



Coop. agricola IRIS – 26030 Calvatone

ASTRA BIO Pastificio IRIS – 26030 Casteldidone

tel. 0375313611 - www.irisbio.com

Calvatone aprile 2018

Vi raccontiamo la cooperativa IRIS ed ASTRA BIO negli ultimi anni di lavoro, con cambiamenti e rinnovamenti... Quale è stato il nostro percorso e cosa stiamo facendo

La Filiera agricola bio IRIS

Nell'anno 2017 abbiamo stabilizzato le produzioni agricole della Filiera agricola Biologica, ormai più di 100 agricoltori e alcune coop. di agricoltori, confidano nel rapporto con la nostra cooperativa per avere una miglior sostenibilità delle loro aziende. Il contratto di coltivazione che definisce il prezzo delle materie prime coltivate stipulato ogni anno con gli agricoltori ha dato reciprocamente garanzie. Da una parte sostenendo l'agricoltore e dall'altra garantendo una materia prima di buona qualità.

Ci siamo impegnati ad attuare il nuovo piano di controllo, con visite più stringenti in campagna e analisi delle materie prime agricole (tra cui le micotossine...), per migliorare continuamente sotto il profilo delle garanzie ai nostri clienti. Questo evidentemente ha comportato una maggior spesa economica, che abbiamo convintamente sostenuto e rispetto alla quale non faremo alcun passo indietro.

Molti agricoltori ci chiedono di potenziare la collaborazione sotto l'aspetto tecnico. Per questo ci stiamo ulteriormente impegnando, affiancando all'agronomo più esperto un giovane neolaureato per farlo crescere professionalmente ed essere nella condizione di dare risposte concrete alle esigenze degli agricoltori della filiera. Stiamo potenziando anche la rete di agronomi sui territori.

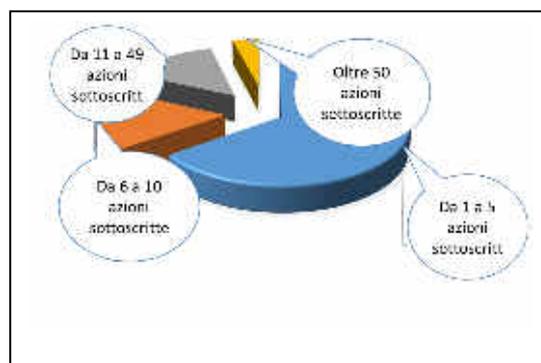


La base sociale della Cooperativa

Ci siamo resi conto, perché accade con sempre maggiore frequenza, di essere un riferimento importante per molti agricoltori biologici, soprattutto per la coltivazione di cereali e leguminose. Ma l'orgoglio principale, a Cooperativa IRIS, viene dall'essere riconosciuta come un esempio di partecipazione e di economia diretta e concreta.

In Italia ormai lavoriamo con 11 regioni; la maggior parte degli agricoltori è di piccola / media estensione, alcuni di questi sono raggruppati a loro volta in cooperative e ormai quasi tutti hanno deciso di diventare soci, perché attraverso l'acquisto di una o più azioni mutualistiche IRIS hanno stretto un legame di forte appartenenza, partecipando attivamente anche alle assemblee.

I molti soci arrivati negli ultimi anni dalla società civile, fatta da famiglie che da tempo acquistano i prodotti IRIS e da aziende che conferiscono i grani, hanno deciso di investire nella Cooperativa perché hanno intravisto nel progetto del nuovo pastificio un modello economico differente, forse capace di accompagnarci verso un futuro più sostenibile.



Il lavoro nel pastificio

All'interno del pastificio, un edificio pensato e realizzato per essere il più ecologico possibile, abbiamo voluto coniugare la modernità delle macchine con le "vecchie" procedure di pastificazione italiana. Impasto



Coop. agricola IRIS – 26030 Calvatone

ASTRA BIO Pastificio IRIS – 26030 Casteldidone

tel. 0375313611 - www.irisbio.com

Calvatone aprile 2018

a freddo, trafilatura al bronzo, profili termici di essiccazione che la rendono lenta e rispettosa delle proprietà organolettiche e nutrizionali delle materie prime. Tutti i lavoratori del pastificio, con più o meno difficoltà, hanno imparato con impegno e dedizione la conduzione dei nuovi macchinari; non solo, ma l'organizzazione circolare che stiamo adottando li rende partecipi dei processi decisionali nella conduzione e gestione dello stabilimento e nelle definizioni delle procedure di qualità. Nonostante le difficoltà, stiamo assumendo persone e lo diciamo con orgoglio.



È ora di praticare la mutualità...

L'impegno economico degli ultimi 4 anni è stato molto importante e non nascondiamo le difficoltà che si stanno attraversando che vogliamo condividere con tutti i compagni del nostro percorso, soci e non soci. Le difficoltà sono essenzialmente dovute a due fattori.

Uno è quello di carattere finanziario e riguarda l'investimento nei mezzi di produzione e la inevitabile difficoltà che accompagna ogni fase di start up. La fase di avvio dal giugno 2016 al febbraio 2017, è stata alquanto difficoltosa e a questo problema è dovuto il momento di scarsa liquidità che stiamo fronteggiando. Gli agricoltori soci per la prima volta hanno avuto le dilazioni dei pagamenti che abbiamo proposto e condiviso, con vero spirito di mutualità. Anche questo è un forte segnale da parte loro di convinzione nel progetto. Nostro è il compito di trasferire questo forte segnale dal lato produttivo a quello del consumatore.

L'altro fattore è legato al mercato: proporre il marchio IRIS, quello che sostiene la filiera e i giusti costi del lavoro, è faticoso. La fase di stagnazione del movimento dei GAS, certamente dovuta al dilagare del biologico a prezzi molto bassi, mette maggiormente a rischio il rapporto di economia solidale. Paradossalmente questa situazione ci rende più semplice trovare lo sbocco del marchio nei mercati europei. Il calo che abbiamo avuto con i GAS in Italia è stato compensato da vari gruppi in Francia, Belgio, Austria con i quali sono iniziate delle collaborazioni basate sul reciproco riconoscersi nei valori.

Ma il progetto IRIS vuole, e deve essere, soprattutto un

progetto di comunità, la nostra pasta e i nostri prodotti devono rimanere sul territorio ed essere continuamente veicolo di una cultura differente di pensare la terra e il lavoro.

Insomma, il modo di affrontare tanto i successi quanto le difficoltà è quello della partecipazione responsabile di ogni settore, dal campo al pastaio, dal magazziniere all'impiegato; il nostro auspicio è che anche la base dei consumatori consapevoli, siano soci o meno, condivida e partecipi. Continuate a mangiare pasta IRIS e impegnatevi a farla mangiare a chi vi sta attorno. La mutualità del consumatore non è solo nel suo atto di acquisto, può essere anche nella diffusione dei valori. Se conoscete gruppi, associazioni, imprese con una mensa interna o qualunque altro soggetto che ritenete possa recepire positivamente il messaggio veicolato dal "vostro" pacchetto di pasta, contattateli o passateci il contatto. Dobbiamo contagiare!





Coop. agricola IRIS – 26030 Calvatone

ASTRA BIO Pastificio IRIS – 26030 Casteldidone

tel. 0375313611 - www.irisbio.com

Calvatone aprile 2018

Non cedete alle tentazioni del mercato

Molti **prodotti biologici si trovano a bassissimo costo** rispecchiando ormai le dinamiche delle produzioni convenzionali.

Se pensiamo che i **due costi principali** di un prodotto come la pasta biologica sono quello della **materia prima** e quello **del lavoro**, ognuno di noi dovrebbe capire le conseguenze che comporta un prodotto venduto a cifre irrisorie, spesso pubblicizzate, giustamente, come sotto costo.

Questo si chiama **mercato selvaggio** e **consumo non consapevole**, non sostiene i produttori biologici che lavorano con criteri sani e, soprattutto, che rispettano la fertilità della Terra. Continuate ad avere la capacità di capire le differenze, non cedete alle lusinghe del mercato; **i consumatori continuano ad essere la pedina più importante in questa società** ed è essenziale, oggi più che mai, che abbiano la capacità di mantenere dritta la barra dei principi, anche **ripensando la propria scala dei valori**.

Da parte propria, IRIS ha sempre fatto, e continuerà a fare, una scelta oculata dei clienti; continuerà a ricercare partner/clienti che apprezzino e capiscano i valori della Cooperativa. La partecipazione dal basso e la visione comune di un modo diverso di fare economia rimane oggi l'unico strumento che abbiamo per differenziarci rispetto al generale appiattimento che sta subendo il prodotto biologico.

Il rapporto diretto con il consumatore e il conto lavorazione

Il **valore etico della produzione**, rispettosa dell'ambiente e dell'uomo, non è solo un fattore intrinseco del prodotto, ma anche, e soprattutto, del modo con cui sono in relazione i soggetti che quel prodotto se lo passano di mano.

Per questo IRIS / ASTRA hanno sempre privilegiato un rapporto diretto con i clienti, siano essi dei G.A.S. o dei negozi. La relazione diretta con chi acquista il marchio IRIS ci permette di sostenere il lavoro tanto della filiera agricola che quello delle maestranze industriali.

Ma ancora non basta per sostenere ed ottimizzare una fabbrica di pasta e gli agricoltori di filiera.

Per questo produciamo anche dei **marchi terzi** come Libera Terra che ha la sua filiera proveniente dalle terre liberate dalla mafia; o con altri grandi marchi **del biologico** dietro ai quali **non ci sono i grani della filiera agricola biologica IRIS**, che riconosce e cura anche il processo di coltivazione, ma c'è la medesima attenzione e cura nel processo industriale.

Le difficoltà non fermano i progetti

Stiamo **sviluppando dei prodotti innovativi**, con le nostre materie prime, dando risposte anche alle persone che ricercano prodotti con quantità più alte di proteine. È in corso infatti una ricerca in collaborazione con alcuni istituti universitari.

Stiamo studiando il **nuovo imballo compostabile** per la pasta, un lavoro lungo e non semplice che abbiamo iniziato da oltre un anno. Si tratta di un imballo **COMPOSTABILE al 100%**, il cui prezzo inciderà un poco sul prodotto, ma dovremo avere la capacità di trasmettere al consumatore la scelta fatta. Confidiamo nella consapevolezza di tutti noi sullo smodato utilizzo della plastica e sulla impellente necessità di abbatterne i consumi.

Stiamo intraprendendo il percorso per arrivare a **redigere il Bilancio del Bene Comune** per valorizzare prima di tutto noi stessi, il nostro impegno e lavoro e confidando che anche questo passaggio di apertura possa in qualche modo essere strumento per contagiare e fare incrementare i soggetti che pensano ad una economia differente.

Ringraziamo tutti del sostegno sia come soci che come consumatori. La proprietà collettiva, l'agricoltura biologica, il rispetto del lavoro sono le motivazioni che ci danno la volontà e la forza di continuare a lavorare con onestà e trasparenza.



Coop. agricola IRIS – 26030 Calvatone

ASTRA BIO Pastificio IRIS – 26030 Casteldidone

tel. 0375313611 - www.irisbio.com

Calvatone aprile 2018

Le attività culturali attraverso la Fondazione IRIS

La Fondazione IRIS è stata fondata da IRIS e ASTRA Bio a cui sono soci fondatori anche il Comune di Casteldidone, un rappresentante dell'associazionismo, del cooperativismo e dei gruppi di acquisto solidali. Un percorso di condivisione di progetti per la diffusione e conoscenza dei valori legati ai metodi di agricoltura biologica ed economia solidale. Inoltre come nostra missione abbiamo la volontà che la Fondazione sia il contenitore patrimoniale della proprietà collettiva che Iris ha costruito, per affermare che tutto sia un bene comune e condiviso.



Le attività culturali sono condotte dai soci della cooperativa IRIS e con i nostri sostenitori per l'anno 2017 abbiamo organizzato:

Incontri con **Istituti scolastici** di diverso ordine e grado, per un totale di **15 Istituti**, circa **750 studenti**. Gli incontri sono mirati a far conoscere l'economia solidale e il metodo di agricoltura biologica, portando l'esperienza della coop. Agr. Iris e in molti casi inseriti nei progetti di alternanza scuola lavoro.

Incontri con **gruppi di Acquisto Solidali** e Associazioni in sede e fuori sede, per un totale di **33 incontri** con la partecipazione media da 30 a 100 persone, per un totale circa di 3000 partecipanti.

Partecipazione a n. **9 convegni pubblici** che hanno mirato ad approfondire con un pubblico di più larga scala, facendo conoscere il modello di economia solidale e diretta, il rispetto della natura. Organizzazione della **“Una giornata in cascina”** festa annuale in Cascina, con la collaborazione della COOP. AGR. IRIS, che ha visto la partecipazione di oltre 500 persone. Durante la festa è stato organizzato un convegno dal titolo: **“Insieme, sulla strada verso un’Altra Economia”**. È stato inoltre organizzato un **corso** in due giornate dal titolo **“Il pane fatto in casa, cibo per il corpo”** tenuto da Franco Stuari, socio IRIS e Mastro Fornaio e Pasticcere, al quale hanno partecipato circa 15 persone.

A partire dal mese di ottobre è iniziata la stesura del progetto **“A scuola per la terra”**, un progetto di **educazione agroambientale per le scuole elementari** articolato in quattro incontri: ***Dal piatto alla terra: il percorso del cibo / Agricoltura biologica: la vita del suolo / Acqua e aria: le forze del pianeta / Mi mangio il pianeta o mangio per il pianeta?*** - la cui fase sperimentale partirà a marzo 2018. Alcuni soci della Coop. Agr. Iris parteciperanno attivamente portando il progetto nelle scuole. La Fondazione ha inoltre partecipato al **Forum Olivetti**, portando al forum la testimonianza del percorso fatto nei 40 anni di lavoro della coop. Agr. Iris. La Fondazione ha partecipato ad un **workshop** organizzato **dall’università di Berna** dal titolo **“L’importanza dell’economia solidale per l’agricoltura biologica”**. Dal mese di novembre è stata assunta una persona per seguire da vicino e coordinare tutte le attività e gli eventi della Fondazione.

Grazie per averci letto, da questo lungo scritto nascerà uno scambio informativo cadenzato in 4 volte l'anno, nelle stagioni, che chiameremo.... **Pizzichi e bocconi Bio da Iris e dintorni**