



IL CONSUMO CHE
CI PIACE

Progetto We Like

Progetto di formAzione per studenti sul consumo responsabile

Elementi di sostenibilità nel settore agroalimentare

Il settore agroalimentare

Il settore agroalimentare costituisce uno dei settori trainanti ed ineludibili di ogni sistema economico, quello a cui per molto tempo sono stati indirizzati la maggior parte degli sforzi di innovazione dei mezzi di produzione. Pur attraversando tutta la storia della civiltà, il settore continua ad essere sottoposto a rapide e profonde innovazioni:

- un continuo sviluppo produttivo in grado di sfamare una popolazione crescente e di ridurre nel contempo le aree di sottonutrizione: oggi la produzione può già sfamare l'intero pianeta;
- l'internazionalizzazione crescente che diffonde i gusti e rende globali cibi prima locali;
- la garanzia di qualità di base dei prodotti industriali, che assicurano condizioni igienico sanitarie e standard produttivi un tempo inimmaginabili;
- la concentrazione della maggior parte del commercio mondiale in pochi grandi gruppi che possiedono i principali marchi commerciali, controllano le catene di approvvigionamento, e stabiliscono i prezzi delle materie prime;
- nuovi spazi di mercato per prodotti di alta qualità che sfuggono all'omogeneizzazione crescente.

I problemi di qualità, qualità sociale e competitività

Come accennato, nel settore sono presenti dinamiche contraddittorie, che peraltro aprono interessanti nuovi spazi di intervento imprenditoriale:

- la tensione tra crescita da una parte delle grandi multinazionali che fanno economie di scala, e dall'altra la ricerca sempre più viva di nuovi prodotti di nicchia e di alta qualità che non possono che essere offerti da specialisti;
- la ricerca di una totale garanzia igienico-sanitaria a fronte della ricerca di prodotti a filiera corta, approvvigionati direttamente dal produttore;
- il conflitto fra le grandi catene distributive che richiedono grandi quantità di prodotti standard e le esigenze distributive delle piccole produzioni locali e regionali;
- la ricerca del basso prezzo di approvvigionamento a fronte di una filiera produttiva equa e solidale, attenta a pagare il giusto prezzo ai fornitori a monte ed a controllare gli standard sociali ed ambientali, in vista di una vita di qualità sui territori dei Paesi produttori;
- il desiderio crescente dei cittadini di andare oltre il mero prodotto standard di buona qualità sanitaria, per conoscere produttori e sistemi di produzione di specialità caratteristiche;
- le nuove opportunità di promozione delle specialties, attraverso la rete internet che consente di valorizzare e distribuire le piccole produzioni di qualità.

Alcune possibili spazi imprenditoriali da esplorare

- Differenziazione rispetto agli altri produttori per l'offerta di qualità sociale ed ambientale garantite lungo tutta la filiera produttiva, ad esempio i marchi Fairtrade, Solidal, Viviverde, ecc..
- Salvaguardia e valorizzazione delle produzioni locali, nate dalle caratteristiche geomorfologiche, climatiche e culturali del territorio, come ad esempio i presidi Slowfood.
- Integrazione delle specialties agroalimentari all'interno di programmi di offerta del territorio, per far conoscere la sua cultura e la sua storia, ed attirare nuovi flussi turistici interessati ad un tuffo in un ambiente non conosciuto.
- Servizi di e-commerce e distribuzione di specialties di alta gamma, che si avvalgano delle opportunità offerte dal web.
- Servizi di valorizzazione della cultura agroalimentare e delle specialties locali attraverso offerte integrative, ad esempio visite ai siti produttivi di prodotti locali, itinerari del gusto, scuole di cucina, ricettari, ecc..