



EQUO CIOCCOLATO, GUSTO E DIRITTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



Realizzato con il contributo della Commissione Europea
Europeaid, progetto: ONG-ED/2003/065-502/NL/212

Realizzazione a cura della cooperativa sociale La Bottega Solidale - Genova
sulla base dei testi *Bio esiste? Viaggio intorno al biologico* e *Puro Cioccolato*.

I contenuti di questa pubblicazione sono di sola responsabilità dell'autore
e in nessun modo riflettono le opinioni dell'Unione Europea.

EQUO CIOCCOLATO, GUSTO E DIRITTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



*«Cosa ha cambiato per noi il commercio equo?
Siamo quasi tutti analfabeti,
ma è per noi motivo di orgoglio
poter mandare a scuola i nostri figli».*

Isidoro De La Rosa, coltivatore di cacao di Conacado
Organizzazione di piccoli produttori in Repubblica Dominicana

ZUCCHERO AMARO... Così si intitolava il primo convegno nazionale “per un commercio equo e solidale”, svoltosi a Genova nel 1992. Denunciava la distanza tra quanto si sapeva nei Paesi consumatori di materie prime rispetto a quanto accadeva nelle piantagioni dei Paesi produttori.

Da allora ad oggi molto è successo.

Molte più persone si sono informate e si sono interrogate sui propri consumi rispetto alle questioni del lavoro minorile, dei salari non sufficienti alla sussistenza, della mancanza di libertà sindacale, dell'utilizzo di prodotti chimici dannosi per la salute e per l'ambiente.

In questo processo di consapevolezza culturale sono intervenute in questi ultimi anni anche le **Amministrazioni Pubbliche**: Comuni, Province, Regioni, Enti Scolastici e Universitari che hanno deciso di assumersi la responsabilità sociale di garantire una filiera pulita ai loro acquisti. Amministratori e Funzionari pubblici hanno voluto così svolgere il loro ruolo-guida verso i cittadini, agendo coerentemente con azioni concrete a politiche solidali di indirizzo nelle loro Amministrazioni.

In questa piccola brochure raccontiamo un piccolo ma importante tassello nel più ampio quadro di acquisti pubblici solidali: **Il cioccolato equosolidale nelle mense scolastiche**, a partire dalla storia di chi produce e delle ricadute positive sulla comunità locale, per arrivare poi alla qualità del prodotto e al ruolo svolto dalle Amministrazioni, dalle aziende, dalle organizzazioni di commercio equo.

Senza dimenticare che **questo libretto è destinato a te**, assessore; a te, funzionario dell'amministrazione; a te, dietista; a te, cuoco o responsabile della mensa; a te, insegnante; a te, genitore.

A tutti voi perché troviate conferma alla vostra scelta solidale o stimolo per realizzarla.

Perché il processo di cambiamento non si fermi, perché i bambini e i ragazzi che frequentano le mense scolastiche si possano interrogare sulle ingiustizie del commercio internazionale immaginando un futuro possibile di equità, **a partire da una semplice barretta di cioccolato.**

Un cioccolato buono, finalmente, per tutti.

Buono per chi lo produce, buono per chi lo consuma.



INDICE

Il progetto Ristorazione Solidale altromercato	4
Cioccolato biologico equo e solidale, buono per chi lo produce	5
Il cacao dalla Repubblica Dominicana	5
Lo zucchero dal Paraguay	7
Cioccolato biologico equo e solidale, la qualità che fa per 3!	8
Il valore della scelta nei pubblici acquisti e l'impatto sui produttori	10
Dal prodotto alla cultura	12



IL PROGETTO RISTORAZIONE SOLIDALE ALTROMERCATO

A partire dalla fine degli anni '80 si è sviluppato in Italia il **commercio equo e solidale**, un movimento di organizzazioni senza scopo di lucro animate dall'obiettivo di realizzare un mercato internazionale più giusto, che riconoscesse ai piccoli produttori del Sud del mondo un compenso corrispondente al loro lavoro e la possibilità di liberarsi da meccanismi di sfruttamento.

Avvio di questo cambiamento era una maggiore consapevolezza dei consumatori sulle dinamiche del commercio internazionale che impediscono un equilibrato sviluppo globale e una equa relazione tra chi produce e chi consuma. Per questo sono sorte in tutto il territorio nazionale le Botteghe del Mondo, luoghi di informazione e vendita dei prodotti di commercio equo e solidale, rendendo sempre più diffuso e riconosciuto questo movimento.

Nel corso degli anni, ci si è resi conto che la rete di questi negozi non esauriva la possibilità di ampliamento di questo mercato e le opportunità di informazione ai cittadini; per questo a partire dal 2000 **Ctm altromercato**, consorzio di 130 organizzazioni italiane, ha sviluppato Ristorazione Solidale, un progetto di coinvolgimento delle Amministrazioni Pubbliche per l'inserimento di prodotti e cultura equosolidali nelle mense scolastiche.

Ristorazione Solidale è l'opportunità per gli Enti Locali di agire coerentemente con le politiche di solidarietà internazionale e di influire attraverso i propri acquisti sulla vita di migliaia di persone nel Sud del mondo, ma anche di svolgere un importante ruolo di indirizzo dei comportamenti individuali a favore della sostenibilità ambientale e sociale.

Il progetto si è inserito nel sistema tradizionale delle mense e ha visto il coinvolgimento e il contributo di oltre 30 aziende di gestione mense e di fornitura prodotti.

Grazie a FAIR PROCURA, un progetto finanziato dalla Comunità Europea e attivo in diversi Paesi d'Europa, è stata anche realizzata la campagna "Diritti che parlano" che ha permesso la raccolta di 50.000 firme su oltre 150 petizioni destinate a Enti Locali e società a capitale pubblico a sostegno del progetto di Ristorazione Solidale.

È così che una merenda di cioccolato equosolidale in centinaia di scuole italiane è diventata l'appuntamento dei bambini e dei ragazzi con la solidarietà, con i temi del rapporto Nord-Sud, ma anche incontro con i produttori dello zucchero in Paraguay e del cacao nella Repubblica Dominicana.

CIOCCOLATO BIOLOGICO EQUO E SOLIDALE, BUONO PER CHI LO PRODUCE

La barretta di cioccolato altromercato, che da qualche anno addolcisce la merenda di centinaia di mense scolastiche in tutta Italia, nasce nel cuore dell'America Latina.

È realizzata con cacao biologico coltivato nella Repubblica Dominicana e zucchero di canna, sempre biologico, proveniente dal Paraguay. I due produttori hanno storie diverse ma un unico comune denominatore: qualità sociale ed ambientale del loro prodotto.



IL CACAO DALLA REPUBBLICA DOMINICANA

La **Repubblica Dominicana** è, dopo Haiti, il secondo paese più povero dei Caraibi. Nel paese ci sono circa 40.000 piccoli produttori di cacao: il 90% di essi possiede meno di 10 ettari di terra coltivabile. Gli scarsi guadagni derivanti dalla vendita dei loro piccoli raccolti gli permettono appena di sfamare le proprie famiglie e la situazione precaria in cui vive la famiglia del piccolo produttore si aggrava a causa dei prezzi estremamente bassi del mercato mondiale del cacao. Con i prezzi così bassi del mercato internazionale, il piccolo produttore non ha alcuna possibilità di sviluppo per la sua attività e rischia di perdere la proprietà della terra.

Ed è proprio a questi agricoltori che si rivolge l'attività di **Conacado**: Confederacion Nacional de Cacao Cultores Dominicanos.

Conacado nasce, come organizzazione consorzio non profit, nel 1989 dall'auto-organizzazione di alcuni piccoli produttori di cacao per sottrarsi alle speculazioni degli intermediari.

L'obiettivo da sempre è quello di **migliorare il livello di vita dei propri associati**, investendo nel miglioramento delle colture, dando assistenza tecnica e finanziaria ai propri associati e collocando il cacao sul mercato interno ed internazionale, attraverso le reti e con la collaborazione dei marchi di garanzia del **commercio equo e solidale**.

La confederazione attualmente coinvolge circa 9.200 piccoli coltivatori, un quarto di tutti i coltivatori di cacao della Repubblica Dominicana.

Negli anni dal 1998 al 2001 il mercato internazionale del cacao ha registrato i prezzi più bassi di tutta la sua storia (da 1.300 dollari per tonnellata nel 2000 scendono a 640 dollari per tonnellata). Conacado è sopravvissuta soltanto perché si è **specializzata nel prodotto biologico** e perché ha contato sull'**appoggio del commercio equo**.



La speranza delle Donne

Sotto l'aspetto sociale, Conacado non si batte solamente contro l'esclusione sociale degli agricoltori più deboli ma opera anche per un **rafforzamento del ruolo della donna**. Infatti Conacado ha appoggiato un gruppo di donne produttrici di cacao perché formassero una propria associazione, di nome "La Esperanza", producendo cioccolata creola.

Con l'appoggio degli organismi di cooperazione questo gruppo di donne ha potuto acquisire delle competenze migliorando l'infrastruttura di questo progetto. Questo supporto in un Paese dove domina una cultura maschilista rappresenta un'attività molto importante. Infine, accanto a questa importante attività sociale rimane la volontà di attuare una redistribuzione giusta. Obiettivo principale di Conacado è infatti produrre con competenza e far ricadere i benefici sulle comunità.



Bambini schiavi del cacao

Secondo l'Iita – Istituto Internazionale di Agricoltura Tropicale – i bambini e gli adolescenti che lavorano nei campi di cacao in Costa d'Avorio (primo produttore mondiale di cacao) sono 615mila: il 64% avrebbe meno di 14 anni, solo 5.000 vengono pagati regolarmente e il 29% ha dichiarato di non essere libero di lasciare i campi (dati 2002).

Secondo Salia Kante, vice direttore della ONG *Save the Children* in Mali, in ogni piantagione di cacao possono lavorare dai 50 ai 100 bambini. Alcuni di loro vengono "venduti" dai trafficanti ai proprietari vicino alle frontiere, e sarebbero comprati per una cifra che si aggira attorno ai 50 euro ciascuno.

A questo proposito *Save the Children* dichiara: «la causa principale dello sfruttamento minorile è individuabile nei prezzi bassi che vengono pagati ai produttori».

Per questo motivo l'acquisto di cacao equo e solidale, in Africa e, come nel caso di Conacado in America Latina, garantendo un prezzo giusto è un valido strumento nella lotta contro lo sfruttamento dei minori e supporto alla scolarizzazione.



LO ZUCCHERO DAL PARAGUAY

Lo zucchero che compone le barrette di cioccolato arriva dal Paraguay, dalla cooperativa **Manduvirá**, una realtà che è riuscita a raggiungere la propria indipendenza produttiva negli ultimi anni e che rappresenta un progetto comune per le oltre 825 famiglie affiliate.

Fondata nel 1975 come cooperativa di risparmio e credito, dal 1990 è divenuta una cooperativa agro-industriale, che attualmente conta 500 soci. Con una media di 3 ha di terreno a testa ciascun socio è stato coinvolto nel progetto di produzione di Manduvirá.

La cooperativa si propone di agire come motore di sviluppo attraverso la promozione della cooperazione tra i soci, lo sviluppo dell'assistenza tecnica, i corsi di formazione e il supporto nella gestione dei prestiti.

Dal 2003 Manduvirá lavora la canna e produce lo zucchero autonomamente, utilizzando una fabbrica che si trova ad 85 km dalla sede che Manduvirá ha preso a noleggio. Manduvirá produce diverse varietà di **zucchero**. La canna proveniente da agricoltura biologica viene comprata dalla cooperativa che si occupa anche di tutte le pratiche necessarie per l'esportazione. La canna convenzionale, invece, è destinata al mercato interno e viene venduta allo zuccherificio a prezzo di mercato.

Anche grazie al prezzo riconosciuto dal commercio equo, la cooperativa è in grado di distribuire ai soci il prodotto al prezzo di costo.



Visita del comitato progetti Ctm alromercato alla cooperativa

L'importanza dei progetti sociali

Manduvirá si propone di contribuire alla riduzione della povertà ed al miglioramento delle condizioni degli agricoltori. Per fare questo l'organizzazione è riuscita a raggiungere l'indipendenza produttiva e si impegna nel sostegno degli agricoltori attraverso corsi di formazione. Il valore aggiunto del commercio equo e solidale, oltre a garantire un reddito più dignitoso agli agricoltori, ha permesso l'acquisto di un trattore e la costruzione di 21 centri di raccolta rendendo più autonoma ed efficiente l'organizzazione. Manduvirá è una cooperativa molto impegnata per uno sviluppo sostenibile e per un trattamento equo dei lavoratori.



CIOCOLATO BIOLOGICO EQUO E SOLIDALE, LA QUALITÀ CHE FA PER 3!

Buono per chi lo consuma

Che la cioccolata sia un valido aiuto nei momenti di stanchezza fa parte dell'esperienza comune, ma la ricerca scientifica ha ormai dimostrato che i suoi effetti non sono benefici solo per il nostro umore ma anche per la salute del nostro cuore.

Un recente studio (presentato nel congresso di cardiologia di Monaco) prova, per la prima volta sugli esseri umani, che l'assunzione di cioccolato fondente può ridurre il rischio di malattie cardiovascolari.

Il cacao infatti è l'alimento con il più alto contenuto di flavonoidi e polifenoli (una classe di antiossidanti), e più la cioccolata è amara più è alta la concentrazione di queste sostanze, che aiutano a mantenere in buona salute le arterie e il sistema cardiocircolatorio.

Equo&Bio

Il commercio equo è sostenibilità: nel lavoro, nelle relazioni, nel prezzo. E anche nell'ambiente.

La scelta di sostenere il più possibile coltivazioni biologiche è una conseguenza ovvia per Ctm altromercato: fa bene alla terra, a chi la abita e a chi la lavora.

Ctm sostiene i piccoli produttori nel Sud del mondo verso la conversione alle colture Bio e promuovendo al Sud e al Nord una cultura e la sensibilità verso il futuro, il senso della comunità-terra di cui la coltivazione biologica è uno strumento.

Biologico è meglio, per il consumatore e per l'ambiente

L'agricoltura biologica ammette solo l'impiego di sostanze presenti in natura ed esclude l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo. I sistemi di coltura non biologici hanno visto invece negli ultimi decenni rinforzarsi il connubio tra industria chimica ed agricoltura, basato sulle leggi del profitto economico, che ha prodotto e continua a produrre ad un ritmo vertiginoso dissesti ecologici in tutto il nostro pianeta.

Contro questi sistemi l'agricoltura biologica ha adottato tecniche che rispettano gli equilibri ecologici naturali. Per la fertilizzazione dei terreni vengono impiegati concimi organici (es. il letame), per la difesa delle col-

tivazioni da parassiti si agisce preventivamente rinforzando le piante e in modo diretto con trattamenti antiparassitari di origine naturale e viene pure impiegata la lotta biologica (uso di organismi viventi antagonisti dei parassiti). Il prodotto biologico quindi oltre ad essere garanzia di **qualità e genuinità per il consumatore rappresenta anche una tutela per la salute dell'agricoltore e per la salvaguardia dell'ambiente.**



Equo e Solidale: garanzia di qualità per il produttore, per il consumatore e per l'ambiente

Il prodotto del commercio equo e solidale rappresenta per chi lo sceglie e per chi lo produce il massimo della qualità.

La qualità infatti è garantita sia dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche del prodotto ma anche per il rispetto dei criteri etici.

Il commercio equo è:

- garanzia di giusta retribuzione e di condizioni di vita dignitose per i produttori del Sud del mondo, ed esclusione del lavoro minorile;
- relazioni continuative con i produttori svantaggiati e progetti di auto-sviluppo;
- finanziamenti anticipati per l'acquisto delle materie prime;
- salvaguardia dell'ambiente.

A large, textured pile of brown powder, possibly cocoa or coffee, with some smaller clumps scattered around it on a white background.

*«Nella visione biologica del mondo
la libertà non è solo una libertà di capitali.
È quella dei microrganismi
del suolo di creare la fertilità,
degli animali di nutrirsi liberamente al pascolo,
dei piccoli agricoltori di conservare,
scambiare e migliorare liberamente le sementi,
e dei consumatori di sapere
cosa stanno mangiando».*



IL VALORE DELLA SCELTA NEI PUBBLICI ACQUISTI E L'IMPATTO SUI PRODUTTORI

Oltre 100 Comuni in Italia hanno aderito in questi anni al progetto, inserendo nei propri capitolati d'appalto clausole che integrassero l'attenzione alla qualità del prodotto con una garanzia di "filiera sociale", e affermando così che non sarebbe più stata ammessa nel menù scolastico la presenza di prodotti provenienti dal Sud del mondo che fossero frutto di lavoro minorile, assenza di diritti per i produttori, inquinamento ambientale.

Oltre 400.000 studenti stanno così consumando almeno un prodotto equosolidale all'interno della loro mensa scolastica.

Non è possibile elencare qui tutti gli Enti locali che alla data di questa pubblicazione hanno effettuato questa scelta, ma possiamo citare alcuni esempi per motivazioni particolari: Genova, per aver realizzato nel 2002 il primo capitolato con clausole equosolidali; Bari, per essere nel gruppo la prima amministrazione del meridione; Bergamo, Gorgonzola e Firenze, per aver ampliato la gamma dei prodotti equosolidali inseriti nei menù scolastici; Settimo Torinese, primo ad avere inserito in capitolato d'appalto una campagna di sensibilizzazione sui temi del consumo responsabile a fianco della diffusione dei prodotti; Torino, per aver sostituito integralmente il consumo di banane dei suoi 55.000 studenti; le Università di Pisa, per aver avviato il coinvolgimento degli Atenei nel progetto.

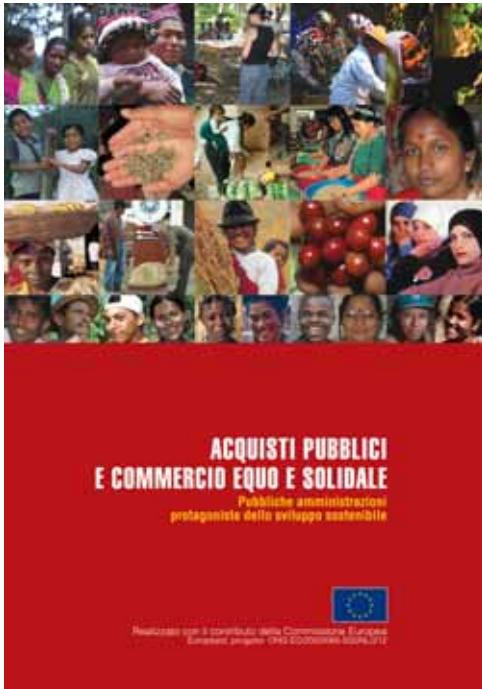
In ultimo, ma con attenzione particolare, il caso della capitale: il Comune di Roma ha infatti deciso, già dall'anno scolastico 2004/05, di inserire stabilmente due prodotti con garanzia equosolidale, le banane e le barrette di cioccolato. La scelta di Roma è particolarmente rilevante anche per le dimensioni del proprio consumo: circa 140.000 studenti ogni settimana ricevono a merenda una barretta da 20 gr di cioccolato equosolidale.

Che cosa significa?

90 tonnellate di prodotto, di cui 34 tonnellate di zucchero biologico e 37 tonnellate di cacao biologico acquistate ogni anno a condizioni eque e solidali dai produttori che abbiamo conosciuto. Significa che, considerando il costo usuale medio dello zucchero di canna e del cacao in polvere normalmente impiegato nella produzione del cioccolato tradizionale (circa 438 dollari/ton. per lo zucchero e 1.470 dollari/ton. per il cacao – da *Il Sole 24 ore*, marzo 2006), l'opportunità dei produttori di coltivare un prodotto biologico ed equosolidale ha permesso loro di ricevere 580 dollari/ton. per lo zucchero e 2100 dollari/ton. per il cacao, rispettiva-

mente il 30 e il 40% di riconoscimento in più per il loro lavoro. Per Conacado, inoltre, la scelta del Comune di Roma ha significato condizioni equosolidali per una produzione equivalente a quella di circa 50 piccoli produttori.

Ma non è solo una questione di raggiungimento di un prezzo equo. I produttori di zucchero e cacao hanno potuto contare su una relazione stabile nel tempo e su prospettive di produzione garantite (all'atto della stampa di questa pubblicazione si sta già pianificando con loro la produzione che verrà lavorata in Italia nel 2007), hanno ricevuto e riceveranno anticipi di finanziamento per la loro produzione che consentono loro di liberarsi dai debiti, potranno coinvolgere altri piccoli produttori e ampliare così la ricaduta sociale del commercio equo sul loro territorio.



Indicazioni ed informazioni su acquisti pubblici e commercio equo e solidale possono essere trovati nella brochure realizzata per gli Enti pubblici disponibile a richiesta:

Ufficio Ristorazione Solidale Altromercato
tel. 010 2518194, e-mail: ristorazione@altromercato.it



DAL PRODOTTO ALLA CULTURA

Le attività di sensibilizzazione e didattica sono elemento fondamentale del Progetto Ristorazione Solidale Altromercato e in generale del movimento del commercio equo e solidale italiano.

Ai prodotti equo e solidali inseriti nelle mense scolastiche affianchiamo diverse attività di sensibilizzazione, percorsi per gli insegnanti e per i ragazzi: moduli didattici, mostre, incontri e materiale informativo e di comunicazione come dossier tematici e poster.

Perché crediamo che attraverso un'azione formativa che spieghi in modo semplice agli alunni il funzionamento dello scambio di merci, dell'impovertimento dei piccoli produttori di materie prime, del mancato rispetto dei diritti umani, si possa gradualmente formare quella coscienza ad una scelta consapevole per una futura economia "a misura di persona".

Gli interventi didattici nelle scuole elementari, medie e superiori vengono realizzati da formatori specializzati attraverso tecniche di animazioni interattive.



ESEMPIO DI MODULO DIDATTICO

(realizzato nelle scuole del Comune di Genova)



Il viaggio del cacao

SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIAINFERIORE

OBIETTIVI

Attraverso la conoscenza del cacao come prodotto e dei metodi di coltivazione e lavorazione, si approfondiscono le dinamiche dei rapporti tra paesi produttori e consumatori, le problematiche relative ai paesi del Sud del mondo e le alternative promosse dal commercio equo solidale.

METODOLOGIA E STRUMENTI

- lettura di racconti ■ laboratorio
- fotografie e disegni ■ degustazione
- visione di prodotti del commercio equo e solidale.

Vengono spiegate le varie fasi di lavorazione del cacao attraverso foto e disegni e si prepara con i bambini un semplice dolce.

Degustazione guidata di diversi tipi di cioccolato attraverso i cinque sensi.

per le sc. elementari e medie: "cioccolato dolce e amaro": riflessione guidata sulle problematiche legate al commercio internazionale del cacao.

TEMPI

per le sc. materne: un incontro di circa 1 ora e 30;

per le sc. elementari e medie: due incontri della durata di circa 2 ore.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Sono necessarie coppette di plastica, tovagliette e tovaglioli di carta, cucchiai.





MOSTRA INTERATTIVA IL VIAGGIO DEL CACAO

La mostra interattiva “Il viaggio del cacao” è studiata in modo da coinvolgere i ragazzi in un’esperienza che stimola i cinque sensi: non soltanto immagini da osservare e racconti da ascoltare, ma anche materie prime da toccare e annusare – come le fave e il burro di cacao – e una degustazione guidata che insegna ad assaporare e apprezzare il cioccolato di alta qualità. Il percorso include giochi, quiz e altre attività interattive. La mostra è guidata e animata da personale specializzato.

1

La pianta e la raccolta

mondo nuovo

mercato@lu

equo cioccolato puro cioccolato

L'albero del cacao è spesso mescolato ad altri alberi più grandi perché necessita della loro ombra. Ecco perché non ci sono "piantagioni ordinate" di cacao, anzi le immagini fanno piuttosto pensare ad una foresta.

Il tronco può arrivare a 7 metri di altezza. I fiori e frutti spuntano direttamente sul fusto.

Solo dopo 7-8 anni l'albero raggiunge la sua piena capacità produttiva, che è massima a 15 anni e può durare altri 20 anni dopo questi.

I frutti dell'albero del cacao, le cabosse, contengono da 20 a 50 semi di cacao.

Il viaggio del CACAO

POSTER REALIZZATO PER LE MENSE SCOLASTICHE





«Grazie al Commercio Equo e Solidale riesco soprattutto a sopravvivere come agricoltore. Non devo più patire la fame. I prezzi che mi vengono garantiti sono stabili e equi – cosa che non avviene nella maggior parte delle altre ditte – e le esigenze qualitative sono superiori. Ora possiedo servizi igienici adeguati, pozzi di acqua potabile, stabilimenti puliti. Ho cambiato molte cose e finalmente posso vivere più serenamente».

Hortensia Beltran,
Tenguel Cooperative,
El Guabo, Ecuador



Per approfondimenti sull'argomento sono disponibili nelle Botteghe del Mondo i seguenti dossier tematici:

Puro cioccolato, Dossier, ed. Ctm altromercato, 2004
Bio esiste? Viaggio intorno al biologico, Dossier, ed. Ctm altromercato, 2002

EQUO CIOCCOLATO, GUSTO E DIRITTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

altromercato
commercio equo e solidale

per ricevere ulteriori informazioni

Ctm altromercato

Ufficio Ristorazione Solidale

tel. 010 25 18 194

fax 010 86 81 449

e-mail: ristorazione@altromercato.it

www.altromercato.it