

La scelta dei prodotti agricoli da inserire nel paniere degli alimenti dei Gruppi di Acquisto Solidali “Il Ciclo Corto” per un’altragricoltura.

CRITERI per scegliere un cibo sano

L’ associazione AltrAgricoltura Nord Est é nata dal processo di riflessione collettiva e di critica alla globalizzazione di merci e capitali nella straordinaria mobilitazione ed nell’incontro tra la società civile ed il mondo dell’ associazionismo solidale ed antiliberista, a Genova, estate del 2001.

A Genova, in piazza Rossetti, la piazza tematica dedicata all’ agricoltura, fu coniato uno slogan:

“ IL CIBO NON È UNA MERCE !”

Questa semplice parola d’ordine rappresenta, ancor oggi molto del nostro pensiero ed azione.

Il cibo è un diritto naturale e quindi deve essere universalmente producibile ed accessibile, non può essere oggetto di speculazione finanziaria, non può essere avvelenato con gli OGM, con i pesticidi, con gli ormoni o riempito di antibiotici;

Il cibo è un elemento che rigenera la vita e quindi deve portare i valori del rispetto della vita per gli uomini, per gli animali, per l’ambiente;

Il cibo è portatore di cultura, di tradizione e di identità collettiva e quindi bisogna valorizzarne la produzione a ciclo corto, espressione di metodi produttivi legati alla terra ed alla specificità territoriale, che racchiudono saperi, sapori e lavoro riconoscibile;

In questi pochi punti vive la possibilità di produrre un cibo sano, buono e per tutti.

Tutti sappiamo che agricoltura e alimentazione sono da tempo terreno di saccheggio e speculazione di grandi multinazionali finanziarie con il risultato che l’importante non è come si fa il cibo ma come viene contrattato in borsa!!

Tutto questo i cittadini lo pagano giorno per giorno sulla propria pelle rimettendoci la salute, i riferimenti culturali, l’indipendenza alimentare e politica, il reddito.

Difendere e rivendicare l’applicazione di questi diritti lesi è importante ed è ancora possibile.

Rendere accessibile per tutti il cibo sano, sicuro e buono significa cambiare l’attuale sistema industriale di produzione degli alimenti, iniquo e malsano.

Noi pensiamo sia possibile arrivare a condizionare consumi e tipo di produzioni agricole, facendo tesoro delle tante esperienze passate, costruendo nuovi legami diretti contadini-cittadini. Possiamo costruire ed autogestire esperienze di cambiamento oggi, legate alle particolarità dei territori, per arrivare, domani, a fare cambiare su larga scala la produzione agroindustriale.

Il semplice atto di scegliere un cibo dallo scaffale del rivenditore al posto di un altro promuove o penalizza un sistema produttivo al posto di un altro.

Oggi il cittadino esercita la sua domanda di cibo sano senza avere però la capacità di orientare la produzione. Il cittadino consumatore è soggetto passivo delle scelte delle grandi catene distributive che, attraverso marketing e pubblicità, dai costi sociali stratosferici, organizzano i consumi secondo le loro strategie e per i loro interessi.

AltrAgricoltura, assieme ad altre associazioni di base, pensa sia possibile ridare potere contrattuale ai cittadini costruendo una stretta alleanza con i contadini.

E' necessario, in maniera collettiva e partecipata, produrre e consumare cibo e merci che hanno in sè i seguenti criteri:venerdì 19 novembre 2004

1. certezza di assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) nella catena alimentare;
2. nessun uso di farine animali nei mangimi, nel rispetto del benessere animale;
3. garanzia di assenza di residui chimici sui prodotti agricoli per impedire l'uso indiscriminato della chimica di sintesi e dei fitofarmaci nelle produzioni agricole;
4. limitazione certa di edulcoranti, coloranti, conservanti ed impedirne l'uso quando non sia provata la loro assoluta non pericolosità;
5. valorizzazione delle produzioni rispettose del benessere animale, della biodiversità e degli equilibri ambientali;
6. sostegno alle produzioni legate alle specificità territoriali: ambiente, cultura, storia.
7. incentivi al ciclo corto (comunale/provinciale/regionale) di produzione del cibo, dal campo alla tavola;
8. Riduzione al massimo dell'impatto ambientale dei flussi di trasporto per aumentare il risparmio energetico, facilitare il controllo diretto della tracciabilità di filiera produttiva e garantire la freschezza del prodotto;
9. Garanzia all'agricoltore riconoscendo al suo lavoro quella parte del reddito che la catena distributiva gli espropria;
10. Aumento del potere d'acquisto del cittadino/consumatore dato che la catena distributiva toglie almeno un 20% di risparmio, rispetto ai prodotti di pari qualità sul mercato:

Praticare il diritto di scegliere il proprio cibo e i propri metodi produttivi, realizzare la propria Sovranità Alimentare, aiuta, fin d'ora, ad individuare percorsi e produzioni che ci avvicinano, in un cammino anche virtuoso, a quanto sopraesposto.

Di seguito riassumiamo brevemente i metodi produttivi che, in concerto e con diversa capacità di incisività, permettono di dare corpo ad un percorso di concreta critica alla produzione agroindustriale, mediante l'autorganizzazione dal basso di un'altragricoltura, condivisa come patrimonio comune e inalienabile. I prodotti alimentari costituenti il paniere dei gruppi di acquisto solidale sono originati dai seguenti metodi produttivi:

Agricoltura biologica

La prima forma riconosciuta è l'agricoltura biologica, che si basa sulle seguenti regole:

1. evitare il ricorso a mezzi chimici di sintesi contro i parassiti;
2. praticare la lotta biologica per difendere le coltivazioni;
3. utilizzare varietà di piante resistenti ai parassiti;
4. difendere l'equilibrio del terreno, senza sfruttarlo eccessivamente;
5. fertilizzare il terreno solo con materie organiche e minerali di origine naturale;
6. lavorare il terreno secondo tecniche non distruttive;

7. praticare la rotazione delle colture.

In questo modo l'azienda agricola diventa un'organizzazione complessa, dove convivono diverse coltivazioni, siepi, bosco, insetti e altri animali.

L'Unione Europea ha stabilito quali sono le regole da rispettare per l'agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91), lasciando poi agli stati membri la loro applicazione; Secondo tali regole vengono istituiti dei marchi che certificano l'applicazione del metodo di coltivazione biologica sui prodotti agricoli. I produttori che intendono utilizzare il marchio devono farne richiesta alle Regioni e scegliere l'organismo di certificazione che verifica il rispetto delle regole.

In seguito alle nuove disposizioni italiane (G.U. del 24/1/97), gli organismi riconosciuti per la certificazione biologica sono otto: AIAB, Associazione Suolo e Salute, BioAgriCoop, CCPB, Codex (ex Demeter), Ecocert Italia, Istituto Mediterraneo di Certificazione (ex AMAB), Quality Assurance System International Services; a questi si affiancano altri organismi regionali. Quando troviamo sui prodotti uno di questi marchi, sappiamo che la coltivazione è stata condotta secondo le regole della agricoltura biologica.

Agricoltura convenzionale a Lotta Integrata

Oltre alla agricoltura biologica, un altro modo per ridurre l'uso di pesticidi è il metodo della lotta integrata, anch'esso riconosciuto e regolamentato dall'Unione Europea (Regolamento CEE 2078). La lotta integrata si basa su di un utilizzo limitato di prodotti chimici, affiancati dai metodi naturali di difesa dai parassiti. L'attuazione locale del regolamento europeo ed i controlli sui produttori che intendono seguire questo tipo di coltivazione sono affidati alle Regioni.

Purtroppo non esistono marchi che certifichino il prodotto in modo chiaro per il consumatore, si può però richiedere l'elenco dei produttori che seguono il metodo di lotta integrata all'Assessorato all'Agricoltura della Regione dato che il produttore è iscritto nei registri regionali della lotta integrata.

Per il consumatore biologico "puro", la lotta integrata può apparire come una soluzione di compromesso. Bisogna però dire che la sua maggiore facilità di applicazione rispetto al biologico ne può consentire una estensione molto più rapida.

Produzione tipiche convenzionali normate Free Ogm, produzioni dop e igt

Queste produzioni sono originate da produttori provenienti quasi sempre da esperienze di filiera industriale che hanno scelto di darsi delle regole quadro per produrre un cibo sano, legato alle tradizioni e Free OGM.

Questi produttori si attengono a disciplinari di produzione redatti assieme ad associazioni di categoria o da enti locali (Provincia, Regione); si impegnano a non utilizzare sostanze o metodi produttivi ritenuti insalubri per l'uomo, gli animali, l'ambiente. Sono produttori da noi conosciuti direttamente in anni di iniziative comuni e di confronto sulle problematiche professionali del settore. In genere si tratta di aziende agricole molto piccole (azienda familiare) e seguono regole di buona agricoltura normate da disciplinari collettivi ed autocertificate (per i produttori che conosciamo direttamente).

A questo proposito una attività consigliata per i soci del gruppo d'acquisto è la gita domenicale presso il produttore, con la possibilità di osservare come avviene la lavorazione, discutere di metodi e criteri di produzione ed effettuare qualche assaggio sul ...campo.

Una ulteriore attenzione che si deve porre è quella di preferire varietà locali per difendere la nostra regione dall'impovertimento della sua biodiversità.

