

Villaggi del Cibo

Un modello innovativo di produzione e distribuzione alimentare

L'idea è quella di immaginare il mondo come vorremmo che fosse, ora si tratta di realizzare questo sogno.

IL PROGETTO

Il progetto "Cibo Nostrum" (inizio Maggio 2019; fine 31 Dicembre 2021), è stato realizzato a valere sul Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 – Misura 16. *Partner di progetto: Ariel Coop; La Rondine; Fattoria sociale; Oasi agricola; Aris formazione e ricerca; Università degli Studi di Perugia.*

Obiettivo del progetto "Cibo Nostrum" è creare un modello di filiera alimentare ultracorta, co-progettata e partecipata tra produttori e consumatori.

Le attuali filiere agricole alternative (GAS, GODO, CSA, Supermercati cooperativi e partecipati, ecc.) che cercano di promuovere un sistema agroalimentare sostenibile, malgrado si siano diffuse notevolmente negli ultimi 20 anni, non riescono a fare un cambio di scala e rimangono un fenomeno di nicchia. A nostro avviso questo accade perché non rispondono ai bisogni di tutti gli stakeholders coinvolti e richiedono un grado di coinvolgimento e motivazione elevato.

L'idea è quindi sviluppare un modello di produzione e distribuzione alimentare a partire dall'analisi dei bisogni dei portatori di interesse e in grado di aggregare una "comunità del cibo".

IL CONTESTO

La cornice valoriale alla quale ci riferiamo e che ci pare perfettamente corrispondente ai propositi del progetto, è quella espressa da "La Via Campesina" attraverso il concetto di Sovranità Alimentare. Tale concetto nella "Dichiarazione di Neyleny del 2007 è stato definito come "Il diritto delle persone a cibi sani, culturalmente appropriati e prodotti attraverso metodi ecologici e sostenibili, e il loro diritto di determinare i propri sistemi alimentari e agricoli. [La Sovranità Alimentare] Mette al centro dei sistemi e delle politiche alimentari le aspirazioni e le esigenze di coloro che producono, distribuiscono e consumano cibo piuttosto che quelle espresse dai mercati e dalle multinazionali." (LVC, 2007).

Di seguito i sei principi della Sovranità Alimentare (US Food Sovereignty Alliance):

(1)Focus sul cibo per le persone: la sovranità alimentare mette al centro delle politiche alimentari, agricole, zootecniche e della pesca il diritto per tutti a cibo sufficiente, salutare e culturalmente appropriato.

(2)Valorizza i fornitori di cibo: la sovranità alimentare valorizza tutti coloro che coltivano, raccolgono e trasformano alimenti, tra cui donne, agricoltori familiari, pastori, pescatori, abitanti delle foreste, popolazioni indigene e lavoratori agricoli, migranti e pescatori.

(3)Localizza i sistemi alimentari: la sovranità alimentare avvicina i fornitori di cibo e i consumatori in modo che possano prendere decisioni congiunte su questioni alimentari a beneficio e a protezione di tutti.

(4)Pone il controllo a livello locale: la sovranità alimentare rispetta il diritto dei fornitori di cibo di avere il controllo della loro terra, semi e acqua e rifiuta la privatizzazione delle risorse naturali.

(5)Costruisce conoscenze e competenze: la sovranità alimentare valorizza la condivisione delle conoscenze e delle competenze locali che sono state tramandate da generazioni per una produzione alimentare sostenibile, libera da tecnologie che minano la salute e il benessere.

(6) Lavora con la natura: la sovranità alimentare si concentra sui metodi di produzione e raccolta che massimizzano il contributo degli ecosistemi, evitano input costosi e tossici e migliorano la resilienza dei sistemi alimentari locali di fronte ai cambiamenti climatici.

IL MODELLO

L'idea

I Villaggi del cibo promuovono sovranità alimentare, salute pubblica, cura e difesa dell'ambiente, aggregazione sociale, relazionalità, valorizzazione e promozione della biodiversità culturale (costumi, tradizioni, sapori, paesaggi, ecc.) agroecologia e processi economici vocati al bene comune (aumento occupazionale, equo compenso e diritti dei lavoratori e delle lavoratrici, produzioni e servizi appropriati ecc.).

L'idea è quella di dare vita a un modello che abbia l'obiettivo di costituire una "Comunità del Cibo" dove possano essere soddisfatti i bisogni di tutti i portatori di interesse coinvolti. Un prototipo di filiera agroalimentare basato sui principi dell'Economia Ecologica, Civile, del Bene Comune e della Felicità.

L'obiettivo

L'obiettivo è realizzare Bene Comune e Felicità Pubblica. Al centro del progetto c'è il "Patto comunitario per il Cibo" consistente in un insieme di valori e pratiche condivise attorno al cibo, alla sua produzione, al suo impatto sull'ambiente, sull'economia e sulla società.

L'innovazione

La grande innovazione contenuta in questo modello è l'idea che, al fine di realizzare una filiera realmente equa ed ecologica, produttori e consumatori debbano essere coinvolti nello stesso soggetto giuridico tramite il quale avvengono aggregazione dell'offerta, trasformazione e commercializzazione. Solo in questo modo si può auspicare che il processo economico sia ecologico e realizzi contemporaneamente efficienza, redistribuzione e relazionalità, divenendo così un organismo funzionale al bene comune della collettività intera.

La cooperativa di comunità

A tale scopo è stato individuato come soggetto giuridico del modello la "cooperativa di comunità". All'interno di questo spazio economico potranno confrontarsi ed incontrarsi i bisogni di produttori e consumatori. Se i piccoli e micro produttori agricoli, ai quali si orienta particolarmente questo modello, hanno bisogno di creare un reddito stabile, di ricevere un equo compenso, di operare in buone condizioni di lavoro e di migliorare l'efficienza e l'efficacia produttiva, i consumatori, dal canto loro, hanno la necessità di poter usufruire in maniera costante di prodotti sani, sostenibili e culturalmente appropriati ad un prezzo equo, oltretutto di ottimizzare l'uso del tempo, di vivere spazi di relazionalità e di innalzare la propria autoconsapevolezza e autodeterminazione. L'adesione alla "cooperativa di comunità" sarà libera. Lo status di socio, oltre a permettere la partecipazione ai momenti di governance condivisa, consentirà di accedere a delle scontistiche dedicate.

Ogni "Villaggio del Cibo" sarà perciò gestito da una cooperativa che ne coordinerà le attività. L'insieme di tutti i "Villaggi del Cibo" che verranno realizzati darà vita ad una "Federazione dei Villaggi del Cibo" la quale avrà sia lo scopo di coordinare e creare collaborazioni tra le varie cooperative di comunità, che di promuovere il modello dei "Villaggi del Cibo". Ogni cooperativa contribuirà alla diffusione del modello impegnando una parte del sovrappiù realizzato a tale scopo.

Il Villaggio del cibo

La dimensione fisica del "Villaggio del Cibo" sarà espressione diretta dei bisogni di tutte le persone che parteciperanno alla loro vita. In uno stesso spazio fisico saranno perciò presenti un Food Market, dei centri di microtrasformazione, degli spazi di democrazia partecipativa e di formazione e degli spazi di intrattenimento e ristorazione.

Tutti gli spazi saranno costruiti prendendo in considerazione i criteri dell'architettura bioecologica e saranno autonomi a livello energetico.

Ogni cooperativa "Villaggio del Cibo", a seconda delle esigenze e delle caratteristiche del territorio in cui sorgerà, potrà aprire dei Food Market staccati dalla sede centrale con lo scopo di facilitare la fruibilità dei servizi a più utenti possibili. Questo risulterà particolarmente importante nelle grandi città dove lo spazio necessario ad implementare la microtrasformazione e a promuovere aggregazione sociale e democrazia partecipativa non è facilmente disponibile.

FOOD MARKET. All'interno del Food Market saranno venduti i prodotti delle aziende coinvolte nella cooperativa e prodotti di economia domestica. Per aumentare la variabilità dei prodotti presenti nel Food Market, oltre a quelli provenienti dalle aziende socie conferenti alla cooperativa del Villaggio, saranno presenti prodotti di aziende non associate ed ubicate a un massimo di 200 km di distanza (escluse alcune produzioni non producibili nell'areale). Tutti i prodotti alimentari presenti nel Food Market saranno prodotti secondo i criteri dell'agroecologia o comunque saranno conferiti da aziende che stanno riconvertendo la loro produzione in questa direzione. I prodotti di economia domestica avranno specifica certificazione di ecosostenibilità. La presenza di un punto vendita è stata prevista per permettere ai consumatori di poter accedere in maniera costante ad un'ampia varietà di prodotti, cosa che non avviene quasi mai nei modelli di filiera corta come Gas e Godo. Per ridurre sprechi ed imballaggi i prodotti potranno essere anche acquistati sfusi. Dove questo non è possibile saranno previsti packaging ecosostenibili. Per chi fosse interessato o ne avesse bisogno, ma anche nell'ottica di ridurre l'uso delle automobili, la cooperativa, tre volte alla settimana, organizzerà un sistema di consegna della spesa.

MODULI DI MICROTRASFORMAZIONE E STOCCAGGIO. Nell'areale intorno al Food Market saranno disposti dei moduli di microtrasformazione e di stoccaggio: molino, pastificio, caseificio, frantoio, pulitura sementi, macello, lavorazione e trasformazione frutta e ortaggi ecc.. I processi di trasformazione saranno realizzati da personale della cooperativa dedicato. In questo modo si verrà a creare un vero e proprio sistema di trasformazione che permetterà alle micro imprese agricole partecipanti alla cooperativa di trasformare le proprie produzioni. Quest'aspetto è di rilevante importanza poiché spesso, non producendo quantitativi adeguati, queste aziende sono costrette a vendere ai grossisti e alla grande distribuzione non ricevendo un equo compenso in cambio. Inoltre la presenza dei moduli di microtrasformazione di proprietà della cooperativa permetterà ai produttori, attraverso una redistribuzione interna del sovrappiù realizzato dai prodotti trasformati, di innalzare il reddito netto ad ettaro per le produzioni conferite. Oltre a ciò la compresenza dei comparti di trasformazione e commercializzazione in un unico luogo permetterà una sensibile diminuzione del trasporto su gomma.

SPAZI DI DEMOCRAZIA PARTECIPATA. In continuità con il Food Market sono previsti gli spazi di democrazia partecipativa finalizzati alle assemblee sociali, alla co-progettazione dei prezzi e delle produzioni e alla certificazione partecipata delle produzioni. Gli stessi spazi verranno utilizzati anche per fornire una formazione permanente a produttori e consumatori. Per i produttori verranno realizzati corsi di formazione su agroecologia, gestione aziendale, implementazione di processi produttivi in azienda, BAT agronomiche, conti colturali e formazione del prezzo. Ai consumatori verranno messi a

disposizione corsi sugli stili di vita salutari (nutrizione equilibrata, attività motoria/sportiva, pratiche di autoconsapevolezza, tecniche di facilitazione e partecipazione, educazione alla relazionalità e alla comunicazione empatica ecc.) e momenti di divulgazione e valorizzazione delle culture alimentari territoriali, nazionali e internazionali. Gli spazi dedicati alla democrazia partecipativa potranno essere utilizzati anche per implementare, in maniera coordinata tra i soci, progetti di transizione ecologica (gruppi di acquisto tecnologie green come pannelli solari e fotovoltaici, biciclette elettriche ecc.; riparazione e riuso oggetti ecc.).

INTRATTENIMENTO E RISTORAZIONE. Per facilitare l'aggregazione della comunità sono previsti spazi di intrattenimento e ristorazione (bar, ristorante, pizzeria, street food, pub, anfiteatro) dove le persone potranno incontrarsi e assistere a spettacoli artistici (musica, presentazioni libri e letture, live drawing ecc.). La ristorazione utilizzerà prevalentemente i prodotti conferiti dai soci realizzando così un'altra possibilità di guadagno per i produttori. La cooperativa inoltre sempre allo scopo di rafforzare il senso di comunità, il legame con il territorio e con le produzioni agricole, organizzerà visite alle aziende socie produttrici.

Domanda e Offerta

In ogni Villaggio la cooperativa di comunità aggredgerà l'offerta e quindi coinvolgerà nuove aziende sulla base degli effettivi consumi dei Soci. Questo, oltre a ridurre gli sprechi alimentari al commercio, permetterà di stabilizzare il reddito dei produttori che, grazie a dei contratti di approvvigionamento, avranno la garanzia di vendere il proprio prodotto prima ancora di averlo realizzato. Oltre a ciò i contratti di approvvigionamento, proprio poiché istaurati con i soci produttori, verranno confermati di anno in anno rendendo ancora più stabili i flussi economici aziendali. Naturalmente nel regolamento della cooperativa sarà definito un protocollo che disciplina i rapporti contrattuali tra la cooperativa e i suoi soci produttori. Poiché i Villaggi del Cibo promuovono l'agroecologia, nel protocollo saranno stabiliti gli standard qualitativi richiesti per le produzioni. Nel protocollo, per quei produttori che utilizzano tecniche agricole convenzionali o integrate, sarà anche indicato un processo di transizione progressivo all'agroecologia. Questa possibilità è stata prevista per permettere il coinvolgimento di aziende agricole locali che altrimenti sarebbero state escluse. Gli standard qualitativi delle produzioni definiti nei contratti saranno verificati tramite percorsi di certificazione partecipata nei quali verranno coinvolti i soci. Qualora un produttore per cause varie non riuscisse ad approvvigionare la cooperativa, il fabbisogno potrà essere coperto dagli altri soci coinvolti nello stesso villaggio o nei villaggi limitrofi. Per facilitare il coordinamento degli operatori e delle trasformazioni la cooperativa svilupperà un sistema informatico al fine di gestire la compensazione delle fallanze produttive. Oltre a ciò, sempre al fine di ottimizzare le risorse della Comunità del Cibo il sistema faciliterà lo scambio lavoro e la condivisione dei mezzi di trasporto all'interno della rete dei produttori. Ciò permetterà contemporaneamente di aumentare l'efficienza del sistema produttivo e di ridurre i costi. Infine, nell'ottica di realizzare processi produttivi ed economici circolari, la cooperativa faciliterà l'acquisto e l'uso condiviso dei macchinari e il reimpiego degli scarti di produzione all'interno del circuito delle aziende coinvolte. Qualora non dovessero trovare una valorizzazione tra le aziende socie, gli scarti di produzione verranno reimpiegati esternamente. Tale approccio, non solo innalzerebbe in termini ecologici la qualità del sistema produttivo, ma ridurrebbe anche i costi di produzione di alcune delle aziende coinvolte nella cooperativa.

La coprogettazione delle produzioni

Un altro importante elemento del progetto, in grado sia di stabilizzare il reddito dei produttori che di far risparmiare i consumatori, è il modello di "coprogettazione delle produzioni". Per i consumatori che aderiranno al processo di coprogettazione infatti sarà previsto uno sconto sulla spesa. L'idea è quella di sviluppare un percorso in due fasi: la prima sarà facilitata da una piattaforma digitale, mentre la seconda si svilupperà in dei percorsi di partecipazione dove i soci produttori, i consumatori e rappresentanti della cooperativa formeranno insieme i prezzi dei prodotti. Durante la prima fase i consumatori, due mesi prima dell'inizio della stagione agraria (11 novembre), saranno invitati a indicare i propri fabbisogni alimentari settimanali (espressi in kg) per ogni classe alimentare (pane, pasta, ortaggi, frutta, carne, ecc.) e le proprie preferenze alimentari in termini di tipologia di prodotti alimentari consumati. Sempre durante la prima fase, grazie ad un sistema di calcolo dedicato, i consumatori potranno confrontare i fabbisogni che hanno espresso con quelli teorici derivanti da una dieta media equilibrata realizzata secondo i criteri della dieta mediterranea. Tale confronto permetterà ai soci partecipanti di analizzare i propri consumi e di modificarli, qualora lo ritenessero opportuno, nella direzione espressa dalla dieta mediterranea. Alla fine del processo gli utenti, attraverso l'uso di una matrice, indicheranno le loro preferenze alimentari sulla base delle quali realizzare un pre-ordine alla cooperativa. Il sistema, sulla base dei prezzi dell'anno precedente stimerà la spesa e gli utenti potranno decidere se continuare l'ordine. In caso positivo dovranno indicare il periodo di tempo per il quale vorranno essere approvvigionati che, per semplificare la logistica ai produttori, potrà essere di 3 mesi, 6 mesi o un anno. Contemporaneamente al processo di compilazione dei pre-ordini, la cooperativa darà vita a una "commissione di soci", produttori e consumatori, che si occuperà del processo di formazione del prezzo annuale degli alimenti derivanti dalle produzioni conferite dai soci produttori e perciò anche quello definitivo degli ordini derivanti dal processo di co-progettazione. La commissione si occuperà per prima cosa di realizzare un report dove saranno indicati i costi di produzione e delle varie fasi di trasformazione e commercializzazione di ogni prodotto alimentare. Oltre a ciò nel report verrà indicato il reddito medio unitario per ogni coltura/alimento che verrà conferita dai produttori.

A partire da questi dati il prezzo sarà formato:

- 1) considerando i costi di produzione e concordando con i produttori un surplus percentuale rispetto al reddito medio unitario nazionale realizzato per la coltura/alimento conferito;
- 2) considerando i costi di trasformazione e commercializzazione;
- 3) considerando i costi di replicazione/disseminazione del progetto (apertura nuovi Villaggi del Cibo);
- 4) considerando le scontistiche dedicate ai Soci secondo il loro grado di partecipazione.

Una volta definiti i prezzi gli utenti coinvolti nel processo di coprogettazione delle produzioni potranno confermare definitivamente il loro ordine, disdirlo o modificarlo.

Tale processo di formazione dei prezzi escludendo il profitto, permetterà contemporaneamente di: aumentare l'accessibilità al cibo (equo prezzo), retribuire adeguatamente i produttori e i loro dipendenti (equo compenso) e di diffondere pratiche agricole ecosostenibili.

Oltre a ciò la "commissione di formazione dei prezzi" affiancherà i "buyer" del Food Market nella selezione dei prodotti che verranno acquistati da produttori esterni alla cooperativa, impegnandosi a fare in modo che i prezzi di questi prodotti rispettino i principi di equità e di accessibilità. Ogni tre mesi la commissione verificherà se ci sarà la necessità di cambiare i prezzi di vendita.

Nei Villaggi del Cibo dove il mercato è un organo della comunità, il prezzo dei prodotti lo fa la comunità.

I Villaggi del Cibo come comunità solidali

Sempre nell'ottica comunitaria i Villaggi del Cibo saranno strutturati seguendo il modello dei supermercati cooperativi. Questo modello, nato a New York con la Park Slope Food Coop nel 1973, prevede che ogni Socio per poter acquistare all'interno del supermercato debba lavorare 3 h al mese all'interno dello stesso. Tale modello, ormai ampiamente rodato, ha dato notevoli risultati sia nel creare aggregazione sociale, senso di comunità e solidarietà, sia nel promuovere una modalità di approvvigionamento alimentare equa ed ecosostenibile. All'interno dei supermercati cooperativi infatti è possibile acquistare cibo di alta qualità, spesso biologico e locale a prezzi accessibili (riduzione media della spesa del 20%). Questo è possibile proprio grazie alla compartecipazione dei soci al lavoro, cosa che permette una riduzione importante dei costi di commercializzazione e quindi dei prodotti stessi. La comunità non solo fa bene all'anima, ma è anche conveniente. Nei Villaggi del Cibo sarà prevista la possibilità volontaria e non obbligatoria di compartecipare alla vita lavorativa della cooperativa. I Soci che sceglieranno di dare il proprio contributo potranno accedere ad una scontistica dedicata. I "Villaggi del Cibo" infine saranno delle "comunità solidali" dove si pratica la reciprocità e cioè degli spazi sociali dove ci si prende cura dell'altro. Saranno perciò sostenute iniziative per rispondere alle esigenze delle fasce sociali più deboli ed emancipare i soggetti con difficoltà di inserimento. In particolare i Soci di ogni "Villaggio del Cibo" promuoveranno nel proprio territorio campagne finalizzate a soddisfare i diritti fondamentali dell'uomo come ad esempio campagne di promozione dell'interculturalità e interreligiosità, di inserimento lavorativo, di sostegno alimentare (vedi modello Last Minute Market e Banco Alimentare Solidale), di diritto alla casa ecc..

La dimensione comunitaria e i valori espressi dai Villaggi del cibo, oltreché i modelli tecnici, logistici e di governance sui quali si basano, ne fanno un vero e proprio prototipo di Economia Civile e del Bene Comune. Proprio per questo motivo, al fine anche di misurare l'impatto che questo modello ha sul tessuto socio-economico ed ambientale di un territorio, i Villaggi del Cibo aderiranno alle linee guida dell'Economia del Bene Comune e realizzeranno ogni anno il Bilancio del Bene Comune. Questo strumento, elaborato dal Movimento per la Promozione dell'Economia del Bene Comune, ha come scopo proprio quello di misurare quanto Bene Comune riesce a produrre un'attività economica (vedi <https://www.economia-del-bene-comune.it/>). La compilazione del Bilancio del Bene Comune inoltre permetterà alla cooperativa di autovalutare le proprie prestazioni in termini di Bene Comune e quindi di prevedere azioni per migliorarle. Il BBC permetterà inoltre di ridirezionare verso il Bene Comune i processi produttivi delle aziende partner dei Villaggi.

Potenzialmente l'insieme delle caratteristiche dei Villaggi del Cibo rende questo modello in grado di un cambiamento paradigmatico del sistema di produzione e distribuzione del cibo e quindi di quello economico. Al centro dell'azione economica c'è il bene comune inteso come equità, relazionalità, comunità, ecostenibilità e felicità pubblica. L'attuazione di questa proposta potrebbe essere un'occasione rilancio dell'identità culturale e dell'economia dei territori in termini civili, creando così i presupposti per la valorizzazione delle diversità, delle biodiversità e della resilienza dei popoli e degli individui.