

Questa rubrica è realizzata in collaborazione con AGRA PRESS

L'agricoltura sulla stampa estera

Allevatori contro industriali in Francia sul mercato del latte: lo racconta l'articolo di apertura della rassegna di questo mese.

Segue un resoconto dall'Irlanda sulla revisione delle pratiche anticoncorrenziali per la fornitura alimentare. Dagli Usa, infine, la crisi del biologico e il "mistero" del Valpolicella.



Il governo francese "non accetterà mai" che i produttori di latte producano in perdita, dice Fillon (29 maggio 2009)

Il governo francese "non accetterà mai" che i produttori di latte producano in perdita, ha dichiarato in un'intervista televisiva il primo ministro, Francois Fillon, dopo il fallimento dei negoziati sul

prezzo tra allevatori ed industriali. «Il governo mette una pressione massima su questo negoziato», ha affermato Fillon. «Siamo abbastanza vicini a trovare un risultato, c'è una differenza di pochi euro», ha proseguito, aggiungendo che occorre che «i negoziati avanzino rapidamente».

I produttori hanno chiesto un prezzo medio annuale per il 2009 di 305 euro per mille litri mentre gli industriali proponevano 267-268 euro, secondo Henri Brichart, presidente della Federazione nazionale dei produttori di latte (Fnpl). Per evitare una paralisi delle discussioni, i produttori hanno accettato di abbas-

sare il prezzo a 290 euro «ma gli industriali hanno rifiutato ogni movimento», si è rammaricato Brichart. Gli industriali, che si sono rallegrati per la ripresa del dialogo con i produttori, non hanno voluto commentare queste cifre.

Il fallimento dei negoziati "non ha sorpreso" il presidente della Federazione nazionale dei sindacati di imprenditori agricoli (Fnsea), Jean-Michel Lemetayer. «Le posizioni degli industriali e dei produttori erano troppo distanti», secondo il leader del primo sindacato agricolo francese, di cui la Fnpl è il ramo specializzato nel latte. Lemetayer ha chiesto al governo di intervenire presso gli industriali «per far loro capire che è più importante tenere conto del reddito dei produttori che forniscono loro la materia prima che pensare ai dividendi da servire agli azionisti». Un appello che sembra essere stato ascoltato da Fillon.

In attesa delle successive riunioni, «i produttori restano mobilitati», ha garantito Lemetayer. Essi denunciano il ribasso del 30 per cento del prezzo del latte dal mese d'aprile ed hanno condotto molte azioni di protesta negli ultimi giorni, bloccando caseifici e grandi supermercati in tutta la Francia.



Foto Righi



I produttori biologici vedono svanire i bei tempi di Katie Zezima e Randolph Center (29 maggio 2009)

Quando, nel 2005, Ken Preston ha deciso di convertire la sua azienda al biologico, pensava che, farlo, gli avrebbe garantito ciò che, per lungo tempo, era stato incerto: un prezzo stabile ed elevato per il latte prodotto dalle sue mucche.

Infatti, i suoi guadagni hanno iniziato ad aumentare del 20%. Il conglomerato lattiero-caseario, che distribuiva il suo

latte, voleva qualsiasi cosa Preston potesse fornire. Gli ordinativi dei supermercati erano alle stelle.

Ma, subito, il prezzo dei mangimi biologici è salito in modo esponenziale. Poi è stata la volta della recessione, e le famiglie, cercando di risparmiare, hanno scoperto di poter fare a meno del latte biologico. Alla fine, il conglomerato ha detto che non avrebbe rinnovato i suoi contratti il mese successivo, lasciandolo senza un acquirente, vittima del *trend* che continua a danneggiare molti agricoltori biologici in tutto il Paese.

Per quei produttori agricoli, le speranze nutrite nella riconversione al biologico - un salario fisso e una salvezza per le piccole aziende a conduzione familiare - sono crollate negli ultimi sei mesi. Sebbene, dopo anni di crescita esplosiva, il *trend* del consumo di alimenti biologici stia rallentando, nessun settore è in una condizione peggiore dell'industria, da 1,3 miliardi di dollari, del latte biologico. Agli agricoltori è stato detto di ridurre la produzione di latte del 20%, e molti stanno prendendo in considerazione la possibilità di chiudere.

«Non sarei passato al biologico se avessi saputo che sarebbe finita in questo modo», ha detto Preston. (...)

La Hood, con gli altri due maggiori produttori, la Horizon Organic e la Organic Valley, sostengono che la risoluzione dei contratti e la riduzione della produzione siano necessarie per assorbire la sovrapproduzione e controbilanciare il calo della domanda. Lo scorso mese la Organic Valley, una cooperativa nazionale, ha comunicato agli agricoltori biologici del Maine che la crescita delle vendite è scesa ad un livello prossimo allo zero, dal 20% di sei mesi fa. (...)

Alcuni agricoltori, per realizzare un profitto veloce, iniziano a prendere in considerazione la possibilità di vendere latte biologico sul mercato convenzionale. Altri stanno pensando di vendere latte crudo, o non pastorizzato, direttamente al pubblico. Questo mese, il Parlamento del Vermont ha approvato una legge che aumenta la quantità di latte non pastorizzato che un agricoltore può vendere con queste modalità.



La Commissione rivedrà le pratiche della catena di fornitura alimentare di Sean Mac Connell (28 maggio 2009)

La Commissione europea sta per intraprendere una revisione delle pratiche anti-concorrenziali della catena di fornitura alimentare che interesserà soprattutto il settore lattiero-caseario e quello della carne di maiale, è stato reso noto alla Commissione mista per l'Agricoltura. (...) Tom Moran, segretario generale del Dipartimento per l'Agricoltura e l'Alimentazione, ha detto ai membri che si sono lamentati del fatto che i grandi distributori stiano spingendo in basso il prezzo corrisposto ai produttori lattiero-caseari, che il problema è stato affrontato nella riunione di questa settimana dei ministri dell'Agricoltura.

Ha detto che il ministro dell'Agricoltura, Brendan Smith, si è unito ai suoi omologhi, provenienti da Paesi come la Polonia, per sottolineare le difficoltà causate nel settore alimentare dai controlli multipli nella catena di fornitura.

In una dichiarazione il ministro ha sottolineato come, negli ultimi tempi, la questione dei margini di guadagno dei rivenditori sia diventata il tema controverso di un acceso dibattito politico. (...) Sebbene si riconosca che i rivenditori debbano trovare il giusto compromesso per garantire la riduzione del prezzo ai consumatori e dare un adeguato ritorno economico ai fornitori e ai produttori, questo non dovrebbe essere fatto a spese del settore agroalimentare europeo. Moran ha difeso la politica del governo nel settore lattiero-caseario presso la commissione mista, in un momento di estrema volatilità dei prezzi lattiero-caseari. L'incremento della quota di latte ha significato che 375 milioni di litri erano già stati trasferiti ai produttori e che la quota dell'Irlanda dovrebbe aumentare del 9,3% entro il 2014, quando il sistema delle quote latte dovrebbe terminare.



Svelato un mistero italiano di Eric Asimov 27 maggio 2009

Quando ero un ragazzo, la maggior parte delle volte, il vino Valpolicella era insipido. I produttori commerciali avevano deciso di abbandonare le colline, troppo difficili da coltivare, preferendo i vigneti pianeggianti, dove era facile ottenere grandi raccolti.

Nel frattempo, poiché la gente aveva iniziato a preferire vini rossi dal sapore più ricco, come il fratello più giovane del Valpolicella, l'Amarone, i produttori hanno iniziato a riservare le loro uve migliori per la più redditizia produzione dell'Amarone.

Inoltre, la rinascita della produzione vinicola che si è avuta in tutta Italia, ivi compresa la zona del Soave, la controparte bianca della Valpolicella in Veneto, ha interessato anche la Valpolicella. (...)

Alcuni produttori si sono dedicati nuovamente al vino Valpolicella. Non ha rimpiazzato l'Amarone nei listini dei maggiori produttori, nè vi è andato vicino. Ma è chiaro oggi che alcuni Valpolicella sono deliziosi e di gran valore. (...)

Poiché i consumatori avvertono la differenza di sapore, i produttori di Valpolicella hanno iniziato ad utilizzare tecniche che consentono di concentrare e scurire i vini. Alcuni hanno aggiunto uve semi-secche che possono essere utilizzate per l'Amarone. Altri prendono il vino Valpolicella e lo fermentano nuovamente con le bucce e i sedimenti dell'uva semi secca utilizzata per la produzione dell'Amarone.

Il risultato è stato un vino più corposo e più ricco, una via di mezzo tra un Valpolicella Classico e un Amarone. Alcuni produttori definiscono questi vini ripasso, o ripassa. (...) Vi è un solo problema. I produttori non sono in alcun modo obbligati ad etichettare i loro vini ripasso, nè ad indicare quali metodi hanno utilizzato per produrre i vini. ■