

Land grabbing: appropriarsi delle terre altrui **pagina 3**

Mucche in passerella alla Swiss Expo **pagina 8**



bioattualità

QUI E ORA

3 Accaparramento di terre

Milioni di ettari di terreni nei Paesi del Sud sono acquistati o affittati da investitori internazionali. Sovente la popolazione indigena perde i diritti fondiari e la base vitale.

PRODUZIONE

5 Filmato «La campicoltura di montagna ha un futuro»

Nella serie DVD «Da contadini a contadini» è stato pubblicato un nuovo filmato che ritrae quattro aziende bio grigionesi che praticano la campicoltura nelle regioni di montagna.

8 Vacche bio alla Swiss Expo

Alcuni allevatori bio impegnati hanno presentato le loro vacche bio a Losanna.

MERCATO E CONSUMO

7 Prodotti importati con la Gemma

Terza parte della serie sulle importazioni

BIO SUISSE

10 Concorso sulla sostenibilità

Ecco i vincitori e i loro commenti.

RUBRICHE

6 Consigli

14 Bio Ticino



Accaparramento di terre – con la legittimazione della Svizzera

A metà marzo la «Tavola rotonda sui biocarburanti sostenibili» (RSB) ha certificato l'impresa ginevrina Addax Bioenergy e le ha conferito il primo «marchio di sostenibilità» in Africa. La certificazione interessa un progetto nello stato africano Sierra Leone nel quale Addax coltiva piante energetiche per la produzione di bioetanolo su 57'000 ettari di terra in affitto. Pane per tutti, assieme a tutta una serie di altre organizzazioni impegnate nell'ecologia e nella politica dello sviluppo in Svizzera, è chiaramente dell'opinione che il progetto Addax minacci la locale sicurezza alimentare.

È forse sostenibile produrre in Africa agrocilindranti destinati all'esportazione mentre le terre utilizzate a questo scopo vengono a mancare alla popolazione locale per la produzione di derrate alimentari?

«Sì» risponde la RSB con sede a Losanna che riunisce 48 multinazionali – tra cui Shell, Petrobras, Airbus, Boeing e l'impresa Addax Bioenergy che è appena stata certificata – e diverse organizzazioni non governative.

«No», risponde la Rete della Sierra Leone per il diritto all'alimentazione (SiLNoRF), che dal 2010 vigila sugli investimenti e sulle attività del produttore di bioetanolo Addax. «Gli abitanti della regione perdono i diritti fondiari e l'accesso all'acqua», sottolinea Mohamed Conteh, direttore di SiLNoRF. Un abitante del villaggio Masori spiega: «Abbiamo firmato i contratti con Addax perché l'impresa ci aveva promesso di liberarci dalla povertà. Invece ora è accaduto esattamente il contrario.»

Il progetto nella Sierra Leone illustra in modo esemplare il problema dell'accaparramento di terre, in questo caso per la produzione di agrocilindranti. Parlare di sostenibilità in questo contesto denota cinismo e testimonia di un'ignoranza imperdonabile della situazione reale degli abitanti della regione.

È inoltre scioccante che l'Ufficio federale dell'energia, l'Ufficio federale dell'ambiente e AlcoSuisse, un centro di profitto della Regia federale degli alcol, figurino sulla lista dei membri dell'RSB. L'amministrazione federale in tal modo mina le esigenze della Svizzera in materia di sostenibilità e legittima l'accaparramento di terre.



Miges Baumann

Miges Baumann, direttore politica dello sviluppo Pane per tutti

Foto in prima pagina: L'impresa svizzera Addax Bioenergy dissoda, spiana e irriga in Sierra Leone. Per agrocilindranti. Foto: SiLNoRF/Pane per tutti

La brama di nuove terre

Un numero sempre crescente di persone abita il nostro pianeta. Il suolo come base produttiva tuttavia è limitato. Per assicurarsi alimenti e redditività, investitori dotati di grandi capitali acquistano terre in tutto il mondo. Le organizzazioni della società civile criticano l'accaparramento di terre, occorrono chiare direttive.

Nel corso degli ultimi 200 anni i presupposti per l'agricoltura sono cambiati a più riprese. Nel diciannovesimo secolo la popolazione in Europa si è regolarmente vista confrontata con carenze di generi alimentari, anche la Svizzera è stata frequentemente colpita da carestie. Nella seconda metà del secolo l'aumento della produzione e le importazioni di derrate alimentari hanno nettamente migliorato la situazione del popolo svizzero. Con la crescente offerta il mercato alimentare una volta dominato dagli offerenti si è trasformato in un mercato guidato dalla domanda. Come unica caratteristica di differenziazione sul mercato globale degli alimenti ai produttori è rimasto il prezzo: coloro che riescono a offrire a più buon mercato si aggiudicano l'affare. In seguito i produttori hanno dovuto continuamente escogitare nuove idee per abbassare i costi. La spesa per generi alimentari dal 35 per cento del budget familiare nel 1945 è pertanto scesa all'attuale 7 per cento. Contemporaneamente a livello mondiale il consumo pro capite di calorie dal 1961 è aumentato di un quarto.

Aumenta lo sperpero delle risorse

Diversi critici – fra i quali anche i pionieri del biologico – realizzarono già presto che il risultante sperpero delle risorse non poteva continuare. Nel 1972 il Club of Rome dimostrò che l'eccessivo sfruttamento del suolo e l'aumento della popolazione mondiale avrebbe portato al collasso dell'attuale sistema entro la metà del 21° secolo. Le successive previsioni sulla scarsità espressa dall'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) riportarono il suolo come base produttiva al centro dell'attenzione di produttori industriali e investitori. I governi avidi di valuta nell'Europa dell'Est, in Africa, in Asia

e nel Sudamerica attirarono e attirano tuttora acquirenti e affittuari privati internazionali e i bassi prezzi dei terreni promettono un'elevata redditività. Dall'esplosione dei prezzi degli alimenti nel 2008 anche gli Stati del Golfo e la Cina investono in misura sempre maggiore in terreni agricoli.

Acquistati milioni di ettari

Land grabbing – accaparramento di terre – così si chiama il problema. La dimensione del fenomeno è gigantesca. In base alle valutazioni dello International Food Policy Research Institute (IFPRI), gli investitori tra il 2006 e il 2009 hanno acquistato fino a 20 milioni di ettari di terreno nei Paesi del Sud, secondo la FAO si tratta di 33 milioni di ettari e le organizzazioni

della società civile parlano di cifre ancora più elevate. A titolo di paragone: la superficie agricola utile in Svizzera è di circa un milione di ettari.

Le organizzazioni della società civile criticano il fatto che l'accaparramento di terre diventa un problema soprattutto a causa della mancanza o dell'insufficiente applicazione dei diritti di proprietà. Sovente il possesso consuetudinario è in conflitto con la giurisprudenza ufficiale, oppure la corruzione fa sì che la popolazione locale non sia coinvolta o che lo sia in modo insufficiente nelle trattative relative alla vendita o all'affitto del terreno che coltiva da generazioni. Ne risulta il trasferimento o addirittura l'allontanamento forzato di interi villaggi. I grandi progetti

Foto: Pietro Paolini, Terra Project



Angelica, Brasile, aprile 2012: la ditta Adecoagro appartenente agli USA e all'Argentina prossimamente coltiverà questa superficie a canna da zucchero. Adecoagro è una delle più importanti imprese nel settore della produzione di derrate alimentari e di bioetanolo in Sudamerica.

di questo tipo inoltre rendono più care le derrate alimentari inasprendo il problema della fame.

Undici principi per investimenti responsabili

Il relatore speciale delle Nazioni unite per il diritto all'alimentazione Olivier de Schutter ha citato in un rapporto al Consiglio per i diritti umani del 2010 undici principi per investimenti responsabili in terreni agricoli. La compravendita di terreni per esempio deve essere assolutamente trasparente e coinvolgere la popolazione locale. I governi devono creare un ambito normativo che riconosca e protegga i diritti sulle terre delle comunità locali.

Gli investitori inoltre dovrebbero puntare su metodi di produzione agricola rispettosi dell'ambiente.

Gli investimenti nel settore agricolo nei Paesi in via di sviluppo non sono fondamentalmente negativi – fintanto che la popolazione locale ne approfitta. L'accaparramento di terre invece nella maggior parte dei casi va soprattutto a vantaggio degli investitori. Per arginare questo fenomeno sono necessari il dibattito pubblico, la protesta contro le transazioni che vengono alla luce e l'assistenza legale alle popolazioni interessate da parte delle organizzazioni della società civile.



Secondo Olivier de Schutter, inviato speciale ONU per il diritto all'alimentazione, un'equa legislazione sulla proprietà fondiaria è un importante presupposto per riuscire ad imporre il diritto all'alimentazione.

«Ci vogliono investitori come noi»

Theo Häni procura terreni agricoli a investitori esteri. Con la sua famiglia gestisce un'azienda di 1000 ettari in Romania. bioattualità lo ha intervistato sul tema dell'accaparramento delle terre.

bioattualità: Lei procura terreni agricoli a investitori fra l'altro in Romania, come mai?

Theo Häni: Non procuro solo terreni agli investitori, noi coltiviamo le nostre terre secondo le direttive per l'agricoltura biologica e le facciamo certificare da Bio Suisse. I motivi che ci hanno portato qui sono state le superfici agricole non coltivate e non sfruttate in un Paese enorme e fertile.

Secondo lei quali ripercussioni hanno gli investimenti sul Paese e sulla popolazione?

I rumeni non credevano più nel successo economico nel settore agricolo e se ne sono disinteressati. Molti ora si meravigliano che imprenditori dalla Svizzera e dalla Germania investano con tanto entusiasmo tanti soldi nell'agricoltura biologica. Ciò stuzzica la loro curiosità e ridà loro fiducia nella propria agricoltura. Inoltre ci voglio investitori come noi: ricostruiamo l'infrastruttura e rendiamo nuovamente i prodotti commerciabili.

Lei promette un investimento sostenibile, come può garantirlo?

La gestione biologica è la via più sicura per i contadini rumeni per conseguire un reddito. Nel frattempo anche i nostri collaboratori sono più che mai convinti del biologico. Questo modo di produzione attira imitatori.

La rendita lascia il Paese sotto forma di interessi del capitale, non è un problema?

Per poter attuare degli investimenti è necessario che ci sia una rendita. Ora in agricoltura questa rendita non è particolarmente elevata. La coltivazione e l'aumento delle sovvenzioni accrescono il valore del terreno e quindi aumenta anche il valore dell'attivo acquistato. La maggior parte delle aziende reinvestono il cash-flow nel terreno, per esempio in nuove infrastrutture. Finché c'è il potenziale dell'aumento del valore, gli utili saranno reinvestiti



«Se gli Stati partecipano in grande stile alla compravendita di terre si tratta di una nuova forma di colonialismo», osserva l'investitore Theo Häni. Gli investimenti privati invece non sarebbero problematici.

localmente piuttosto che esportati sotto forma di interessi.

Come valuta il problema globale dell'accaparramento di terre criticato dalle organizzazioni della società civile?

Se investitori privati acquistano fondi di per sé non è un problema. In fondo possono approfittarne solo se ne fanno qualche cosa di utile. Se sono invece gli Stati ad acquisire terreni si tratta di una nuova forma di colonialismo.

Lei possiede una fattoria in Romania che i suoi figli gestiscono in regime biologico assieme alle loro famiglie. Quale importanza ha l'Europa dell'Est per l'approvvigionamento della Svizzera?

In Romania possiamo realizzare qualche cosa che altrimenti sarebbe possibile solo in Argentina o in Paraguay. In Svizzera non è più possibile fare il contadino a meno che non si erediti la fattoria dei genitori oppure pagando un prezzo cinquanta volte superiore – per un'azienda grande un ventesimo. Da un lato la Svizzera grazie alle sue ricchezze sarà sempre in grado di procurarsi in qualche modo gli alimenti. L'Europa dell'Est pertanto da questo punto di vista non è importante per la Svizzera. Dall'altro lato penso che sarebbe ragionevole se la Svizzera importasse maggiormente beni dall'Europa dell'Est piuttosto che dalla Cina e dal Sudamerica.

Intervista: Stephan Jaun

Nuovo DVD sulla campicoltura bio in montagna

Nell'ambito della serie DVD «Da contadini a contadini» il film «La campicoltura bio in montagna ha un futuro» ritrae i contadini di quattro aziende di montagna Gemma grigionesi che raccontano le loro esperienze fatte nel settore della campicoltura. Bio Suisse ha sostenuto la produzione del film.

Il contadino Gemma Christian Bühler pratica la campicoltura a Heizenberg nel Canton Grigioni. Gli piace la sfida di coltivare cereali a 1200 metri di altitudine. «Visto che le nuove varietà di segale non dispongono della necessaria resistenza per questa altitudine ho dovuto sperimentare qualche cosa di nuovo», spiega nel filmato. Ha scoperto la varietà di segale Cadi e da qualche anno coltiva questa varietà locale che raggiunge due metri di altezza. Passando il rullo al momento idoneo cerca di assicurare la resistenza all'allettamento di questa varietà di cereali.

Da scettico a selezionatore convinto di cereali bio

Johannes Fallet, l'affittuario del podere del convento in Valle Monastero racconta nel filmato del suo scetticismo iniziale nei confronti dell'agricoltura biologica. Nel frattempo è diventato un convinto bioagricoltore e come selezionatore riconosciuto si occupa ora della riproduzione della varietà di segale coltivata da Christian Bühler. Inoltre copre la domanda di frumento, segale e avena nuda della Valle Monastero per le prelibate specialità della valle.

La campicoltura di montagna ha tradizione

Ai tempi la regione attorno a Ramosch

era considerata il granaio dell'Engadina. Lo testimoniano i terrazzi sopra il villaggio presentati nel filmato. Il contadino Gemma Victor Peer è uno dei pochi contadini che continuano a praticarvi la campicoltura. Coltiva orzo da birra utilizzata per una birra speciale grigionesa. I terrazzi con le siepi allietano il paesaggio, aumentano la biodiversità e sono adatti alla campicoltura bio di montagna.

Dopo tre ritratti di produttori di cereali la parola passa a Marcel Heinrich che coltiva vecchie varietà di patate nella Valle dell'Albula.

Commercializzazione delle vecchie varietà di cereali

Senza commercializzazione niente campicoltura – lo si vede alla fine del documentario. La cooperativa Gran Alpin commercializza cereali grigionesi di montagna già da 25 anni, una novantina di contadini attualmente coltiva cereali per Gran Alpin nel Canton Grigioni. La commercializzazione e la trasformazione rappresentano una sfida: a causa delle diverse, spesso antiche varietà di cereali e dei quantitativi variabili ci vogliono partner in grado di adattarsi. La cooperativa Gran Alpin può contare su grandi acquirenti affidabili come Coop per quanto riguarda i cereali panificabili e la birreria Locher per l'orzo da birra. Per la coopera-



Fotos: zlg

Specialità anziché alta tecnologia – la campicoltura di montagna bio funziona diversamente.

tiva è però importante anche poter rifornire i clienti, le panetterie e i negozi della regione. «Siamo particolarmente grati ai panettieri innovativi che per la produzione dei loro prodotti prediligono la farina Gran Alpin», osserva la direttrice Maria Egenolf.

Insieme verso l'obiettivo

«La campicoltura di montagna stava retrocedendo», spiega Andi Schmid, direttore di Bio Grischun e uno dei promotori del filmato. «Volevamo intervenire per fermare questa tendenza». Il filmato ci permette di rivolgerci ad un ampio pubblico, giovani e anziani, contadini e consumatori.

Patricia Fry che ha realizzato il filmato, osserva: «Un filmato trasmette in modo autentico il sapere dei contadini e può motivare altri agricoltori a sperimentare qualche cosa di nuovo.»

Bio Suisse ha sostenuto il progetto finanziariamente e idealmente.

- Si possono trovare ulteriori informazioni sulla serie di DVD sul sito www.vonbauernfuerbauern.ch
- Il DVD è ottenibile presso: Plantahof, Kantosstrasse 17, 7302 Landquart, e-mail empfang@plantahof.gr.ch, tel. 081 257 60 00, fax 081 257 60 27



«Un filmato trasmette in modo autentico il sapere dei contadini e può motivare altri agricoltori». Patricia Fry, responsabile del progetto.

psh



Foto: Thomas Alfeldt

Si occupano della consulenza biocontadini formati appositamente dal FiBL per questo progetto.

Consulenze individuali: annunciarsi ora e creare maggiore biodiversità

Considerate le nuove misure per la biodiversità una sfida per la vostra azienda Gemma? In tal caso dovrete annunciarvi per una consulenza individuale nell'ambito del progetto di consulenza «Biodiversità Gemma per una maggiore qualità di vita».

Tutte le aziende Gemma promuovono ancora maggiormente la varietà delle forme di vita con la nuova direttiva relativa alla biodiversità. A partire dal 1° gennaio 2015 devono realizzare almeno 12 delle misure contenute nel catalogo.

Domanda: Dovrei annunciarmi per una consulenza individuale?

» Risposta: L'offerta è rivolta innanzitutto alle aziende Gemma che ritengono che vi sia ancora necessità di intervenire nell'ambito della promozione della biodiversità o alle aziende che presentano una struttura particolare. Complessivamente saranno offerte 150 consulenze individuali ripartite sull'arco di tre anni.

Quali vantaggi offre la consulenza?

» Con l'aiuto di un consulente ci si può preparare all'attuazione delle nuove direttive relative alla biodiversità di Bio Suisse.

Come posso determinare la necessità di intervento?

» Valuti innanzitutto approssimativamente la situazione per quanto riguarda la promozione della biodiversità nella sua azienda. In seguito compili la lista di controllo relativa al catalogo delle misure per la promozione della biodiversità. Lo trova come inserto nella presente rivista. Ulteriori informazioni sul tema

sono contenute nel sito internet www.bio-suisse.ch → Produttori → Sostenibilità → Biodiversità. Le aziende che non realizzano ancora 12 misure e che ritengono difficile realizzare le dodici misure entro il 2015 possono annunciarsi per una consulenza.

Chi esegue le consulenze?

» Le consulenze sono eseguite secondo il metodo « da contadini per contadini». Si occupano della consulenza bioagricoltori formati e accompagnati appositamente dal FiBL per questo progetto.

Come devo prepararmi?

» Al momento dell'annuncio deve indicare i dati importanti relativi all'azienda e alle superfici di compensazione ecologica. Prima della consulenza il consulente le chiederà ulteriori documenti.

Come si svolge la consulenza?

» La consulenza prevede la visita in azienda e un colloquio di consulenza durante il quale sono discussi e stabiliti in un piano la valorizzazione di superfici di compensazione ecologica esistenti o la creazione di nuove superfici. Il catalogo delle misure per la promozione della biodiversità di Bio Suisse serve come filo conduttore per una strategia per la biodiversità specifica per l'azienda. Per la durata del progetto il consulente funge

da interlocutore per la realizzazione delle misure.

Quanto costa la consulenza?

» Per il pacchetto di consulenza individuale come descritto è chiesta una partecipazione ai costi di fr. 150 da versare a Bio Suisse tramite polizza.

Dove posso annunciarmi?

» È possibile annunciarsi da subito per una consulenza individuale sul sito www.bio-suisse.ch.

Sono prese in considerazione unicamente le aziende nelle quali occorre intervenire. In caso di un numero di annunci superiore a 150 sarà considerata la data d'entrata. Coloro che non dispongono di una connessione internet possono annunciarsi presso Bio Suisse al numero telefonico 061 204 66 66 (si prega di avere a disposizione i dati dell'azienda e quelli relativi alla compensazione ecologica nonché il numero di misure realizzate).

Quali altre offerte esistono?

» Le 16 aziende modello sono a disposizione di tutti i contadini Gemma per informazioni o per uno scambio di esperienze tra colleghi. Nelle aziende modello hanno regolarmente luogo visite guidate. Ulteriori informazioni saranno fornite nelle prossime edizioni di bioattualità e sul sito www.bio-suisse.ch.

Thomas Pliska, Bio Suisse

Si importa solo quanto non cresce, o cresce solo in misura insufficiente, in Svizzera

Bio Suisse rilascia la Gemma per prodotti importati solo a severe condizioni relative alla politica del mercato e all'ecologia. Ma perché sono contrassegnati con la Gemma prodotti esteri? In linea di massima sono importati in Svizzera solo prodotti che i contadini bio svizzeri non sono in grado di produrre o perlomeno non in quantità sufficiente.

I prodotti importati con la Gemma devono provenire prioritariamente dai Paesi vicini. In linea di massima i prodotti contrassegnati con la Gemma non possono provenire da oltremare. Fanno eccezione i prodotti che per motivi di clima non possono essere coltivati in Europa. La Gemma esclude da sempre i trasporti per via aerea perché sono estremamente inquinanti.

Importazione di prodotti stagionali

Un motivo per le importazioni è l'approvvigionamento regolare del mercato. Le oscillazioni stagionali dell'offerta possono essere equilibrate con le importazioni. Se negli scaffali mancano determinati prodotti bio, al posto di un prodotto bio finirà nel carrello un prodotto convenzionale.

Al giorno d'oggi i consumatori desiderano acquistare i loro prodotti preferiti in ogni momento; a molti non interessa o interessa poco da dove provengono e se sono di stagione o meno.

Bio Suisse vorrebbe che i consumatori acquistassero prodotti bio. Per questo motivo Bio Suisse autorizza l'importazione di frutta o verdura con la Gemma proveniente dall'estero prima che inizi la stagione in Svizzera.

Concorrenza con prodotti indigeni

Quando d'inverno viene importata ver-

Aggiunta a bioattualità 2/13, pagina 7

Bio Suisse ha ricontrattato complessivamente più di 16 aziende e istruito oltre sei organismi di controllo. In totale nel 2012 Bio Suisse, assieme a dodici enti di controllo, ha effettuato controlli successivi in 32 aziende in Spagna, Romania, Moldavia, Ecuador e Peru e in sei aziende in Italia. L'anno scorso Bio Suisse ha inoltre formato complessivamente 15 organismi di controllo, in particolare in Italia, in materia delle direttive Gemma. psh/as



Foto: Flavia Müller

La verdura fresca non è mai importata se è di stagione in Svizzera.

dura fresca dall'Europa del Sud nonostante nei magazzini siano disponibili ortaggi svizzeri a lunga conservazione, si crea una certa concorrenza indiretta. Una concorrenza indiretta è però costituita anche da prodotti che non possono essere coltivati in Svizzera come per esempio il caffè o le banane. Infatti coloro che mangiano una banana rinunciano a una mela indigena, chi beve caffè rinuncia alla tisana di erbe indigene.

Protezione dei prodotti di stagione indigeni

La situazione è quindi piuttosto complicata. Occorre considerare le importazioni in modo differenziato: nel caso di sufficiente approvvigionamento con cipolle Gemma indigene per esempio, non è possibile importare cipolle Gemma. La loro importazione è possibile solo una volta esaurite le cipolle Gemma svizzere.

Una ditta che intende importare cipolle Gemma deve inoltre richiedere presso Bio Suisse un'autorizzazione individuale d'importazione. Dato che Bio Suisse non rilascia permessi d'importazione prima che non siano esaurite tutte le cipolle Gemma indigene, non esiste alcun rischio di concorrenza. Al contra-

rio: Bio Suisse protegge i prodotti indigeni.

Importazioni per l'approvvigionamento sicuro in Svizzera

La faccenda si complica nel caso di prodotti Gemma importati a causa dell'insufficiente approvvigionamento indigeno e che non dipendono direttamente dalla stagione come per esempio i cereali.

Bio Suisse stabilisce assieme agli operatori di mercato quanti cereali importati sono necessari per l'approvvigionamento sicuro in Svizzera. I panettieri sostengono inoltre che, vista la differenza della qualità panificabile, è ragionevole mischiare cereali indigeni con quelli esteri. In tal modo è possibile offrire tutto l'anno farina di ottima qualità e si possono evitare variazioni di qualità. Anche in questo caso non esiste alcuna concorrenza con la produzione svizzera, infatti la quantità importata dipende sempre dai cereali Gemma svizzeri disponibili e sono importate solo le quantità necessarie a completare il fabbisogno.

Petra Schwinghammer *bioattualità* si occupa in una serie di questioni critiche relative alle importazioni con la Gemma. La redazione accoglie volentieri suggerimenti. Contatto vedi impressum.

L'esclusiva esposizione bio

Alla Swiss Expo a Losanna presentano le loro vacche anche alcuni bioallevatori impegnati. La vacca bio deve essere soprattutto sana, longeva e robusta.

Otto aziende bio lo scorso gennaio hanno esibito nove vacche straordinarie alla Swiss Expo. Sette fra loro hanno partecipato anche al concorso. L'obiettivo di produrre tanto buon latte bio con vacche sane, longeve, che necessitano solo poco mangime concentrato è stato ampiamente raggiunto. Le aziende hanno presentato le razze Swiss Fleckvieh, Montbéliarde e Simmental, tutte adatte alle aziende biologiche – soprattutto nelle regioni di montagna – perché sono robuste e perché la selezione non è orientata esclusivamente alla produzione di latte. Inoltre sono in grado di assumere sufficiente foraggio grezzo proporzionalmente alla loro prestazione.

Le famiglie di vacche che da molti anni si sono affermate nelle aziende sono la miglior base per una selezione adeguata. Ne sono un esempio le giovani vacche SF Aloma e Aelpli della vecchia linea A della famiglia Sumi di Feutersoey BE e la giovane vacca SF Zoe della linea Z parti-

colarmente longeva di Christian Kropf di Eriz BE nella cui azienda da anni viene praticata solo la monta naturale. Michel Chaubert di Puidoux VD ha presentato Salopette, una vacca grande, robusta, del suo allevamento Montbéliarde di 40 anni. I suoi animali mangiano solo poco mangime concentrato ma ottimo fieno e fieno di secondo taglio. Anche David Himmelsbach di Mollie-Margot VD nutre i propri animali con pochissimo mangime concentrato e ha presentato la sua vacca SF Grimsel di 5 anni nata da monta naturale e proveniente da una linea materna longeva. Richard Golay di Charbonnières VD ha esibito la mucca più anziana: Alizée, una vacca SF di sette anni, in ottima salute e nutrita con foraggio bio con una costante buona produzione lattiera. Michel Progin di Bulle FR ha presentato Bretagne, la sua muscolosa vacca Montbéliarde di 5 anni in ottima salute con un'elevata produzione di latte. La famiglia Siegenthaler di Schangnau BE

ha mostrato la giovane vacca SF Sarina, la famiglia Thüler di Cremin VD la giovane vacca Simmethal Plume.

Tutte le vacche bio partecipanti all'esposizione si distinguono per l'ottima salute della mammella e per un'elevata persistenza (>85 %). Queste due caratteristiche sono condizioni importanti per una lunga vita. Necessitano di una buona persistenza tutte le vacche nutrite con poco mangime concentrato, infatti in tal modo non producono tanto latte all'inizio della lattazione, non sarebbe nemmeno possibile assimilare sufficiente foraggio grezzo, bensì producono continuamente quantitativi medi.

Anet Spengler Nef, FiBL

La prossima Swiss Expo avrà luogo dal 16 al 19 gennaio 2014. Coloro che desiderano mostrare le loro migliori vacche bio sono pregati di annunciarsi a Anet Spengler, FiBL, tel. 062 865 72 90, e-mail anet.spengler@fibl.org



Richard Golay presenta la vacca SF Alizée che possiede il 35 per cento di sangue Montbéliarde. Dall'incrocio con Montbéliarde deriva robustezza e adattabilità nella mandria di Golay nella Vallée de Joux nella zona di montagna 1.



La figlia di Jean Thüler di Cremin presenta la giovane vacca Simmenthal Plume. L'intero allevamento della mandria Simmenthal della famiglia Thüler è orientato alla carriera produttiva che si situa in media attorno ai 45'000 kg.



David Himmelsbach mostra assieme ai suoi figli la vacca SF Grimsel la cui madre Günsel ha prodotto 61'700 kg di latte in 12 lattazioni. Grimsel produce continuamente quantità di latte ragionevoli senza mangimi aggiuntivi. È adatta alla zona collinare prealpina.

Fotos: Rudolf Haudenschild

Le vacche bio presentate

nome	razza	allevatore	data di nascita	parto	madre	padre	latte/anno	pers. Ø	SCS Ø*	ITE
Aloma	SF	W. Sumi, Feutersoey	08.09.08	05.10.12	SIMON Albina	BRADSON	1 L 6682	89	30	108
Aelpli	SF	W. Sumi, Feutersoey	01.01.09	11.11.12	PICKEL Alma	BJOERN	1 L 6633	88	22	118
Zoe	SF	C. Kropf, Eriz	14.10.09	07.11.12	JUVELIN Zirpe	NERO	1 L 4964**		14	
Sarina	SF	C. Siegenthaler, Schangnau	26.03.09	02.01.13	STADLER Sambì	VITELLE	1 L 5336	86	59	108
Grimsel	SF	D.Himmelsbach, Mollie-Margot	20.05.07	12.08.12	BURGOS Günsel	DOLKRIT	Ø 3 L 5483	100	95	91
Bretagne	MO	M. Progin, Bulle	16.11.07	20.08.12			Ø 2 L 8413	93	39	109
Salopette	MO	M. Chaubert, Puidoux	06.10.08	08.10.11	GRAFITI Graminee	SANTON	1 L 6245	98	70	
Alizée	SF/MO	R. Golay, Les Charbonnières	24.06.05	27.03.12	SMIRNOV Valseuse	CUPIDON	Ø 4 L 8035	86	47	111
Plume	Si	J. Thüler, Cremin	18.12.09	20.12.12	PILATUS Marquise	CELIO	1L 4225**		28	

* Ø lattazione attuale; **produzione stimata in 305 giorni

Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel

Il direttore Ruedi Lieberherr dal 1996 conduce in terza generazione la Morga AG. La ditta ha iniziato nel 1930 a produrre prodotti integrali per il settore dietetico. Nel 2011 ha ottenuto la Gemma Gourmet con la pasta integrale di spelta e soia.

1 Lei trasforma alimenti bio. Qual'è la sua motivazione?

Mio nonno fondò la Morga nel 1930, l'assortimento comprendeva tè, spezie e prodotti a base di soia di qualità bio. Già a quei tempi offrivamo prodotti dietetici integrali. Mio nonno ha lavorato in India per vent'anni e voleva far conoscere la soia in Svizzera. Visto che già allora c'erano persone vegane ha sostituito le uova con la soia per rendere la pasta integrale.

2 Trasforma esclusivamente prodotti bio?

Circa il 55 per cento dei nostri prodotti è bio, il resto è convenzionale. Per i prodotti convenzionali impieghiamo in parte ricette vecchie quarant'anni con alcuni ingredienti che non sono ottenibili in quantità o qualità bio sufficiente. Essendo proprietari del marchio «Holle» il nostro assortimento include anche prodotti Demeter.

3 Quali prodotti trasforma?

Il nostro assortimento include circa 1500 prodotti diversi. Come importatori, trasformatori e distributori disponiamo di un vasto assortimento e vendiamo diversi tipi di pasta, minestre, sciroppi, tisane, oli, ecc. L'importante è che la qualità sia ottima.

4 Quale altro o nuovo prodotto desidererebbe produrre di qualità biologica?

La tendenza va in direzione dei prodotti svizzeri. Diventa però sempre più difficile trovare quantitativi sufficienti di erbe per le tisane provenienti dalla Svizzera. Secondo me questo è dovuto alla certificazione che le piccole imprese fanno fatica a pagare ma che per noi è importante visto che dobbiamo dichiarare il flusso delle merci.

5 Come ha imparato a trasformare prodotti bio?

La trasformazione dei nostri prodotti è piuttosto una questione di materie prime che di ricette. Dobbiamo provare che le materie prime provengono da produzione biologica. Non possiamo però

semplicemente sostituire gli ingredienti convenzionali nelle vecchie ricette con ingredienti biologici.

6 Qual è nel vostro caso la differenza tra prodotti bio e convenzionali nella trasformazione?

Secondo me un grosso problema è costituito dal lievito. La questione è come posizionare i prodotti con estratti di lievito. Secondo il Regolamento UE non può più essere impiegato estratto di lievito non biologico, i succedanei però hanno un sapore diverso e sono più cari. Questo al momento ci preoccupa molto.

7 È difficile procurarsi le materie prime e gli ingredienti biologici?

Alcune sostanze particolari prodotte in piccole quantità talvolta non bastano fino alla prossima raccolta. Oppure, come menzionato, mancano le erbe svizzere per le tisane. Lavoriamo con contratti di

fornitura e se un produttore non riesce a fornirci la quantità pattuita a nostra volta non riusciamo a produrre quantità sufficienti.

8 Conosce la sua clientela?

I consumatori si comportano in modo molto diverso l'uno dall'altro, incluse le persone con allergie, per esempio coloro che soffrono di celiachia o che sono intolleranti al glutine. Si tratta di un piccolo gruppo che però necessita di un'alimentazione speciale. Questa è una grande sfida per il commercio specializzato in prodotti dietetici.

9 Che cosa auspicherebbe da Bio Suisse o dal FiBL?

La collaborazione con Bio Suisse è sostanzialmente buona. Penso che nelle scuole sarebbe importante un maggior lavoro di sensibilizzazione sull'alimentazione, che cosa è bio e quali prodotti sono di stagione.

Intervista: Irène Böhm



Foto: Morga AG

Ruedi Lieberherr conduce in terza generazione l'azienda familiare Morga AG.

I vincitori del concorso sulla sostenibilità sono ...

I produttori e i trasformatori di prodotti Gemma possono valutare loro stessi la sostenibilità nelle loro aziende sulla scorta di un catalogo online. Coloro che hanno compilato il catalogo della sostenibilità hanno partecipato automaticamente ad un concorso. Ora possiamo svelare i nomi dei vincitori.

Da circa mezz'anno i produttori Gemma e i licenziatari Gemma hanno la possibilità di valutare la sostenibilità della loro azienda o della loro impresa sulla scorta di un catalogo. Questo catalogo della sostenibilità è stato elaborato da Bio Suisse con lo scopo di sviluppare ulteriormente la sostenibilità nelle aziende di produzione nonché nelle ditte di trasformazione e commerciali. Il catalogo in effetti vuole dare la possibilità ai produttori e ai licenziatari di riconoscere eventuali punti deboli e il potenziale di ulteriore sviluppo e di ottenere una visione d'insieme delle attività relative alla sostenibilità di Bio Suisse.

Tra i 217 produttori e i 36 licenziatari che hanno compilato il catalogo entro la fine di febbraio, 130 produttori e dodici licenziatari hanno partecipato al concorso, in palio c'erano tre controlli aziendali o consulenze sulla sostenibilità del valore di circa 1000 franchi.

Ecco i fortunati vincitori e i loro commenti sul catalogo della sostenibilità e sul-

la sostenibilità stessa.

■ Non avete ancora compilato il catalogo e desiderate prendere in esame la vostra azienda? Siete cordialmente invitati a compilare il catalogo della sostenibilità sul sito www.bio-suisse.ch sotto «Produttori» o «Trasformatori e commercianti» e «Sostenibilità».

Nathalie Stampfli, Bio Suisse

I vincitori nel settore agricoltura

■ **Nome del vincitore:** Samuel e Erika Siegenthaler, Friedberg, Hörhausen TG (foto 1)

Il catalogo ha offerto i seguenti vantaggi all'azienda: una panoramica dei singoli ambiti della sostenibilità.

Il seguente ambito della sostenibilità interessa maggiormente l'azienda: l'ambito economico. Il popolo come appoggerà in futuro l'agricoltura? È possibile praticare l'agricoltura in una piccola azienda familiare fintanto che non riusciamo a vivere della vendita dei nostri prodotti?

Il seguente ambito della sostenibilità andrebbe migliorato nell'azienda: la redditività.

■ **Nome del vincitore:** Wieland e Lilian Bärlocher-Hermann, Freidorf TG (foto 2)

Il catalogo ha offerto i seguenti vantaggi all'azienda: la sostenibilità ha molti aspetti. Il catalogo ci fornisce una visione d'insieme.

Il seguente ambito della sostenibilità interessa maggiormente la nostra azienda: gli ambiti più importanti sono rappresentati dall'uomo, dalla natura e dalle risorse.

Il seguente ambito della sostenibilità andrebbe migliorato nell'azienda: agire in maniera sostenibile è frutto di una visione globale. Aprire gli orizzonti oltre i confini dei nostri campi di attività e oltre le generazioni passate e future acuisce il nostro senso della sostenibilità. I dogmi e le fissazioni devono uscire dalle nostre teste e far spazio alla convinzione attraverso



Foto 1



Foto 3

il vissuto. La mera imitazione è messa in discussione e fa spazio al pensare e agire su ispirazione. La lettura della bibbia come massimo tesoro culturale è il nostro importante contributo all'ispirazione e ci serve da riferimento per la sostenibilità.

■ **Nome del vincitore:**

Christian e Monika Müller-Roth,
Bächli SG (foto 3)

Il catalogo ha offerto i seguenti vantaggi all'azienda: in primo luogo grazie al catalogo abbiamo potuto scoprire a che punto è la nostra azienda in fatto di sostenibilità. Ci permette di vedere quali punti sono già adempiuti e quali sono le possibilità di miglioramento.

Il seguente ambito della sostenibilità interessa maggiormente l'azienda: ci interessiamo a tutti gli ambiti della sostenibilità, infatti esiste potenziale di miglioramento in tutti i settori. Lavorando quotidianamente a contatto con la natura e con gli animali la sostenibilità ecologica ci interessa maggiormente. Non bisogna però trascurare la sostenibilità sociale e quella economica essendo indispensabili per una gestione aziendale efficace.

Il seguente ambito della sostenibilità andrebbe migliorato nell'azienda: nel settore della sostenibilità ecologica senz'altro il suolo. La terra è il nostro capitale e lo deve rimanere anche per le generazioni future. Per questo motivo attualmente mi sto occupando intensamente del tema della lavorazione superficiale del suolo e della rinuncia alla vangatura.

Penso che in questo campo vi sia ancora un grande potenziale. Un altro ambito importante è la sostenibilità sociale. Con tutto il lavoro che c'è da svolgere si rischia di trascurare la qualità di vita e le relazioni interpersonali e di non occuparsi abbastanza della famiglia. Nella nostra duplice azienda (albergo e fattoria) c'è ancora parecchio da migliorare anche in questo campo.

I vincitori nel settore trasformazione

■ **Nome del vincitore:**

Chocolats Halba, Wallisellen ZH

Il catalogo ha offerto i seguenti vantaggi all'azienda: il catalogo della sostenibilità ha confermato i potenziali di miglioramento nel campo della sostenibilità che avevamo già analizzato nel quadro dell'elaborazione della nostra strategia di sostenibilità 2013-2015. Come impresa industriale che trasforma materie prime di origine agricola è essenziale conoscere le diverse sfide nella coltivazione di materie prime per poter reagire tempestivamente e acquistare le materie prime critiche dal punto di vista della sostenibilità come cacao, olio di palma, nocciole o soia prodotti secondo standard internazionali. La conversione di queste materie prime iniziata dal dipartimento sostenibilità è un processo che dura diversi anni e che interessa tutta la nostra azienda: dall'acquisto attraverso lo sviluppo e la sensorica all'assicurazione della qualità, alla tecnologia e alla produzione. I nostri venditori per

finire dovranno convincere i nostri clienti del maggior valore dei prodotti certificati.

Il seguente ambito della sostenibilità interessa maggiormente l'azienda: al centro del nostro impegno per la sostenibilità vi è l'acquisizione diretta ed equa di cacao. A causa della povertà dei coltivatori di cacao e della riduzione delle superfici di produzione causate dal cambiamento climatico, in futuro è prevista una scarsità di cacao. Senza cacao di prima qualità non possiamo però produrre cioccolato svizzero premium. Oltre ad acquistare sistematicamente fave di cacao certificate fairtrade abbiamo pertanto avviato dei progetti di rimboscimento con le nostre cooperative di produttori di cacao. In tal modo rendiamo la produzione di cacao di nuovo interessante per le generazioni future e assicuriamo a lungo termine la disponibilità di cacao di ottima qualità.

Il seguente ambito della sostenibilità andrebbe migliorato nell'azienda: ci siamo posti l'obiettivo di avviare dei progetti di rimboscimento con tutte le cooperative di produttori di cacao dai quali ci riforniamo. Il cacao è coltivato assieme ad alberi pregiati nei cosiddetti sistemi agroforestali. Abbiamo già piantato 100'000 alberi pregiati, ci siamo posti l'obiettivo di piantarne 500'000 entro il 2015. La coltivazione di cacao nei sistemi agroforestali offre diversi vantaggi: gli alberi assorbono CO₂, la migliore qualità del suolo e la gestione più oculata dell'acqua portano dopo soli tre anni ad un raddop-



Foto 4

pio delle quantità di cacao, il reddito dei coltivatori di cacao risulta diversificato e a lungo termine si moltiplica grazie alla vendita di legno pregiato come il mogano.

■ **Nome del vincitore:**

BierVision Monstein AG,
Davos Monstein GR (foto 5)

Il catalogo ha offerto i seguenti vantaggi all'azienda: permette di interrogarsi con calma sui processi relativi alla sostenibilità. Grazie alle domande del catalogo ci si rende conto del potenziale presente nei diversi settori per quanto riguarda la sostenibilità.

Il seguente ambito della sostenibilità interessa maggiormente l'azienda: il maggior potenziale di miglioramento esiste nell'approvvigionamento, nell'energia e nella logistica.

Il seguente ambito della sostenibilità andrebbe migliorato nell'azienda: nel settore dell'energia per quanto riguarda l'efficienza quest'anno possiamo realizzare dei miglioramenti con investimenti che a medio termine comporteranno anche un risparmio dei costi. Desideriamo sviluppare ulteriormente anche il settore già fortemente migliorato della logistica.

■ **Nome del vincitore:**

Linea Bio Verde, Cadenazzo TI
(foto 6)

Il catalogo ha offerto i seguenti vantaggi all'azienda: la nostra azienda commercia da oltre 20 anni unicamente prodotti da agricoltura biologica, per cui

la sostenibilità è per noi un elemento essenziale e centrale del nostro lavoro e della nostra filosofia aziendale. Vivendo in una società non sostenibile il percorso verso una completa sostenibilità si scontra però con parecchi ostacoli ed è un percorso che richiede sforzi costanti, non solo all'interno dell'azienda, ma anche nei rapporti e nella collaborazione con clienti e fornitori.

Il catalogo della sostenibilità di Bio Suisse è uno strumento molto utile, non solo perché ci fornisce una visione obiettiva del nostro operato, ma anche perché scompone il concetto di sostenibilità in tanti piccoli criteri e obiettivi che possono essere affrontati gradualmente secondo i mezzi a disposizione.

Il seguente ambito della sostenibilità interessa maggiormente l'azienda: attualmente stiamo dando grande importanza al miglioramento della sostenibilità in tutti gli aspetti che riguardano l'acquisto di prodotti biologici al di fuori della Svizzera. In quest'ambito per noi è molto importante poter instaurare dei rapporti di collaborazione duraturi con i nostri fornitori e puntiamo sempre a conoscere personalmente i produttori. E' solo con questo tipo di relazione che possiamo renderci conto se dietro al prodotto che acquistiamo ci sia anche un metodo di lavoro che punta come noi al miglioramento delle condizioni ambientali e sociali.

Il seguente ambito della sostenibilità andrebbe migliorato nell'azienda: attualmente la sfida più grande da af-

frontare nell'ambito della sostenibilità è sicuramente l'aspetto legato al consumo di energia e risorse. Anche per noi la dipendenza da fonti di energia non rinnovabili è ancora troppo grande. Per questo stiamo portando avanti una strategia che ci aiuti innanzitutto a ridurre il più possibile questa dipendenza ed in seguito a sfruttare tutti i progressi nel campo delle energie rinnovabili per sostituire gradualmente quelle non rinnovabili. La strada da fare è sicuramente lunga, ma con la giusta volontà e impegno l'obiettivo a lungo termine della totale sostenibilità può essere raggiunto.



Foto 5



Foto 6



Il premio di promozione Bio Suisse dotato di 10'000 franchi nell'autunno 2011 è stato assegnato alla cooperativa vallesana ValNature che si è consacrata alla produzione e alla trasformazione climaneutrale di uva. Nella foto i vincitori assieme alla giuria.

Da premio di incoraggiamento a Grand Prix Bio Suisse

Bio Suisse in autunno premierà nuovamente delle persone che si distinguono per la presentazione di progetti particolari in agricoltura biologica e nel settore del biologico. Il Grand Prix Bio Suisse vuole promuovere donne e uomini che con prestazioni innovative e sostenibili si impegnano per lo sviluppo dell'agricoltura biologica e del settore del biologico in Svizzera.

Il Grand Prix Bio Suisse è la continuazione del Premio di incoraggiamento Bio Suisse introdotto nel 2006. Tradizionalmente la premiazione avveniva all'assemblea dei delegati autunnale di Bio Suisse. E così sarà anche in avvenire. L'anno scorso Bio Suisse ha riservato il tempo altrimenti dedicato alla premiazione per le discussioni dei delegati che nel «caffè del futuro» hanno potuto scambiare opinioni sulle priorità future con partner di tutti i settori della catena di creazione del valore all'interno del settore del biologico.

Quest'anno il concorso dopo una breve pausa viene rilanciato non solo con un nuovo nome ma anche con una nuova composizione della giuria, con il premio

raddoppiato ammontante a 10'000 franchi e non da ultimo con doppio slancio.

Dalla tecnica di produzione alla commercializzazione

Il Grand Prix Bio Suisse premia persone o istituzioni che con prestazioni innovative e sostenibili si impegnano a favore dello sviluppo dell'agricoltura biologica e della trasformazione biologica in Svizzera. L'attività dei candidati può spaziare dalla divulgazione dell'agricoltura biologica in generale a prestazioni professionali particolari nel campo della tecnica di produzione, dell'allevamento, della ricerca di base, dello sviluppo di prodotti biologici, delle regioni turistiche nonché della creazione di valore e commercializzazione regionale. Non saranno presi in considerazione progetti già sostenuti dalla Confederazione mediante la promozione dello smercio o che sotto una qualsiasi altra forma ricevono contributi da Bio Suisse.

Annuncio entro il 31 agosto

Per la candidatura è sufficiente una breve descrizione del progetto su una o due pagine A4, preferibilmente con foto. La

giuria che sceglierà il progetto vincitore è composta dal vincitore dell'ultima edizione del concorso, dal presidente di Bio Suisse, dalla responsabile delle pubbliche relazioni e da due personalità del mondo della politica e dei media.

La premiazione all'assemblea dei delegati autunnale in novembre avrà luogo in una nuova forma e il Grand Prix Bio Suisse e i vincitori saranno presentati ad un vasto pubblico. Il concorso Grand Prix Bio Suisse è aperto. Sabine Lubow

I vincitori del premio di incoraggiamento Bio Suisse

2006: promotori dell'Alp de Lagh in Val Cama, Mesocco GR

2007: Rosmarie Eichenberger, promotrice del sentiero bio in Prettigovia GR

2008: progetti regionali della Fédération Romande de l'Agriculture Contractuelle de Proximité

2009: Sativa Rheinau AG, sviluppo del primo granoturco dolce riproducibile da seme a livello mondiale

2010: Associazione alpinavera, pane Capricorn prodotto con cereali di montagna bio GR

2011: cooperativa ValNature VS, produzione e trasformazione di uva climaneutrale.

Candidatura

Descrizione del progetto su una o due pagine A4, preferibilmente con foto.
Termine per l'invio: 31 agosto 2013
Indirizzo: Grand Prix Bio Suisse,
Sabine Lubow, responsabile pubbliche relazioni, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Basilea o per
e-mail a sabine.lubow@bio-suisse.ch

La ConProBio festeggia i vent'anni

La ConProBio festeggia nel 2013 i vent'anni e come ogni primavera propone l'annuale incontro al Mercato coperto di Giubiasco. Sarà una bella festa quella che il 28 aprile permetterà ai produttori e ai consumatori di conoscersi, ma anche di assaggiare gli alimenti biologici del nostro territorio. Prodotti che, secondo la stagionalità, si possono ottenere alla ConProBio.

Come funziona la ConProBio

La ConProBio è il collegamento diretto tra il campo e la tavola e organizza la fornitura diretta di prodotti biologici a gruppi d'acquisto composti da almeno quattro famiglie. Una di queste s'addossa l'incarico di capogruppo, mettendo a disposizione uno spazio adeguato per ricevere settimanalmente la merce e raccogliere le ordinazioni in base all'offerta aggiornata. Essa trasmette poi l'ordine complessivo alla ConProBio, la quale raccoglie le ordinazioni e le trasmette ai singoli fornitori che consegnano la merce alla centrale. La cooperativa ha la sua sede operativa a Cadenazzo, dove i collaboratori preparano le casse da distribuire ai gruppi, grazie agli autisti che consegnano la merce nei luoghi stabiliti. I consumatori per poter usufruire dei servizi si affiliano in qualità di socio semplice (tassa annua di 50.-) e l'attività si basa sulla collaborazione volontaria dei soci, senza scopo di lucro.

Una cooperativa che funziona

La ConProBio è membro di Bio Ticino ed è una cooperativa di consumatori e produttori del biologico, organizzata in gruppi di acquisto presenti sul territorio della Svizzera italiana (Ticino e Mesolcina). L'assortimento comprende ortaggi, frutta, latticini, carne, pane, pasta, olio, tofu e altri prodotti certificati. Viene data la preferenza alla produzione locale ma

l'offerta è completata con importazioni dalla Svizzera o dall'estero per quei prodotti non disponibili alle nostre latitudini. Grazie alla filiera corta la ConProBio si prefigge di offrire al consumatore alimenti biologici di ottima qualità a prezzi concorrenziali, garantendo nel contempo un prezzo equo ai produttori. Il cliente è soddisfatto come confermano alcune testimonianze: «Il prezzo è lo stesso o anche più basso di quello offerto dai negozi, la qualità è sicuramente migliore, i prodotti sono più freschi e si conservano più a lungo».

Un lavoro a favore dei produttori e dei consumatori

La ConProBio vuole favorire la produzione, la trasformazione e il commercio di tutti i prodotti dell'agricoltura biologica, con particolare attenzione alla realtà ticinese. La cooperativa vuole razionalizzare gli scambi e limitare i costi, ma pure dare la possibilità al consumatore di acquistare un prodotto di qualità a un prezzo vantaggioso. La ConProBio vuole anche instaurare un rapporto di solidarietà e di fiducia tra produttore e consumatore, permettendo a quest'ultimo di conoscere dove e come è prodotto ciò che consuma. In questo contesto l'obiettivo è anche quello di creare un miglior equilibrio tra produzione e consumo a livello regionale.

La storia: inizialmente 20 produttori e 200 famiglie

Nel 1992 la grande distribuzione non promuove ancora il bio: il produttore non ha la possibilità di smerciare localmente e il consumatore non può reperirli sul mercato ticinese. Alcuni produttori e consumatori interessati a vendere e acquistare prodotti biologici fondano, con il sostegno dell'AAESI (Associazione agricoltura ecologica della Svizzera italiana, oggi BioTicino), la ConProBio. Vi aderiscono una ventina di produttori e circa duecento famiglie, organizzate in quattordici gruppi d'acquisto. Inizialmente i pionieri usufruiscono di un piccolo spazio (per la preparazione della merce) presso un'azienda orticola e le consegne sono effettuate con un furgoncino a noleggio. L'amministrazione e la gestione delle ordinazioni è ancora fatta manualmente e su base di volontariato.

L'interesse per il biologico subisce un forte incremento e alla cooperativa aderiscono sempre più famiglie. La ConProBio si attrezza con un sistema informatico per la gestione delle ordinazioni e, nel 1995, affitta il suo primo magazzino presso la STISA di Cadenazzo. Nel 1996, grazie ad una raccolta di fondi presso i soci, acquista il suo primo furgone. Malgrado l'interesse del bio anche da parte della grande distribuzione la crescita della cooperativa non si arresta e nel maggio 2009 si trasferisce nel nuovo stabile FOFT a Cadenazzo. Un magazzino di 200 m² garantisce una temperatura costante di 14°C a favore della freschezza dei prodotti durante la preparazione. Una cella frigo di 57.5 m² e uno spazio in cella di congelazione garantiscono la conservazione in caso di stoccaggio.

Questo numero di bioattualità viene distribuito gratuitamente anche a tutti i soci della ConProBio, in occasione dei vent'anni della cooperativa. La rivista bioattualità esce dieci volte l'anno ed è possibile abbonarsi scrivendo o telefonando a:
bioattualità, BioSuisse, CH-4053 Basilea,
editrice@bioattualità.ch, 061 385 96 10.
Il costo è di 51.- annui.



Il furgone della ConProBio utilizzato per le consegne presso i gruppi di acquisto

La tendenza e la festa

Per fare il punto alla situazione ci siamo rivolti a Brigitte Bertoli, segretaria della cooperativa e capogruppo a Losone.

Attualmente alla ConProBio sono associati un'ottantina di produttori e circa 1'500 famiglie, suddivise in circa 190 gruppi di acquisto distribuiti su tutto il territorio ticinese e mesolcinese. Quale la tendenza degli ultimi anni?

Assistiamo a un cambio generazionale, alcune famiglie lasciano, ma altre si affiliano alla ConProBio. Il numero complessivo di soci è complessivamente stabile ma è più giovane, il che è sicuramente una garanzia per il futuro.

Quanti prodotti offre la ConProBio?

La nostra paletta contempla circa 900 prodotti che, seguendo la stagionalità, non sono però sempre reperibili. I formaggi freschi di capra non li troveremo per esempio nei mesi invernali, ma settimanalmente i soci possono scegliere tra circa 500 articoli. Ultimamente abbiamo inserito i burger di pecora ticinesi, prodotti in modo sperimentale la prima volta alla fiera di San Martino dello scorso anno. Come le luganighe e altre preparazioni a base di carne ovina già presenti nel nostro assortimento anche questi stanno avendo un buon riscontro.

A conferma del vostro impegno a favore del produttore avete avuto anche un ruolo decisivo nel lancio di un nuovo articolo, le paste frolle biologiche alla farina bõna.

Sì, inizialmente abbiamo sostenuto il progetto farina bõna inserendo i biscotti nel nostro assortimento, nonostante non fossero ancora certificati. Visto il successo li abbiamo poi richiesti nella versione bio e il produttore si è attivato, con successo, per reperire le materie prime di qualità biologica.

Il fatturato annuo ammonta a quasi tre milioni di franchi (dati 2012) di cui il 47% di prodotti ticinesi, il 20% svizzeri e il 33% esteri. Come mai una così importante percentuale di prodotti importati?
Si tratta di alimenti come le banane o gli agrumi, che offriamo durante tutto l'anno e che chiaramente non possono provenire dalle nostre coltivazioni ticinesi. Anche per gli ortaggi nel periodo invernale dobbiamo rivolgerci a sud e facciamo capo a

Il comitato in carica nel 2012 e i collaboratori

Presidente:
Angela Tognetti, produttore.
Vicepresidente:
Chiara Buletti, capogruppo.
Segretaria: Brigitte Bertoli, capogruppo.
Membri: Milada Quarella-Forni; presidente BioTicino, Renzo Cattori, produttore; Eva Frei, produttore; Sheila Fasciati, consumatrice, Maurizio Lorenzetti, produttore, Paola Menghini, consumatrice, Tosca Gianotti, produttore.
Attualmente la ConProBio impiega sedici collaboratori a tempo parziale, per un totale di sette posti a tempo pieno: otto occupati in magazzino, quattro in ufficio e quattro autisti.

due cooperative italiane, di cui conosciamo il modo di lavoro e che abbiamo visitato personalmente. Una è in Sicilia, l'altra in Puglia, e commercializzano solamente prodotti bio e ci assicurano merce certificata, senza intermediari e con una grande garanzia di qualità e tracciabilità.

Tutti i vostri fornitori sono dunque sottoposti a dei controlli?

Certo, prima di accettare nuovi prodotti verifichiamo sempre la provenienza e la certificazione. Poche eccezioni vengono fatte, come per esempio le castagne ticinesi che, essendo un prodotto locale e frutto del bosco non possono sempre ottenere una certificazione. Come avvenuto per la farina bõna vogliamo però sostenere l'intero progetto.

Avete previsto qualche evento particolare per festeggiare il 20imo di attività?

Oltre alla consueta festa del 28 aprile abbiamo già proposto alcune attività, come la proiezione del film documentario «The Last farmer» in occasione dell'assemblea ordinaria del 14 marzo. Nel corso dell'estate prevediamo di sostenere degli spettacoli con una relazione alla natura e all'agricoltura, che dovrebbero trovare spazio nel festival del racconto di Arzo e nel programma di Minimusica a Bellinzona.



Un momento della festa della ConProBio a Giubiasco



Consegna dei prodotti ConProBio presso un gruppo d'acquisto



Preparazione della merce presso il Centro di Cadenazzo

Indirizzo:

ConProBio
Cooperativa consumatori e produttori
del biologico
CP 207
CH-6593 Cadenazzo
091 785 40 15
info@conprobio.ch



agrobio **schöholzer ag**
www.agrobio-schöholzer.ch



Le nostre alternative alla soia

- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellets da 16%, Power Pellets da 20% e High Power Pellets da 24% di PG a scelta, un foraggio grossolano "concentrato" *NUOVO*
- **Piselli proteici BIO:** foraggio concentrato a contenuto equilibrato di proteine e di energia, 23% di PG analizzati, velocità di degradazione ruminale elevata, si adatta bene alle razioni ricche di energia con fieno, silaggio del mais, fettucce di barbabietola *NUOVO*
- **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** contenuto di PG selezionabile (dal 4° al 6° taglio), vacche, vitelli, pecore e capre l'amano (anche senza miscelatore)
- **Fieno BIO**
- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** contenuto comparabile con mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo
- **Balloni quadrati di grano pianta intera BIO:** tagliato corto o più lungo, dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli
- **Prodotti di mais BIO:** silaggio, cubetti pianta intera, grani
- **Extrulin BIO:** lino estrudato, fa bene al rendimento, alla salute e alla fertilità soprattutto nella fase iniziale
- **Melassa da barbabietola BIO:** energia dal container
- **Paglia BIO e convenzionale**

9217 Neukirch an der Thur
info@agrobio-schöholzer.ch
☎ 079 562 45 00
(lun-ven ore 10-12/13-14)

IMPRESSUM

bioattualità



anno 22

Pubblicazione 10 volte all'anno (verso il 20 di ogni mese, salvo agosto e gennaio), anche in tedesco (bioaktuell) e francese (bioactualités)

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse; abbonamenti annuali Fr. 51.-, estero Fr. 58.-,

Editori Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch

FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redazione Stephan Jaun (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär (FiBL); e-mail redazione@bioattualita.ch

Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

Layout Daniel Gorba (FiBL)

Stampa Brogle Druck SA, casella postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, e-mail pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti e casa editrice Bio Suisse, editrice bioattualità, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 2004 66 66, e-mail editrice@bioattualita.ch

bioattualità



La rivista del movimento bio. 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio). Editore: Bio Suisse e FiBL

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 51.- (estero fr. 58.-)

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

B
P
O

Si prega di inviare a Bio Suisse, editrice bioattualità, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, Fax +41 (0)61 204 66 11, e-mail editrice@bioattualita.ch