

Quando i consumatori prendono in mano il commercio

La vendita diretta da parte dei produttori non è l'unica possibilità di eliminare gli intermediari commerciali. L'integrazione verticale della catena di creazione di valore infatti può avvenire anche a monte. In Svizzera sono di nuovo in aumento i consumatori che si organizzano in cooperative di acquisti, con l'obiettivo di acquistare gli alimenti direttamente dai produttori senza dipendere dalle grandi strutture commerciali.

Wow, quante cooperative avete voi in Svizzera», si è meravigliata la mia collega Angela, venuta a farmi visita a Zurigo dalla California. Come tanti americani urbani, Angela ha una spiccata consapevolezza politica e ambientale. In determinate cerchie il fatto di riunirsi nelle cosiddette Foodcoop per fare gli acquisti direttamente presso i contadini e le piccole aziende di trasformazione è molto diffuso. Ho poi dovuto spiegare ad Angela che dietro alle scritte arancioni di Coop non si nasconde quello che per lei è una cooperativa alimentare bensì una normale catena di supermercati.

È però anche vero che Coop effettivamente è costituita da cooperative di consumo, vale a dire vere e proprie «coop». Nella seconda metà del diciannovesimo secolo in Svizzera esistevano numerose cooperative di questo tipo. Nel 1890 una quarantina di esse si è riunita per formare l'Unione svizzera delle società di consumo USC che in seguito è divenuta Coop. Anche se il grande distributore oggi è ben lungi da quello che Angela intende per «coop», esistono tuttora – o meglio di nuovo – alcune cooperative di acquisti in Svizzera.

Una vecchia idea rivisitata

Negli anni settanta quest'idea ha vissuto una rinascita. Dato che a quei tempi i supermercati non includevano nell'assortimento prodotti bio, per gli abitanti delle città le cooperative di consumo erano spesso l'unica possibilità per acquistarli. Sovente si sono sviluppate parallelamente a progetti di agricoltura contrattuale e a cooperative che propongono ortaggi in abbonamento. Il passaggio tra i due approcci infatti è fluido.

Ultimamente anche i giovani vedono nelle cooperative di acquisti un modo sostenibile per acquistare alimenti. Le motivazioni della gente di unirsi in cooperative alimentari sono tanto diverse quanto lo sono le forme organizzative che ne risul-

tano. Per alcuni si tratta di convinzione politica: «Vogliamo offrire un'alternativa alle strutture commerciali orientate al profitto e che sono responsabili degli scandali alimentari e delle crisi economiche», spiega Fredy Meier della cooperativa alimentare Comedor a Zurigo. Per altri, per esempio Tor 14, la più radicata delle nuove cooperative alimentari a Zurigo, si tratta invece sostanzialmente di sviluppare ulteriormente il sistema di smercio di prodotti bio. «All'inizio abbiamo cercato soprattutto prodotti bio freschi a un costo sostenibile. In particolare per quanto riguarda la frutta e la verdura l'offerta dei negozi bio non corrispondeva alle nostre aspettative in fatto di freschezza, prezzo e scelta», si ricorda Christoph Meier che, terminati gli studi, ha iniziato a lavorare come neofita nel settore bio. Nel 2006 ha poi fondato assieme a Tinu Balmer la cooperativa alimentare Tor 14 che prende il nome dall'indirizzo nel vecchio scalo merci di Zurigo. I due gestiscono tuttora insieme l'azienda. Balmer è inoltre co-gestore della comunità di produzione Dunkelhölzli a Zurigo.

Poche eccedenze, anche per prodotti freschi

«Al centro vi era fra l'altro l'idea di vendere prodotti bio freschi senza merce di scarto», racconta Meier. «I prodotti freschi sono tuttora la nostra priorità. I membri possono comporre l'abbonamento su misura scegliendo ortaggi, frutta, latticini, tofu e carne in base alle proprie esigenze.» I collaboratori di Tor 14 ordinano poi esattamente i quantitativi necessari. «Vi sono solo pochissime eccedenze che in genere trovano poi smercio presso i membri che non dispongono di un abbonamento.» Tor 14 è aperto tre volte alla settimana: il mercoledì e il giovedì sera e il sabato pomeriggio. Oltre agli abbonamenti i membri hanno a disposizione un magazzino con gli alimenti di base, prodotti conservabili e articoli per la casa.

La vendita diretta assieme ai produttori rappresenta una sfida

«Al momento della fondazione l'obiettivo è stato anche quello di acquistare direttamente dai produttori e dai trasformatori»,



Foto: Markus Spuhler

Christoph Meier: «Ci vorrebbe una piattaforma che coordini lo scambio tra cooperative alimentari e produttori».

Diverse forme di cooperative alimentari

Le cooperative alimentari sono cooperative di acquisti. I consumatori si uniscono per organizzare assieme l'approvvigionamento di derrate alimentari e di oggetti di uso quotidiano. Esistono diverse forme di cooperative agricole. La cooperativa a ordinazione è la forma organizzativa più piccola e semplice ed è adatta per piccoli gruppi che riuniscono le ordinazioni e le forniture e che distribuiscono immediatamente la merce. Le cooperative con deposito necessitano di maggiore organizzazione e la gestione richiede maggior impegno. Il vantaggio è che i membri hanno a disposizione la merce in modo più flessibile. Nel contempo il magazzino diventa un luogo di ritrovo sociale. Le cooperative con negozio sono dei negozi gestiti come cooperative nei quali possono fare la spesa solo i membri. Anche le comunità consumatori-produttori e i progetti di agricoltura contrattuale sono considerati cooperative alimentari. spu

osserva Meier. «Si è però trattato di una grande sfida e all'inizio, con le nostre strutture, è stata un'impresa impossibile.» Nel frattempo Tor 14 collabora fra l'altro direttamente con l'azienda Blum a Samstagern ZH. L'azienda fornisce regolarmente nel nuovo locale nei pressi della Helvetiaplatz a Zurigo ortaggi, uova, frutta e acquavite. «Tor 14 è ora il nostro secondo miglior cliente», dice Martin Blum. «Per me è geniale: lo smercio è continuo e il prezzo ottimo». Per un'azienda più grande forse le quantità sarebbero troppo esigue, osserva. «Ma per noi con i nostri 13 ettari è ideale.» Tor 14 acquista inoltre relativamente tanta merce da Pico Bio a Dietikon ZH. La carne e i salumi arrivano spesso direttamente dalla macelleria Hans + Wurst a Rheinau ZH, il pane dalla panetteria Bakothek a Unterstammheim ZH. «Per noi è importante non avere una scelta gigantesca per ogni gruppo. Ci limitiamo a pochi prodotti ma buoni.»

Mantenere bassi i costi aziendali e i margini

La gestione di Tor 14 richiede molto lavoro: organizzare le ordinazioni, accettare la merce e suddividerla, riempire le borse degli abbonati, aggiornare i prezzi, ammi-

nistrare i conti creditori e tanto altro. Tutti questi lavori sono svolti da membri di Tor 14 contro una remunerazione unitaria di 24 franchi all'ora. L'importo viene accreditato sul loro conto Tor 14. «I membri devono versare in anticipo l'importo della merce di cui avranno bisogno il mese successivo. Il valore della merce viene poi dedotto al momento del ritiro», spiega Christoph Meier. «Tor 14 in questo modo funziona completamente senza contanti.»

Meier valuta le spese di gestione in circa il 7 per cento del fatturato che Tor 14 copre per la maggior parte con le quote associative di 30 franchi per persone singole e di 45 franchi per famiglie. «Cerchiamo di mantenere possibilmente bassi i margini sui prodotti ma non possiamo eliminarli del tutto», osserva Meier. Molti prodotti pertanto costano meno rispetto a prodotti paragonabili al supermercato o nei negozi specializzati in prodotti bio che offrono consulenza. «Il risparmio non è però il criterio principale», sottolinea.

Crescita sì, ma anche il clima deve corrispondere

Tor 14 nel frattempo conta circa 370 membri, 130 dei quali hanno sottoscritto un abbonamento per ricevere prodotti



«Il nostro margine è uguale a zero»

La cooperativa Comedor a Zurigo è una cooperativa a ordinazione, la forma più semplice di una cooperativa alimentare. Fredy Meier spiega di che cosa si tratta e come funziona.

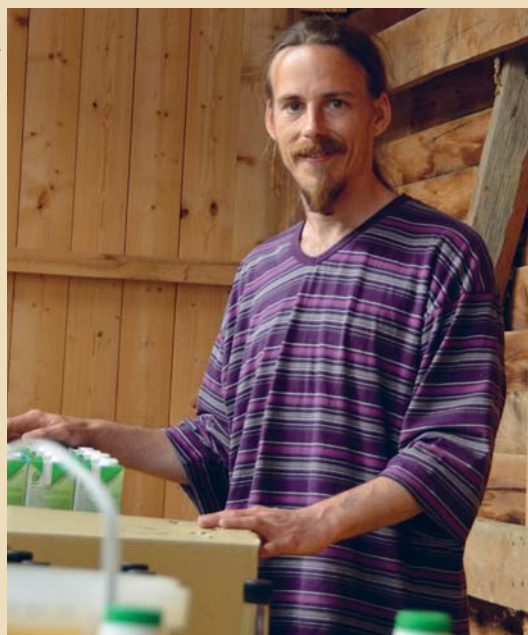
bioattualità: Che cosa è Comedor?

Fredy Meier: Il tutto è iniziato nell'ambito di una serie di discussioni su metodi di gestione alternativi in seguito alla crisi finanziaria del 2008. L'idea di base è, come per tutte le forme di cooperative alimentari, l'acquisto comune di alimenti e quindi poter approfittare di quantitativi maggiori e prezzi migliori. Grazie alla cooperazione è possibile diminuire i costi per le singole persone. Per noi è anche importante il fatto di essere autogestiti e indipendenti da grandi gruppi industriali.

Quali prodotti acquistate insieme?

L'assortimento è fortemente orientato alle esigenze di base e alle materie prime, ma include anche prodotti trasformati. Visto che con la nostra struttura organizzativa trascorre quasi un mese tra l'ordinazione e la fornitura possiamo offrire solo prodotti conservabili.

Foto: Markus Spuhler



Fredy Meier: «Puntiamo sul contatto diretto con i produttori».

Come scegliete i prodotti?

In un processo democratico sulla base di criteri etici. Attualmente stiamo elaborando un documento relativo ai consumi che riassume i criteri per la scelta dei prodotti. Molti prodotti li inseriamo nell'assortimento perché abbiamo un contatto diretto con i produttori. Ogni fornitore è assistito da uno dei nostri membri. Per questo motivo possiamo ampliare l'assortimento solo nella misura in cui la cooperativa cresce. Comedor vuole offrire una possibilità di smercio anche a persone che desiderano iniziare una produzione.



Foto: Marion Nitsch

I membri con abbonamento possono riempire la borsa con prodotti freschi secondo le proprie esigenze.

Che importanza hanno i prodotti bio?

Disponiamo di molti articoli bio ma i marchi non ci interessano particolarmente, la nostra attenzione è piuttosto rivolta al contatto diretto con i produttori.

Come dobbiamo immaginarci l'attività di Comedor?

Ogni anno è possibile fare quattro volte le ordinazioni. Gli acquirenti possono ordinare la merce via internet. I membri competenti trasmettono poi i quantitativi totali al produttore o al fornitore, il quale fornisce la merce al nostro magazzino centrale da dove viene distribuito ai depositi decentralizzati. Là gli acquirenti possono poi ritirare la merce.

Come avviene il pagamento?

Si paga in anticipo su un conto e l'importo viene poi accreditato su uno speciale software di ordinazione online. Al momento dell'ordinazione i costi sono poi automaticamente dedotti dal saldo. Questo software libero è stato sviluppato dai responsabili di una cooperativa alimentare a Berlino ed è in continuo miglioramento.

Come stabilite i prezzi?

Vendiamo al prezzo d'acquisto. Il fatto di non avere alcun margine è un principio importante. Se avessimo un margine dovremmo preoccuparci di avere sufficienti quantitativi da smerciare per poter coprire i costi di gestione che preferiamo mettere in conto separatamente.

Quanto chiedete?

Per ogni ordinazione l'acquirente paga quattro franchi che bastano per coprire le spese della distribuzione. Ogni acquirente inoltre versa 30 franchi all'anno per le spese generali di gestione della cooperativa. I membri di un centro di distribuzione inoltre pagano collettivamente un contributo per il deposito individuale in modo da tener conto dei diversi volumi di ordinazione e delle specialità locali. Finora, grazie alla buona collaborazione dei membri, siamo riusciti a mantenere bassi i costi di gestione. Il rapporto tra fatturato e costi di gestione è ottimo. L'anno scorso abbiamo acquistato e distribuito merce per un valore di circa 40'000 franchi. I costi di gestione ammontavano a 800 franchi, naturalmente senza contare il lavoro svolto, remunerato sotto forma di prezzi più bassi.

Occorre quindi una certa convinzione da parte dei membri.

Sì, la partecipazione dei membri è importante. Deve crearsi una certa dinamica. Si sviluppa assieme una struttura che deve essere sostenuta e supportata da tutti. Non si tratta di un'impresa che deve sopravvivere sul mercato sulla base della domanda bensì sopravvive grazie alla partecipazione e alla convinzione della gente.

Quanto è grande la vostra cooperativa?

Finora il numero è cresciuto lentamente ma continuamente. Per noi è sempre stato importante non essere considerati un fornitore di servizi. Il fatto che i membri debbano attivarsi e partecipare rappresenta un certo ostacolo, si è però rivelato una buona scelta. Attualmente la nostra cooperativa è costituita da 37 membri e da una cinquantina di acquirenti attivi. Non è necessario essere membro della cooperativa per ordinare merce, basta essere affiliati ad un deposito. Attualmente disponiamo di otto depositi, due nella valle della Limmat e il resto nella regione di Zurigo.

Intervista: Markus Spuhler



Presso Tor 14, oltre alle ordinazioni settimanali i membri possono servirsi anche dei prodotti disponibili in un magazzino.

freschi. «Pur essendo la collaborazione retribuita, non è possibile vivere di questo lavoro», spiega Christoph Meier, che accanto a Tor 14 gestisce un servizio di elaborazione testi, «ma non è nemmeno l'obiettivo.» Tor 14 infatti non è pensata come impresa orientata al profitto pur avendo la forma giuridica di società semplice. «Consideriamo il tutto piuttosto come una scultura sociale. Come gruppo ci

sentiamo stimolati ad accrescere la sensibilità verso prodotti sostenibili e di buona qualità e a reperirli e distribuirli insieme in modo eticamente accettabile.»

Negli scorsi anni il numero dei membri di Tor 14 è costantemente aumentato. «Possiamo continuare a crescere, l'importante però è che il clima rimanga buono.» E anche le entrate e le spese devono naturalmente rimanere equilibrate.

Piattaforma tra cooperative alimentari e produttori

Recentemente in Svizzera sono stati avviati alcuni nuovi progetti di cooperative alimentari (vedi riquadro). La maggior parte fra loro sta ancora sviluppando le strutture. L'interrelazione tra i progetti è tuttora scarsa. In Germania alcune cooperative alimentari sono attive sin dagli anni settanta, le loro strutture e le loro reti di contatti sono pertanto maggiormente sviluppate.

«È un grande impegno coordinare le ordinazioni e le forniture con i diversi produttori e offerenti», osserva Meier. Si tratta di una grande sfida soprattutto a causa dei ridotti orari di apertura. «In Svizzera manca una struttura che potrebbe operare come piattaforma tra le cooperative alimentari e i diversi produttori.» Naturalmente anche questa piattaforma non dovrebbe essere orientata al profitto ma gestita con determinazione e convizione. «Semplificherebbe enormemente il lavoro delle cooperative alimentari e senz'altro motiverebbe altre persone ad avviarne una.»

Markus Spuhler

Cooperative alimentari in Svizzera

Il coordinamento tra cooperative alimentari in Svizzera è pressoché inesistente. È pertanto difficile presentare una panoramica dei progetti esistenti. La seguente lista è senz'altro incompleta:

- Tor 14, Bäckerstrasse 52, 8004 Zürich, www.tor14.ch, tor14@foodcoop.ch
- Swiss Foodcoop (SFC) Genossenschaft, Tannenrauchstrasse 54, 8038 Zürich, www.sfcoop.ch (con filiale a Winterthur)
- Cooperativa El Comedor, Dienerstrasse 19, 8004 Zürich, www.foodcoop-comedor.ch, info@foodcoop-comedor.ch

- Lebensmittelgemeinschaft Basel, Feldbergstrasse 47, 4058 Basel, www.lebensmittelgemeinschaft.ch, kontakt@lebensmittelgemeinschaft.ch
- Cooperativa Ähri Bülach, Schaffhauserstrasse 18, 8180 Bülach, www.aehri.ch, bio@aehri.ch
- TerreVision Biel, CP 1249, 2501 Biel/Bienne, www.terrevision.ch; info@terrevision.ch
- ConProBio, Al Piano 2, 6593 Cadenazzo, www.conprobio.ch, info@conprobio.ch

spu