

Progetto KICASOBU
Kinshasa Catering Social Business

coco

Una Filiera agroalimentare
per costruire economia
locale, sostenibile e solidale
a Kinshasa

Repubblica Democratica del Congo

In copertina: foto dell'amarante, una delle verdure più comuni in Congo.

INDICE

1.	Introduzione <i>Elena Marconi AiBi e Clara Carluzzo COE</i>	<i>pag. 4</i>
2.	La Filiera Agroalimentare COCO <i>Marisa Cengarle Forum Cooperazione e Tecnologia</i>	<i>pag. 6</i>
3.	Partner e ruoli nel progetto <i>Marisa Cengarle Forum Cooperazione e Tecnologia</i>	<i>pag. 10</i>
4.	Verso un'agricoltura eco-compatibile <i>Giovanni Salvan Fondazione Minoprio</i>	<i>pag. 12</i>
5.	Le coltivazioni di ortaggi a Kinshasa <i>Giovanni Salvan Fondazione Minoprio</i>	<i>pag. 16</i>
6.	La fabbrica di compost tra Minoprio e Kinshasa <i>Jean de Dieu Nzanu Kanyere</i>	<i>pag. 17</i>
7.	La Ferme Ezechiël e la Filiera agroalimentare COCO <i>Valère Bakudila COE e CENASC</i>	<i>pag. 18</i>
8.	La formazione e l'inserimento lavorativo di soggetti fragili <i>Martial Papy Songo Mayamueni</i>	<i>pag. 22</i>
9.	Un catering davvero speciale <i>Leonne Mushiete COCO Catering e Ristorazione</i>	<i>pag. 23</i>
10.	Un GAS è una fucina di futuro <i>Marisa Cengarle Forum Cooperazione e Tecnologia</i>	<i>pag. 26</i>
11.	Il rapporto con le Istituzioni congolese <i>Marisa Cengarle Forum Cooperazione e Tecnologia</i>	<i>pag. 27</i>
12.	Nord e Sud: nuova agricoltura motore di nuova economia <i> Davide Biolghini Forum Cooperazione e Tecnologia</i>	<i>pag. 29</i>
13.	Economia Solidale e nuovi modelli di società <i>Davide Biolghini RES, Rete Economia Solidale Italia</i>	<i>pag. 31</i>
14.	Qualche considerazione e uno sguardo in prospettiva <i>Marisa Cengarle Forum Cooperazione e Tecnologia</i>	<i>pag. 34</i>

1. INTRODUZIONE

“Se tutto deve ricominciare, allora tutto è già ricominciato”

Edgard Morin



Il fiume Congo e l'area della cintura verde in cui è intervenuto il progetto Kicasobu

Grazie al contributo della Fondazione Cariplo e della Regione Lombardia, il progetto KICASOBU (Kinshasa Catering Social Business) è stato realizzato con l'obiettivo di avviare un sistema di economia locale sostenibile e solidale, attraverso la costruzione della Filiera agroalimentare COCO (Cooperative Congolesi) che ha integrato l'impegno di quattro cooperative agricole della cintura verde di Kinshasa (RDC), della Ferme Ezechieel azienda agricola didattica e sperimentale, di un ristorante e un servizio di catering e di alcuni GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), formando e creando

occupazione per soggetti socialmente fragili come i ragazzi di strada e le giovani ragazze madri.

La scommessa di questo progetto, ovvero il promuovere una alleanza reciprocamente responsabile tra chi produce il cibo (contadini), chi lo trasforma (imprese di catering e ristorazione) e chi lo consuma (abitante metropolitano consapevole), facendo attenzione che quello offerto fosse un cibo buono, pulito, giusto e solidale, è stata rivolta principalmente agli abitanti della città di Kinshasa e agli agricoltori della cintura verde che la circonda.

Questa sfida è stata indirettamente condivisa con gli abitanti lombardi attraverso la pluriennale esperienza in progetti analoghi portata nel progetto da Forum Cooperazione e Tecnologia e realizzata nel territorio del Parco Agricolo Sud Milano, il più grande parco agricolo d'Europa, in collaborazione con Comunità locali, reti sociali e attori istituzionali.

Le comunità contadine del sud del mondo sono l'elemento più debole della catena produttiva del cibo, devono oggi essere protette dalla concorrenza sleale di un mercato che è realmente libero solo per coloro che possono investire e produrre secondo regole internazionali che non tengono conto della sovranità alimentare e sono finalizzate al solo obiettivo del profitto di poche, grosse multinazionali che sostengono il sistema agroindustriale basato su monoculture, sugli OGM, il Land e water grabbing e la privatizzazione dei beni comuni (acqua, terra, sementi ecc) a scapito dei piccoli difensori della biodiversità.

Al di là del danno inferto alle comunità agricole e alla possibilità per le popolazioni di avere effettivamente accesso al cibo, il nostro sistema produttivo globale sta minando anche la sopravvivenza di una grande varietà animale e vegetale che non viene salvaguardata perché meno produttiva di quella selezionata scientificamente e riprodotta in modo identico, omologato, in tutto il mondo.

Oggi, 245 milioni di persone nell'Africa sub sahariana sono affamate perché sono troppo povere. La stragrande maggioranza vive nelle aree rurali, vittima di mancati investimenti nell'agricoltura o del fenomeno del land grabbing che nega ai contadini e alle donne i diritti di proprietà della terra. I più vulnerabili sono i Paesi importatori di alimenti (come la Repubblica Democratica del Congo), che hanno un'economia basata sull'export-import piuttosto che sull'incentivazione dell'agricoltura per soddisfare i bisogni locali. Le ragioni sono molte e tra queste la necessità di ripagare il debito estero e l'incoraggiamento a perpetuare schemi coloniali secondo i quali fornivano materie prime per poi dover acquistare il prodotto finito, incluso il cibo lavorato. Ora questo schema deve cambiare.

Come ci ricorda Olivier de Schutter, ex relatore speciale dell'ONU per il diritto al cibo, *“le innovazioni sociali emergenti in tutto il mondo mostrano come i consumatori urbani possono essere collegati ai produttori alimentari locali, riducendo al tempo stesso la povertà rurale e l'insicurezza alimentare”*. Occorre però sostenere queste iniziative locali a livello nazionale e, al tempo stesso, anche le strategie nazionali necessitano di condizioni internazionali favorevoli per poter dare dei frutti”. Sempre secondo De Schutter, da qui in avanti, *“la priorità deve essere quella di promuovere i circuiti brevi e i legami diretti fra produttori e consumatori in modo da rafforzare le aziende agricole locali di piccole dimensioni e ridurre la dipendenza dalle importazioni. Il diritto ad una alimentazione adeguata necessita di un ripensamento radicale e democratico dei sistemi alimentari mondiali. I governi africani dovrebbero supportare l'accesso da parte di consumatori urbani al cibo in modo che si possano permettere una nutrizione di qualità”* (*“Il potenziale trasformativo del diritto al cibo”* 2014).

I risultati del progetto KICASOBU hanno dimostrato che la nostra scommessa iniziale era vincente: questo modello ha rappresentato e potrà rappresentare in futuro, una strada efficace per combattere la fame, promuovere l'occupazione delle fasce più deboli nelle aree rurali riducendo i flussi migratori verso le grandi città, sostenere l'auto produzione agro-alimentare, favorire il consumo di prodotti agroalimentari coltivati nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità e legati alle tradizioni locali, attraverso la costruzione di filiere agroalimentari locali e solidali.

Questa pubblicazione è il racconto di un grande lavoro condiviso tra tante persone che coltivando la terra e il cibo, avendo cura delle relazioni e dell'ambiente, hanno cominciato a prendere in mano il loro futuro.

Grazie, a chi ci ha dato fiducia.

2. LA FILIERA AGROALIMENTARE COCO

Il contesto

Non è per nulla facile mangiare, crescere, coltivare, consumare, vendere, a Kinshasa e più in generale in Congo. Il Congo è un paese tra i più ricchi al mondo in quanto a risorse naturali e minerarie, ma uno dei più poveri secondo i parametri di sviluppo umano.

Il clima, la fertilità del terreno e l'abbondanza di acqua, la stima di 80 milioni di ettari di terreno coltivabile e l'elevata percentuale di persone che lavorano nell'agricoltura potrebbero far pensare ad un paese a forte vocazione agricola e in grado di soddisfare tutti i suoi bisogni alimentari. Invece, il Congo risponde al proprio fabbisogno alimentare con una percentuale di importazioni vicina all'80%. Attorno a Kinshasa tanti piccoli agricoltori raccolti in cooperative rischiano di veder inghiottire il loro terreno dalla città che si espande oppure di avvelenarlo con costosi e spesso tossici prodotti chimici importati. La strada tra città e campagna un tempo era asfaltata, ora nella stagione delle piogge, diventa un impraticabile canyon di fango. Le condizioni igieniche, l'inquinamento, la mancanza di istruzione e di sanità, la situazione politica del paese tesa e instabile, completano il quadro.

Coloro che possono permetterselo, comperano nei supermercati cibo costoso e importato, mentre i prodotti dell'agricoltura locale sono poco valorizzati e pochi per quantità e varietà. Sembra impossibile, ma le uova arrivano dall'India, dal Pakistan o dalla Cina. Il mangime per l'allevamento dei piccoli animali è troppo costoso per i congolesi e il mais arriva per lo più dagli Stati Uniti. Gran parte dei 67 milioni di congolesi vive quindi in condizioni di povertà e di insicurezza alimentare sia rispetto all'accesso al cibo sia rispetto alla sua qualità nutritiva.

Bisogna però dire che il tessuto sociale con cui il progetto è entrato in contatto, il territorio di confine tra campagna e città, le tante persone incontrate e coinvolte, ci hanno convinti della grande potenzialità di innovazione e di cambiamento presente in una città dura, difficile e contraddittoria come è Kinshasa.

La nostra esperienza ci è parsa confermare quanto affermato dall'antropologo Stefano Allovio dell'Università Statale di Milano nel suo saggio *"Molteplici configurazioni del "noi" in contesto urbano (Congo-Kinshasa)"* in *"Incontri a margine, culture urbane nell'Africa contemporanea"*, curato da V. Bini e M. Vitale Rey, F. Angeli 2012, ovvero che nelle grandi metropoli africane, tra cui Kinshasa che è stata oggetto di ricerca sul campo, il processo di innovazione sembra innescarsi a partire proprio dalla fascia di territorio e di Comunità tra città e campagna, in cui appaiono possibili nuovi sistemi di relazioni famigliari e sociali in grado di promuovere e sostenere iniziative, aggregazioni, collaborazioni. Molti tra i protagonisti della Filiera COCO, vivono in questo contesto disseminato di futuro.

L'avvio

Il progetto Kicasobu, ha consentito di mettere a punto e di avviare la Filiera agroalimentare COCO, ed è il risultato di due grandi e ambiziosi obiettivi:

- da un lato, costruire una filiera agroalimentare eco-compatibile tra la città di Kinshasa e la sua cintura verde di agricoltura periurbana,

- dall'altro, fare in modo che questa esperienza costituisse l'innescio di un'esperienza di nuova economia, locale, sostenibile e solidale tra tutti gli attori coinvolti nella Filiera, in grado di mettere radici e di crescere nella difficile realtà congolese.

Una delle prime scelte che è stata fatta nella concezione e gestione del progetto, è stata quella di adottare una visione sistemica per avviare la costruzione della Filiera agroalimentare. Si è quindi voluto in ciascun ambito di azione previsto, promuovere l'adozione di una visione d'insieme integrata tra tutti i soggetti e tutte le diverse attività e valenze del progetto che avrebbero consentito di raggiungere lo scopo prefissato come illustrato nella figura successiva.

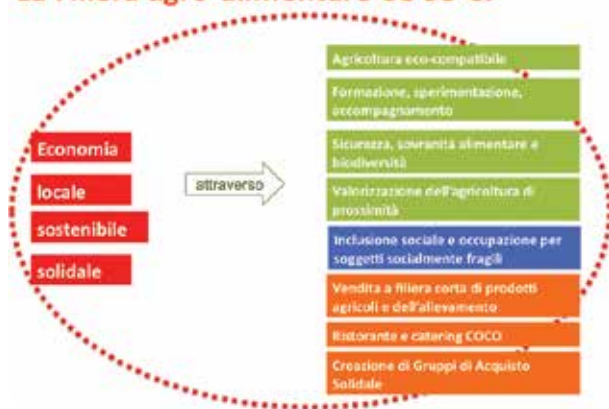
Il processo di costruzione si è evoluto pertanto, adottando una logica circolare e non lineare, attraverso cui le singole componenti del sistema (agricoltori, tecnici, consumatori, trasformatori) sono state preparate e supportate per realizzare nel contempo un risultato positivo per sé e per l'insieme dei soggetti coinvolti.

L'architettura

L'architettura della Filiera COCO è stata costituita a partire da quattro principali ambiti di azione:

- agricoltura progressivamente eco-compatibile* attraverso un percorso di formazione e di sperimentazione colturale con le tre cooperative di agricoltori di N'Djili, Kimbanseke e Lemba Imbu, l'associazione di agricoltori e agronomi Libaziel, la fattoria didattica e sperimentale Ezechiél e due gruppi di ex ragazzi di strada formati per l'attività agricola;
- trasformazione dei prodotti agricoli* attraverso il Ristorante e il servizio di Catering COCO e il gruppo di giovani ragazze madri ed ex ragazzi di strada formati e inseriti nell'attività di ristorazione a Kinshasa;
- rete di vendita alternativa* attraverso la costituzione di GAS, Gruppi di Acquisto Solidale, in diversi punti della città di Kinshasa, stabilendo così una relazione diretta tra produttori e consumatori e tra città e campagna in maniera analoga all'esperienza italiana;
- gestione progetto Kicasobu prima e della Filiera COCO poi*, con le funzioni di coordinamento, supervisione, accompagnamento, logistica, promozione e comunicazione, amministrazione.

La Filiera agro-alimentare COCO è:



Elementi costitutivi della Filiera COCO



Giugno 2014, i principali rappresentanti della Filiera COCO

La costruzione della Filiera si è avviata con tre percorsi di formazione paralleli finalizzati a:

- gestire l'attività di ristorazione e di catering con ragazze madri ed ex ragazzi di strada (25 persone)
- valorizzare e orientare la produzione agricola periurbana verso un'agricoltura eco-compatibile con gli agricoltori delle cooperative coinvolte nel progetto (90 persone)
- formare due gruppi di ex ragazzi di strada in vista della loro possibile occupazione in agricoltura (20 persone)

L'apertura del ristorante COCO a Kinshasa presso Congo Skill nella 7a strada a Limete, è stata l'azione preliminare per l'avvio del servizio di catering, mentre la Ferme Ezechiel è stato il punto di riferimento della sperimentazione agricola e della messa in atto dei contenuti della formazione per gli agricoltori.

Per quanto attiene alla costituzione dei Gruppi di Acquisto Solidale, la scelta iniziale è stata quella di promuoverli all'interno della vivace realtà delle parrocchie che a Kinshasa svolgono un ruolo anche di aggregazione e promozione sociale. In seguito, sono nati dei GAS anche tra gruppi di famiglie dello stesso quartiere e tra il personale di un grande ospedale.

Dopo la fase iniziale in cui si è lavorato in maniera specifica con ciascuna componente della filiera, a distanza di circa un anno dall'avvio del progetto nella primavera del 2014, è cominciata la fase di avvicinamento tra le diverse componenti, avviata con un emozionante incontro a Kimbanseke, durante il quale obiettivi, valenze, strategia e percorso del progetto sono stati condivisi tra i tutti i protagonisti della Filiera, molti dei quali si incontravano tra loro per la prima volta. Chi era presente all'incontro, ha sentito



Febbraio 2014, primo incontro tra i protagonisti della Filiera

davvero di assistere alla nascita di qualcosa di nuovo.

Nei mesi successivi, progressivamente ha cominciato a prendere corpo la Filiera COCO, si sono intensificate le consegne dalla campagna in città di prodotti dell'orticoltura e dell'allevamento, sono stati avviati i primi gruppi di acquisto e l'attività di ristorazione e soprattutto il servizio di catering hanno preso a funzionare di buon passo.

Sono state molte le difficoltà da affrontare in questo periodo, come ad esempio la difficoltà di appassionare al lavoro in agricoltura un certo numero dei ragazzi formati, la necessità di organizzare efficacemente e tempestivamente il trasporto delle merci in città tenendo conto del traffico di Kinshasa, delle temperature e della stagione delle piogge, della condizione delle strade e del loro impatto sull'affidabilità dei veicoli.

Dall'altro lato, con l'avvio della filiera COCO, molte questioni e sfide si sono poste e sono state terreno di progettazione condivisa come ad esempio, la programmazione delle colture per qualità e quantità, la definizione di un giusto prezzo dei prodotti, l'adozione sempre più appropriata di metodi produttivi eco-compatibili, i criteri di adesione alla filiera dei singoli agricoltori dentro le cooperative.

In questa vivace ed appassionata fase di costruzione della filiera agro-alimentare, l'impegno di ciascuna componente è stato ripagato da quello analogo delle altre e si sono andati definendo progressivamente anche meccanismi, regole, ruoli e funzione per rendere efficace ed efficiente la gestione della filiera. Questa importante fase di co-progettazione è poi sfociata nella stesura di un Protocollo di intenti e di impegno tra i partner della Filiera agroalimentare COCO sottoscritto all'inizio del 2015.

Nel corso del progetto Kicasobu, si è compreso come fosse possibile

ed auspicabile avviare rapporti collaborativi con altri soggetti e realtà presenti a Kinshasa che avrebbero potuto sia condividerne gli obiettivi e valori che, in prospettiva, diventarne partner di rete.

Il Foyer Universitaire Saint Paul è stato il primo potenziale partner, con i suoi 70 studenti di cui una dozzina futuri agronomi e veterinari. Lo sviluppo della filiera agroalimentare COCO e la sua gestione potrebbe costituire un'ottima palestra per i ragazzi universitari ma anche un'occasione di fertilizzazione e di stimolo per gli agricoltori della filiera. Questa esperienza è stata avviata



La firma del Protocollo alla cooperativa COOPACEK

attraverso alcune collaborazioni al progetto Kicasobu, lo stage di uno studente di Agronomia in Italia presso la Fondazione Minoprio e attraverso i contatti diretti con l'Istitut Superieur de Agromomie et Veterinaire (ISAV) di Kinshasa.

In tema di sovranità alimentare e di difesa della biodiversità, è stata già avviata la collaborazione con Ceprosem, un centro innovativo per la produzione di semi di qualità certificata che gli agricoltori della Filiera avranno la possibilità di acquistare attraverso una convenzione quadro. Infine, per quanto attiene alle iniziative di comunicazione sull'esperienza in atto, è stata individuata come possibile partner la rivista "Afriquespoir" con la sua pubblicazione mensile e la sua trasmissione televisiva settimanale.

3. PARTNER E RUOLI DEL PROGETTO



Il comitato di coordinamento del progetto Kicasobu

Il progetto Kicasobu finanziato dal contributo congiunto di Fondazione Cariplo e Regione Lombardia, è stato promosso dal Capofila AiBi (Amici dei Bambini) insieme ai partner italiani COE (Centro Orientamento Educativo), Forum Cooperazione e Tecnologia, Fondazione Minoprio e ai partner congolese Congo Skill e Cenasc (Centro di Animazione Socio Culturale).

Ciascun partner del progetto ha contribuito con la sua esperienza e con il proprio ambito specifico di intervento e tutti hanno fatto parte del Comitato di Coordinamento in

Congo e in Italia, riuscendo a dare vita ad un'esperienza che ha creato a Kinshasa e dintorni, un sistema circolare di collaborazione produttiva, commerciale e sociale con la costruzione della Filiera agroalimentare COCO che, a sua volta, ha integrato al suo interno un ampio e variegato numero di componenti e attori che non avevano mai lavorato assieme prima di allora.

Si è potuto così arrivare a creare opportunità di formazione e lavoro per giovani in condizioni di grave difficoltà, a valorizzare il lavoro dei piccoli agricoltori e dell'agricoltura periurbana e a creare un nuovo tipo di economia più giusta e responsabile, laddove economia non c'era.

Per quanto attiene ai ruoli dei partner, AiBi ha gestito i rapporti con gli enti finanziatori, contribuito alla gestione dei rapporti con le istituzioni congolese e curato i materiali di comunicazione. In collaborazione con Congo Skill ha curato la selezione e organizzato la formazione per la ristorazione delle ragazze madri e degli ex ragazzi di strada, e degli ex ragazzi di strada per la

formazione agricola.

COE in rapporto con l'ONG congolese Cenasc proprietaria della Ferme Ezechiel e con la Scuola di Agraria della Fondazione Minoprio, ha coordinato tutte le attività in ambito agricolo e si è occupata della logistica e dei trasporti tra campagna e città dei prodotti agricoli.

Congo Skill ha promosso il percorso formativo per la ristorazione e il catering e ha messo a disposizione gli spazi per il ristorante e il servizio di catering COCO e ne ha supportato l'avvio delle attività.

Forum Cooperazione e Tecnologia ha portato nel progetto la sua esperienza nel supporto alla costruzione di filiere agroalimentari eco-compatibili in rapporto con le Comunità locali, attraverso la funzione di supervisione strategica e metodologica per l'intero percorso e per i diversi ambiti di intervento previsti.

La Fondazione Minoprio ha gestito il percorso di formazione per gli agricoltori verso un'agricoltura eco-compatibile, contribuito alla sperimentazione di alcune nuove metodologie e attrezzature produttive e accolto per uno stage in Italia uno studente dell'istituto Superiore di Agronomia ISAV di Kinshasa.

Il CENASC ha contribuito ad avviare il sistema di relazioni con le diverse cooperative di agricoltori e l'organizzazione degli incontri di formazione, la formazione degli ex ragazzi di strada e le sperimentazioni di nuova agricoltura presso la Ferme Ezechiel, la rete di relazioni locali e per la costituzione dei GAS, l'organizzazione e la gestione della logistica per il trasporto dei prodotti agricoli in città.

Contatti dei Partner del Progetto Kicasobu



AiBi	www.aibi.it	elena.marconi@aibi.it
COE	www.coeweb.org	c.carluzzo@coeweb.org
Forum Cooperazione e Tecnologia	www.forumct.it	cengarle@forumct.it
Fondazione Minoprio	www.fondazioneminoprio.it	gfsalvan@gmail.com
CENASC (Centro di Animazione Socio-Culturale)		cenasc.rdc@gmail.com vantanduleba@gmail.com
Congo Skill	www.congoskill.com	info@congoskill.com

4. VERSO UN'AGRICOLTURA ECO - COMPATIBILE



Appezzamento tipico nelle cooperative di agricoltori

All'avvio della filiera agroalimentare COCO hanno preso parte tre cooperative di agricoltori, Coopacek di Kimbanseke, Coopmali di Lemba Imbu, Coopacen di N'Djili e l'associazione di agricoltori Libaziel. Di ciascuna cooperativa sono stati coinvolti 30 agricoltori. Durante gli incontri preliminari con queste realtà è stato condiviso l'impegno a promuovere un'agricoltura eco-compatibile sia come assunzione di responsabilità verso i consumatori e l'ambiente, sia come strumento di riqualificazione del loro lavoro, della produzione agricola e della sua offerta al mercato

urbano. Un salto di qualità quindi nell'essere agricoltori e una sfida a difendere e promuovere il valore produttivo, ambientale, sociale ed economico di un'agricoltura periurbana di qualità.

Attraverso un questionario distribuito tra gli agricoltori, è stato costruito un percorso formativo articolato a partire dai 5 temi chiave seguenti che è stato curato dalla Fondazione Minoprio.

- *La fertilità della terra, la produzione e l'uso del compost per migliorarla*
- *Le tecniche di semina, l'uso di sementi a mano e si sarchiatrici*
- *Il vivaio e la coltivazione di piantine da orto con zolla*
- *La gestione dell'acqua, l'irrigazione a goccia, le pompe a energia solare*
- *La difesa delle coltivazioni da parassiti e malattie*

Durante gli incontri si è dedicata attenzione anche alle attrezzature e metodi produttivi in grado di facilitare e rendere più efficace il lavoro nei piccoli appezzamenti di terreno dei nostri



Incontro di formazione a Lemba Imbu

agricoltori, puntando su piccole attrezzature, semplici da usare, riparare e riprodurre con l'artigianato locale. Alcune di queste attrezzature agricole "appropriate", sono state distribuite tra le cooperative e sperimentate in maniera particolare alla Ferme Ezechiël la fattoria didattica e sperimentale a disposizione della Filiera COCO.

Una di queste semplici innovazioni è costituita ad esempio dal vivaio che, in prospettiva, potrebbe diventare una risorsa sia dentro la cooperativa che verso altri agricoltori, generando un reddito aggiuntivo.

L'irrigazione è un problema molto

sentito dagli agricoltori: i campi sono normalmente circondati da una rete di piccoli canali ma la bagnatura è ancora manuale e faticosa, fatta con annaffiatori e bidoni in un percorso senza fine tra il canale e il campo.

Abbiamo illustrato e sperimentato la possibilità di installare delle elettropompe alimentate da pannelli solari in grado di pescare l'acqua dal fiume o da un invaso per alimentare dei tubi e bagnare senza fatica. Questi pannelli messi in comune, potrebbero servire più agricoltori e l'acqua potrebbe anche essere raccolta in una cisterna sopraelevata, per essere distribuita sfruttando la gravità.

In Congo come si è già accennato, vengono venduti ancora prodotti chimici che in parte sono vietati nei paesi del Nord del mondo anche da molti anni e abbiamo potuto constatare che vengono usati normalmente dai contadini ignari senza alcuna istruzione per l'uso o protezione.

Si pone quindi non solo la necessità di adottare metodi alternativi per la difesa delle produzioni da malattie e parassiti, ma anche la necessità di promuovere dal basso e con l'aiuto delle Istituzioni congolese,



Incontro di formazione a N'Djili



Uso pericoloso di fitofarmaci



Incontro di formazione a Kimbanseke

di sostituzione dei prodotti più dannosi. Un'agricoltura più sostenibile, rispettosa dell'ambiente e della salute, permetterà anche di avere sul mercato un valore indubbiamente maggiore.

Ci sembra importante ricordare che ciascun agricoltore delle Cooperative coinvolte nel progetto, lavora un terreno di 1600 mq dell'Agricoltura. Tradizionalmente questo piccolo appezzamento consente di nutrire la propria famiglia e di vendere una quota restante di ortaggi attraverso un grossista e più spesso attraverso le maman, le donne che portano al mercato in città un

carico di verdure dentro con il loro telo di stoffa colorata posato sulla testa. La dimensione ridotta e uguale degli appezzamenti rappresenta uno stimolo verso la collaborazione tra gli agricoltori per aprire un orizzonte diverso, più aperto di possibilità e più vantaggioso. La collaborazione che inizialmente si concretizzava solo in alcuni acquisti collettivi (gli scarti della produzione della birra per l'allevamento dei maiali, gli antiparassitari,...), con l'avvio della Filiera agroalimentare, si è sviluppata in un progressivo progetto comune fatto di apprendimento e di fiducia, di programmazione condivisa delle colture, di rapporto e collaborazione con le altre componenti della filiera fino alla condivisione del *"Protocollo di intenti e di impegno"* della Filiera agroalimentare COCO. In questo percorso virtuoso, vale la pena di segnalare come gli agricoltori della cooperativa di Lemba Imbu, soddisfatti e motivati dai risultati anche economici derivanti dall'esperienza COCO, abbiano deciso nella primavera del 2015 non solo di collaborare con le loro produzioni agricole, ma di mettere in comune i loro terreni lavorandoli collettivamente.

A distanza di qualche mese e volendo fare qualche considerazione sull'esperienza fatta, ritengo che gli incontri con i contadini delle cooperative sono stati per me i momenti più emozionanti delle nostre missioni a Kinshasa. Credo che il percorso di formazione che abbiamo realizzato sia stato anche un'importante occasione di dialogo, di scambio e di incontro. Nonostante le esperienze già vissute dagli agricoltori con iniziative che non avevano portato risultati concreti alla loro condizione e l'iniziale comprensibile diffidenza, ciò che mi ha colpito è stata la loro voglia comunque di "riprovarci", di continuare e di ascoltare anche me che gli raccontavo un modo di coltivare diverso dalle loro tradizioni con l'intento di arricchire la loro competenza e non di sostituirla. Non credo che il nostro modello di coltivazione debba essere adottato tal quale anche in Congo. Spero che una nuova conoscenza professionale possa permettere loro di scegliere ciò che è meglio per il loro contesto in cui la fatica per coltivare la terra è "grande"!

In futuro sarà importante proseguire il percorso di riconversione verso un'agricoltura eco-compatibile iniziato con il progetto Kicasobu che potrà essere rafforzato, monitorato ed esteso ad altri agricoltori e ad altre cooperative agricole.

Sarà importante continuare la formazione a Kinshasa e in Italia di "formatori", agronomi che possano accompagnare e stimolare il processo di apprendimento e innovazione agricola e di collaborazione organizzativa dentro la filiera agroalimentare così come è avvenuto per Jean de Dieu Nzanzu Kanyere, che ha frequentato per circa due mesi e con grande profitto, uno stage di ortofrutticoltura presso la fondazione Minoprio in Italia e il cui racconto trovate nelle pagine successive.

Auspico che in futuro altri giovani possano frequentare uno stage in Italia, sia per la formazione professionale agronomica che per la manutenzione meccanica, altro aspetto fondamentale per la conduzione di piccole aziende agricole.

In Congo il patrimonio naturale e di biodiversità è immenso e la varietà delle piante da frutto e da orto è straordinaria. Siamo convinti che le possibilità ambientali permetterebbero di raggiungere l'autosufficienza alimentare in questo paese.

Credo che ciò che si è potuto fare ed avviare con il progetto Kicasobu non debba andare perduto, ma possa servire per il futuro e da esempio. Attraverso questa esperienza, ho imparato che "*malembe malembe*", come si dice in lingala, le cose si possono cambiare.



Il fiume N'Djili, affluente del fiume Congo, verso Lemba Imbu

5. LE COLTIVAZIONI DI ORTAGGI A KINSHASA

Le coltivazioni di ortaggi più diffuse a Kinshasa

Lingala	Francese	Italiano	Scientifico
Aubergine	Aubergine	Melanzana	<i>S. melongena</i>
Bilolo	Morelle	Melanzana da foglia	<i>S. aethiopicum</i>
Biteku teku	Amarante	Amaranto	<i>Amaranthaceae</i>
Carotte	Carotte	Carota	<i>Daucus carota</i>
Celeri	Celeris	Sedano	<i>Apium graveolens</i>
Chou de Chine	Chou de Chine	Cavolo cinese	<i>Brassica sinensis</i>
Chou pommé	Chou pommé	Cavolo cappuccino	<i>Brassica capitata</i>
Chou fleur	Chou fleur	Cavolfiore	<i>Brassica botrytis</i>
Concombre	Concombre	Cetriolo	<i>Cucumis sativus</i>
Courgette	Courgé	Zucchini	<i>Cucumis pepo</i>
Dongo-dongo	Gombo	Ibisco	<i>Hibiscus esculenta</i>
Epinard	Epinard	Spinaci	<i>Basella alba</i>
Haricot vert	Haricot vert	Fagiolini	<i>Phaseolus</i>
Madesu	Haricot	Fagiolo	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Matembele		Foglie di patata dolce	<i>Ipomea batatas</i>
Ndembi	Ciboulette	Cipollotti	<i>Allium fistulosum</i>
Ngai-ngai		Ibisco	<i>Hibis acetosella</i>
Oseille	Oseille	Ibisco da foglia	<i>Hibis sardariffa</i>
Persil	Persil	Prezzemolo	<i>Apium petroselinum</i>
Pili-pili	Pimen	Peperoncino piccante	<i>Capsicum annum</i>
Piment Cayenne	Piment Cayenne	Peperoncino piccante	<i>Capsicum annum</i>
Pointe noire			<i>Brassicaceae</i>
Poivron	Piment doux	Peperone dolce	<i>Capsicum annum</i>
Salade	Latue	Lattuga	<i>Lactuca sativa</i>
Tomate	Tomate	Pomodoro	<i>Lyc. esculentum</i>

6. LA FABBRICA DI COMPOST TRA MINOPRIO E KINSHASA

Nel suo obiettivo di trasformare l'Africa attraverso l'agricoltura sostenibile, l'ISAV da 20 anni a questa parte ha sempre dato molto valore a un'attività di stage sul campo al fine di offrire una buona formazione ai propri studenti. Il terreno di lavoro o l'azienda agricola ospitante costituiscono pertanto un luogo fondamentale, dove noi studenti impariamo al meglio il nostro futuro lavoro. Speriamo sempre che le teorie unite alla pratica ci forniscano i mezzi necessari per diventare dei professionisti in campo agricolo e zootecnico. Il nostro obiettivo è aumentare la produzione agricola e contribuire alla sicurezza alimentare delle popolazioni africane. Durante l'anno accademico 2013-2014, dopo aver finito il secondo anno di università in Agronomia e Veterinaria all'ISAV, ho svolto uno stage di 2 mesi presso la Fondazione Minoprio, in Italia. La Fondazione Minoprio è una scuola di formazione agricola, in particolare floricoltura, orticoltura e frutticoltura. Si trova nel nord Italia, a Vertemate con Minoprio, in provincia di Como. L'Orticoltura è stata la principale attività del mio stage.



L'orto del Foyer Universitaire Saint Paul



Jean de Dieu Nzanu Kanyere, produzione sperimentale di compost

“A Minoprio ho imparato numerose tecniche agricole, ho utilizzato strumenti professionali ed effettuato visite sul campo presso alcune aziende agricole. Tutto quello che ho appreso l'ho poi messo in pratica al mio ritorno a Kinshasa. Ora nel grande orto del Foyer Saint Paul, le piantine crescono in piccoli contenitori alveolari e vengono trapiantate con la loro zolla di terra nelle “platebande”. Si elimina così lo stress da trapianto a radice nuda e si aumenta la produttività delle coltivazioni di circa il 30%. Le semine vengono effettuate all'interno di apposite cassette, munite di



La formazione alla Fondazione Minoprio

i materiali organici che di mese in mese vengono raccolti e stratificati per fare il compostaggio. In questo modo è possibile tenere sotto controllo, aerare e analizzare i risultati del processo di decomposizione fino ad arrivare al compost utilizzabile per fertilizzare. Le analisi verranno svolte periodicamente inviando campioni di terriccio al laboratorio della Fondazione Minoprio in Italia. Questa esperienza di stage è stata un periodo di grande formazione per la mia futura carriera professionale, ho imparato a utilizzare nuovi attrezzi e materiali necessari a migliorare la resa delle produzioni sia per la loro qualità che quantità. Ho acquisito innumerevoli e nuove competenze che ho potuto con mia grande soddisfazione replicare una volta rientrato in Congo, diffondendo le conoscenze acquisite, applicandole sul campo e portando innovazione e sapere agricolo nella mia terra”.

piccole aperture alla base per permettere il drenaggio dell'acqua in eccesso. Ho impostato il mio lavoro di tesi ed ho avviato per questo scopo un'attività per la produzione di compost utilizzando i rifiuti organici del Foyer e di 20 famiglie della nostra strada. Potremo produrre compost, usarlo per il nostro grande orto e anche venderlo. Per questo sto avviando una micro impresa. Ho costruito due grandi cassoni di legno, ciascuno suddiviso in tre parti. Ogni parte contiene

7. LA FERME EZECHIEL E LA FILIERA AGROALIMENTARE COCO

La Fattoria Ezéchiel è una realtà agro-pastorale del COE-CENASC di circa 5 ettari, che si trova a N'Djili Brasserie a 25 km da Kinshasa lungo il corso del fiume N'Djili.

Dalla sua acquisizione avvenuta nel 1995, è stata progressivamente strutturata per assumere oltre alla funzione agricola e di allevamento, anche quella didattica e pertanto è attrezzata con un'aula didattica e la foresteria in grado di accogliere una quindicina di persone.

Le attività didattiche e agricole vengono gestite dal CENASC, Ong di diritto congolese, con una stretta collaborazione da parte dell'associazione di agricoltori e agronomi Libaziel.

Possiamo considerare la Ferme Ezechiel come il punto di partenza del progetto di costruzione della Filiera COCO anche perché si trova all'interno dello stesso territorio agricolo che fa da cintura verde nel sud est della capitale in cui operano le tre cooperative di agricoltori coinvolti nel progetto: COOPACEK di Kimbanseke, COOPMALI di Lemba Imbu, COOPACEN di N'Djili.

L'agricoltura della zona è quasi tutta di piccola scala e a conduzione familiare, strettamente connessa alle comunità locali rispetto a cui costituiscono un'importante risorsa alimentare ed economica.

Il progetto Kicasobu ha l'obiettivo di promuovere il lavoro e le produzioni dei piccoli agricoltori da una parte e dall'altra quello dei ragazzi di strada e delle ragazze madri formati per essere occupati nell'agricoltura e nella ristorazione, riconoscendoli come attori di un processo di cambiamento sociale.

Si vuole anche favorire uno sviluppo sostenibile attraverso la promozione economica e sociale dei cento contadini che fanno parte delle tre cooperative e dell'Associazione Libaziel e che con le loro famiglie sono implicate nella costruzione del settore produttivo della filiera agroalimentare con il compito di curare la produzione di ortaggi di qualità eco-compatibile che possano tutelare la salute dei produttori, dei consumatori e dell'ambiente.

Nel marzo 2015 si è tenuta a Kinshasa presso Congo Skill, la presentazione dei risultati del percorso fatto dall'avvio del progetto e tutti hanno potuto riconoscere quanto si sia già realizzato.

Un Protocollo di intenti e di impegno a collaborare è stato firmato tra tutti i componenti della filiera che a marzo 2015 sono 13: 5 soggetti agricoli 7 Gruppi d'Acquisto Solidale, 1 ristorante e catering.

Prendendo spunto dall'esperienza italiana, abbiamo avviato la costituzione dei GAS, Gruppi di Acquisto Solidale, formati da famiglie che si sono aggregate per acquistare direttamente dagli agricoltori della Filiera agroalimentare COCO.

Al momento le famiglie che acquistano ogni settimana sono complessivamente circa 150 e con le loro spese, contribuiscono a dare valore ed una giusta remunerazione al lavoro dei contadini,



Il centro di formazione agricola



Le coltivazioni

I componenti della Filiera agroalimentare COCO



Marzo 2015, la struttura organizzativa della Filiera COCO

nellate di ortaggi, cui si sono aggiunti progressivamente anche prodotti dell'allevamento specialmente maiali.

Nell'ambito della produzione agricola, sono in procinto di entrare nella filiera due nuove realtà: l'Ong Tombokolo e la Caritas di Kinshasa anche loro produttori di ortaggi e di frutta, di piantine da orto e di alberi da frutta.

Sul versante dei consumatori, si stanno avviando altri Gruppi d'Acquisto Solidale presso altre parrocchie di Kinshasa che tradizionalmente svolgono un'importante funzione di aggregazione sociale e di iniziativa su molti fronti.



Il vivaio

ricevendone in cambio prodotti agricoli coltivati con responsabilità verso le persone e verso l'ambiente, ad un prezzo contenuto grazie al rapporto diretto con i produttori. Gli agricoltori che si sono assunti un grande impegno entrando a far parte della Filiera COCO, a loro volta si sentono ripagati dalla garanzia di poter distribuire e commercializzare i loro prodotti anche sulla base della relazione e della fiducia con i consumatori.

Nel primo periodo di funzionamento della Filiera, dai primi passi del giugno 2013 a dicembre 2014, sono state distribuite circa 9 ton-

La Fattoria Ezechieli è diventata oggi un punto di riferimento sul territorio per la promozione sociale ed economica dei piccoli agricoltori della cintura verde di Kinshasa e per la sperimentazione di piccole ma innovative tecniche di produzione agricola in grado di contribuire a ridurre la fatica e migliorare la quantità e la qualità dei risultati del loro lavoro.



Allevamento di suini



La payote



Il castello d'acqua alimentato a energia solare



Vendita di ortaggi al GAS della parrocchia S. Jean Paul II

8. LA FORMAZIONE E L'INSERIMENTO DI SOGGETTI FRAGILI



Formazione pratica nella cucina COCO

Nell'ambito del suo obiettivo principale di costruzione di un'economia locale, sostenibile e solidale attraverso la costruzione di una filiera agroalimentare, il progetto Kicasobu ha assunto anche l'obiettivo di offrire formazione e supporto per l'inserimento professionale di ragazze madri e di giovani in situazione di forte vulnerabilità. Molti di questi giovani si stavano avviando all'uscita da un Centro di Accoglienza senza avere acquisito alcuna autonomia dal punto di vista economico, professionale e sociale, mentre altri tra loro vivevano da tempo in strada privi di qualunque

rete familiare ed esposti ai rischi di violenza e sfruttamento.

Con questo obiettivo rivolto ai giovani, il progetto Kicasobu ha acquisito una forte dimensione sociale in un paese in cui una grande parte della gioventù vive ai margini della società e in cui la disoccupazione è molto diffusa tra la popolazione attiva.

L'inserimento professionale è stato avviato attraverso un'iniziale selezione dei beneficiari che avrebbero poi partecipato da un lato al percorso di formazione professionale nel settore dell'agricoltura e dell'allevamento e dall'altro, in quello della cucina e ristorazione.

La formazione teorica e pratica per la ristorazione ha coinvolto 25 persone tra ragazze madri e ragazzi, è stato realizzato presso la scuola professionale di Congo Skill diretta da Clark Fani Dacruz a Kinshasa con il contributo di docenti ed esperti congolesi ed italiani e sotto la supervisione di Leone Mushiete, responsabile dell'attività di catering e ristorazione della Filiera COCO. Alla formazione presso Congo Skill è seguito uno stage di tre mesi presso alcuni alberghi di Kinshasa.

La formazione agricola è stata re-



Formazione pratica alla scuola della Ferme Ezechieel



Ragazzi in formazione alla Ferme Ezechieel con i Responsabili

alizzata in maniera residenziale presso la Ferme Ezechieel a N'Djili Brasserie, ha coinvolto 17 ragazzi ed è stata condotta da tre agronomi e due educatori. La formazione teorica è stata per tutti i ragazzi accompagnata dall'esperienza pratica fino ad arrivare a coltivare in autonomia una quota di terreno assegnata sotto la supervisione dei docenti.

Al termine del progetto Kicasobu, dei 25 ragazzi e ragazze formati per lavorare nella ristorazione, 12 hanno trovato un'occupazione stabile mentre dei 17 ragazzi formati per lavorare in campo agricolo, 7

sono al momento impegnati alla Ferme Ezechieel ed altri potranno essere in futuro assunti in ruoli di supporto alla filiera man mano che questa si consoliderà e crescerà.

9. UN CATERING DAVVERO SPECIALE

Mettere in piedi ed avviare l'attività di catering e di ristorazione creando opportunità di lavoro e di inclusione sociale per 25 ragazzi e ragazze "fragili", è stato un esperimento innovativo ed entusiasmante sotto molti aspetti. L'esperienza umana è stata molto forte e gratificante e la sfida di selezionare un gruppo eterogeneo di partecipanti composto da ragazze madri ed ex ragazzi di strada, con differente grado di istruzione e nessuna esperienza teorico-pratica, ci ha obbligati a partire da zero, immaginando una formazione su misura: dalla cucina in generale, ai corsi sulle modalità



La cucina al servizio del ristorante



Pronti per un evento catering

tava intorno al loro. Una cosa assolutamente inimmaginabile soltanto qualche mese prima. Il nostro Catering ha lo scopo di restituire una speranza a queste ragazze e ragazzi e cercare di assicurare loro un reinserimento nella vita sociale e lavorativa della loro città. Kinshasa è da tutti ritenuta una città dura per chi ci vive e lavora; in mezzo a questa giungla aggressiva e senza riguardi, il nostro intervento si è eretto in difesa degli elementi più deboli, dimenticati dalle istituzioni, dalla società civile e persino nella considerazione della gente comune. Abbiamo condiviso con i nostri ragazzi e ragazze un obiettivo ambizioso di per sé ed anche all'interno della filiera agroalimentare COCO di cui sono ambasciatori e promotori attraverso la loro cucina e le loro ricette.



Evento catering

di ristorazione, dal come relazionarsi con i clienti alla merceologia, fino allo stage finale presso gli alberghi più rinomati di Kinshasa.

Molte ragazze madri all'inizio erano timide e riservate perché per la prima volta scoprivano persone interessate non soltanto a formarle sul lavoro, ma anche alla loro crescita umana, mettendole al centro di un interesse per loro prima sconosciuto. In parole povere, sono state riscoperte come persone portatrici di un valore in quanto esseri umani, gratificate perché messe al centro di un progetto che addirittura, ruo-

In generale, due anni dopo il nostro esordio, possiamo osservare che i punti forti del nostro lavoro sono stati la buona qualità dei menù presentati (sia locali, sia internazionali attraverso l'influenza della cucina italiana), i prezzi concorrenziali e proporzionati al servizio, la puntualità, il rispetto e l'etichetta. La cosa più speciale rimane però avere visto la soddisfazione delle ragazze e dei ragazzi nel cogliere, mese dopo mese, il frutto delle loro competenze, maturate quasi a



Piatti serviti al ristorante

habitat è potuta crescere la nostra esperienza alla 7^a strada di Limete Industriel.

Seppur motivati e in grande crescita, i ragazzi necessitano ancora di completare il loro percorso di formazione professionale per poter raggiungere una buona coesione e stabilità di gruppo e maturare tutte quelle competenze e abilità che sono necessarie per una gestione fruttuosa e di lungo respiro. La nostra speranza è quella di trovare qualcuno disponibile a credere ancora in questo progetto e a sostenere le ragazze e i ragazzi del Catering sociale COCO nella seconda fase di questa loro straordinaria avventura.

loro insaputa e capaci di spalancare le porte di un mondo nuovo, fatto di speranza e di lavoro.

Dal 1 aprile 2015, come previsto nel progetto Kicasobu, le ragazze e i ragazzi del Catering e ristorante COCO di Kinshasa sono completamente autonome e indipendenti nella gestione della loro attività. Nel corso di questo ultimo anno si sono rafforzati e fatti conoscere attraverso molte esperienze positive nella gestione di eventi, di ricevimenti di grandi dimensioni per alcune centinaia di persone e nel servizio di catering per tutta la troupe durante le riprese di un film.

La cucina e il ristorante continuano a mantenere la loro funzione anche di scuola di cucina e sono aperti all'interesse degli abitanti del quartiere unitamente all'intera offerta formativa e di aggregazione sociale proposta da Congo Skill.

Per tutto quanto abbiamo potuto realizzare, un grande merito va riconosciuto anche all'impulso e all'assistenza dei Missionari Comboniani, nel cui



Leonne Mushiete

10. UN GAS È UNA FUCINA DI FUTURO



Vendita di ortaggi al GAS della Parrocchia S. Jean Paul II

Un GAS (Gruppo di Acquisto Solidale) è formato da persone che hanno deciso di fare la spesa in modo diverso e si organizzano per acquistare direttamente dai produttori, prodotti alimentari o di uso comune nelle loro famiglie, solitamente di produzione biologica o eco-compatibile, quindi rispettosa dell'ambiente.

Un GAS parte dall'idea che ognuno di noi possa dare una mano a cambiare il mondo rendendolo più giusto e più vivibile...facendo la spesa !

Il gruppo di acquisto è solidale perché considera non solo il costo e la

bontà dei prodotti, ma anche il rapporto di solidarietà con i produttori, specialmente quelli piccoli e locali, minacciati dalla grande distribuzione e dalle grandi reti commerciali globalizzate. Una relazione diretta reciprocamente responsabile per conoscere che cosa si consuma e come viene prodotto, per ridurre l'inquinamento dovuto al trasporto delle merci lungo grandi distanze e i rifiuti causati dagli imballaggi.

Viaggiando di meno, la merce arriva più fresca e non richiede conservanti. Acquistare direttamente dai produttori taglia i costi della catena di distribuzione e permette loro di guadagnare di più rispetto alla vendita attraverso intermediari o la grande distribuzione: in questo modo essi vengono ripagati della fatica e dell'impegno verso i consumatori, le persone che lavorano con loro e verso l'ambiente.

Ciascun gruppo d'acquisto sceglie che cosa acquistare e da chi e tutti i suoi membri si occupano a turno di quanto serve a gestire gli acquisti: tengono i rapporti con i produttori, raccolgono gli ordini da ogni famiglia, fanno i conti delle spese, valutano prezzi e qualità, contribuiscono all'organizzazione delle consegne dei prodotti e alla distribuzione delle spese all'interno del gruppo. Il nuovo modo di fare la spesa dei GAS attraverso la relazione diretta produttori-consumatori ha contribuito a innovare e migliorare qualitativamente la produzione agricola ma anche a dare vita ad una nuova forma di economia locale, sostenibile e solidale, detta anche "Economia delle Relazioni".

In circa 20 anni, in Italia si sono formati 2500 GAS di cui 500 in Lombardia, a Kinshasa tra il 2014 e il 2015, sono nati i primi 7.

Gruppi di Acquisto Solidale nati a Kinshasa dentro la Filiera agroalimentare COCO 2014-2015:
Paroisse Saint Jean-Paul II, 7^{eme} Rue, Limete Industriel; Foyer Saint Paul a Righini; Hopital Saint Joseph; 3^{eme} Rue a Limete; Masina; Matete; Paroisse Saint Raphael, Limete.

Bibliografia

Tavolo RES (Rete di Economia Solidale), Altraeconomia 2013 *"Un'economia nuova, i GAS dalla A alla Z"*
Tavolo RES (Rete di Economia Solidale), 2010 *"Il capitale delle relazioni"*

11. I RAPPORTI CON LE ISTITUZIONI CONGOLESI

Come è stato già ricordato, la Repubblica Democratica del Congo ha un enorme potenziale agricolo con i suoi 80.000.000 di ettari di terra coltivabile per metà irrigabile e il 70% circa della popolazione che pratica l'agricoltura benché a livello di sussistenza e con livelli di produttività che non riescono a sconfiggere la malnutrizione e l'insicurezza alimentare.

Quindi un progetto come Kicasobu fortemente orientato a valorizzare e innovare l'agricoltura periurbana, ha avviato i contatti con gli Attori istituzionali a livello regionale e nazionale con tre principali obiettivi:

- conoscere e tenere in considerazione le scelte di orientamento politico del governo congolese sui temi dell'agricoltura periurbana, della sicurezza e sovranità alimentare, della salvaguardia dei terreni agricoli e dell'ambiente
- sollecitare la soluzione di alcune gravi criticità che impattano sull'agricoltura periurbana tra cui prioritariamente: le condizioni impraticabili per quasi tutti i mezzi di trasporto, dell'unica strada tra città e cintura verde agricola durante la stagione delle piogge e la vendita e utilizzo senza informazioni e protezioni di alcuni prodotti chimici per l'agricoltura vietati da decenni nei paesi più avanzati perché cancerogeni, la costante minaccia per molti agricoltori di esproprio dei terreni per l'espandersi della città di Kinshasa.
- Verificare l'opportunità di considerare il progetto Kicasobu come un progetto sperimentale e pilota per la valorizzazione e lo svi-



Febbraio 2014, incontro con il Ministro dell' agricoltura

luppo della piccola agricoltura familiare all'interno della politica nazionale, replicabile in altri contesti del paese e come azione preliminare verso una possibile Food strategy della capitale. Nella primavera 2014 c'è stato un incontro molto positivo con l'allora Ministro dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale Vahamwiti Mukesyayira cui è seguita una visita del team del suo Gabinetto nelle diverse sedi in cui il progetto Kicasobu si stava realizzando che ha portato ad un report molto lusinghiero anche sulle possibilità di collaborazione future sui temi individuati.

Nei mesi successivi l'impegno è stato dedicato ad avviare una relazione anche con il Ministero regionale dell'Agricoltura cui ugualmente è stato presentato il progetto in atto si sono individuate alcune possibili sinergie sul territorio e la possibilità di risolvere alcuni problemi degli agricoltori legati alla manutenzione straordinaria dei canali che dal fiume N'Djili portano l'acqua per irrigare ai terreni delle cooperative agricole.

Il cammino è ancora lungo e il rapporto con gli attori istituzionali è spesso lento e soggetto a cambiamenti di indirizzo e nel nostro caso, di persone. In ogni caso, riteniamo questo ambito di relazione e confronto estremamente importante per consolidare un processo di innovazione agricola, sociale ed economica quale è stato quello insito prima nel progetto Kicasobu e poi come naturale evoluzione, nella Filiera Agroalimentare COCO.



Delegazione del Ministero dell'Agricoltura in visita al progetto Kicasobu

12. NORD E SUD: NUOVA AGRICOLTURA MOTORE DI NUOVA ECONOMIA



Un'immagine del Parco Agricolo Sud Milano (PASM)

Nel progetto Kicasobu abbiamo proposto alcune linee d'intervento a partire dalle esperienze realizzate da Forum Cooperazione e Tecnologia (FCT) nel Parco Agricolo Sud Milano con circa 10 progetti di Ricerca e Sviluppo negli ultimi 6 anni, a sostegno di percorsi di agricoltura eco-compatibile e di tutela dell'ambiente, di cui il più recente è "GenuinaGente/Filiere agroalimentari sostenibili e comunità locali".

Il contesto da cui siamo partiti nel Parco Agricolo Sud Milano (PASM), il più grande parco agricolo periurbano d'Europa, è descrivibile attraverso alcuni aspetti chiave che in

parte sono comuni alla cintura agricola periurbana di Kinshasa:

- il prevalere di filiere agro-alimentari lunghe, basate su alcune monoculture cerealicole, di cui il riso rappresenta circa il 30% e il mais (per lo più per alimentazione animale) il 28%, in cui si fa ampio uso di pesticidi e altri prodotti chimici;
- il costante consumo di suolo ad opera dell'aggressione di cemento e asfalto che ha ridotto negli ultimi anni sia la superficie agricola utilizzata, che il numero delle aziende agricole, specialmente le più piccole
- il fatto che l'agricoltura periurbana non nutre né Milano, né gli altri 61 comuni dell'area metropolitana, immersi nel PASM
- lo scarso valore attribuito all'agricoltura e all'agricoltura periurbana in particolare, e alle sue molte e importanti valenze rispetto alle persone, al territorio e all'ambiente
- lo scarso valore attribuito al lavoro e ai saperi degli agricoltori.

Con alcuni dei produttori agricoli più innovativi, disponibili cioè ad abbandonare le monoculture intensive per una agricoltura multifunzionale ed eco-compatibile, il Distretto di Economia Rurale e Solidale del PASM e circa 40 GAS – Gruppi di Acquisto Solidale dell'area metropolitana milanese, hanno avviato con il supporto di FCT i sistemi di relazione diretta tra produzione e consumo sostenibili, che sono stati riproposti in Kicasobu. In questo modo è stato possibile ricostruire alcune filiere di prodotti locali in prevalenza biologici, come avveniva prima dell'avvento dell'agricoltura industriale, quando caratterizzavano i rapporti tra la città di Milano e la sua campagna. Le filiere ricostruite nel PASM sono state:

- la filiera del pane e di altri prodotti del grano
- le filiere degli ortaggi e della frutta
- la filiera di formaggi tipici



Il racconto della Filiera del grano ricostruita nel PASM

Nell'esperienza lombarda si è trattato di:

- aziende agricole che stanno muovendosi verso una diversificazione dell'offerta di prodotti e servizi e verso un continuo miglioramento della qualità della loro produzione, accompagnato da una riduzione dei passaggi che portano il prodotto agricolo dal campo alla tavola dei consumatori. Questa filiera corta permette anche di remunerare in modo più equo il produttore e rendere nel contempo riconoscibile la provenienza locale del prodotto;
- interventi 'trasformativi' del modo di produzione agricola, ovvero di co-decisione dei percorsi di conversione e garanzia verso il biologico, che vedono protagonisti anche i consumatori attraverso i GAS insieme agli agricoltori, con la programmazione collaborativa delle semine;
- percorsi originali di sovranità alimentare e di autosviluppo locale promossi da cittadini consapevoli e agricoltori innovatori, che possono favorire la difesa del territorio del PASM dall'aggressione di asfalto e cemento e la costruzione di nuove forme di economia, con il supporto di alcune 'Amministrazioni locali sensibili' che vi operano.

A partire da queste esperienze, FCT è intervenuto anche in contesti del Sud del mondo, dove più evidenti sono gli attacchi sia alla sovranità alimentare, tramite interventi di sostituzione di

colture locali con quelle propizie ai consumi alimentari occidentali, sia alla sovranità territoriale, con l'accaparramento di terre (land grabbing) da parte di multinazionali e nazioni straniere.

Il progetto più importante di cui siamo stati partner è stato il progetto europeo "REALSAN, il ruolo delle Autorità Locali nella costruzione di un'agenda comune nord-sud sulla sicurezza alimentare e nutrizionale: contributi dall'Europa e dal Centro America".

L'intervento di FCT in Kicasobu ha teso alla ricostruzione del rapporto tra la città di Kinshasa e la sua campagna, tramite l'attivazione di una filiera agro-alimentare locale e sostenibile non solo sul lato della produzione agricola, ma anche della sua trasformazione, puntando sull'avvio di nuove imprese sociali, come nel caso del catering, e sulla valorizzazione delle relazioni cooperative già esistenti tra i piccoli contadini della cintura periurbana.

A questo primo intervento della filiera, abbiamo proposto di collegare gruppi di famiglie cittadine sensibilizzandole verso l'acquisto dei prodotti locali, attraverso la costituzione di GAS come avvenuto in Italia, cosa che è stata realizzata presso alcuni punti "notevoli" di relazioni già "solidali" come le parrocchie e gruppi sociali di quartiere.

Siti web

www.genuinagente.net

www.forumct.it

www.realsan.org

Bibliografia

Tavolo RES, *"Un'economia nuova, dai GAS alla zeta"*, Altreconomia, Milano 2013.

Paolo Castaldi *"Kilometro zero"*, un fumetto per raccontare alcune esperienze esemplari di economia solidale in Italia tra cui il progetto "GenuinaGente", Becco Giallo 2014

13. ECONOMIA SOLIDALE E NUOVI MODELLI DI SOCIETÀ

Un aspetto importante dell'esperienza del progetto Kicasobu è la valorizzazione delle relazioni di collaborative o "solidali" esistenti, le prime tra i piccoli contadini delle cooperative agricole della cintura periurbana di Kinshasa, le seconde tra e con le famiglie delle parrocchie cittadine.

Carattere fondamentale dell'intervento è stato cioè la costruzione di un sistema di relazioni collaborative e "solidali" tra tutti gli Attori coinvolti nel progetto, cercando di avviare un nuovo sistema di economia, basato per l'appunto sulle relazioni.

Questo approccio ci fa dire che quanto proposto in Congo, si inserisce in una cornice più generale di senso, la costruzione di Sistemi Locali Sostenibili e “sovrani” a partire da Reti di Economia Solidale, strutture presenti in tutto il mondo, coordinate a livello del continente africano da RAESS - Réseau Africain d'Economie sociale et solidaire, cui per la RDC aderisce REAKES - Réseau des Acteurs du Kasai pour une Economie Sociale et Solidaire.

Ma cos'è una Rete di Economia Solidale? Per illustrarne le caratteristiche facciamo riferimento all'esperienza italiana, iniziata con il commercio equo e solidale (le Botteghe del Mondo) e la finanza etica (le MAG – Cooperative di Mutua Auto Gestione) negli anni '80 (si veda il cap.1 *“Rete di Economia Solidale: un po' di storia”*, in: Biolghini D., *“Il Popolo dell'economia solidale. Alla ricerca di un'altra economia”*, EMI 2007).

Il primo GAS – Gruppo di Acquisto Solidale, nasce a Fidenza nel 1994, mentre il percorso vero e proprio della RES - Rete italiana di Economia Solidale, prende avvio nell'ottobre 2002 a Verona, con un seminario in cui le numerose persone e realtà convenute decidono di creare un gruppo di lavoro su base volontaria che elabora una Carta «fondativa», la Carta per la Rete italiana di Economia Solidale (www.retecosol.org, sezione Documenti).

I GAS italiani propongono relazioni dirette tra piccoli agricoltori responsabili sul terreno produttivo e famiglie consapevoli sul terreno dei consumi, simili a quelle praticate dai gruppi di CSA - *Community Supported Agriculture*, sorti in numerosi paesi del mondo e che nelle aree francofone prendono il nome di AMAP - *Association pour le maintien d'une agriculture paysanne*.

RES Italia nasce invece con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di Sistemi Locali Sostenibili (sul piano, ambientale, economico e sociale), in cui la fiducia, la responsabilità, il componimento dialogante dei conflitti interni, le relazioni insomma, siano il possibile collante del tessuto reticolare animato da scambi non di mercato. Essa ha come riferimento le Reti di Economia Solidale di alcuni paesi dell'America Latina, che hanno avviato processi di trasformazione radicale dei propri sistemi politici, sociali ed economici, sotto la spinta di ampi movimenti popolari, in cui le Reti di Economia Solidale hanno avuto un ruolo importante.

In queste esperienze sono rilevanti soprattutto due elementi strutturali che sono stati inseriti anche in alcune recenti nuove Costituzioni (Ecuador, approvata nel luglio 2008 e Bolivia – 2009). Si tratta del riconoscimento dei diritti della natura rispetto al «dominio» distruttivo dell'uomo e dell'individuazione del «ben vivere» come scopo principale del nuovo sistema socio-economico. Papa Francesco con la sua recente Enciclica *“Laudato si”* sulla cura della casa comune ci propone questa stessa direzione.

Quando nelle Reti locali di Economia Solidale si consolida il progetto federativo tra consumo e produzione responsabile, coinvolgendo più Attori locali, in Italia esse prendono il nome di DES – Distretti di Economia Solidale e sono circa 40 in tutto il Paese.

I principali passaggi che riguardano le reti di economia solidale nei percorsi citati si possono così sintetizzare:

- assunzione consapevole del proprio ruolo «politico» da parte della base di massa del movimento ecosol, cioè i Gruppi di Acquisto Solidale, nell'attivazione di sistemi economici locali sostenibili e di diversi modi di produzione, a partire da filiere alimentari (ma non solo) alternative a quelle dominate dall'agroindustria e dalla Grande distribuzione organizzata e globalizzata;
- avvio di progetti federatori in grado di costruire economie relazionali tra consumatori «critici», produttori (e fornitori di servizi) «responsabili» e Amministrazioni locali «sensibili», cercando alleanze con gli altri Attori e reti sociali che si propongono di costruire un futuro sostenibile per il proprio territorio;
- costruzione (se possibile presso strutture rese disponibili da amministrazioni locali o recuperando spazi pubblici o privati abbandonati) di Centri servizi ecosol, cioè di 'incubatori' di pratiche e politiche di auto-sviluppo, di cambiamento dell'immaginario individuale e collettivo e di riappropriazione di beni comuni.

Questi processi, che vedono protagonisti, seppur con gradi diversi di articolazione, singoli Distretti e Reti di economia solidale italiani, sono una delle condizioni necessarie per ri-costruire «comunità capaci di futuro», tramite processi di accelerazione culturale in grado di contribuire a «decolonizzare» più in generale l'immaginario, dipendente dal consumismo e dalle regole degenerare del sistema economico attuale.

Siti web

www.economia.solidale.net

www.retecosol.org

Bibliografia

Biolghini Davide, *“Il popolo dell'economia solidale. Alla ricerca di un'altra economia”*, EMI, Bologna 2007.

Biolghini Davide, *“Che cosa sono i Distretti di economia Solidale”*, in Tavolo RES (a cura di), *“Un'economia nuova, dai Gas alla zeta”*, AE, Milano 2013

Navdanya (a cura di), *Terra viva*, www.navdanyainternational.it.

Papa Francesco, *“Laudato si”*, Sanpaolo, Milano 2015.

Tavolo RES (a cura di), *“Il capitale delle relazioni”*, Altreconomia, Milano 2011.

Vuillon Denis, *“L'Histoire de la premiere AMAP”*, l'Harmanattan, Parigi 2011.

Mancini Roberto, *“Trasformare l'economia”*, Franco Angeli 2015

14. QUALCHE CONSIDERAZIONE E UNO SGUARDO IN PROSPETTIVA

La primavera del 2015 rappresenta una fase di passaggio molto delicata del percorso che si colloca tra la fine del progetto finanziato Kicasobu e i primi passi della Filiera agroalimentare COCO che è stata messa a punto ed avviata nel corso di 27 intensi mesi di lavoro e che ora sta facendo i suoi primi passi in autonomia.

Il bilancio che a questo punto si può trarre non può che essere un bilancio che considera nel contempo quanto e come si è realizzato e quanto e come dovrà consolidarsi e potrà crescere ulteriormente.

Possiamo dire in sintesi, che la Filiera è stata messa a punto e ha cominciato a funzionare a partire dal secondo anno di progetto. Ciascuno dei suoi protagonisti, circa 250 persone direttamente coinvolte nei diversi ambiti, ha potuto sentirsene parte ed essere consapevole dei possibili vantaggi e risultati per sé e per l'insieme. Abbiamo condiviso molti momenti in cui il futuro era percepito a portata di mano nonostante le tante cose da imparare e da affrontare.

Le tante riunioni sotto gli alberi di mango in campagna o in città con un indimenticabile succo di maracuja di Leonne Mushiete, hanno sempre avuto un'atmosfera di partecipazione e di fiducia reciproca. Ora è importante andare avanti, consolidare e crescere.

Il modello di intervento adottato e fertilizzato dall'esperienza italiana, è stato da subito compreso e condiviso nelle realtà congolese e si è dimostrato credibile e fattibile sin dalle prime fasi grazie anche al contributo generoso delle molte persone che vi hanno partecipato e della visione sistemica adottata che ha favorito in ciascuno la possibilità di percepirsi come potenziale membro di un'orchestra.

Come si è potuto valutare anche in rapporto con le Istituzioni congolese, l'esperienza di costruzione della Filiera agroalimentare COCO ci sembra possa diventare un modello di riferimento adattabile e replicabile in altre regioni del paese all'interno della politica nazionale e regionale di valorizzazione e sviluppo dell'agricoltura di prossimità, quella di piccola scala a conduzione familiare e strettamente legata alle comunità locali.

Il progetto ha inevitabilmente fatto i conti con la situazione congolese e con il contesto della metropoli di Kinshasa, con la mancanza di risorse fondamentali che siamo abituati a veder garantite dallo Stato ai suoi diversi livelli come ad esempio la presenza e la manutenzione delle strade per connettere i territori agricoli periurbani alla città.

Opportunità e criticità dell'agricoltura di prossimità appaiono sostanzialmente analoghe in RDC e in Italia per quanto attiene ad esempio al consumo di suolo, al poco valore attribuito al lavoro degli agricoltori e ai loro risultati, alla sicurezza e sovranità alimentare, al mercato globalizzato dei prodotti alimentari, alla necessità di un'economia diversa in grado di valorizzare e creare risorse condivise e benessere.

Tutto ciò rappresenta un'enorme sfida che attraverso il progetto Kicasobu e quanto da esso sta crescendo, abbiamo cercato di vincere promuovendo una visione sistemica e collaborativa per costruire un futuro più prospero e vivibile a partire dalle basi della società. Abbiamo anche ambiziosamente cercato di connettere in ogni fase ed aspetto del nostro percorso,

l'agricoltura con l'ambiente e il territorio, l'alimentazione e il benessere con la sovranità e sicurezza alimentare, la sostenibilità ambientale e sociale con le nuove possibili forme di economia, l'inclusione sociale e l'empowerment di soggetti socialmente fragili o emarginati con il processo di democratizzazione del paese.

Guardando in prospettiva, ci sembra opportuno che la Filiera agroalimentare COCO sia accompagnata ancora per un breve tratto di strada in modo da assicurarne il consolidamento e supportare una crescita progressiva.

Le azioni di consolidamento dovrebbero riguardare da un lato le singole componenti della Filiera COCO come ad esempio il percorso verso un'agricoltura sempre più ecocompatibile e il coinvolgimento di un maggiore numero di agricoltori, l'aiuto all'attività di catering a svilupparsi maggiormente dal punto di vista organizzativo e di promozione commerciale, l'aumento del numero di GAS a Kinshasa.

Dall'altro lato, si agirà sul rafforzamento del sistema filiera, quindi sui nodi di interscambio e sulle funzioni, sui meccanismi e sulle tecnologie di supporto, sul management e sulla capacità di comunicare socialmente per poter agevolare e rendere più efficace il funzionamento dell'insieme e per creare le condizioni per futuri sviluppi anche in rapporto con le Istituzioni congolese, nuovi soggetti partner ed iniziative similari presenti sul territorio.



Marzo 2015, insieme a discutere il futuro della Filiera COCO

La nostra visione prospettica sul futuro di questa bella e importante esperienza avviata a Kinshasa, ci fa condividere e sentire incoraggiati dall'affermazione di Edgard Morin quando dice: *“Se tutto deve ricominciare, allora tutto è già ricominciato”*.



Pubblicazione, foto e grafica a cura di Marisa Cengarle

Forum Cooperazione e Tecnologia

Photo editor e impaginazione, Alessandro Brasile

Testi di Valère Bakudila, Davide Biolghini, Clara Carluzzo, Marisa Cengarle, Elena Marconi, Leonne Mushiete, Jean de Dieu Nzanzu Kanyere, Giovanni Salvan, Martial Papy Songo Mayamueni.

Il progetto KICASOBU è stato promosso da AiBi, COE, Forum Cooperazione e Tecnologia, Fondazione Minoprio, CENASC e Congo Skill ed è stato realizzato con il contributo della Fondazione Cariplo e della Regione Lombardia.

