

Abstract dell'introduzione al Convegno

## **LA BUONA ALIMENTAZIONE PASSA DALLA SICUREZZA DI LAVORATORI E LAVORATRICI**

Brescia, 1 Luglio 2015

*di Angela Timpini*

La buona alimentazione è prima di tutto un **diritto**: il diritto ad un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti.

Il mercato e l'industria alimentare hanno aumentato la quantità del cibo prodotto, ma non hanno garantito un equo accesso al cibo, alimentando disuguaglianze, iniquità e sprechi.

Il problema del mancato accesso al cibo, della fame ancora troppo diffusa che minaccia la sopravvivenza e la dignità degli esseri umani, richiede lo sforzo di concepire il cibo-come un **bene comune** che necessita di una gestione partecipata di tutti i soggetti coinvolti: sociali, commerciali ed istituzionali.

Oggi, il processo di produzione e distribuzione del cibo, deve declinarsi nell'orizzonte dello **sviluppo sostenibile**, considerando centrali i diritti della persona, la crescita sociale e occupazionale e la salvaguardia dell'ambiente.

La **sicurezza alimentare**, sinonimo di **tutela della salute** che deve essere preservata e garantita attraverso il controllo e l'autocontrollo, in tutte le fasi del processo di produzione, preparazione, confezionamento e conservazione del cibo, secondo regole e normative trasparenti e pratiche corrette.

Ogni fase sopra delineata vede in azione numerosi attori, ciascuno con diverse e precise responsabilità nelle variegate fasi della produzione di materie prime, in agricoltura e negli allevamenti, nelle imprese alimentari e nel commercio; in tutte queste fasi estremamente complesse, dove fondamentale è la qualità del lavoro.

Qui, le condizioni del lavoro, di lavoratori e lavoratrici, il loro riconoscimento congiuntamente alla tutela della loro salute e sicurezza sono fondamentali affinché possano esprimersi al meglio l'intelligenza e l'abilità necessarie alla produzione di cibo buono e salubre. E' la condizione del lavoro che fa la qualità del cibo; è questa che garantisce una buona alimentazione e quindi la sicurezza dei consumatori e delle consumatrici finali.

Oltre al lavoro, per una buona alimentazione un ruolo fondamentale è l'**educazione alimentare** e la corretta informazione del **cittadino-consumatore**, perché conoscere significa utilizzare al meglio gli strumenti a propria disposizione, come ad es. l'etichetta, per scegliere con attenzione, in modo responsabile e consapevole, un prodotto piuttosto che un altro. Ed è sempre responsabilità del consumatore, una volta acquistato un alimento, conservarlo correttamente, prepararlo e cucinarlo con attenzione.

Nello stesso tempo però, chi fa la spesa deve avere la garanzia e la certezza che gli alimenti che acquista siano sicuri e non presentino alcun rischio per la salute; ciò di nuovo chiama in causa il fatto che il lavoro possa esprimersi in condizioni di correttezza e legalità e richiede politiche

commerciali e processi normativi trasparenti e, altrettanto rispettose della legalità quale preconditione per un cibo buono, sano e giusto.

Se da un lato assume un ruolo fondamentale la **lotta alla contraffazione** e alle frodi alimentari, dall'altro troviamo tutti quei processi, anche normativi, che valorizzano l'origine e l'originalità di un alimento.

La buona alimentazione, alla luce delle ripercussioni in ambito lavorativo e di salute, nel rispetto dell'ambiente, richiede a tutti noi, a livello singolare e collettivo, l'assunzione di una maggiore consapevolezza di ciò che viene prodotto e messo sul mercato e che abitualmente consumiamo, quale livello essenziale per un cambiamento culturale che rimetta l'umanità, con i suoi bisogni primari fra i quali quello di alimentarsi mantenendosi in salute, alla radice di una migliore civiltà del lavoro e di una nuova economia.