

## Burkina Faso

# Il latte fresco non si vende più

Carlijne Vos, de Volkskrant, Paesi Bassi. Foto di Sven Torfinn

**Barry Adama ha conosciuto tempi migliori. Un tempo vendeva il latte al mercato locale, ma ora non ne vale più la pena**

Negli ultimi vent'anni il latte in polvere europeo ha conquistato i mercati dell'Africa occidentale. A farne le spese sono stati gli allevatori locali

**I**l sole è già basso quando le mucche arrivano alle mangiatoie per la mungitura. Un ventilatore sopra le rastrelliere attenua il caldo torrido di questa stagione delle piogge. L'odore forte di letame attira un gran numero di mosche. Un ragazzo che lavora nella stalla con i piedi nudi immersi nella fanghiglia dà un calcio a una mucca per fermarla: non è ancora arrivato il suo turno.

Da lontano Nour al Ayatt Ouédraogo osserva la scena soddisfatto. Appoggiato al muro con un filo di paglia all'angolo della bocca, dà indicazioni ai lavoratori che stanno applicando le macchine per la mungitura alle mammelle delle vacche. Le sue producono sedici litri di latte al giorno, quattro o cinque in più di quelle allevate tradizionalmente dai pastori nomadi del Sahel. Il segreto di Ouédraogo è l'inseminazione artificiale. "Le mie vacche sono il frutto di un incrocio con quelle da latte Holstein. Sono stato il primo allevatore del mio paese a farlo", dice con un certo orgoglio.

Nel 2000 Ouédraogo ha ereditato dal padre una fattoria vicino a Zagtouli, in Burkina Faso, un villaggio a venticinque chilometri dalla capitale Ouagadougou, e da allora ha cercato di modernizzarla. Il padre aveva cominciato nel 1986 con due mucche, che erano diventate quaranta quando morì. Oggi, con i suoi novanta capi, Ouédraogo produce latticini e formaggi ed è uno dei principali fornitori di latte fresco della capitale. E anche il presidente dell'associazione di categoria Iprolait. Le

aziende che ne fanno parte producono circa tremila litri di latte fresco al giorno, non abbastanza per tenere il passo con la crescita della popolazione urbana e dei consumi della classe media.

Eppure Ouédraogo fatica a vendere il suo latte al giusto prezzo. Perché gli abitanti dell'Africa occidentale vanno pazzi per il latte in polvere a buon mercato che ha cominciato ad arrivare dall'Europa alla fine del secolo scorso.

"Ormai le persone non sentono più la differenza rispetto al latte fresco", si lamenta sua moglie Esther, incinta, che incontriamo in una piccola latteria della capitale. In questo laboratorio buio e dall'aria soffocante, Esther pastorizza il latte e ne trasforma una parte in yogurt. In un frigorifero arrugginito ci sono dei sacchetti di plastica pieni di latte pronti per essere venduti a poco meno di un euro l'uno. Un litro di latte ricavato dalla polvere costa meno della metà del loro.

"I nostri clienti hanno la certezza che da noi comprano latte fresco", dice Esther mostrando uno dei sacchetti con il logo della sua azienda. "Ma può succedere che, tornati a casa, lo mischino con quello in polvere e poi lo rivendano come fresco, guadagnandoci", racconta scuotendo la testa. Esther ricorda ancora quant'era fresco e cremoso il latte che beveva da bambina. I suoi genitori lo compravano da allevatori nomadi peul, che lo vendevano dentro delle zucche svuotate. "Ma era un lusso: eravamo troppo poveri per comprare qualsiasi cosa".

In Burkina Faso il latte è diventato alla portata di tutti circa una ventina d'anni fa, quando le aziende europee hanno cominciato a rivendere lì le loro eccedenze sotto forma di polveri facilmente conservabili. Oggi in ogni negozio e bancarella, perfino negli angoli più remoti del paese, si ven-

dono confezioni variopinte di latte in polvere Nido della Nestlé, o Bonnet Rouge, il marchio che distribuisce i prodotti della cooperativa olandese FrieslandCampina in Africa occidentale. In un supermercato sulla strada principale di Ouagadougou - un lusso per la classe media, reso possibile solo da una fornitura più affidabile di energia elettrica - il piccolo frigorifero che contiene il latte fresco è circondato da scaffali e scaffali pieni di lattine di latte in polvere di ogni forma e dimensione.

## Prodotti da esportazione

All'inizio sembrava una soluzione ottimale per tutti. I produttori europei potevano ampliare il loro mercato e allo stesso tempo contribuire alla sicurezza alimentare dei paesi poveri. L'Africa occidentale - una delle regioni con la più forte crescita demografica a livello mondiale - è un mercato particolarmente interessante. Le mucche degli allevatori dell'arido Sahel producono a malapena quattro litri di latte al giorno e solo nella stagione delle piogge. Quindi non potrebbero mai soddisfare una domanda di latte sempre più alta.

Queste preoccupazioni di carattere umanitario hanno spinto i governi africani a imporre dei dazi doganali bassi, appena il 5 per cento, sulle importazioni di grandi quantitativi di latte in polvere dall'Europa. Una volta arrivato a destinazione, il prodotto è confezionato in sacchetti di plastica o in barattoli, che possono essere venduti a prezzi bassi.

Dopo che nel 2015 l'Unione europea ha abolito le quote latte (cioè il sistema di limiti sulla produzione, in vigore dal 1984 per ridurre lo squilibrio tra domanda e offerta), le esportazioni verso l'Africa occidentale sono esplose. Anche grazie ai sussidi messi a disposizione da Bruxelles, nel 2018 gli allevatori europei hanno prodotto 154 milioni di tonnellate di latte vaccino.

Una parte sempre più consistente è esportata fuori dell'Unione europea: nel 2007 era il 6 per cento, nel 2019 ha raggiunto il 12 per cento e, secondo alcune stime, potrebbe arrivare al 25 per cento nel 2030. In particolare crescono le esportazioni di latte scremato in polvere con l'aggiunta di grassi d'origine vegetale economici come l'olio di palma, constata Oxfam Belgio in un recente rapporto. Nel giro di dieci anni le esportazioni di latte in polvere di questo tipo sono triplicate fino a raggiungere le 276.892 tonnellate. Organizzazioni come Oxfam e Sos Faim denunciano il fatto che questi prodotti a basso costo sono introdotti aggressivamente sul mercato, in particolare dai produttori irlandesi. "Tutto è cominciato per riciclare gli scarti di produzione quando andava di moda il Baileys, un liquore a base di whisky", racconta Thierry Kesteloot di Oxfam. "Dopo aver usato la parte più grassa del latte per il Baileys, i produttori hanno cercato di vendere anche quel che rimaneva".

Anche se i consumatori non sentono la differenza tra i vari tipi di latte in polvere, le miscele con l'aggiunta di grassi vegetali sono meno nutrienti e più dannose per l'ambiente e per gli esseri umani. Senza contare che la coltivazione intensiva delle palme per produrre olio (che arriva in gran parte da Indonesia e Malaysia) è una delle *land grabbing*, l'accaparramento di terreni agricoli da parte di grandi aziende e governi stranieri.

Mentre in Europa l'industria lattiero-casearia cresce dello 8 per cento circa all'anno grazie ai sussidi di Bruxelles - producendo emissioni nocive e di gas serra - gli allevatori africani ne pagano le conseguenze. Non possono produrre latte in polvere a prezzi più bassi. Inoltre, a causa dei cambiamenti climatici gli allevatori nomadi, in gran parte della comunità peul, sempre più spesso abbandonano quest'attività. La desertificazione li costringe ad avvicinarsi ai centri abitati per far pascolare il bestiame e questo causa frequenti scontri con gli agricoltori e gli allevatori stanziali.

Barry Adama è uno di questi. Ha saputo da poco di dover lasciare il suo appezzamento di terra, che ormai confina con la città in espansione. Quei quattro ettari di terreni che appartengono alla sua famiglia da generazioni sono stati destinati all'ampliamento dell'università di Ouagadougou. "Ma dove andremo?", dice indicando la sua terra, in cui le donne siedono davanti a costruzioni in argilla e paglia.

Tutt'intorno ci sono coltivazioni di sorgo, con le piante quasi mature e pronte per essere raccolte. "Probabilmente sarà l'ultimo raccolto", commenta Issaka, il fratello di Adama. A causa della continua espansione della città, gli Adama dovranno portare lontano le loro quaranta mucche per trovare nuove distese d'erba. Alla famiglia è stato promesso un risarcimento, secondo loro comunque troppo esiguo. In ogni caso non hanno ancora visto un centesimo.

Barry Adama ha conosciuto tempi migliori. Un tempo vendeva il latte al mercato locale, ma ora non ne vale più la pena: "Quello in polvere è ovunque. Costa meno e le persone non si accorgono più della differenza". I suoi guadagni diminuiscono, lui non può comprare i mangimi costosi e le sue vacche producono meno latte. Non gli resta che aspettare. "Dieci anni fa ci hanno aiutato alcuni bianchi che compravano il latte a un buon prezzo e ci davano il mangime. Ma sono andati via", dice sconcolato, appoggiandosi al manubrio della moto che usa come bastone per radunare le mucche. Dietro di lui alcuni bambini giocano con una bicicletta nel paesaggio ora verde del Sahel, mentre un vecchio mandriano in abiti tradizionali passa lentamente per osservare le persone tra le vacche.

Da una decina d'anni le aziende europee producono di più anche in Africa occidentale, e per farlo comprano il latte fresco dagli allevatori locali. La Danone si appoggia agli allevatori senegalesi e la FrieslandCampina lo compra in Nigeria. L'azienda olandese gestisce il Dairy development programme, un programma di sviluppo con cui sostiene di aiutare circa diecimila allevatori in Nigeria a migliorare la loro produttività, le reti di distribuzione - per esempio, attraverso la costruzione di magazzini refrigerati - e l'accesso ai mercati.

Jan-Willem Avest, portavoce della FrieslandCampina, sostiene che l'azienda contribuisce allo sviluppo della regione. Nega invece che il latte in polvere europeo abbia stravolto il mercato locale. "I nostri prodotti sono di alta qualità ed è per questo che li vendiamo in tutto il mondo da decenni. Era inevitabile: l'Africa non può soddisfare da sola la domanda interna". Avest ricorda che i primi barattoli di latte condensato Friesche Vlag lasciarono gli stabilimenti nei Paesi Bassi per essere venduti nel Regno Unito già nel 1919. Negli anni successivi la Coöperatieve Condensfabriek Friesland (Ccf) - com'era chiamata in passato la FrieslandCampina

- andò alla ricerca di nuovi mercati nelle Indie orientali olandesi (oggi Indonesia) e in Africa occidentale, dove i colonizzatori francesi sentivano la mancanza del latte vaccino.

Le fabbriche europee nel continente africano dovrebbero aiutare i paesi che le ospitano a essere meno dipendenti dalle importazioni. "Quegli stabilimenti sono i benvenuti, ma lavorano per lo più latte in polvere d'importazione", spiega Marieke Kruis di Oxfam Belgio. "Il rischio è che gli allevatori diventino troppo dipendenti dalle aziende occidentali per le vendite e, proprio come gli allevatori europei, finiscano per essere schiacciati dalle multinazionali con il loro potere d'acquisto eccezionale. Gli imprenditori non vanno in Africa per aiutare gli allevatori, ma perché pensano di trovare un mercato in forte crescita".

Kruis è una delle responsabili della campagna "Mon lait est local" (Il mio latte è locale) che Oxfam ha lanciato in cinque paesi dell'Africa occidentale, tra cui il Burkina Faso, per far conoscere alla popolazione i rischi della dipendenza dal latte in polvere europeo. L'obiettivo è promuovere il consumo di latte fresco. Il passo successivo lo devono fare i governi africani: sostenere e finanziare gli allevatori nella produzione e nella complessa distribuzione di prodotti freschi sull'intero territorio.

### La mano che dà

Ouédraogo, che partecipa alla campagna come presidente dell'associazione Iprolait, è fiducioso. "Il nostro settore è maturo e, con otto milioni di mucche in tutto il paese, ha un grande potenziale. Potremmo sfamare l'intera popolazione del Burkina Faso. Il problema è la concorrenza del latte in polvere a basso prezzo. Quelle confezioni colorate si trovano anche nell'angolo più remoto della nostra regione e i pastori non riescono più a vendere i loro prodotti". Secondo l'allevatore, l'aumento della povertà e del terrorismo sono in parte una conseguenza di questa situazione.

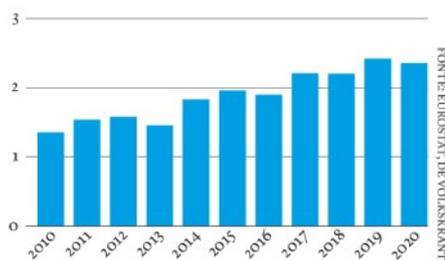
Il sole è quasi tramontato quando le mucche tornano lentamente nella stalla dopo la mungitura. "Perché l'Unione europea ha aumentato tanto la propria produzione da dover venire qui a vendere il suo latte?", si chiede Ouédraogo ad alta voce mentre dà una pacca affettuosa a una mucca. "L'ideale sarebbe che il Burkina Faso aumentasse i dazi sulle importazioni. Ma si sa: la mano che dà è sempre più potente di quella che riceve". ♦ vf



## Africa

### L'avanzata della polvere

Esportazioni di latte in polvere dall'Unione europea all'Africa occidentale, milioni di tonnellate



Sopra, l'agricoltore Barry Adama con le sue mucche, in Burkina Faso, settembre 2021. Accanto, una pubblicità del latte in polvere, a Ouagadougou, settembre 2021.