

# PADRONI del nostro cibo



di Monica Di Sisto, Giornalista, Vicepresidente dell'associazione Fairwatch. Insegna Modelli di sviluppo economico alla facoltà di Studi Sociali della Pontificia Università Gregoriana



**E**ra il 1996 quando un nutrito gruppo di contadini di tutto il mondo si "autoinvitò" a Roma al primo World Food Summit, che pur parlando di cibo e di nutrizione li considerava una presenza colorata ma non fondamentale per l'articolazione di una politica alimentare organica, nonostante già ci fossero i primi segnali della crisi alimentare che di lì a pochi anni avrebbe

colpito tutto il pianeta. Sapevano guardare lontano quei contadini, tanto che in questo 2014 l'agenzia delle Nazioni Unite per il cibo e l'agricoltura organizzatrice di quel primo summit celebra l'anno dell'agricoltura familiare: una definizione che include piccoli pro-



prietari e aziende di medie dimensioni, poi braccianti, indigeni, comunità tradizionali, pescatori, pastori, raccoglitori e molti altri. Si celebra la loro capacità di coltivare la terra in modo rispettoso e protettivo, di trasmettere nei secoli conoscenze e competenze, conservando e migliorando molte pratiche e tecnologie come la costruzione di terrazze e tecniche particolari di aratura in modo da mantenere la produzione su terreni spesso marginali.

Avendo a disposizione solo 1/4 dei terreni coltivabili del mondo, sempre secondo la Fao, questi agricoltori nutrono il 70% della popolazione mondiale. In tutto il mondo ci sono circa 500 milioni di aziende a conduzione familiare. Secondo una ricerca della stessa Fao su 93 Paesi, quelle gestite da famiglie di agricoltori rappresentano in media oltre l'80% di tutte le aziende. Nei Paesi sviluppati e in via di sviluppo allo stesso modo, i contadini sono i



Paolo Cardone Shoot4change



Archivio Fondazione Intervia

principali produttori di cibo consumato a livello locale, i custodi primari della sicurezza alimentare. Una sicurezza non scontata in un pianeta in cui, però, circa 842 milioni di persone rimangono cronicamente affamate perché non possono permettersi di mangiare adeguatamente, nonostante il fatto che il mondo, e questo è un dato che spesso passa sotto silenzio, non sia a corto di cibo ma ne produce per tutti in abbondanza.

Se guardiamo, poi, al 2050, abbiamo l'ulteriore sfida di nutrire una popolazione che prevede di superare i nove miliardi di individui.

La risposta che i movimenti contadini ci propongono, oggi come nel 1996, è di rivendicare la sovranità alimentare, cioè il diritto dei popoli a un cibo salubre, culturalmente appropriato, prodotto attraverso metodi sostenibili ed ecologici, in forza del loro diritto a definire i propri sistemi agricoli e alimentari. Sovranità alimentare significa porre le aspirazioni e i bisogni di coloro che producono, distribuiscono e

consumano alimenti al cuore del sistema e delle politiche alimentari. Significa difendere gli interessi e contemplare le future generazioni. Potrebbe sembrare utopico, ma alla prova dei fatti oggi come mai questa è una scelta obbligata.

Vediamo perché.

È dagli anni Ottanta che molta parte della politica e della letteratura economica ripete il mantra del libero mercato: quello spazio in cui tutti gli operatori più capaci hanno pari opportunità di dimostrare la loro potenzialità ideativa e produttiva. Chi vince lo fa perché serve meglio i consumatori, da cui viene premiato per le sue capacità e attitudini. Purtroppo non è così. Il mondo agricolo è il paradigma di un sistema in cui le politiche economiche e commerciali sono state modellate sulle esigenze di pochi operatori. Basta pensare al fatto che il 90% del mercato mondiale dei cereali è nelle mani di quattro aziende: ABC, Bunge, Cargill e Dreyfus. Monsanto controlla il 27% del mercato delle sementi a li-

vello mondiale e insieme a altre 9 società oltre il 90% del mercato dei pesticidi. Questa concentrazione, e la presenza nei loro gruppi di banche e operatori finanziari speculativi, permette loro di controllare di fatto anche il mercato finanziario, con il risultato che i prezzi delle materie prime agroalimentari non sono mai stati così instabili. Da un giorno all'altro, e senza necessariamente una causa concreta come una carestia o un'autentica scarsità di un raccolto, i prezzi delle merci agroalimentari possono aumentare vertiginosamente come crollare, provocandone la sparizione dai supermercati come dai più piccoli mercatini di villaggio.

Se aggiungiamo a questi fenomeni la capacità di grandi esportatori come gli Stati Uniti e l'Europa, ma anche dei grandi emergenti come Cina, India e Brasile, di sostenere con sussidi e investimenti pubblici e privati le proprie grandi aziende, permettendo loro di vendere una quantità impressionante di derrate a prezzi di gran lunga inferiori →





a quelli che permettono a un piccolo contadino di ripagarsi il lavoro suo e della sua famiglia, il risultato è la fame per tutti senza scampo.

Una crisi alimentare globale che non è metereologica, ma frutto di scelte di mercato precise e criminali e aggravata dall'impatto che un'agricoltura intensiva e carica di chimica inquinante, come quella fatta per le esportazioni, ha sulla stabilità climatica e sulle risorse necessarie alla vita come l'acqua.

Di questi tempi, poi, va molto di moda parlare di sprechi alimentari: non solo abbiamo a disposizione non tutto il cibo che vorremmo e a prezzi altissimi, ma come consumatori veniamo spesso accusati di sprecare troppo cibo e dunque di causare in larga misura la crisi che subiamo. Scorrendo a volo radente le più recenti statistiche Fao scopriamo che questo è falso.

Oltre il 40% di tutto il cibo pro-





dotto nel mondo si perde per decomposizione nelle lunghissime filiere agroalimentari industriali, cioè per la folle scelta dei supermercati di rifornirsi attraverso catene lunghissime, a caccia del prezzo più basso possibile, non importa se a spese dei diritti di produttori e consumatori. In Europa, ci dice la Commissione, si perdono o sperperano tra il 30% e il 50% degli alimenti sani e ancora commestibili lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare fino ad arrivare al consumatore finale. Le quantità alimentari che annualmente si sprecano nei 27 Stati membri sono 89 milioni di tonnellate, ossia 179kg di cibo per abitante, e questo senza contare quelle di origine agricola generate nei processi di produzione né gli scarti del pescato rigettato a mare.

La Commissione aggiunge poi che, nell'ambito della produzione di ri-

fiuti, gli agenti della catena alimentare ne sono i primi responsabili: l'industria apporta il 39% dei rifiuti, mentre ristoranti, catering e supermercati sono responsabili per il 14% e il 5% rispettivamente.

Imprese, governi e lobby alimentari hanno dato per inevitabili queste percentuali nonostante il fatto che la Fao segnali, in un'informativa recente sui rifiuti alimentari, che nell'anno 2007 la terra coltivata per generare sprechi era pari a 1,4 miliardi di ettari, il 28% della superficie coltivabile a livello mondiale, in un momento storico in cui c'è sempre più pressione e corsa all'accaparramento di queste risorse ai fini non alimentari, come gli agrocombustibili o le semplici speculazioni finanziarie.

Leri, ma a maggior ragione oggi, l'unica risposta possibile per battere la crisi in modo sostenibile è tornare ad essere padroni del nostro cibo.

Non in modo utopistico e disorganizzato, ma politico e produttivo.

Il diritto alla sovranità alimentare non è più rivendicato dalle sole organizzazioni sociali o da coraggiosi esperti, ma viene ormai assunto anche in chiave governativa e intergovernativa come una delle risoluzioni chiave dell'approccio alla fame, al cibo e alla sua produzione, tanto da essere stato inserito nella Costituzione del Nepal ed essere richiamato nelle politiche agricole di Paesi come Mali, Bolivia ed Ecuador. Dobbiamo tornare a dare priorità alle economie e ai mercati locali e nazionali, promuovendo un commercio trasparente e democraticamente orientato perché garantisca redditi equi e diritti a tutte le persone, così come il diritto di noi cittadini di controllare quello che mangiamo. Il miglior modo per celebrare il 2014 nei fatti e non solo con spot e celebrities. ■



Archivio Fondazione Intervia