

LE STORIE DEL POSSIBILE
21-22 aprile 2018

LA GOVERNANCE DELLA CATENA ALIMENTARE. POLITICHE PUBBLICHE E ATTORI PER LA SICUREZZA E LA QUALITÀ ALIMENTARE.

di Elena Battaglini*

ABSTRACT

Alla luce di un nostro lavoro sulla percezione dei rischi alimentari dei consumatori italiani (Battaglini, a cura di, 2007), si può affermare che la società del rischio (Beck, 1986) non condiziona tanto gli stili alimentari bensì il rapporto dei consumatori con la filiera produzione-distribuzione. L'epoca di incertezze che stiamo attraversando ha avuto, come corollario, il fatto che il consumatore sia diventato competente, esigente, selettivo. Egli, pertanto, ha assunto un ruolo rilevante nell'influenzare le scelte del sistema alimentare tanto da poterlo considerare un 'arbitro' (Fabris, 2003) che, però, non si contrappone all'impresa ma le chiede una relazione fiduciaria.

E' difficile governare la fiducia del consumatore (Fürst et al., 1991) e se la fiducia non può essere governata con modalità top-down servono decisioni motivazionali che integrino le tradizionali politiche di comando e controllo sulla qualità alimentare con la regolazione volontaria, attraverso misure di accompagnamento, di sensibilizzazione e formazione adeguate.

Come avviene, più in generale, per i temi ambientali, le questioni che si riferiscono alla sicurezza alimentare costituiscono, infatti, delle 'questioni intrattabili', che implicano profonde divergenze sia valoriali che d'interpretazione tra gli attori sociali, senza consentire l'appello a 'fatti' e a quadri di riferimento condivisi (risultati scientifici, esperienza passata, testimonianze dirette e così via). E', pertanto, impossibile gestire tali questioni in sistemi chiusi, attraverso criteri universali e approcci unitari. Le strade nuove spesso assumono i tratti della dialogicità: tra principi, saperi, obiettivi, ragioni e prospettive differenti (De Marchi, Pellizzoni, Ungaro, 2001).

La qualità alimentare è un impegno di tutti gli attori della filiera, produttori, trasformatori, distributori, consumatori, una ricerca costante che implica nuove alleanze tra interessi e saperi, tra produzione e consumo, nella mutua interdipendenza di natura e cultura all'interno della governance della qualità alimentare.

Con lo scopo di analizzare nuove alleanze tra produttori e consumatori, l'utilizzo del concetto di 'catena alimentare' è a noi utile per mettere a fuoco le attività richieste dai passaggi trasformativi del bene alimentare dal campo alla tavola – anzi, come si vedrà – al retro-cucina e, quindi, tra i luoghi in cui si svolgono i processi di natura metabolica specifici del sistema alimentare. Questo concetto lo preferiamo a quello di 'filiera' che, come noto, individua le operazioni, i soggetti e i flussi aventi rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto, ma non specificatamente per quelle dei processi. Dando rilevanza specifica a questi ultimi, il concetto di 'catena alimentare' include anche il momento di smaltimento dei residui e dei rifiuti nei processi di consumo, su cui intendiamo porre la nostra attenzione di policy proprio per l'importanza che questo tema ha sull'ambiente. Può essere utile, a riguardo, osservare la seguente tabella:

La qualità alimentare, da intendersi come sintesi di componenti organolettiche, di salubrità, di naturalità, di eticità della produzione, si persegue all'interno dell'intera catena alimentare e, quindi, nel contesto dei flussi di materia ed energia - anche sociale - che concorrono alla formazione (coltivazione), trasformazione, commercializzazione, fornitura, consumo, smaltimento del prodotto alimentare. La qualità alimentare, così intesa, implica essenzialmente che i prodotti alimentari subiscano meno trasformazioni ed alterazioni possibili e che i cicli agro-alimentari siano il più possibile 'chiusi' – analogamente a quanto avviene in natura - con un efficiente consumo energetico e con la riduzione del materiale di scarto.

In questo senso, identifichiamo la qualità alimentare con il concetto di sostenibilità sociale, ambientale ed economica dei prodotti e processi agro-alimentari .

Il nostro contributo vuole individuare quali fattori incidono sulla sostenibilità di una catena alimentare nelle sue diverse fasi, per poi identificare gli attori che concorrono alle pratiche e alle policies di quella che abbiamo definito 'governance della qualità alimentare'.

Nella fase della produzione, la sostenibilità di un percorso d'impresa è data dal raggiungimento o meno di obiettivi ambientali, sociali ed economici che si presentano come condizioni necessarie ma non sufficienti se non in integrazione reciproca.

La tutela delle risorse (aria, acqua, energia, suolo e paesaggio) costituisce la condizione imprescindibile per l'equilibrio, nel tempo, di un ecosistema agrario. La tutela delle risorse ha, poi, un effetto diretto sui beni e servizi prodotti dall'azienda: in agricoltura, infatti, la qualità del processo e del prodotto coincidono.

Il secondo aspetto della sostenibilità di un'impresa agricola si riferisce specificatamente ai risultati economici di un'azienda - se la qualità della produzione diventa fattore di competitività aziendale - e al reddito, agli sbocchi commerciali, alla diversificazione delle produzioni e dei servizi, alla dotazione strutturale.

Il terzo aspetto da valutare è il grado di responsabilità sociale dell'imprenditore che si manifesta nella capacità di offrire nuove opportunità occupazionali per la comunità in cui vive e per il suo indotto, nella capacità di offrire condizioni ambientali e di lavoro qualitativamente adeguate, sia in riferimento ai prodotti che ai processi di produzione, nella sua capacità di interagire con altre imprese e con le istituzioni locali per ottimizzare, su scala locale, le sue attività.

La qualità agro-alimentare è perseguita da un'impresa di trasformazione essenzialmente se rispetta le caratteristiche organolettiche originali dei prodotti agricoli trattati e, quindi, se valorizza le risorse dei luoghi di provenienza e le conoscenze impresse nella loro coltivazione da parte dei produttori.

Attraverso effetti diretti e indiretti, le imprese agricole e di trasformazione sono sostenibili se contribuiscono allo sviluppo equilibrato complessivo del territorio in cui operano. Dal punto di vista ambientale, quando consentono un uso efficiente delle risorse (acqua e fonti energetiche), minimizzano gli impatti sul suolo e sulle acque, contribuiscono a tutelare la biodiversità, il paesaggio e il suolo. Dal punto di vista economico e sociale, la sostenibilità di queste imprese è tale se coinvolge lo sviluppo dell'intero territorio in cui esse sono inserite attraverso l'acquisto delle migliori tecnologie disponibili e di servizi, offrendo opportunità d'impiego a livello locale in un contesto lavorativo salubre e sicuro, diffondendo conoscenze e innovazioni come stimolo per la riconversione di altre imprese e sviluppando capacità progettuali all'interno degli strumenti messi a disposizione dalle istituzioni per il sostegno e la valorizzazione del territorio.

Nella fase di distribuzione e vendita, la qualità agro-alimentare è promossa e sostenuta se la conservazione dei prodotti, effettuata a livello d'impresa, rispetta le loro caratteristiche intrinseche in termini di sapori e saperi ma anche se l'attenzione al cliente-consumatore e al territorio in cui vive diventa fattore di competizione economica.

Nella fase della preparazione, in una cucina familiare o professionale, la qualità agro-ambientale di un alimento è sostenuta se la selezione dei prodotti avviene attraverso un'attenzione ambientale ed etica del rapporto che lega un prodotto a luoghi, persone, risorse. Tale attenzione si esplicita, poi, nelle modalità di preparazione di un piatto, negli atti che si compiono dal taglio alla cottura, nelle tecnologie che si usano, nelle energie e risorse che si consumano e che è necessario tutelare.

La sostenibilità ambientale, sociale ed economica e, quindi, la qualità come obiettivo comune degli attori delle diverse 'catene alimentari' - che si dipanano nei differenti contesti locali - implica delle politiche pubbliche che, nell'ambito di un sistema di governance della qualità alimentare, sostengano la valorizzazione di sapori e saperi, la chiusura dei cicli di materie ed energia e riducano le distanze tra produzione e consumo, possibilmente nell'ambito di filiere corte e orizzontali.

Alcuni dati empirici consentiranno di argomentare meglio queste riflessioni.

Roma, 29 marzo 2018

Dr Elena Battaglini
Responsabile Area Ricerca Economia Territoriale
Fondazione Di Vittorio - ex IRES
Via di S. Teresa, 23 - 00198 Roma
Tel.: + 39 06 85797216 (diretto) 857971 (operatore)
Fax: +39 06 85797234
Cellulare +39 339 4600121
Skype account: elena.battaglini1
E/mail: e.battaglini@fdv.cgil.it