

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

• SERVE MAGGIORE COMPETITIVITÀ

La filiera del bovino deve ridurre i costi

Di fronte all'aggressività dei competitori internazionali, in Italia non si ragiona come sistema. Le critiche della grande distribuzione al mondo produttivo e ai macelli

di **Daniele Bonfante**

L'attuale recessione economica generale è una realtà che non ha finora colpito direttamente gli agricoltori, ma fondati sono i timori di un calo dei consumi alimentari nei prossimi mesi, specie di quelli più costosi.

Il primo comparto a soffrirne potrebbe essere proprio quello delle carni e, tra queste, quello delle carni rosse.

Una nuova fase di tendenza alla sostituzione delle carni bovine verso quelle avicole è, infatti, già cominciata dallo scorso autunno. In questa prospettiva le carni rosse nazionali saranno le prime a soffrire la pressione della grande distribuzione organizzata (gdo) che cercherà di contenere il calo delle vendite usando la leva del prezzo, anche accentuando la frequenza e la scontistica delle vendite promozionali.

La preferenza dei consumatori per il prodotto nazionale, che era stata concessa negli anni precedenti, è praticamente finita.

Dati per scontati la salubrità e un livello minimo di qualità, il consumatore è più che mai attento al prezzo. D'altra parte occorre riconoscere che i grandi competitori esteri, i tedeschi come i francesi, piuttosto che gli irlandesi, sulla scia di quanto fatto in Italia si sono organizzati con disciplinari di produzione e quant'altro richiesto dalla gdo per essere presenti sul nostro mercato non solo in termini di prezzo.

Gli stessi brasiliani si stanno rapidamente adeguando alle richieste e ai vincoli imposti da Bruxelles, per cui ritorneranno agguerriti sul nostro mercato.

Alla filiera bovina nazionale la gdo chiede di ridurre i costi e quindi i prezzi della carne

nei prossimi mesi. È un'impresa ardua, ma questa difficoltà potrebbe diventare l'occasione per riprendere la ricerca di una maggiore efficienza e, quindi, di una maggiore competitività.

In effetti da troppo tempo quella che si respira nel settore è un'atmosfera di immobilismo e di sufficienza. Sembra si sia perso di vista che il resto del mondo, immerso nelle stesse problematiche generali, si muove tuttavia alla ricerca di una maggiore competitività ed efficienza, praticamente sempre in un'ottica di sistema produttivo.

Nell'ambito della filiera nazionale sembra esistano invece dei «vascelli» che si muovono in modo indipendente e spesso in collisione tra loro. E questo avviene non solo tra la fase di produzione e macellazione, ma all'interno dello stesso segmento. Di fronte alle resistenze presentate dagli operatori la distribuzione esprime critiche ben precise.

Produzione disorganizzata

La prima critica è per gli allevatori e per la loro incapacità di contenere il costo di produzione, in particolare quello del ristallo che ne rappresenta la voce principale. Difficilmente comprensibile viene ritenuto dai dirigenti di alcuni gruppi della gdo che gli ingrassatori italiani, che acquistano più dell'80% dei broutards francesi, subiscano regolarmente i prezzi imposti dagli esportatori e, comunque, da quel mercato. Stupisce come i nostri allevatori continuino a voler affrontare nella massima non-organizzazione un mercato in cui la gran parte delle vendite è concentrata in una decina di operatori, tra cooperative e gruppi commerciali privati.

È ben difficile ottenere delle condizioni più favorevoli con questo approccio.

La logica e l'esperienza insegnano che ogniqualvolta gli ingrassatori acquistano i giovani bovini da ristallo a prezzi elevati il risultato di quel ciclo di produzione è quasi certamente negativo.

Pure la regola di acquistare sempre e comunque sulla base dei posti disponibili nelle

stalle, al di fuori di una valutazione economica su quale possa essere il costo accettabile del ristallo in funzione della previsione dei prezzi di vendita, non va certo verso l'aumento della competitività. Il prezzo delle carni macellate tende a formarsi sempre più in rapporto a quello del prodotto estero, piuttosto che sul costo di produzione nazionale.

Il contenimento del costo di acquisto è perciò la leva fondamentale su cui agire e questo punto non può essere affrontato con successo da allevatori che si presentano sui mercati esteri in modo sparpagliato.

Ai macelli una delle critiche principali che viene formulata è che si basano ancora sul commercio delle mezzene, mentre il mercato internazionale è basato sulla carne disossata, sezionata e confezionata. Come dire che vi è un ritardo tecnologico.

Uno dei fattori degli elevati prezzi al consumo dei tagli di carne che vengono maggiormente consumati in un certo periodo è la necessità di rincarare quei tagli anche del minor valore delle parti dell'animale che devono essere svendute perché non trovano compratori in quanto il consumatore non le gradisce come tali (ad esempio, d'estate il prezzo dei quarti anteriori cala regolarmente dal 30 fino al 50%).

I macelli tendono ad affrontare questi problemi riducendo i prezzi di acquisto del bestiame grasso, in quanto non hanno altre soluzioni per valorizzare questi tagli. In questi ultimi anni molti macelli hanno investito nelle strutture e si sono muniti di certificazioni, ma generalmente come rispondenza alle norme sanitarie e per migliorare la tracciabilità del prodotto. Ma questo non ha portato valore aggiunto, semmai ulteriori costi.

Quello che non è avvenuto è l'innovazione di prodotto. Mentre nel comparto avicolo ormai si valorizzano tutte le parti, dopo le più fantasiose trasformazioni ed elaborazioni, il bovino resta legato alla presentazione più antica. Perché deve essere solo bistecca o bollito? Quanti dei circa 700 macelli nazionali muniti di bollo Ce e dei 1.500 laboratori di sezionamento investono in ricerca e sviluppo?

E se i singoli non hanno risorse o strumenti o cultura sufficienti chi dovrebbe occuparsene?

Non potrebbe essere anzitutto la filiera a organizzarsi, anche imparando da altri Paesi dove queste cose funzionano da tempo? E se agli sforzi della filiera si aggiungessero i pochi interventi pubblici disponibili, anziché disperderli in singole e regolarmente poco efficaci iniziative? •

