.



HUNGRY FOR RIGHTS SOLUZIONI LOCALI PER PROBLEMI GLOBALI

Food Up! We are Hungry for Rights. È con questo slogan comune che oltre 100 attori chiave (*catalysts*) in tutta Europa si sono attivati per scoprire, migliorare e difendere i sistemi agro-alimentari alternativi (*Alternative Food Systems - AFS*).

"Hungry for Rights" è un progetto co-finanziato dall'Unione Europea con l'obiettivo di realizzare le condizioni per l'apprendimento reciproco, la comprensione critica e l'impegno attivo degli attori chiave sui sistemi agroalimentari a base comunitaria.

In questo obiettivo comune sono riunite le organizzazioni di sei Paesi diversi. L'Italia, con *Fondazione Acra-CCS*, *Mani Tese* e *Fondazione Legambiente Innovazione*; la Francia, con *Urgenci*; la Scozia, con la *Scottish Crofting Federation*; Cipro, con *Friends of the Earth*; la Lituania, con il *Forum BEFG* e il Senegal, con la *Federazione FONGS*.

Il progetto contribuisce a rafforzare una diffusa consapevolezza su alcune tematiche chiave dello sviluppo, a partire da una riflessione sui sistemi agro-alimentari alternativi intesi come reti a base comunitaria caratterizzate da prossimità territoriale e da un'organizzazione sociale orientata alla condivisione. Gli *Alternative Food Systems* sono quindi un'importante testimonianza di nuove dinamiche di sviluppo socioeconomico e rappresentano soluzioni locali dal basso per contrastare la fame e al tempo stesso promuovere la coesione sociale. All'interno dell'agenda mondiale per la sicurezza alimentare, questi modelli costituiscono un'alternativa credibile di fronte alle difficoltà nate dalla globalizzazione commerciale.

I protagonisti di questo progetto sono i *catalysts*, gli attori chiave individuati in ciascuno dei sei Paesi partner come rappresentanti di cinque differenti gruppi target (produttori, consumatori, organizzazioni della società civile, amministrazioni locali, associazioni di migranti) nella convinzione che per valorizzare in modo efficace i sistemi agro-alimentari alternativi non si debba considerare solamente la relazione biunivoca produttore-consumatore, ma coltivare invece un sistema di relazioni più complesso che tenga conto di una rete di soggetti molto più ampia.

In Italia, Francia, Regno Unito, Cipro, Lituania e Senegal, i *catalysts* hanno quindi preso parte a un intenso percorso



di **LAURA COLOMBO**, Segreteria Organizzativa Progetto Hungry for Rights

formativo di *capacity building*, una vera e propria Catalyst School (vedi box di approfondimento), con lo scopo di migliorare le competenze metodologiche in qualità di facilitatori di piattaforme di apprendimento e condivisione sulle problematiche dei sistemi locali di produzione, distribuzione e consumo di cibo. Il compito dei *catalyst* è infatti proprio quello di facilitare nei propri Paesi la creazione dal basso di una rete di soggetti capace di promuovere un nuovo approccio alle politiche agricole e alimentari.

I *catalysts* italiani, trentadue attori-chiave provenienti da diversi luoghi della Lombardia e con età e background differenti, si sono organizzati in cinque gruppi di lavoro formati su base territoriale e un gruppo misto tematico. I germogli della scuola di formazione hanno così iniziato a crescere nei territori di Agrate Brianza, Cernusco sul Naviglio, Cinisello Balsamo, Milano e Pavia.

Il gruppo di Agrate Brianza ha collaborato alla realizzazione di workshop tematici rivolti alla cittadinanza. Spreco alimentare, economia solidale, alimentazione e produzione biologica sono stati tra i temi degli incontri, ciascuno accompagnato da un aperitivo per riscoprire i prodotti locali e guidato dai protagonisti dei sistemi agroalimentari alternativi.

I *catalysts* di Cernusco sul Naviglio sono impegnati in un percorso di costituzione di un Food Council della Martesana (vedi box).

Il gruppo di Cinisello Balsamo, insieme al gruppo di Slow Food Nord Milano, ha realizzato una serie di workshop tra maggio e novembre 2014, a partire

CONTRASTARE LA FAME E PROMUOVERE LA COESIONE SOCIALE

dall'organizzazione di tre mercati dei produttori sul territorio comunale. Accanto a ogni mercato, è stato proposto un incontro per approfondire la conoscenza di alcuni tra i produttori intervenuti e un laboratorio dedicato ai più piccoli per sperimentare qualche tecnica di produzione alimentare (dalla panificazione alla produzione del miele). Altri due eventi, nei giorni precedenti il mercato, hanno approfondito i temi dell'evoluzione delle abitudini alimentari nelle città e il loro impatto sull'agricoltura locale, e della produzione alimentare carceraria.

I *catalysts* del gruppo di Milano stanno invece realizzando un'importante indagine conoscitiva territoriale, per indagare le abitudini alimentari dei milanesi. Questo lavoro è costruito in sinergia

con la ricerca condotta dal Comune di Milano e dall'associazione Està, indirizzata alla elaborazione di una Food Policy per la città di Milano (pagina 14).

Infine, il gruppo di Pavia ha organizzato due workshop, invitando alcuni fra gli attori chiave dei sistemi agro-alimentari alternativi, facilitando la discussione tra i partecipanti, e portando delle importanti testimonianze sul territorio pavese: dall'esperienza delle AMAP francesi alle eccellenze locali del consorzio "AgriPia-ce", della cooperativa sociale "Corto Circuito" e della rete d'impresa "BioLogica".

LA FOOD CATALYST SCHOOL

Per raggiungere gli obiettivi del progetto, Hungry For Rights ha lanciato la prima European Food Catalyst School, un percorso formativo rivolto a 100 aspiranti Food Catalyst in 5 paesi europei, di cui 30 in Italia. Così, tra il 28 febbraio e il 26 ottobre 2014, si è svolta la Food Catalyst School italiana, un percorso organizzato in cinque sessioni e 90 ore complessive di formazione, suddivise in tre fine settimana intensivi e residenziali di scoperta e visita a esperienze locali d'eccellenza, 15 ore di tutoring e mappatura del territorio, 2 giornate di partecipazione al Convegno Internazionale di Mani Tese e un "allegato metodologico" di formazione specifica sulle metodologie dei processi partecipativi. La scuola ha formato 30 *catalysts*, con il compito di facilitare la creazione dal basso di una rete di soggetti capace di promuovere un nuovo approccio alle politiche agricole e alimentari. Una rete composta da cittadini, addetti ai lavori e amministratori locali che hanno unito le loro forze per arrivare a presentare delle proposte concrete a livello locale e comunitario nel contesto di EXPO 2015.

IL FOOD COUNCIL DELLA MARTESANA

Al termine della Catalyst School italiana, il gruppo di Cernusco sul Naviglio si è impegnato in un progetto ambizioso e molto stimolante: la costituzione di un Food Council della Martesana. Due workshop, dal titolo "Come nutrire il territorio e decidere il nostro cibo", sono stati ospitati da Cascina Nibai, con il patrocinio del Comune di Cernusco. Questi eventi hanno visto i rappresentanti locali di istituzioni politiche, produttori, organizzazioni della società civile e associazioni di economia solidale, riunirsi intorno a tavoli di discussione, ciascuno guidato da un facilitatore e monitorato da un osservatore, su questioni cruciali per gli AFS quali sovranità alimentare, sicurezza alimentare e riconversione ecologica. Questi workshop hanno aperto la strada di un percorso di confronto tra attori chiave, in cui non mancheranno dei momenti di restituzione e presentazione alla cittadinanza. Si tratta di un'occasione preziosa per Cernusco, un'opportunità senza precedenti che, nelle intenzioni dei *catalysts*, faciliterà la costituzione di un Food Council della Martesana, ovvero uno spazio permanente di consultazione e discussione tra tutti gli attori del sistema-cibo locale.

Un progetto Mani Tese e Network for Ecofarming in Africa

KENYA – SUL MERCATO TORNANO PROTAGONISTI I PICCOLI PRODUTTORI

HANNO VISTO I LORO REDDITI DIMINUITI DALLE LOGICHE DELLA FILIERA DOMINATA DAGLI INTERMEDIARI.
ORA QUALCOSA STA CAMBIANDO GRAZIE ALLA FORZA CHE VIENE DAL MOVIMENTO COOPERATIVO.
L'INTERVENTO È COFINANZIATO DALLA COOPERAZIONE ITALIANA ALLO SVILUPPO.

di **SAMUELE TINI**

Il Kenya è un paese in crescita, con una classe media in affermazione e che, nella visione del governo (Vision 2030) arriverà allo status di media economia nel 2030. La crescita economica sembra inarrestabile con un aumento dell'82% del numero di milionari in 10 anni, con la previsione di un ulteriore boom. Ma non tutto è roseo. Le disuguaglianze sociali, invece di attenuarsi si acuiscono insieme al deterioramento ambientale, asservito alla finalità della crescita e all'emarginazione sociale. In questo contesto Mani Tese ha deciso di lavorare a fianco dei piccoli produttori e delle comunità da cui provengono, per migliorarne il reddito e accrescere la loro capacità di protezione dell'ambiente e la partecipazione alla vita politica e sociale. Le logiche del mercato e degli intermediari hanno infatti di gran lunga diminuito il reddito dei piccoli produttori, mentre lo sfruttamento indiscriminato delle risorse forestali e idriche, unito all'uso sempre più massiccio di prodotti chimici, ha ridotto la fertilità dei suoli e contribuito ad accrescere ulteriormente i costi.

Insieme a Mani Tese c'è il partner locale Network for Ecofarming in Africa (NECOFA), che lavora dal 2003 per la promozione di tecniche agricole sostenibili e per la conservazione ambientale, più altre associazioni a livello di contea. Il focus progettuale si situa lungo il bacino del fiume Molo, nelle contee di Nakuru e Baringo, nel Kenya centro-settentrionale, attraverso un progetto cofinanziato dalla Cooperazione Italiana allo Sviluppo: "AID 010149\MATE\KEN", Economia locale e tutela dell'ambiente: favorire l'inclusione dei piccoli produttori e allevatori nello sviluppo delle filiere produttive e nella gestione delle risorse idriche e forestali".

Come dice il titolo, il progetto vuole ridurre le cause di povertà dei piccoli produttori con un approccio olistico, che risponda alle problematiche individuate dalle comunità, mettendo insieme una strategia fondata su tre pilastri. Il primo è la lotta al degrado ambientale, responsabile dell'impoverimento dei suoli, dell'erosione, e del declino della piovosità, fattori che concorrono enormemente a ridurre il reddito delle comunità locali. L'obiettivo è consolidare 50km del bacino del fiume Molo, mettere a dimora 1 milione di alberi e distribuire stufe a ri-

sparmio energetico per ridurre la pressione sulle risorse forestali.

Il secondo pilastro guarda ai prodotti locali nelle due zone, identificando quelli tipici nelle eco zone, la patata nell'alto bacino e la carne nel basso bacino, andando a rafforzare il movimento cooperativo fra i piccoli produttori. Queste due filiere sono caratterizzate dalla presenza predominante di intermediari che indeboliscono i produttori.

Il terzo pilastro è il rafforzamento delle associazioni contadine, affinché possano essere voce, all'interno dei forum zionali e di contea, delle esigenze della categoria e possano responsabilizzare la classe politica locale. La parte centrale del progetto si delinea nel secondo pilastro, attraverso la creazione di filiere gestite dai produttori. Attualmente il progetto ha concluso il primo dei tre anni previsti e le azioni si sono concentrate su due filoni, la parte hardware, con il lavoro di potenziamento logistico delle cooperative e la parte software di sostegno ai comitati di gestione.

Quali sono le problematiche, evidenziate dai produttori, a cui la cooperativa dovrebbe rispondere? Ad ogni riunione la prima parola che viene pronunciata è "middle-men" o "brokers". Questi a detta di tutti sono i principali responsabili dello sfruttamento e del livellamento verso il basso dei redditi dei produttori. Perché? Il mercato della patata, come quello della carne, è al momento dominato da queste figure, che acquistano

a prezzi di cartello la materia prima e la trasportano verso i mercati delle grandi città, Nairobi, e Mombasa. Il prezzo in questi passaggi aumenta in maniera elevata, passando da circa 10-30 euro per sacco da 110 kg (misura di sacco non consentita dalla legge) o 7-20 euro per sacco da 50kg al doppio o triplo quando arriva sul mercato nazionale. La forchetta di prezzo varia a seconda della scarsità o meno di prodotto, ma essendo poco elevate le capacità di stoccaggio, i produttori spesso vendono quando il mercato è inondato e quindi a prezzi bassi. Analogamente, una capra è acquistata in un villaggio fra i 15 e 30 euro e venduta all'asta del macello, quindi nello stesso luogo, ad un prezzo che va dai 25 ai 50 euro. La



Schema irriguo sul lago Baringo

forza dei produttori contro questa speculazione è molto bassa, in quanto non sono organizzati e subiscono le condizioni dei compratori per la vendita dei loro prodotti.

Un'ulteriore forma di speculazione è la dimensione dei contenitori delle patate. A livello governativo i sacchi standard per il trasporto e vendita della patata sono di 50kg, ma i middle-men insistono (ed è prassi usuale, anche se illegale) per quelli chiamati "extended-bag", che pesano 110 kg, acquistati a prezzi bassissimi. Importante è anche la grandezza del prodotto, in quanto i produttori non fanno una scelta delle patate, ma semplicemente vendono in blocco tutta la produzione. La mancanza di una selezione per gradi, I, II e III, fa sì che non vi possa essere un differenziale di prezzo e un riconoscimento della qualità della produzione, con ulteriore perdita per i produttori.

Nella parte bassa del bacino, è sentita la presenza degli intermediari e la incapacità anche di sfruttare i prodotti secondari della macellazione degli animali, come le pelli. Quale quindi la strategia messa in atto e le azioni realizzate? Il progetto ha messo in piedi una serie di azioni per rispondere alle esigenze della comunità. In primo luogo sono stati realizzati numerosi meeting di sensibilizzazione sull'importanza del cooperativismo e sui benefici che l'unione dei produttori può portare. A Marigat, nel bacino sud, si è formato un comitato esecutivo di 13 membri, per gestire lo start up e la raccolta di adesioni e quote, formato da 9 membri provenienti dai produttori, e 4 dai leader locali comunitari.

Per supportare logisticamente la cooperativa è stata pianificata ed è in fase di appalto, la costruzione di un piccolo padiglione, al lato del locale macello, per la

lavorazione e stoccaggio delle pelli animali. E' stato anche acquisito un veicolo per il trasporto delle carcasse e sono stati siglati accordi con la associazione dei macellai locali per la vendita diretta della carne della cooperativa. Saranno poi realizzate formazioni in gestione per il comitato direttivo. La location è stata scelta per la prossimità con il macello e la centralità su Marigat. Ogni passaggio è stato condiviso sia con la comunità locale sia con le autorità locali di riferimento, per integrare la azione con le linee programmatiche di sviluppo del governo locale.

A Molo, la strategia verte sul rafforzamento infrastrutturale e sul capacity building. E' stato acquisito un camion di 7 tonnellate per la raccolta e il trasporto delle patate. A livello invece di infrastrutture è in fase di appalto la realizzazione di un capannone per lo stoccaggio, selezione e vendita delle patate. La location scelta si trova lungo la strada, asfaltata, che collega Nairobi con Eldoret, una delle arterie principali del Kenya. Questo per favorire la rapida evacuazione dei prodotti, facilitando l'accesso ai potenziali compratori. Le due cooperative agiranno fortemente sul marketing, andando a raggiungere direttamente i compratori, e creando una soluzione win-win, sia per i consumatori finali, che potranno avere prezzi ridotti dall'accorciamento della filiera, sia per i produttori, che potranno spuntare prezzi più alti, grazie alla eliminazione degli intermediari. L'aumento del reddito disponibile farà sì che le comunità saranno più resilienti alle crisi, potranno con più facilità pagare le spese scolastiche per l'educazione delle giovani generazioni e avranno acquisito anche, attraverso le formazioni, una sensibilizzazione forte a livello ambientale e di conservazione del territorio, e questi risultati sono la migliore dimostrazione del nostro impegno di giustizia.



Vivaio per riforestazione zona di Eldume (Baringo)



Oggi uno dei maggiori impedimenti all'autodeterminazione dei popoli e delle comunità locali è la profonda disuguaglianza nell'accesso, nella gestione e nel controllo delle proprie risorse naturali: terra, acqua, foreste e fonti energetiche. I modelli di consumo occidentali - ormai assunti da gran parte dei Paesi emergenti - richiedono uno sfruttamento intensivo di tali risorse. Uno sfruttamento che è in gran parte guidato dai grandi attori del settore privato, che estromette le comunità locali dai processi di negoziazione tra imprese e governo centrale e che si svolge senza alcuna regolamentazione delle responsabilità di queste imprese per i danni generati nei Paesi più vulnerabili. Si tratta di una vera e propria accumulazione di capitale naturale che va di pari passo con le concentrazioni di potere rilevabili lungo l'intera filiera agro-alimentare globale. Se a ciò si somma la concentrazione dell'industria di trasformazione del cibo e quella della grande distribuzione organizzata, ciò che emerge è un quadro di potere nelle mani di pochi che mette fortemente a rischio la tenuta delle società democratiche. E la riduzione di democrazia favorisce la violazione dei principali diritti umani, così come la violazione dell'ambiente come soggetto, esso stesso, portatore di diritti di nuova generazione.

Per rispondere a queste sfide, da tre anni stiamo lavorando all'Expo dei Popoli, che è semplicemente altro da Expo2015 spa, altro dal movimento No Expo e altro da Fondazione Triulza. Expo dei Popoli non vende biglietti e non si presta a "green washing", ma accompagna oltre 40 ONG e associazioni italiane e decine di Reti mondiali partner in un processo in cui realtà che si occupano di cooperazione allo sviluppo, ambiente, diritti umani, produzione biologica, consumo critico, collaborano con il fine di influenzare il dibattito pubblico suscitato dall'Esposizione Universale con un'altra idea di Nutrire il Pianeta, basata sui principi della sovranità alimentare e della giustizia ambientale. Le varie organizzazioni che lo animano hanno tutte sottoscritto un manifesto che contiene una visione condivisa dei problemi e chiare indicazioni circa le soluzioni da mettere in campo per vedere finalmente riconosciuti e garantiti il diritto ad un'alimentazione adeguata e un uso equo e sostenibile delle risorse naturali. È un impegno straordinario richiesto alla società civile italiana in

SOVRANITA' ALIMENTARE PER NUTRIRE IL PIANETA

di **GIOSUÈ DE SALVO**
Portavoce del Comitato per l'Expo dei Popoli

tempi di grande sofferenza finanziaria che non ha visto e non sta vedendo incentivi da parte dei soci pubblici di Expo2015. Ci siamo assunti l'impegno, perché di queste cose ci occupavamo prima e ci occuperemo dopo, con la speranza personale che l'esperimento Expo dei Popoli getti le basi di un coordinamento politico stabile da parte di quelle organizzazioni che in Italia hanno come mission unica la salvaguardia dei diritti individuali e sociali e la salvaguardia dell'unico pianeta di cui disponiamo.

Il Forum internazionale si svolgerà a Milano dal 3 al 5 giugno alla Fabbrica del Vapore e chiamerà a raccolta delegati da tutto il mondo in rappresentanza di reti già attive sui temi della sovranità alimentare, della giustizia ambientale e dei diritti umani. Obiettivo finale è affiancare le voci dei popoli a quelle dei governi e delle imprese transnazionali, anche in vista della definizione in sede ONU della nuova Agenda per lo Sviluppo Post-2015. Mani Tese, insieme alle altre organizzazioni facenti parte della rete, sta lavorando per organizzare una serie di iniziative dentro e fuori dal territorio dell'Expo che permetteranno a reti internazionali di dare visibilità alle loro richieste per un sistema agroalimentare più giusto e di manifestare il proprio dissenso nei confronti dei "Padroni del cibo". Contemporaneamente a questa attività di promozione della voce della società civile, l'Associazione cercherà di utilizzare le strutture più aperte dell'Expo - Cascina Triulza, il padiglione di Slow Food - per mostrare ai visitatori dell'Expo, tramite i nostri progetti di cooperazione, come il diritto al cibo si costruisca in primo luogo con le comunità locali.

Milano e l'Urban Food Policy Pact

IL "SISTEMA CIBO" ALLA SFIDA DELLA CITTÀ

NEI LUOGHI DI MASSIMA CONCENTRAZIONE DEI CONSUMI EMERGONO LE MAGGIORI FRAGILITÀ. ECCO PERCHÉ IL CAPOLUOGO LOMBARDO HA DECISO DI GUARDARSI ALLO SPECCHIO. NE È EMERSO UN DOCUMENTO DESTINATO A INCIDERE SULLA VITA QUOTIDIANA DEI CITTADINI.

di **ANDREA CALORI, ESTÀ** – **Economia e Sostenibilità**

Il rapporto tra cibo e città rappresenta una sfida che, di anno in anno, sta assumendo un ruolo sempre maggiore nel dibattito internazionale. Dal momento che le città sono i luoghi di maggiore concentrazione del consumo, più una città è grande, densamente popolata e lontana dai luoghi di produzione del cibo, più l'insieme dei fattori che rendono disponibile il cibo sul piatto di ogni persona aumenta la sua complessità e le sue fragilità dal punto di vista della sostenibilità. Il cibo, infatti, ha implicazioni sui cicli di produzione-consumo-rifiuto-riuso, sulla logistica, sugli stili di vita individuali e le dinamiche sociali, sugli ecosistemi, sui rapporti tra il centro urbano e la regione e su molti altri aspetti ancora che, nelle grandi città, moltiplicano le loro dimensioni e i loro effetti.

Nella primavera 2014 la consapevolezza di queste implicazioni ha stimolato il Comune di Milano e la Fondazione Cariplo ad avviare un dialogo per tradurre il dibattito relativo a questo tema in una strategia generale per la città di Milano sui temi del cibo e in azioni concrete che siano in grado di lasciare alla città un'eredità anche oltre Expo.

Dal momento che l'idea di questa strategia nasce anche dagli stimoli generati dalla prospettiva di Expo, parallelamente a queste azioni locali il Comune di Milano ha avviato un percorso di dialogo tra alcune decine di grandi città di tutto il mondo a cui ha proposto di sottoscrivere un documento che impegni queste città ad attivare azioni simili nei propri contesti locali. Per facilitare il dialogo tra le scelte locali e le reti internazionali, la strategia milanese per il cibo è stata chiamata Food Policy, in rapporto con l'Urban Food Policy Pact che, invece, è il nome di questo patto tra i sindaci che verrà sottoscritto a ottobre 2015.

Nel mese di settembre un gruppo di lavoro interdisciplinare organizzato da Està (Economia e Sostenibilità) ha cominciato a lavorare per analizzare le caratteristiche del sistema alimentare della città e le sue implicazioni a livello sociale, economico e ambientale (flussi, attori, dinamiche, impatti sociali, economici e ambientali, ecc.).

Il risultato è stato un documento chiamato "Le 10 Questioni della Food Policy di Milano", che riassume le informazioni principali che descrivono il sistema del cibo milanese e che sono state ricavate raccogliendo e incrociando molte banche dati e ricerche esistenti, confrontandole con i pareri di decine di docenti universitari e di rappresentanti di associazioni, ONG e reti che si occupano di cibo a livello cittadino. Si tratta del primo lavoro di questo tipo realizzato in Italia e uno dei primi in Europa e la sua impostazione ha permesso di fare luce su alcuni fenomeni poco conosciuti che, pure, determinano in misura significativa la vita dei milanesi.

Ad esempio si è evidenziato come il valore dello spreco annuo totale di cibo domestico della famiglia italiana media, che corrisponde a circa 450 Euro, supera la spesa alimentare media mensile di una famiglia milanese (400 Euro). Oppure che, mediamente, un immigrato acquista il 12% del cibo in un negozio al dettaglio, mentre un milanese il 5%; il che dà un'idea della rilevanza delle differenze culturali e delle relazioni personali nell'economia del cibo. O, ancora, a fronte di circa 85.000 pasti forniti dal Comune alle mense delle scuole primarie e dell'infanzia, ogni giorno 2.700 senzatetto ricevono un sostegno alimentare, cui si aggiungono

altre persone assistite saltuariamente e le cosiddette "emergenze alimentari" legate alle popolazioni in transito che vengono da territori in guerra. Infine, i dati raccolti mostrano come il semplice richiamo al cibo a chilometro zero non basta a determinarne la sostenibilità sul piano ambientale: infatti se molte persone utilizzano la macchina per acquistare cibo ad un mercato contadino, gli impatti in termini di CO₂ emessa nell'atmosfera per ogni chilo di cibo acquistato non differiscono da un'analoga spesa fatta presso un supermarket.

UN MILANESE ACQUISTA SOLO IL 5% DEL CIBO IN UN NEGOZIO AL DETTAGLIO

Tutti questi dati suggeriscono che, se si vuole migliorare la sostenibilità del cibo in sistemi complessi quali sono quelli delle città medio-grandi, bisogna considerare molti aspetti, che devono combinare la modifica degli stili di vita individuali, con un insieme di azioni che siano in grado di

incidere in misura significativa su aspetti strutturali del sistema economico e che inducano dei cambiamenti anche sul sistema dei servizi della città.

Per questo le "10 Questioni" sono state pensate come stimolo per una consultazione pubblica che trasformino le "Questioni" in priorità di intervento che siano condivise da un ampio numero di soggetti. La Giunta comunale farà proprie queste priorità condivise, deliberando un documento di politica alimentare per la città e promuovendo progetti, ma l'obiettivo della consultazione è anche quello di attivare molti attori che si impegnino a tradurre in azioni le priorità individuate, in modo da integrare l'azione pubblica moltiplicandone gli effetti.

Si tratta di un esperimento innovativo in cui l'inserimento di nuovi contenuti per le politiche pubbliche si accompagna alla corresponsabilità per azioni che riguardano il bene comune, fornendo anche uno stimolo a ripensare alle rappresentanze di un diritto umano come quello del cibo.

Andrea Calori



**mani
Tese**
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

50
1964
2014

Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano
Via Conservatorio 12, Milano

presenta

ELIO

con **Roberto Prosseda** al pianoforte

Bianchi Rossini e Verdi



Un divertente viaggio
nella storia della musica
per festeggiare i 50 anni
di Mani Tese per
un mondo più giusto.

BIGLIETTI
da 20 a 50 euro
(esclusa prevendita)

ORE 21

Martedì

19

MAGGIO

**INFORMAZIONI
E PREVENDITA**

02 465.467.467
(lunedì/venerdì, ore 10-13 e 14-17)

Altre prevendite:
www.ticketone.it
www.vivaticket.it

coordinamento generale
Aragorn www.aragorn.it

grazie a

un evento



con il patrocinio di



REDAZIONE

Direttore
Valerio Bini

Direttore responsabile
Federico Bini

Coordinatrice
Barbara Cerizza

Redazione
Michele Avola
Gabriele Carchella
Clara Castellucci
Chiara Cecotti
Giosuè De Salvo
Elias Gerovasi
Giovanni Sartor
Giovanna Tedesco
Martina Valetto

La foto di copertina è stata realizzata nell'ambito del campo di volontariato in Kenya del 2012

La foto in copertina del numero di dicembre 2014 è di:
Alessandro Brasile

CONTATTI

P.le Gambara 7/9, 20146 Milano
Tel. 02 40 75 165
manitese@manitese.it
www.manitese.it



Mani Tese Nazionale



@Mani Tese
#mt50

www.manitese.it/50anni

Registrazione al ROC (Registro operatori di comunicazione) al n.154
Registrazione al Tribunale di Milano n. 6742 del 28 Dicembre 1964.

PROGETTO GRAFICO
Michele Avola
Clara Castellucci

STAMPATORE
Brain Print & Solutions
Via IV Novembre, 54
20019 Settimo Milanese (MI)

Per ricevere questo periodico in formato pdf scrivi a: manitese@manitese.it. Un piccolo gesto per ridurre la nostra impronta ecologica quotidiana.



Questa pubblicazione è realizzata con il contributo finanziario della Cooperazione Italiana allo sviluppo (progetto AID 010149/MATE/KEN). I suoi contenuti sono unicamente responsabilità dell'organizzazione che l'ha prodotta e in nessun caso si può considerare che riflettano la posizione del Ministero Affari Esteri Cooperazione Internazionale.