VOCI MIGRANTI RACCONTARE, ASCOLTARE E COMPRENDERE
LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO VERSO UNA CITTADINANZA ATTIVA E GLOBALE

Le debolezze della carne

Gli attori della filiera e i diritti in gioco

A CURA DI ALTRECONOMIA / PROGETTO "VOCI MIGRANTI"

I.C.

Indice

Introduzione: "Voci Migranti" e questo dossier pag. 1
1. La corsa della carne, in Italia e nel mondo. Produzione e consumo 3
2. La filiera italiana della carne e i diritti dei lavoratori 11
3. La trasformazione delle condizioni di lavoro nel settore della carne 19
4. Le "regole" del gioco e i diritti dei lavoratori. Una panoramica 24
Box: Il caso particolare del settore avicolo 28
5. Le conseguenze dell'esternalizzazione: diritti, salari, salute 31
Appendice: Gli attori del mercato e i risultati economici 37
Conclusioni: Perché siamo tutti nello stesso piatto 45
Gli autori 48

Le debolezze della carne Gli attori della filera e i diritti in gioco
A cura di: Altreconomia. Progetto grafico: Laura Anicio. Testi di: Valeria Piro, Fabio De Blasis, Chiara Spadaro, Duccio Facchini. Con il contributo di: Silvia Guaraldi, Umberto Franciosi, Florinda Rinaldini, Pietro Raitano. Illustrazioni e vignette: Gava marcogavagnin.it e Gianlo gianloingrami.blogspot.com

Realizzato all'interno del progetto

VOCIMIGRANTI
Voci migranti
Raccontare, ascoltare e comprendere
lo sfruttamento del lavoro
verso una cittadinzana attiva e globale

Con il contributo di:
AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Capofila:
Africa '70

Partner:
OXFAM Italia
Terra
NEXUS
arciBLOB
CGIL FLAI EMILIA ROMAGNA
Altreconomia
escapes
SCUOLA HOLDEN
coop Alleanza 3.0
COMUNE DI FERRARA
COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA
COMUNE DI CASTIGLIONE FIOCCHI

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo della Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo. I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità di Altreconomia e non rappresentano necessariamente il punto di vista dell'Agenzia.
Stampato presso New Press - Como, Luglio 2019

Introduzione
“Voci migranti” e questo dossier

Il progetto Voci Migranti è nato per costruire una cittadinanza globale e attiva. E per ridurre l’emarginazione dei migranti, ascoltando le loro storie e lavorando in un’ottica di uguaglianza e rispetto del diritto. Tramite Voci Migranti vogliamo raccontare e comprendere appieno lo sfruttamento del lavoro che ha luogo ogni giorno in Italia. Forte di un’ampia rete di partenariato, Voci Migranti è finanziato dall’Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, del Ministero degli Esteri, e coordinato a livello nazionale da Movimento Africa ’70.
Tra le diverse attività, quella che potrete leggere nelle pagine che seguono è il frutto di un lavoro a più mani, una collaborazione tra Altreconomia, Escapes, Flai Emilia-Romagna e Nexus. Una ricerca realizzata per indagare le filiere della carne e il lavoro migrante, tra i lavoratori stagionali e il costo sociale e umano che ne deriva.

I promotori

Questo “dossier” è dedicato alla filiera della carne. Non vuole contribuire soltanto a informare i cittadini-consumatori delle proporzioni e degli impatti del comparto, quanto soprattutto a portare all’attenzione il tema dei diritti di chi ci lavora e del processo al ribasso in corso da qualche decennio nel nostro Paese. Il consumo critico e l’attenzione ai diritti, infatti, non possono procedere separatamente.
Il loro abbinamento è necessario, sta nella natura di quelle “economie solidali” che ci piace raccontare come Altreconomia fin dal 1999. Attività in grado di rispettare diritti, ambiente, benessere, in Italia e nel mondo. Senza discriminazioni.

La redazione di Altreconomia

E PER IL WEEKEND?
GRIGLIATA CREDO
MARCO GAVA GRAFOMAN

1. La corsa della carne, in Italia e nel mondo. Produzione e consumo

I NUMERI DELLA FILIERA GLOBALE, I SETTORI, I PAESI COINVOLTI E GLI IMPATTI AMBIENTALI

a cura di Altreconomia

LA CARNE DEL PIANETA

Il consumo globale di carne è quadruplicato negli ultimi 65 anni: da 45 milioni di tonnellate negli anni 50 è arrivato a oltre 300 milioni nel 2018. E per il 2050, la Fao (l'organizzazione delle Nazioni Unite per il cibo e l'agricoltura, fao.org) prevede una crescita fino a 500 milioni di tonnellate. Il report "OECD-FAO Agricultural Outlook 2018-2027" (curato insieme all'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico, oecd-ilibrary.org) mostra un duplice scenario: nei Paesi ricchi -dove i livelli di consumo sono già elevati- la domanda di carne si consoliderà continuando ad aumentare, trainata dagli Stati Uniti. Ma saranno i Paesi in via di sviluppo a rappresentare oltre il 75% della crescita nei consumi di carne, in particolare avicola.

Per le carni bovine, la Fao stima un aumento dell'8% nei Paesi sviluppati e del 21% negli altri Paesi del mondo (soprattutto in seguito all'aumento della popolazione nel continente asiatico). E dall'altro lato della medaglia, la produzione, è prevista una crescita globale del 15% entro il 2027.

In questo scenario, secondo la Fao, "la percezione di un cambiamento rivoluzionario nel settore della carne", con una riduzione del 5% nei consumi di carne bovina negli ultimi 10 anni, sarebbe più che altro il riflesso della crescita nella produzione e consumo mondiale di carne di pollame (+16% di consumo pro capite tra 2007-2008). Quest'ultima, il cui consumo pro capite è triplicato dalla metà degli anni 60 a oggi, rappresenta oggi circa il 27% della produzione globale di carne.

TABELLA 1. LE PROIEZIONI GLOBALI DELLA CARNE

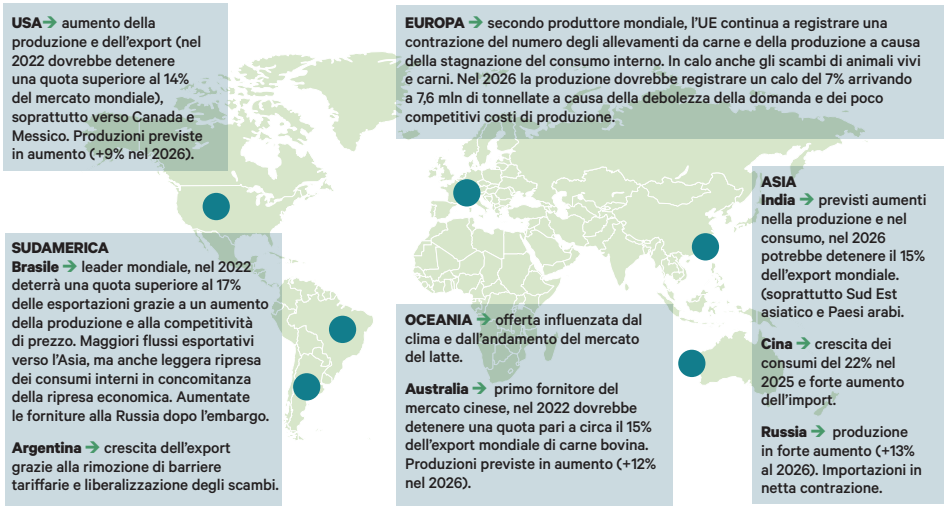
		media '15-'17	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027
MANZO E VITELLO												
Produzione	kt cwe	68.486	71.724	72.799	73.683	74.296	75.038	75.839	76.697	77.471	78.394	79.292
Consumo	kt cwe	67.977	70.932	72.105	72.908	73.509	74.250	75.056	75.913	76.690	77.617	78.510
MAIALE												
Produzione	kt cwe	117.547	120.708	121.855	123.151	124.401	125.644	126.731	127.759	128.807	129.820	130.930
Consumo	kt cwe	117.354	120.476	121.679	122.975	124.230	125.461	126.537	127.556	128.595	129.597	130.699
POLLAME												
Produzione	kt rtc	118.083	123.205	125.350	127.142	128.705	130.491	132.229	134.052	135.752	137.316	139.016
Consumo	kt rtc	118.018	123.121	125.248	127.050	128.624	130.401	132.142	133.966	135.669	137.234	138.921
PECORA												
Produzione	kt cwe	14.417	14.872	15.128	15.413	15.708	16.002	16.276	16.559	16.848	17.138	17.430
Consumo	kt cwe	14.436	14.868	15.124	15.411	15.710	15.998	16.269	16.548	16.834	17.121	17.410
TOTALE												
Consumo pro-capite	kg rwt	34,3	34,7	34,9	35,0	35,0	35,1	35,1	35,2	35,2	35,3	35,4

Nota: le unità di misura kt cwe e kt rtc nel caso del pollame indicano migliaia di tonnellate in equivalente peso carcassa.
Il consumo pro-capite, in kg rwt, indica invece il peso al dettaglio

Fonte: OECD-FAO Agricultural outlook 2018-2027 - © OECD/FAO 2018

FIGURA 1. LO SCENARIO MONDIALE

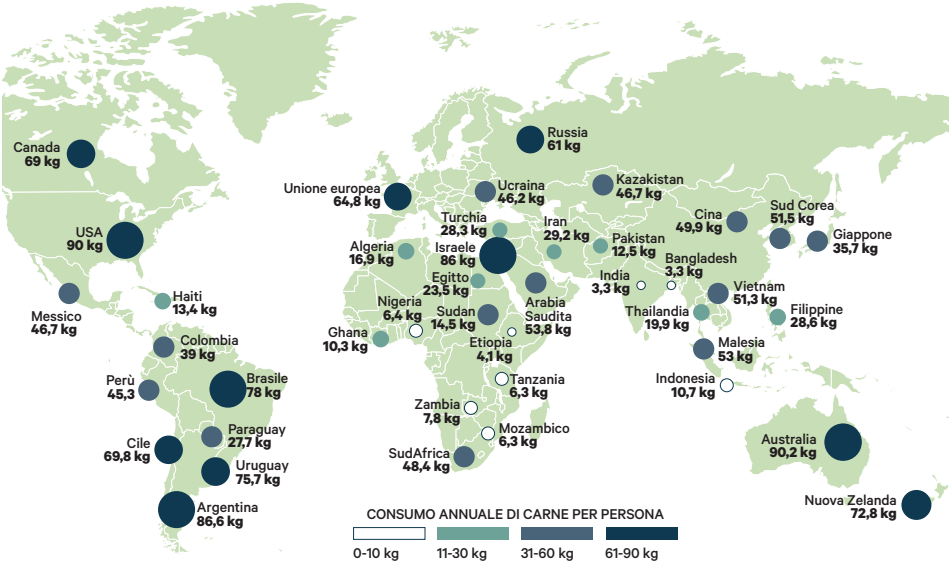
La produzione mondiale di carne bovina ha fatto segnare previsioni di crescita anche nel 2018 (+4,5%) : tra il 2015 e il 2017 è stata mediamente di 68,4 milioni di tonnellate.



Fonte: Ismea, Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, settembre 2018

FIGURA 2. IN QUALI PAESI SI CONSUMA PIÙ CARNE

Il titolo di più grandi consumatori di carne appartiene agli australiani. Gli abitanti di questo Paese mangiano in media 90,2 kg di carne all'anno. L'Unione europea si classifica al decimo posto, con 64,8 kg di consumo annuo. I residenti di Bangladesh, India ed Etiopia sono agli ultimi posti per quanto riguarda la quantità di carne sulle loro tavole rispettivamente 3,3 kg, 3,3 kg e 4,1 kg.



Fonte: Ismea, Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare

I CONSUMI DI CARNE IN ITALIA: I CONSUMI DI CARNE AVICOLA

Questa "scalata" è avvenuta anche in Italia, dove la filiera avicola ha assunto un'importanza centrale nel settore delle carni. Secondo l'"Unione nazionale filiere agroalimentari, carni e uova" (Unaitalia, l'associazione di categoria che rappresenta circa il 90% della filiera nazionale delle carni avicole, unaitalia.com), nel 2017 abbiamo consumato più di 20 chilogrammi pro capite di carne di pollo. Le carni avicole sono le più consumate nelle case italiane: coprono il 35% degli acquisti domestici di carni fresche, in particolare al Sud (che rappresenta il 30% degli acquisti), al Nord Ovest (26%) e nel Centro Italia (25%).

L'avicoltura italiana, inoltre, ha una caratteristica davvero rara per questo settore: è "l'unico comparto zootecnico che garantisce un prodotto e una filiera 100% made in Italy: dagli animali, nati e allevati in Italia, alla trasformazione, dalla logistica al prodotto finale", dichiara Unaitalia.

La produzione nazionale 2018, infatti, copriva oltre il 103% delle carni di pollo consumate e il 121% delle carni di tacchino, e il valore economico del settore è cresciuto del 7,5% in 10 anni.

Nel 2018 la filiera italiana del pollo e delle carni bianche occupava 83mila addetti, con una ricaduta economica pari a 7,9 miliardi di euro. Il 13% della produzione viene esportata, soprattutto in Unione europea (la Germania assorbe il 42% dell'export, seguita da Grecia e Francia), mentre continua a crescere la spesa dei consumatori italiani per le carni avicole (+2,9% nel 2018 e +1,8% nel primo trimestre del 2019). In particolare, a trainare i consumi sono le carni elaborate, come i panati e preparati (+10% nel 2018).

Secondo l'Osservatorio nazionale sul consumo di carni, promosso da Agriumbria, nel 2018 la spesa delle famiglie italiane per la carne in tutte le sue diverse tipologie è aumentata del 5%: il valore più alto degli ultimi sei anni. L'Osservatorio rivela che il consumo medio annuo in Italia di carne (pollo, suino, bovino, ovino) è tra i più bassi d'Europa, con 79 chilogrammi pro capite, e che i consumatori italiani sono particolarmente attenti alla filiera: "Il 45% privilegia la carne proveniente da allevamenti italiani, il 29% sceglie carni locali e il 20% quella con marchio DOP, IGP o altre certificazioni di origine". Per l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), vigilato dal ministero delle Politiche agricole, sui consumi domestici, nel primo trimestre del 2019 la spesa per le carni fresche è aumentata (+0,8%,) insieme a quella per i salumi (+1,8%, con una crescita del 6% dei prodotti pre-affettati). In particolare, l'incremento della spesa del 2% per le carni fresche bovine sarebbe dovuta a "scelte qualitative più attente (tagli, tipologie di animale, provenienza, razza)", a parità di volumi consumati. È aumentata anche la spesa per le carni avicole (+1,8%) e suine (+1,2%).

I CONSUMI DI CARNE BOVINA

L'Italia è il quarto produttore europeo di carne bovina, ma nel decennio è quello che più degli altri ha mostrato una contrazione del settore, perdendo quasi un terzo della produzione in 10 anni, osserva l'Ismea. In questo periodo, il consumo pro capite di carne bovina è passato da 25 nel 2007 a 17 chilogrammi nel 2017, secondo Assocarni, e sembra ora essersi stabilizzato. Con una curiosità: la ripresa dei consumi nel 2018 riguarda quasi esclusivamente i nuclei familiari composti da giovani che sono, allo stesso tempo, "quelli che nell'ultimo quinquennio hanno mostrato il calo maggiore nei consumi di carne e coloro che nell'ultimo anno hanno ricominciato ad acquistare carne fresca bovina", sottolinea Ismea. In Italia, la carne

TABELLA 2. EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI IN ITALIA, PER CATEGORIE dati in milioni di euro

	Valori correnti				var. %	Valori concatenati				
	2010	2015	2016	2017	2017/16	2010	2015	2016	2017	2017/16
Pane e cereali	23.987	24.814	25.069	25.719	*2,6*	23.987,2	23.046	23.254	23.827	*2,5*
Carne	33.528	34.051	33.536	33.986	*1,3*	33.527,7	31.837	31.248	31.368	*0,4*
Pesce e frutti di mare	10.842	10.676	11.278	11.484	*1,8*	10.842,4	9.475	9.806	9.847	*0,4*
Latte, formaggi e uova	18.657	19.399	19.256	19.598	*1,8*	18.656,7	17.965	17.977	18.106	*0,7*
Olii e grassi	4.921	4.794	4.987	5.262	*5,5*	4.921,0	4.345	4.445	4.566	*2,7*
Frutta	12.249	12.596	12.970	13.190	*1,7*	12.248,5	11.447	11.553	11.183	*-3,2*
Vegetali	18.443	18.985	19.396	19.917	*2,7*	18.443,3	17.084	17.799	17.199	*-3,4*
Zucchero, marmellata, miele, cioccolato e pasticceria	6.056	6.314	6.455	6.659	*3,2*	6.055,9	5.749	5.890	6.054	*2,8*
Generi alimentari n.a.c. [1]	2.657	2.771	2.898	2.945	*1,6*	2.656,9	2.604	2.722	2.761	*1,4*
Caffè, tè e cacao	3.772	4.080	4.274	4.520	*5,8*	3.771,9	3.450	3.619	3.798	*4,9*
Acque minerali, bevande gassate e succhi	7.050	7.080	7.182	7.494	*4,3*	7.049,9	6.734	6.856	7.167	*4,5*
Totale Alimentari e bevande non alcoliche	142.162	145.562	147.301	150.774	*2,4*	142.161,5	133.770	135.251	135.947	*0,5*

1. Non altrimenti classificati
Fonte: Annuario dell'agricoltura italiana 2017, Crea, elaborazioni su dati Istat, 2019

viene acquistata prevalentemente negli ipermercati e nei discount -quest'ultimi in particolare hanno registrato una crescita del 27% negli ultimi cinque anni-, mentre nello stesso arco temporale i mercati rionali hanno perso il 18% delle vendite e i supermercati il 7%, con una lieve ripresa nel 2018 (+1%).

I CONSUMI DI CARNE SUINA

Per quanto riguarda l'allevamento suino, in Italia ci sono quasi 25mila aziende, per un totale di quasi 8 milioni e mezzo di capi (-0,9% rispetto al 2017, dati Ismea 2018).

L'industria di trasformazione italiana, concentrata tra la Lombardia e l'Emilia Romagna -circa nove milioni di maiali sono allevati intensivamente in un'area racchiusa tra le Province di Brescia, Reggio Emilia e Ferrara-, è fortemente orientata alla produzione di salumi DOP e IGP.

Secondo il rapporto annuale curato da Assica (l'Associazione industriali delle carni e dei salumi, assica.it), nel 2018 i consumi interni di carne suina sono stati deboli e anche le esportazioni sono diminuite. C'è stato un lieve aumento nella produzione italiana di carne suina (+0,2%, pari a 1,180 milioni di tonnellate), mentre il consumo di carne fresca e salumi a base di carne suina è diminuito dello 0,9% (1,750

milioni di tonnellate), con un consumo pro capite di 29 chilogrammi all'anno (di cui quasi 12 di carne fresca). Tra i salumi, invece, il più consumato è il prosciutto cotto (26,4% del totale dei salumi), seguito dal prosciutto crudo (21,8%), mortadella e wurstel (19%), salame (7,9%) e bresaola (1,4%, l'unica in crescita con un aumento del 2,9% nei consumi).

I CONSUMI DI CARNE OVICAPRINA

Tra le produzioni del settore c'è poi la filiera ovicaprina, che ha tuttavia una scarsa rilevanza economica (carne e latte ovini rappresentano insieme poco più dell'1% del valore dell'agricoltura nazionale, ricorda Ismea), ma riveste un enorme valore nel nostro Paese in quanto "è considerata strategica per lo sviluppo delle aree svantaggiate e per il ruolo sociale e ambientale che l'attività pastorizia garantisce in termini di presidio dei terreni marginali e la tutela della biodiversità".

Sono quasi 51mila gli allevamenti ovini in Italia, con 7 milioni di capi e quasi 22mila quelli caprini, con 982mila capi.

Una filiera che vede un'elevata presenza di certificazioni di qualità: 17 Dop per i lattiero caseari e 3 IGP per le carni. Tuttavia, la carne è un sottoprodotto di questa filiera: basti pensare che la carne ovina vale un terzo rispetto al latte. I conigli, infine, restano un prodotto destinato a un consumatore sempre più di nicchia: nel primo trimestre 2019 i consumi hanno registrato una flessione del 18%, una percentuale analoga a quella del primo trimestre 2018.

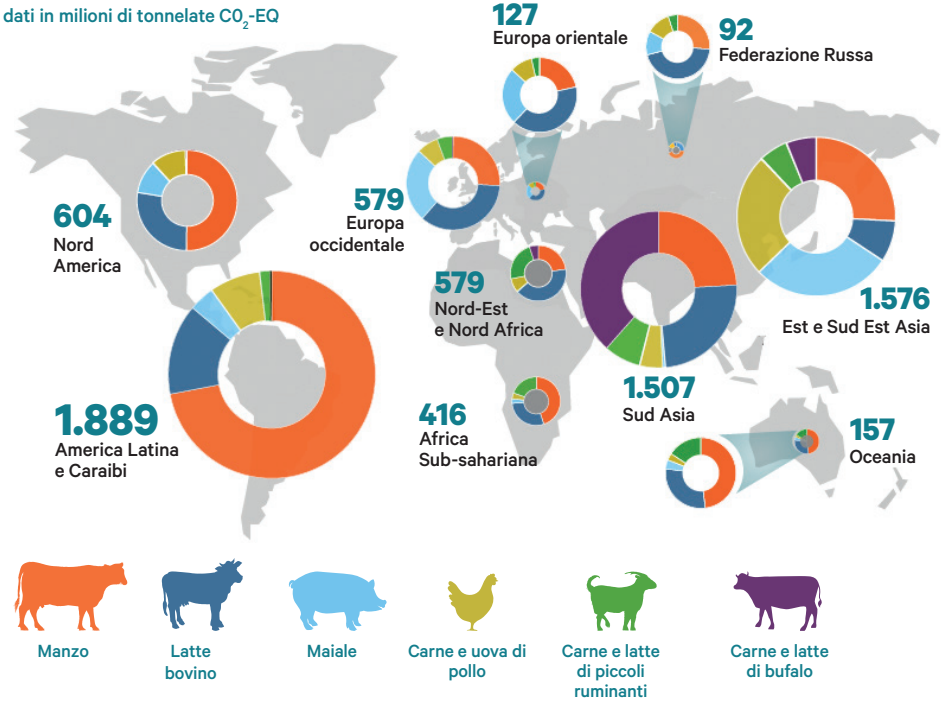
LA CARNE INSOSTENIBILE?

Sono ormai noti i motivi per cui la crescente produzione di carne è insostenibile per il Pianeta. Gli animali usano circa il 40% della terra arabile globale e occupano due miliardi di ettari di pascolo. Consumano un terzo di tutti i cereali del mondo: la produzione di mangimi occupa il 40% della produzione agricola mondiale e ne servono tre chilogrammi, in media, per produrre un solo chilogrammo di carne, oltre a 15.500 litri d'acqua (nel caso dei bovini; 3.900 litri per un chilogrammo di carne avicola). I sistemi zootecnici sono inoltre responsabili di circa il 20% delle emissioni totali di gas serra, soprattutto attraverso la fermentazione intestinale e il letame. La carne bovina, in particolare, è la merce con la maggiore intensità di emissioni, con una media di oltre 300 chilogrammi di CO_2 equivalente per ogni chilogrammo di proteine prodotte. Un altro grande tema è quello degli antibiotici: il 70% della produzione mondiale è utilizzato nel settore zootecnico e un terzo serve alla produzione avicola. Per non parlare del benessere animale, che ancora

in molti casi non viene rispettato, e della trasformazione del paesaggio per fare spazio a nuovi pascoli. Il bestiame -ricorda Slow Food richiamando i dati Fao- è una delle principali cause di deforestazione, specialmente in America Latina, dove tra il 1990 e il 2005 il 71% della perdita delle foreste è stata causata dalla crescente domanda di pascoli. Oggi circa il 20% dei pascoli è considerato degradato a causa dello sfruttamento eccessivo, della compattazione e dell'erosione.
E ridurre la carne è una scelta attenta anche alla nostra salute: il consumo medio globale è di 80 chilogrammi pro capite all'anno (con grandi disparità regionali), ma secondo le linee guida dell'Organizzazione mondiale della Sanità sarebbero sufficienti 25 chilogrammi in un anno (circa 500 grammi a settimana).

FIGURA 3. EMISSIONI ANIMALI PER AREE DEL PIANETA

In questa figura sono indicate le emissioni totali distinte per *commodity*.
Non sono incluse le emissioni assegnate a materie non commestibili.



Fonte: FAO, Global Livestock Environmental Assessment Model (GLEAM), luglio 2018

ARRIVARE A FINE MESE ORMAI E' IMPOSSIBILE
A CHI LO DICI
3
MARCO GAVA GAVADONIO

2. La filiera italiana della carne e i diritti dei lavoratori

LA FRAMMENTAZIONE DELLE FASI PRODUTTIVE E GLI EFFETTI DELLA MARCATA RIDUZIONE DEI COSTI

a cura di Valeria Piro

LE TRE FILIERE PRODUTTIVE DI RIFERIMENTO

Quando parliamo di produzione industriale di carne ci stiamo riferendo a tre principali e distinte filiere produttive: quella del bovino, del suino e dell'avicolo. La differenza non consiste solo nella specie animale allevata e macellata, ma riguarda l'organizzazione della produzione e i mercati (nazionali o europei) di acquisto della materia prima e vendita del prodotto trasformato.

"Il 99% del pollame che mangiamo -sottolinea l'Ismea nella sua Scheda di settore dedicata alla filiera avicola- è di provenienza nazionale. La filiera avicola è l'unica tra quelle zootecniche ad avere un tasso di autoapprovvigionamento superiore al 100%". In cifre si tratta di 15.300 aziende in produzione di cui 6.400 professionali, 38.500 addetti nella fase agricola, circa 158 milioni di capi in allevamento di cui oltre 96 milioni sono polli da carne e oltre 37mila galline ovaiole, 1.600 imprese per la fase di trasformazione (macellazione, sezionamento, lavorazione uova) con circa 25.500 addetti di cui oltre 9.000 per la lavorazione carni bianche.

Le macellazioni industriali nazionali ammontano a 1.283.000 tonnellate equivalente carcassa, delle quali 931mila da polli da carne, 300mila da tacchini, 28mila da galline e 10mila da altri avicoli. Al netto della pluralità delle aziende, il mercato vede due principali attori: il Gruppo Veronesi, che commercializza polli e tacchini a marchio Aia, leader nel settore; e il suo principale competitor, Amadori (vedi Appendice a pag. 37). Entrambi i gruppi si caratterizzano per una gestione integrata della filiera, con aziende che comprendono al proprio interno mangimifici, incubatoi, allevamenti di proprietà o in convenzione, stabilimenti di macellazione e trasformazione, centri e piattaforme logistiche che garantiscono una distribuzione capillare del prodotto

su tutto il territorio nazionale. Dal pulcino al wurstel di pollo, dunque, la filiera è integrata, ossia controllata dallo stesso gruppo aziendale.

LA FILIERA AVICOLA: QUANDO LE UOVA SI SCHIUDONO

Le uova si schiudono e i pulcini vedono la luce all'interno degli incubatoi, dove vengono praticate le prime vaccinazioni e il sessaggio, cioè la divisione tra animali maschi e femmine, fondamentale per ottimizzare la resa nell'allevamento industriale. Luisa (nome di fantasia) racconta del ritmo frenetico del suo lavoro di sessatrice: "Devi guardare la cloaca del pulcino. Ma non è così chiara, ci vuole dell'occhio, della pazienza e della costanza. Noi cominciamo alle sei della mattina ed andiamo avanti finché non abbiamo finito, con 20 minuti di pausa. Finiamo verso le due. In un'ora posso sessare fino a 1200 pulcini, arrivo a 8-9mila al giorno. E non è facile mantenere la concentrazione dall'inizio della mattina fino alla fine". Successivamente, i pulcini sono trasferiti in allevamenti: "Nei capannoni medio-piccoli sono solitamente impiegate 4-5 persone: un uomo (il fattore) e 3-4 donne", racconta Silvia Guaraldi della segreteria regionale della Flai-Cgil, che ha seguito

FIGURA 4. L'AVICOLTURA ITALIANA IN CIFRE

Fonte: Ismea, Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, 2018

in passato il comparto nel ferrarese. Sono lavoratori e lavoratrici impegnati nell'alimentazione e in altre operazioni di cura (come vaccinazioni e tagli dei becchi) e nella pulizia del capannone.

Il pollo è definito, nel gergo tecnico degli allevatori, un "buon incrementatore", ossia un animale che converte in fretta il mangime in carne, cosicché in soli 45/50 giorni è pronto per essere macellato.

"Quando i polli e i tacchini sono pronti per andare al macello, il personale impiegato nell'allevamento spesso non è nelle condizioni di fare il carico da solo. Il carico viene solitamente fatto di notte per evitare ulteriori stress agli animali. Quindi, nottetempo arrivano delle squadre a supporto delle operazioni di carico [...] da chi sono composte queste squadre? Da chi sono effettivamente assunte? Con quali contratti?", racconta ancora Silvia Guaraldi, preoccupata di trovarsi di fronte a casi di vero e proprio caporalato, soprattutto pensando ai furgoncini che si vedono circolare nei territori.

Gli animali sono dunque trasportati negli stabilimenti produttivi dove migliaia di operai/e italiani/e e stranieri/e macellano, tagliano, preparano e confezionano petti di pollo e tacchino, cotolette impanate, spiedini e wurstel. Per dare un'idea dell'ampiezza e della capacità produttiva di tali siti, si consideri il caso di uno di uno degli stabilimenti Aia situato in provincia di Verona: esso impiega 2.200 operai, macella e lavora circa 160 mila polli al giorno, cioè 27 mila l'ora.
Nel caso dell'avicolo, dunque, abbiamo di fronte una filiera fortemente integrata che si chiude con la commercializzazione del pollo a marchio nelle catene dei supermercati nazionali e con l'esportazione all'estero di una fetta di prodotti, costituita principalmente da elaborati cotti e crudi (per dettagli si veda il capitolo sugli attori).

LA FILIERA SUINA: AFFETTATI E SEGMENTATI

A differenza di quella avicola, la filiera del suino è caratterizzata da una grossa frammentazione, che comporta la presenza di una pluralità di soggetti in competizione nelle varie fasi del processo produttivo. È caratterizzata, inoltre, dall'importazione di grandi quantità di carne macellata all'estero e dall'esportazione di trasformati, principalmente sotto forma di salumi (per dettagli si veda il capitolo sugli attori). Secondo i dati elaborati dai/dalle ricercatori/rici del progetto europeo 'Meat up fire' (meatupffire.com/), la presenza di allevamenti suini in Italia si è drasticamente ridotta passando dalle oltre 100 mila unità del 2007 a circa 27 mila aziende nel

2014 (elaborazione su dati Ismea) e negli ultimi cinque anni la tendenza si è consolidata. Questa riduzione è dovuta da un lato alla chiusura di numerose aziende, ma anche ad un processo di concentrazione che caratterizza, più in generale, le imprese agricole italiane negli ultimi anni. La gran parte degli allevamenti italiani, concentrati principalmente tra Lombardia (47%), Emilia-Romagna (17%) e Piemonte (13%), alleva maiali del peso di 160-170 chilogrammi utilizzati come materia prima per la produzione dei prodotti DOP.

I costi degli allevamenti in Italia sono quindi circa il 20% più alti, dato anche il peso maggiore che i maiali allevati per le filiere DOP devono raggiungere (di circa 30-40 chilogrammi superiore al peso del maiale non DOP). I maiali risultano dunque meno competitivi rispetto alla materia prima allevata e macellata all'estero. Per questo motivo le imprese di lavorazione italiane preferiscono importare cosce e carcasse da Paesi quali la Germania, la Spagna, la Danimarca, l'Olanda e la Polonia che garantiscono costi più contenuti, esercitando un forte dumping su allevatori e macellatori italiani.

Il maiale ha un tempo di ingrasso di circa otto mesi al termine dei quali viene trasportato al macello. Il processo di "smontaggio" -che avviene in catena- richiede, oltre che ad una certa prestanza fisica ed una notevole dose di sangue freddo, anche una grande professionalità. In una delle strutture produttive più grandi presente in Italia, la Società Cooperativa OPAS che si trova in provincia di Modena (aderente all'Unione nazionale tra le organizzazioni dei produttori di carni suine, UNAPROS), vengono macellati circa 4.500 suini al giorno, 450 l'ora.
Nell'azienda lavorano 600 addetti, tra macellatori, disossatori, rifilatori e facchini, che trascorrono le loro ore di lavoro in reparti caratterizzati da forti odori e rumori, in ambienti molto freddi (se si lavora, ad esempio, in cella frigorifero) o molto caldi (in presenza di vasche d'acqua bollente per ripulire le carcasse).

Secondo dati Istat (2018), il 50% della forza lavoro nella macellazione e il 25% nella lavorazione della carne suina è straniera.

Considerando che l'incidenza media della forza lavoro straniera nei vari settori dell'economia è di circa il 10%, il dato risulta particolarmente rilevante. Visitando un macello, ci si rende conto anche di un altro elemento rilevante: stranieri e italiani non sono equamente distribuiti nei reparti. Gli stranieri occupano generalmente le postazioni inziali, più 'sporche' e dure, o lavorano in reparti come 'tripperia' e 'frattaglie'; gli italiani sono invece maggiormente presenti nella preparazione

finale delle cosce, quando il maiale ormai è solo un blocco di carne semi-congelata. La carne lavorata in macello ha tre tipologie di possibili acquirenti: salumifici, prosciuttifici, e altri stabilimenti che si occupano di tagli più specifici. A differenza dei prosciuttifici che si limitano a stagionare le cosce, i salumifici compiono un ulteriore processo industriale di lavorazione e taglio. Alcuni di questi, inoltre, confezionano affettati impiegando una manodopera principalmente femminile in reparti detti 'camere bianche', molto automizzati ma altrettanto freddi.
La carne venduta fresca o congelata rappresenta il 30% della carne suina macellata, che viene poi ulteriormente lavorata in stabilimenti specializzati (elaborazione 'Meat up fire', su dati ISTAT).

Una delle aree dove si concentra la maggior parte delle industrie di lavorazione del suino in Italia è il cosiddetto "distretto modenese delle carni", di cui fanno parte i comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, Vignola e in parte Sassuolo.

Qui troviamo numerose aziende di lavorazione di carne suina, tra cui alcune (come Alcar Uno o Suincom) con un fatturato compreso tra i 200 e i 500 milioni di euro l'anno, altre (come GlobalCarni o Assofood/Fiorani) con un fatturato compreso tra 100 e 200 milioni, e altre ancora di dimensioni minori con un fatturato compreso tra i 50 e i 100 milioni di euro (Castelfrigo, Fimarcarni) (Report Prometeia, 2018).

LA FILIERA BOVINA: "SMONTARE" UN VITELLO

Last but not least, la filiera del bovino. Si tratta, in questo caso, di una filiera meno frammentata rispetto a quella suina, ma ugualmente dipendente dall'estero per l'approvvigionamento di materia prima. La minor frammentazione dipende dalla presenza in Italia di un importante gruppo multinazionale, il gruppo Cremonini, che controlla diversi allevamenti da ingrasso ed è poi attivo nella macellazione, distribuzione e ristorazione. Il gruppo Cremonini, che costituisce la prima società privata in Europa nella produzione di carni bovine e trasformati a base di carne, nel 2017 ha realizzato un ricavo di oltre 4 miliardi di euro (per dettagli si veda l'Appendice a pag. 37).

Anche per quanto riguarda l'approvvigionamento di carne bovina, l'Italia soffre di una notevole dipendenza dall'estero: se consideriamo un vitello che ha un periodo di ingrasso di circa 22 mesi, per i primi 8-9 mesi l'animale è allevato all'estero, spesso in Francia, mentre per i successivi 11-12 mesi in Italia.

Come nel caso del suino, anche la macellazione del bovino avviene in catena di montaggio, anzi di "smontaggio".

Servono 22 mesi per ingrassare un vitello e 47 minuti per "smontarlo", cioè per svuotare la catena dall'inizio alla fine, finché la carcassa non viene etichettata e conservata in una cella di raffreddamento. Giuseppe (nome di fantasia) racconta nel dettaglio il processo di "smontaggio". Giuseppe è uno dei 1.000 addetti di un grande stabilimento di macellazione di carne bovina nel modenese, uno dei più grandi macelli d'Italia. Vede passare, appese a possenti carrucole, fino a 120 mucche l'ora, oltre 1.000 al giorno nelle sue 8 ore di lavoro. Sottolinea la fatica di un lavoro ripetitivo, dai ritmi serrati, che è spesso causa di problemi di salute per le persone che svolgono tali mansioni:

"Sparare all'animale è un lavoro faticoso. Quando arrivi a sera che hai sparato 1200 capi con una pistola così pesante c'hai la mano destra che... Ti rovini il braccio. Tunnel carpale, giunture delle dita, polso. Te lo disfi, eh... e bum e bum e bum... cioè, non è che ne fai uno ogni tanto! È uno dietro l'altro, uno dietro l'altro".

All'interno dello stabilimento dove lavora Giuseppe, i vitelloni vengono via via "smontati" e vari tagli sono venduti freschi o congelati alle catene della grande distribuzione. Una parte importante, invece, è destinata alla produzione di hamburger venduti ai più noti fast food.

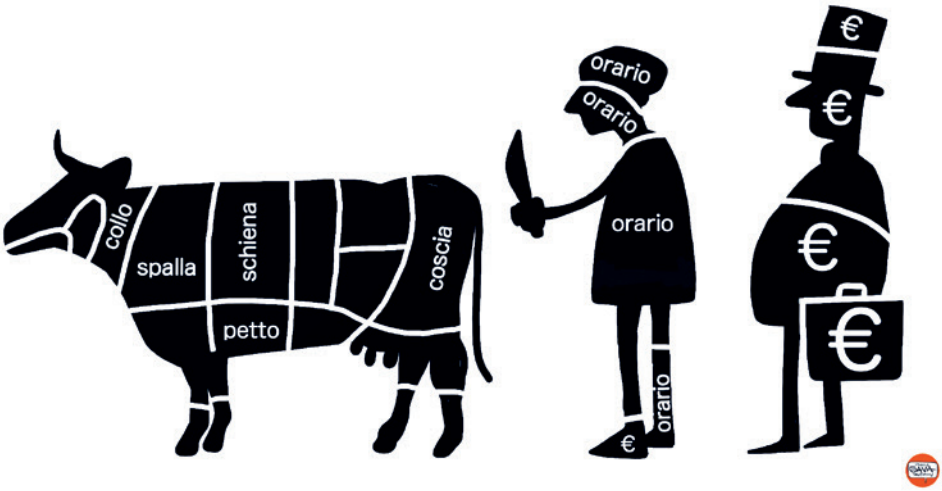
RIDURRE I COSTI. A TUTTI I COSTI

Seppur con le rispettive specificità, le tre diverse filiere sono accomunate da un problema analogo. "Come altri segmenti della produzione agro-alimentare -ha scritto Lisa Dorigatti, ricercatrice dell'Università di Milano, nel saggio *'Ridotte all'osso. Disintegrazione verticale e condizioni di lavoro nella filiera della carne*' pubblicato nella rivista 'Meridiana' n. 93 a fine 2018- l'industria della macellazione, lavorazione e trasformazione della carne ha subito gli effetti della crescente competizione internazionale e del crescente potere di mercato della grande distribuzione organizzata, che si sono tradotti in redditività calanti e, di conseguenza, in una poderosa spinta a ridurre i costi di produzione". Continua la ricercatrice: "La GDO tende ad abbassare i prezzi al consumo e, di conseguenza, i prezzi di acquisto su tutta la filiera, comprimendo le marginalità dei segmenti più a monte". Risulta, infatti, che i profitti nella filiera della carne sono distribuiti in maniera diseguale tra i vari soggetti. La GDO e i trasformatori finali, come i salumifici e gli stagionatori legati ai marchi DOP e IGP, esercitano un potere significativo e riescono

ad estrarre la quota maggiore del valore prodotto. Gli attori più a valle, invece, ossia allevatori e macellatori, si confrontano con un elevato costo di acquisto della materia prima (circa 80% dei costi totali) sul quale non hanno potere di controllo e negoziazione. Il costo del lavoro, sebbene costituisca solo il 4-5% del bilancio aziendale, rappresenta la seconda voce di spesa.
"Ciò fa sì che l'imperativo di riduzione dei costi al quale le aziende di macellazione e lavorazione sono sottoposte dalle pressioni che arrivano dai nodi a valle della filiera (salumifici e GDO) si scarichi soprattutto sul costo del lavoro", conclude Dorigatti.

"Due sono le strategie disponibili per queste aziende: da un lato l'automazione dei processi produttivi, dall'altro la riduzione dei costi del lavoro, attraverso intensificazione della prestazione e abbassamento dei salari".

Nella filiera italiana della carne i processi di automazione sono stati piuttosto limitati, mentre molte trasformazioni hanno riguardato, negli ultimi 20 anni, l'organizzazione e la gestione del lavoro. Tra le trasformazioni più radicali, vi è certamente quella dell'esternalizzazione di lavorazioni centrali del processo produttivo, attualmente gestite da società o cooperative in appalto: un processo che ha contribuito ad un incremento dei ritmi di lavoro e all'erosione progressiva dei diritti per le persone impiegate nel settore.



LAVORO
IO NON VEDO NIENTE
IO VEDO UN GRANDE PROFITTO!
GANLO

3. La trasformazione delle condizioni di lavoro nel settore della carne

IL PROCESSO DI ESTERNALIZZAZIONE, LA SUA (DIFFICILE) MISURAZIONE E LE MODALITÀ DI IMPIEGO

a cura di Valeria Piro

"Ci sono gli operai e poi ci siamo noi, i facchini" racconta Shan, lavoratore srilankese (nome di fantasia), che tiene in mano la bandiera del S.i. Cobas durante un presidio davanti la prefettura di Modena. Gli "operai" sono quelli impiegati direttamente dall'aziende committente, nel suo caso un noto stabilimento di lavorazione di cosce suine di Castelnuovo Rangone. I "facchini", invece, sono i dipendenti, o meglio i soci-dipendenti, delle tre società cooperative che lavorano all'interno dello stesso stabilimento. Gli "operai" disossano i prosciutti. Anche i "facchini" disossano i prosciutti. "Gli operai" usano il coltello. Anche i "facchini" usano il coltello. Sembra di giocare a "trova le differenze". E le differenze, in effetti, ci sono e consistono nelle condizioni di lavoro degli uni e degli altri.

Una delle trasformazioni che, a partire dagli anni 90, ha interessato il settore della macellazione e trasformazione della carne suina e bovina riguarda la forma di gestione della manodopera.

Si è passati dall'assunzione diretta da parte delle aziende committenti ad una quasi totale esternalizzazione della forza lavoro. Si tratta di quello che viene definito il "sistema degli appalti", a sottolinearne la natura diffusa, pervasiva e quindi strutturale e sistematica.
Quanti lavoratori e lavoratrici ne sono interessati in tutta Italia? Quanti sono i "facchini" e quanti gli "operai"? Provando a ricorrere alla statistica ufficiale si fa fatica a "misurare" l'ampiezza del fenomeno. I lavoratori della carne possono essere inquadrati con un contratto da alimentaristi, come avviene nei casi degli operai

assunti direttamente delle aziende; con un contratto di logistica o multiservizi come avviene più di frequente per i lavoratori degli appalti; o addirittura con un contratto da operaio/a agricolo, come avviene per alcuni macellatori e trasformatori di noti marchi di salumi. Fornire un dato attendibile non è dunque facile. Secondo stime delle organizzazioni sindacali e di precedenti ricerche, su circa 58mila addetti nel settore della macellazione e trasformazione della carne in tutta Italia, oltre 10mila risultano essere lavoratori e lavoratrici in appalto.

L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

Per capire più da vicino le forme di organizzazione del lavoro nel settore, è utile soffermarsi sul caso del distretto modenese delle carni, distretto che conta un consistente numero di aziende (oltre 4mila), con un fatturato complessivo di circa 3 miliardi di euro.

Nel distretto risultano impiegati circa 5.000 addetti, di cui 1.500 in appalto (quasi il 30% della forza lavoro). Il sistema, implementato - con poche eccezioni - da parte di alcune aziende, si basa sull'appalto di parti del processo produttivo affidato a società cooperative o ditte esterne.

Il committente in questo modo esternalizza il core business dell'azienda a un soggetto terzo che fornisce un servizio (la lavorazione di un dato ammontare di chilogrammi di carne).
Affinché l'appalto possa essere ritenuto lecito, l'appaltatore dovrebbe avere una sua autonomia, disporre di mezzi propri e assumere su di sé il rischio economico del lavoro commissionato. L'oggetto principale del contratto di appalto non può quindi consistere nella semplice fornitura di forza lavoro e gli operai in appalto non devono svolgere contestualmente ai lavoratori diretti lo stesso servizio, né essere sottoposti a un controllo diretto da parte dell'impresa committente. Tuttavia, spiega Umberto Franciosi, segretario regionale della Flai-CGIL Emilia-Romagna: "Nella nostra regione c'è la promiscuità più completa, cioè il personale fittiziamente in appalto è in mezzo ai lavoratori dell'impresa committente, gestiti ed organizzati direttamente dall'impresa committente. Qui stiamo parlando di intermediazione illegale di manodopera, quindi un appalto illecito". Aggiunge Marco Bottura, segretario provinciale della Flai-Cgil di Modena: "Questi lavoratori entrano a fare la lavorazione che a loro viene affidata con condizioni contrattuali inferiori rispetto ai loro colleghi dipendenti dell'industria madre, con dei regolamenti [si riferisce ai regolamenti interni delle cooperative, *ndr*] che vengono applicati che abbassano ulteriormente le condizioni contrattuali e con un'estrema ricattabilità, perché

l'appalto di fatto viene rinnovato di anno in anno". Secondo Bottura e Franciosi, attraverso il ricorso all'appalto, il committente riduce di circa il 40-50% il costo del lavoro. Una delle prime forme di risparmio è resa possibile dall'applicazione di un contratto dai costi inferiori rispetto al contratto dell'industria alimentare, ossia quello della logistica: se un facchino costa all'azienda attorno ai 18/19/20 euro l'ora, a seconda dei livelli di inquadramento, un alimentarista può costare fino a 22/23/24 euro l'ora.

I "VANTAGGI" DELL'ESTERNALIZZAZIONE NON SONO PER TUTTI

Oltre all'applicazione di un contratto più economico, il sistema degli appalti garantisce alle imprese altri vantaggi. Tra questi, l'opportunità per il committente di recuperare l'IVA sull'acquisto del "servizio" e la facilità di avere una manodopera molto più flessibile, con possibilità di estendere l'orario di lavoro o lasciare gli/le operai/e a casa se le esigenze della produzione lo richiedono.

Come raccontano i funzionari sindacali e gli/le operai/e impiegati da diversi anni nel settore, la totalità dei lavoratori impiegati negli appalti di macellazione della carne nel Nord Italia è straniera.

Questo significa che l'incertezza rispetto al rinnovo dell'appalto si combina con le necessità di chi, per rimanere in regola sul territorio italiano, deve mantenere un contratto di lavoro. Georg (nome di fantasia), operaio ghanese che ha lavorato in diversi stabilimenti di trasformazione del suino, denuncia una "differenza nell'applicazione della legge" per gli italiani e gli stranieri, differenza che vive quotidianamente nel suo luogo di lavoro nel confronto con gli operai assunti direttamente dall'impresa committente. Salari più bassi (6-8 euro l'ora a fronte dei 13-15 previsti), orari di lavoro più lunghi (fino a 300 ore al mese, a fronte delle 168 dichiarate in busta paga), impossibilità di essere sostituiti durante il lavoro nemmeno per pause brevi e necessarie. E ancora: irregolarità nelle buste paga, pagamenti con voci esentasse come 'trasferta Italia' che danno luogo a multe che l'Agenzia delle Entrate sta emettendo nei confronti degli stessi lavoratori. Il frequente turnover delle cooperative, che scompaiono dopo pochi anni o meglio "cambiano pelle" (facendo "scomparire" spesso anche le liquidazioni dei lavoratori) causa come effetto paradossale l'emissione di sanzioni a carico degli operai in questo modo accusati di complicità nel sistema di frodi fiscali messo in piedi dalle aziende.
"La situazione era di diffusissima illegalità ed evasione fiscale e contributiva. Negli ultimi tre anni, non ce n'era uno che entrava nel mio ufficio e aveva una busta paga regolare", racconta Diego Bernardini, funzionario della Flai-CGIL di Vignola

(Modena) che ha seguito negli ultimi anni la situazione degli appalti nel distretto modenese delle carni. Ne parla al passato Bernardini, poiché sottolinea che "negli ultimi due anni qualche segnale di miglioramento l'abbiamo avuto. Quello che ha scardinato il sistema è stato il fatto che i lavoratori a un certo punto han detto basta". Diverse mobilitazioni nel distretto delle carni del modenese che hanno visto la presenza, a fianco dei/delle lavoratori/rici, di alcuni sindacati di base e confederali (tra cui quelle davanti ai cancelli della Castelfrigo o dell'Alcar Uno, solo per citarne alcune) hanno fatto sì che il problema del lavoro nella macellazione assumesse una rilevanza, per lo meno mediatica, di portata nazionale.

A seguito delle lotte, le vertenze sono ancora in corso, i tribunali lenti, i lavoratori continuano a non vedere risultati decisivi. Attualmente le cooperative "spurie" (cioè non associate a centrali cooperative), sono state sostituite in molti casi da Srl. (società a responsabilità limitata) e Srls (società a responsabilità limitata semplificata). Alcune -poche - imprese hanno re-internalizzato, assumendo direttamente la forza lavoro. In seguito ai numerosi accertamenti da parte degli organi ispettivi e delle multe emesse a carico delle aziende, esiste oggi una maggiore attenzione a "mettere in scena" la liceità dell'appalto (liceità spesso certificata da prestigiosi enti di ricerca): si forniscono agli addetti indumenti di colore differenziato, si costruiscono pareti di cartongesso, si disegnano linee sul pavimento per delimitare spazi accessibili ai lavoratori diretti o in appalto. Se per un osservatore esterno questi tentativi di *camouflage* risultano poco significativi, essi giocano un ruolo importante nella percezione dei lavoratori stessi, che hanno visto rimarcare, anche a livello spaziale e simbolico, la differenziazione netta tra "diretti" e "appalti", tra "operai" e "facchini". Pochi sono i miglioramenti effettivi nelle condizioni di lavoro e ampi gli strascichi lasciati sul tessuto sociale ed economico del distretto modenese da vent'anni di esternalizzazioni selvagge, con ripercussioni significative anche a livello nazionale.

LAVORARE PER COSTRUIRE UN MONDO PIÙ GIUSTO?
OK, COMINCIAMO DA UN CONTRATTO IN REGOLA.
GANG

4. Le “regole” del gioco e i diritti dei lavoratori. Una panoramica

TRA CONTROLLI E SANZIONI, CHE COSA NON FUNZIONA NEL CONTRASTO ALLE PRATICHE ILLECITE

a cura di Fabio De Blasis

L’esternalizzazione della manodopera nella filiera della carne è stata agevolata da una serie di interventi normativi che hanno creato un contesto favorevole per la diffusione degli appalti in molti settori della nostra economia. Come per altri comparti, gli appalti nel settore della carne sono stati affidati per molto tempo a delle società cooperative. Nel 1999 un emendamento al DPR 602/70, il quale consente tutt’oggi a tale forma societaria di pagare meno contributi previdenziali e di assumere i dipendenti in qualità di soci-lavoratori, fece rientrare anche la macellazione tra le attività previste dalla decontribuzione.

Pochi anni dopo, le modifiche introdotte con la legge 142/2001 alla disciplina del socio-lavoratore, hanno favorito la diffusione della forma cooperativa come strumento di abbassamento del costo del lavoro.

Quest’ultimo intervento normativo ha infatti consentito alle imprese cooperative di agire in deroga a molti degli istituti contrattuali previsti dai Contratti collettivi nazionali di categoria (CCNL). Grazie a questa norma, alle cooperative appaltatrici basta dichiarare lo stato di crisi e varare un regolamento interno per abbassare il salario dei propri soci-lavoratori al di sotto dei minimi previsti dai CCNL, per derogare ai trattamenti accessori, alla retribuzione della malattia e dell’infortunio e per non osservare quanto stabilito in relazione agli orari di lavoro. In sostanza, tramite questo meccanismo le cooperative sono in grado di scaricare sui lavoratori tutti i costi relativi alla gestione del personale nei momenti di non erogazione del lavoro. Tutto (purtroppo) legale.

Parallelamente, nota Lisa Dorigatti, la legge 30/2003 (legge Biagi), abrogando la Legge 1369/60 che vietava e puniva severamente la semplice intermediazione di manodopera, "ha allargato le maglie della definizione di appalto genuino e reso più facile per gli appalti *labour intensive*, in cui l'attività dell'appaltatore consiste prevalentemente nell'organizzare e dirigere i lavoratori, venire considerati appalti legittimi". Inoltre, la Legge Biagi ha ulteriormente favorito i processi di scomposizione di impresa che hanno lo scopo di abbassare il costo del lavoro, abolendo il principio della parità di trattamento tra lavoratori diretti e lavoratori indiretti (che prevedeva per questi ultimi "un trattamento minimo normativo non inferiore a quello spettante ai lavoratori dipendenti") e deresponsabilizzando di fatto (anche se non legalmente) il committente anche per quanto riguarda l'adempimento degli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza e assistenza.

Se la legge Biagi ha reso più difficile identificare un appalto illecito, favorendone in tal modo la diffusione, il decreto legislativo n. 8 del 2016 (Jobs Act) ha previsto la depenalizzazione del reato di somministrazione fraudolenta di manodopera, ridotta ora a semplice illecito amministrativo, sanzionato con una multa irrisoria.

Secondo quanto previsto dalla legge, in caso di appalto illecito accertato dagli organi ispettivi, l'azienda è condannata al pagamento di una sanzione pari a 50 euro al giorno per ogni lavoratore impiegato, fino però ad un massimo di 50.000 euro, ridotti a 16.666 euro in caso di pagamento entro 60 giorni. Una cifra quasi simbolica per chi fattura milioni di euro e che rende di gran lunga più conveniente pagare la multa piuttosto che impiegare i lavoratori a norma di legge. In altre parole, le imprese possono mettere in conto il rischio di essere multate, in quanto la sanzione è nettamente inferiore rispetto al guadagno ottenuto attraverso l'appalto illecito. A tal proposito, si pensi che, per 100 lavoratori impiegati illecitamente nel corso di un anno, la sanzione (considerando i 50 euro al giorno) dovrebbe ammontare a circa 1,2 milioni di euro: è evidente che il potere dissuasivo di una sanzione di 16.666 euro è pressoché nullo. Da notare che il Dlgs 8/16 interviene anche per i reati commessi prima della sua entrata in vigore, quindi anche su tutti i casi accertati o in corso di verifica risalenti agli anni precedenti.

I CONTROLLI CHE MANCANO

Peraltro, questo paradossale quadro normativo si inserisce all'interno di un contesto di scarsa efficienza e frequenza dei controlli ispettivi. Infatti, a causa del sotto finanziamento delle attività di controllo, gli organi preposti faticano ad ispezionare un numero significativo di imprese e vigilare sul rispetto delle norme.

A titolo di esempio, i rapporti annuali dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro mostrano che il numero di aziende ispezionate si è ridotto da quasi 200mila a poco più di 160mila in dieci anni (2007-2017), con l'organico degli ispettori che è diminuito, dal 2007 al 2014, da 3.700 a poco più di 3.000. Nel distretto modenese, nota Umberto Franciosi, "la FLAI CGIL ha effettuato oltre 80 segnalazioni alle autorità competenti su casi di appalti illeciti. Tuttavia, le visite ispettive possono arrivare anche due anni dopo: nel caso della Castelfrigo, a fronte di una segnalazione effettuata nel 2016, i controlli sono avvenuti nel 2018".
L'azione dello Stato si è quindi rivelata fondamentale per la nascita e lo sviluppo di un'area grigia entro la quale le imprese si possono muovere tra legalità e illegalità, le violazioni risultano più semplici e, spesso, restano impunite. Non c'è dunque da sorprendersi se i principi del cooperativismo (mutualismo, decisioni comuni, divisioni degli utili) e i requisiti dell'"appalto genuino" (rischio di impresa e autonomia organizzativa) vengano di frequente ignorati o aggirati. In numerosi appalti non esiste infatti autonomia imprenditoriale: i lavoratori vengono gestiti e organizzati dal personale dell'azienda committente, che regola compiti, assunzioni e licenziamenti; gli aspetti amministrativi sono spesso seguiti da commercialisti o consorzi, che diventano dei veri e propri "cooperatifici"; il rischio d'impresa, che implica un minimo di struttura imprenditoriale (uffici, impiegati amministrativi, mezzi, attrezzature) è spesso inesistente e molte delle società appaltatrici non hanno nemmeno un ufficio perché, di fatto, non fanno altro che affittare manodopera.

Una relazione dell'Ispettorato del Lavoro di Bologna, presentata a luglio 2018 in Commissione speciale di ricerca e studio sulle cooperative spurie, riporta che 188 cooperative su 249 ispezionate nel 2017 in Emilia-Romagna sono risultate fuori norma (75%).

Nel distretto modenese, la Guardia di Finanza ha accertato che 900 lavoratori su 1000 controllati fra il 2012 e il 2014 non erano in regola e 7 lavoratori su 10 sono risultati falsi soci lavoratori. Le cooperative, specifica il rapporto della GDF, "si sarebbero limitate a fornire una mera prestazione di manodopera, impiegando lavoratori in realtà posti alle dirette dipendenze dell'impresa utilizzatrice".

LE INCHIESTE DELLA MAGISTRATURA

Dietro il sistema degli appalti sembrano inoltre nascondersi complessi meccanismi di evasione fiscale e contributiva, frutto, da un lato, della concorrenza al ribasso per aggiudicarsi le commesse, e dall'altro di una diffusa cultura imprenditoriale

basata sull'illegalità. Al Tribunale di Lodi sono pendenti due procedimenti - di cui uno penale per truffa ai danni dello Stato - sul caso di 900 lavoratori in appalto presso i macelli dell'Inalca (Gruppo Cremonini, ved. l'Appendice a pag. 37), transitati prima dalla cooperativa "Consorzio Euro 2000" (fallita nel 2015), poi dall'agenzia "Trenkwalder" per sei mesi e, infine, dalla società "Ges.Car Srl", controllata al 100% da Inalca stessa. Mentre i lavoratori continuavano a svolgere le medesime attività, secondo l'accusa, questo complesso passaggio societario da una parte evitava a Inalca la loro assunzione diretta e dall'altra le consentiva di beneficiare di uno sgravio fiscale di circa 14 milioni di euro previsto dalla Legge di Stabilità 2016 per chi assumeva lavoratori precari da almeno 6 mesi.

Un'altra indagine della GdF di Napoli ha contestato una truffa di 70 milioni di euro al gruppo societario 'Alma SPA', il quale, attraverso numerose società controllate, impiegava circa 17.000 lavoratori somministrati e in appalto nei multiservizi, nella logistica e nell'industria alimentare. Tra le società controllate dal gruppo Alma, figurava la LCT Igea Logistics & Job Srl, che, fino allo scorso maggio, forniva manodopera nello stabilimento della G. Bellentani 1821 spa di Vignola, uno degli otto siti produttivi del gruppo Citterio, noto per la produzione di prosciutti cotti e arrosti. In seguito all'indagine e alla contestazione di indebite compensazioni di imposta, l'appalto è stato cessato e affidato a due società controllate dal Gruppo Fabbro: i lavoratori dello stabilimento Citterio hanno così subito il quinto trasferimento societario nell'arco di due anni. Un'indagine della GDF di Rho (Milano) sulla filiera della macellazione della carne - denominata "*The Butcher*" (il macellaio) - ha smascherato una frode da oltre 300 milioni di euro fondata anch'essa su false fatturazioni e sul meccanismo delle 'compensazioni'. Attraverso questo meccanismo, le imprese del consorzio 'Servizi Globali Società Consortile per Azioni', che somministravano, tramite appalti e sub appalti, oltre 1400 lavoratori in varie aziende del settore della macellazione delle carni in tutta Italia, dichiaravano di pagare Inail e Inps con crediti fiscali di cui non disponevano, nella certezza che, quando le autorità ispettive si sarebbero accorte dell'irregolarità, le società sarebbero già stata sciolte e i titolari non più rintracciabili.

LE ARMI SPUNTATE DELLO STATO

Va infatti evidenziato come, anche in caso di accertamento di violazioni e illegalità, sia molto complicato per lo Stato riscuotere le sanzioni e i crediti fiscali. Queste imprese, oltre ad essere intestate a prestanome nullatenenti o a soci-lavoratori (a volte, addirittura a loro insaputa), non hanno beni immobili e dispongono di un capitale sociale di pochi euro. Situazione che riguarda le cooperative ma anche le

Srl, le quali, dal 2012, possono essere costituite con un capitale sociale irrisorio, da 1 a 10 mila euro (Srl "semplificate"). A seguito degli accertamenti, queste società dichiarano di frequente fallimento, svaniscono nel nulla e vengono poi ricostituite con nuovi nomi e prestanomi: negli stabilimenti delle aziende committenti, puntualmente, arriva il cambio appalto. Nel frattempo, i lavoratori perdono intere mensilità, il TFR, gli scatti di anzianità e le ferie maturate, mentre lo Stato si trova impossibilitato a recuperare l'IVA, l'IRPEF, l'IRAP e le spettanze previdenziali non ancora versate. E alla fine, chi ci rimette è la collettività, i lavoratori e le imprese corrette che rispettano le leggi e i CCNL. Insomma, una triplice beffa.

Il caso particolare del settore avicolo

a cura di Valeria Piro

Il settore avicolo, fortemente concentrato e integrato verticalmente, costituisce un caso particolare anche per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro, poiché qui il ricorso agli appalti assume, in percentuale, dimensioni molto più ridotte. Tuttavia, se consideriamo i numeri degli addetti in valore assoluto, la quota di lavoratori/rici in appalto nel settore non è affatto irrilevante. Sono almeno 2.500 i dipendenti di cooperative o società terze in un settore, quello avicolo, che contata circa 18-20 mila lavoratori/rici diretti.

Il ricorso all'appalto in questo caso risulta limitato poiché gli obietti della riduzione del costo del lavoro e dell'aumento della flessibilità sono raggiunti attraverso il ricorso frequente ad un'altra forma di inquadramento, ossia il contratto agricolo. Utilizzare la tipologia agricola (o, in altri casi, servirsi della previdenza agricola pur con un contratto da alimentaristi) implica una riduzione della paga oraria percepita dai/dalle lavoratori/rici, in media inferiore di circa 2/3 euro l'ora rispetto al salario di un addetto dell'industria alimentare.

Secondariamente, l'utilizzo dei contratti agricoli garantisce alle aziende una certa flessibilità nella gestione del lavoro. Questa flessibilità si può ottenere, ad esempio, inquadrando i dipendenti diretti con contratti di diverso tipo e diversa durata. Il sistema implementato da uno dei gruppi leader nel settore prevede, ad esempio, l'uso di inquadramenti differenziati: agli operai a tempo indeterminato, si affianca solitamente una quota di "avventizi", cioè lavoratori a tempo determinato (circa il 30%) e di stagionali (circa il 10-15%). Quest'ultimi sono impiegati per un massimo di tre mesi nelle fasi di picco del ciclo produttivo, cioè nel periodo estivo e natalizio. Gli avventizi invece sono soggetti a costanti rinnovi dei loro contratti, che hanno una durata di 6 o 9 mesi. I lavoratori avventizi e stagionali possono aspettare fino a

10 anni prima di ottenere una posizione a tempo indeterminato. Il sistema, che era stato inizialmente pensato per garantire una progressiva stabilizzazione interna alle aziende, ha finito per produrre forti gerarchizzazioni tra i dipendenti diretti e, più in generale, ha allargato il bacino di coloro che sono in attesa di una stabilizzazione lavorativa che si sommano ai tanti assunti indirettamente attraverso cooperative o "somministrati" temporaneamente attraverso agenzie interinali.

PERCHÈ MI PAGA IN NERO?
E'IL BLACK FRIDAY!
GIANG

5. Le conseguenze dell'esternalizzazione: diritti, salari, salute

IL "SALDO" DEI MECCANISMI DI RECLUTAMENTO E DEI "RISPARMI" SULLE RETRIBUZIONI

a cura di Fabio De Blasis

Accanto ai fenomeni di evasione fiscale e contributiva, l'esternalizzazione della manodopera nella filiera della carne ha prodotto una radicale trasformazione delle condizioni lavorative. Umberto Franciosi, segretario regionale della Flai-CGIL Emilia-Romagna, parla senza mezzi termini di "nuovo e moderno caporalato, fatto di sfruttamento, ricatti, intimidazioni, costrizioni [...] un caporalato 'evoluto', dove il reclutamento avviene per chat o sms", mascherato da parvenze di legalità, spesso dietro lo scudo della (finta) cooperazione.

Negli ultimi due decenni, infatti, si è creata una netta differenziazione tra le condizioni dei lavoratori diretti, impiegati alle dipendenze delle imprese di macellazione e lavorazione della carne, e quelle dei lavoratori indiretti, per lo più stranieri, impiegati dalle coop e dalle Srl appaltatrici.

Come già accennato, gli appalti possono essere utilizzati dalle aziende per ottenere un ingente risparmio sul costo della manodopera. Secondo le stime della FLAI-CGIL, pubblicate anche sul sito nuovocaporalato.it, un dipendente diretto costa all'impresa committente circa 22 euro l'ora, mentre diversi contratti di appalto prevedono a volte tariffe inferiori a 15 euro l'ora. Nel distretto modenese, ad esempio, grazie agli accordi raggiunti a livello aziendale che hanno portato le retribuzioni sopra i minimi stabiliti dal CCNL da alimentarista, un lavoratore diretto costa alle imprese circa 26 euro l'ora: il risparmio sul costo del lavoro attraverso gli appalti è quindi quantificabile nell'ordine del 40-50%. Un simile risparmio è ottenuto principalmente comprimendo i salari e i diritti dei lavoratori impiegati

presso le coop o le Srl appaltatrici. Queste aziende inquadrano infatti i lavoratori in mansioni più basse rispetto al lavoro effettivamente svolto, collocandoli come facchini, aiuto-trasportatori o addetti alle pulizie, utilizzando contratti collettivi di altri settori, come quello della logistica o dei servizi, che stabiliscono trattamenti economici inferiori se paragonati al CCNL del settore alimentare.

Anche quando viene applicato il CCNL da alimentarista, il costo del lavoro può essere abbassato attraverso le deroghe agli istituti contrattuali (nelle cooperative) e il ricorso al lavoro grigio (soprattutto nelle Srl).

Nel caso delle cooperative, il salario minimo previsto dai CCNL può essere ridotto dichiarando lo stato di crisi: con questo meccanismo i salari dei lavoratori delle coop possono arrivare a toccare anche 6 o 7 euro l'ora. Come sottolinea ancora Lisa Dorigatti, "lo stato di crisi che permette di derogare ai CCNL viene spesso dichiarato fittiziamente e protratto per lunghi periodi di tempo, diventando di fatto la situazione ordinaria dell'impresa". In questo modo, i lavoratori possono essere privati non solo del salario minimo, ma anche dei trattamenti accessori (ferie retribuite, tredicesima, malattia e infortunio) e dei diritti garantiti dai contratti. Umberto Franciosi nota come lo stato di crisi sia spesso utilizzato per aggirare le normative sugli orari di lavoro, mettere i lavoratori in riposo forzato e retribuirli solo in base alle ore effettivamente lavorate: "Si sa quando s'inizia, con un SMS alle 22.00 del giorno prima, ma non si sa quando si finisce, se ti rifiuti o se ti lamenti vieni messo a riposo per giorni".

Nel caso delle Srl, le quali, soprattutto nel distretto modenese, si stanno sostituendo alle imprese cooperative a causa della crescente attenzione mediatica e giudiziaria sul fenomeno delle cooperative spurie, per abbassare il costo del lavoro si utilizza il finto part time: "Una parte del salario viene corrisposta in nero attraverso part-time fittizi e involontari: invece di 173 ore mensili previste dal contratto da alimentarista, te ne mettono 80, mentre ne lavori anche 250".

Inoltre, i lavoratori vengono di frequente retribuiti attraverso finti rimborsi spese, finte trasferte (giustificate in busta paga con la dicitura "trasferta Italia"), finti premi di produzione e persino finti prestiti. Tutto esente dai contributi previdenziali e fiscali. E quando gli organi ispettivi si accorgono di questa pratica a pagare sono anche i lavoratori: alcuni di loro si sono ritrovati cartelle esattoriali da migliaia di euro. È il caso ad esempio della vicenda Castelfrigo, azienda di Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, specializzata nella lavorazione di gole e pancette. Dopo un

lungo periodo di scioperi e proteste che avevano come oggetto la rivendicazione del contratto da alimentaristi, sono stati eseguiti accertamenti della Guardia di Finanza sulle cooperative appaltatrici Work Service e Ilia D.A.

> **"Le cooperative appaltatrici hanno cessato l'appalto alla fine di dicembre 2017 e i 127 lavoratori sono stati tutti licenziati e solo una parte di essi, quelli 'graditi' alla Castelfrigo, sono stati riassorbiti tramite agenzia interinale (56). Le due cooperative, dopo l'intervento da noi sollecitato del ministero dello Sviluppo economico, sono ora in liquidazione coatta amministrativa", chiarisce Franciosi.**

Poco tempo dopo i lavoratori si sono ritrovati anche le cartelle di Equitalia, che chiede loro gli arretrati per i contributi e le imposte non versate nel periodo 2013-2016. Dopo la beffa, anche il danno.

IL LAVORO SORVEGLIATO

Contestualmente al raggiungimento di un forte risparmio economico, gli appalti possono essere utilizzati per esercitare il controllo e il disciplinamento della forza lavoro negli stabilimenti: chi protesta, chi sciopera, chi ha la tessera sindacale non gradita, può essere facilmente marginalizzato e allontanato. Dopo la cessazione dell'appalto con le cooperative Work Service e Ilia D.A, l'azienda Castelfrigo ha infatti deciso, come ricordato poco sopra da Franciosi, di reintegrare solo i lavoratori che non avevano preso parte alle proteste.
Il "caso Castelfrigo", oltre ad aver segnato la spaccatura tra i sindacati, è stato uno dei primi ad attirare l'attenzione dei media sul livello di sfruttamento che si nasconde dietro alcuni degli appalti presenti nel distretto alimentare modenese.

E allo stesso tempo ha mostrato come l'azione comune dei lavoratori sia stata ostacolata dall'impreparazione delle organizzazioni sindacali e indebolita dalla segmentazione e gerarchizzazione del lavoro introdotta con gli appalti all'interno degli stabilimenti produttivi. Da un lato, nei primi anni di diffusione del fenomeno degli appalti, i sindacati erano radicati soprattutto tra i lavoratori diretti, i quali non hanno accolto con troppo dissenso l'esternalizzazione del lavoro più duro all'interno delle aziende. Dall'altro, la scarsa conoscenza dei propri diritti e la condizione di precarietà sociale ed economica hanno esposto i lavoratori migranti degli appalti ad una maggiore ricattabilità. Per questi ultimi, il rinnovo dei contratti di lavoro, il cambio appalto e le ore lavorate (e il conseguente aumento o decremento del salario) possono costituire infatti un'arma di ricatto. In questo contesto, i lavo-

ratori devono mostrarsi sempre disponibili, pronti a lavorare a ritmi serratissimi per turni di 12 ore comunicati con scarsissimo preavviso, in ambienti inospitali, maleodoranti, freddi e umidi. Una disponibilità indotta dalla vulnerabilità, dalla precarietà, dalla minaccia più o meno esplicita di non venir contrattualizzati con il prossimo repentino cambio di appalto e dalla paura di perdere il posto di lavoro e non poter rinnovare il permesso di soggiorno. Anche a costo di rimetterci la salute.
La salute dei lavoratori degli appalti può essere infatti messa doppiamente a rischio. Il primo pericolo per la salute è quello dovuto all'assenza di formazione e di investimenti sulla sicurezza sul lavoro da parte delle aziende. Un'operazione dello scorso maggio condotta dai Carabinieri del gruppo Tutela lavoro di Venezia e del Nucleo ispettorato del lavoro di Modena, che ha coinvolto due stabilimenti produttivi e 17 società nel distretto modenese, ha portato alla denuncia di 16 persone per numerose violazioni del DL 81/2008 sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, tra le quali la mancata formazione e informazione dei lavoratori, la mancata fornitura dei dispositivi di protezione, la mancata verifica sanitaria dell'idoneità al lavoro e l'utilizzo di macchinari non revisionati.
Il secondo rischio deriva dall' intensificazione della velocità e dei ritmi di lavoro e dalla forte pressione psicologica cui sono sottoposti i lavoratori. Uno studio di Dario Fontana, sociologo del lavoro, ricercatore presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, ha messo in relazione l'esternalizzazione della manodopera nella filiera della carne con la proliferazione di patologie come i disturbi muscolo-scheletrici (DMS) e lo stress lavoro-correlato (SLC).

I DMS, causati da carichi eccessivi e movimenti ripetitivi a ritmi elevati e prolungati nel tempo, interessano in particolare gli arti e il rachide: tendiniti, ernie, borsiti, lombalgie e meniscopatie sono i più frequenti. Lo stress lavoro-correlato è invece riconducibile a fattori quali l'elevata pressione psicologica sul luogo di lavoro, l'elevata monotonia, l'insicurezza del lavoro e il basso supporto sociale. I principali effetti dello SLC sono i DMS, le malattie cardiovascolari (infarto, ictus, pressione alta, ecc..), i disturbi psicologici (suicidio, ansia, depressione, burnout, ecc..) e i disturbi del sonno.

Secondo i dati forniti da Inail, relativi alle denunce per risarcimento da malattia professionale (per le quali lo SLC non è contemplato se non in percentuali irrisorie), negli ultimi anni c'è stato un aumento dei DMS in tutti i settori produttivi della nostra economia (le denunce sono passate da 19.000 nel 2010 a 38.000 nel 2016) e in particolare nell'industria alimentare. Quest'ultima registra infatti un'incidenza media annuale (2009-2013) di 2,2 denunce ogni 1.000 addetti a fronte di una me-

dia nazionale di 1,5. Nella provincia modenese, il dato si acuisce ancora: in questa zona, l'industria alimentare registra 4,73 denunce annuali ogni 1.000 lavoratori. Lo studio di Dario Fontana, che ha coinvolto 5 stabilimenti di lavorazione e macellazione della carne suina nel distretto modenese, descrive "uno stato di salute già compromesso in larghe porzioni della forza lavoro e un elevato livello di rischi per i principali gruppi di patologie indagati.
La diagnosi anamnestica ha rilevato percentuali enormemente più alte di disturbi muscolo-scheletrici rispetto ai gruppi di controllo (popolazione non esposta a rischi): per le zone del rachide si raggiungono in alcune aziende proporzioni di 5 volte superiori, mentre per gli arti superiori si raggiungono addirittura proporzioni di 20 volte. L'analisi sullo stress ha rilevato che solo il 22% del totale rientra dentro un profilo di basso stress, il resto è esposto a differenti livelli di stress fra cui circa un terzo dei lavoratori rientra in quello ad alto rischio".
Nonostante lo studio abbia verificato una maggiore esposizione al rischio e una maggiore diffusione dei disturbi muscolo-scheletrici e dello stress lavoro correlato tra i lavoratori degli appalti rispetto a quelli diretti, tra i primi si è riscontrata una minore incidenza delle assenze per malattia rispetto ai secondi. In altre parole, un lavoratore degli appalti si ammala di più, ma a causa della sua ricattabilità tende a nasconderlo per paura di perdere il lavoro.

SALVINI HA RAGIONE: BASTA DISCRIMINAZIONI VERSO GLI ITALIANI.
VANNO SFRUTTATI ESATTAMENTE COME GLI IMMIGRATI.
GANLO

Appendice
Gli attori del mercato e i risultati economici

BILANCI, STRUTTURE SOCIETARIE E UNO SGUARDO ALLA DIPENDENZA DALL'ESTERO

a cura di Altreconomia

Tra chi monitora la filiera della carne bovina c'è l'Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, vigilato dal ministero delle Politiche agricole. L'ultima "Scheda di settore" sull'allevamento bovino da carne è aggiornata a settembre 2018, parzialmente aggiornata dalle "tendenze" dell'aprile 2019. È una fotografia che mostra come il "tasso di autoapprovvigionamento" del nostro Paese, prossimo al 52%, sia il più basso tra i prodotti agroalimentari. "Il saldo della bilancia commerciale tra import-export è tra i più negativi tra le filiere agricole -spiega l'Ismea- perché tra animali vivi e carni nel 2017 il saldo è -2,44 miliardi euro". Peggio fa solo il settore ittico, sotto per quasi 5 miliardi di euro. Il sistema aziendale di riferimento più diffuso, con un'incidenza sull'offerta di carne bovina che sfiora il 50%, è quello del "vitellone intensivo", con "insilato di mais e concentrato" come alimentazione e zona di produzione in Veneto, Piemonte ed Emilia-Romagna. Al primo dicembre 2017, continua l'Ismea, il "capitale bovino" era di poco più di 5,9 milioni di capi di cui oltre 2,1 per la filiera della carne (e "tra questi solo mezzo milione appartengono alle razze autoctone"). La dipendenza dall'estero è secca come dimostra il calo delle vacche nutrici: -22% sul 2010 (seppur tra 2017 e 2018 sia stato registrato un +8,7%). "Essendo correlato alla disponibilità di capi da ingrassare -spiega l'Ismea- si evidenzia la difficoltà nel prossimo futuro di ridurre il tasso di dipendenza dall'estero per i ristalli".
"I volumi di carne bovina fresca e congelata importati in Italia nel 2018 sono superiori del 1,2% a quelli del 2017, incremento totalmente rappresentato dalle carni congelate (+21%), mentre per la carne fresca si è avuta una contrazione (-2,2%)", spiega l'Ismea nelle "Tendenze" della primavera 2019.

TABELLA 3. LE DINAMICHE RECENTI NEL COMPARTO DELLE CARNI

Il settore soffre una forte dipendenza dall'estero. Il tasso di autoapprovvigionamento (prossimo al 52%) è il più basso tra i prodotti agroalimentari. Il saldo della bilancia commerciale è tra i più negativi tra le filiere agricole (tra vivi e carni nel 2017 il saldo è -2.438 milioni di euro).

Italia - Bilancio di approvvigionamento del comparto bovino (dati in migliaia di tonnellate equivalente carcassa)

	2015	2016	2017	2018*	var % 18/17
Macellazioni [1]	754	756	765	775	1,3%
Produzione interna	549	535	540	547	1,4%
Importazioni di animali vivi [2]	210	224	228	227	-0,3%
Esportazioni di animali vivi [2]	4	3	2	2	0,0%
Produzione netta	754	756	765	772	0,9%
Importazioni di carne [3]	434	419	415	418	0,8%
Disponibilità	1.189	1.175	1.180	1.193	1,1%
Esportazioni di carne [3]	145	148	156	150	-3,8%
Usi domestici/consumi apparenti	1.044	1.026	1.024	1.043	1,9%
Consumo pro capite (kg)	**17,2**	**16,9**	**16,9**	**17,2**	**2,0%**
Grado di autoapprovvigionamento	***52,6%***	***52,1%***	***52,7%***	***52,5%***	***-0,2%***

1) dal 2013 elaborazione Ismea su dati BDN Istat; (2) Bovini vivi in quantità coefficientata (sono stati esclusi bufalini);
(3) Carne fresca, refrigerata, congelata, preparazioni e conserve (esclusi le frattaglie e i grassi). * Dati stimati provvisori.

Fonte: Ismea, "Tendenze bovino da carne", aprile 2019

A proposito dei fornitori di carni fresche il quadro resta "pressoché invariato nella composizione, sebbene si evidenzi una contrazione dei volumi dalla Polonia e la Germania, e una lieve espansione dall'Irlanda e l'Argentina". La Francia è in testa. Per le carni congelate il principale fornitore dell'Italia resta il Brasile con una quota del 39,7% dei volumi (in espansione del 16% rispetto al 2017), ma nel 2018 gli incrementi più rilevanti si sono registrati per gli arrivi dalla Germania (quota del 18% sul totale carni congelate, in espansione dell'81% rispetto all'anno precedente). "In termini di spesa, per le importazioni di bovini vivi e carni bovine sono stati sborsati nel complesso 3,3 miliardi di euro, il 5% in più rispetto al 2017. La spesa è risultata composta per il 39% da animali vivi, per i quali gli esborsi sono stati superiori di quasi 13 punti percentuali rispetto al 2017. Per le carni in totale l'esborso nel 2018 ha superato 1,93 miliardi di euro, l'1% in più rispetto al 2017".

Da notare la bassa incidenza del biologico sulla carne in Italia, inchiodato a fine 2018 allo 0,2% del mercato. Rispetto a questo dato, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, nell'ultimo Annuario dell'agricoltura italiana (2017), aggiunge un elemento interessante nella lettura della "crescita del

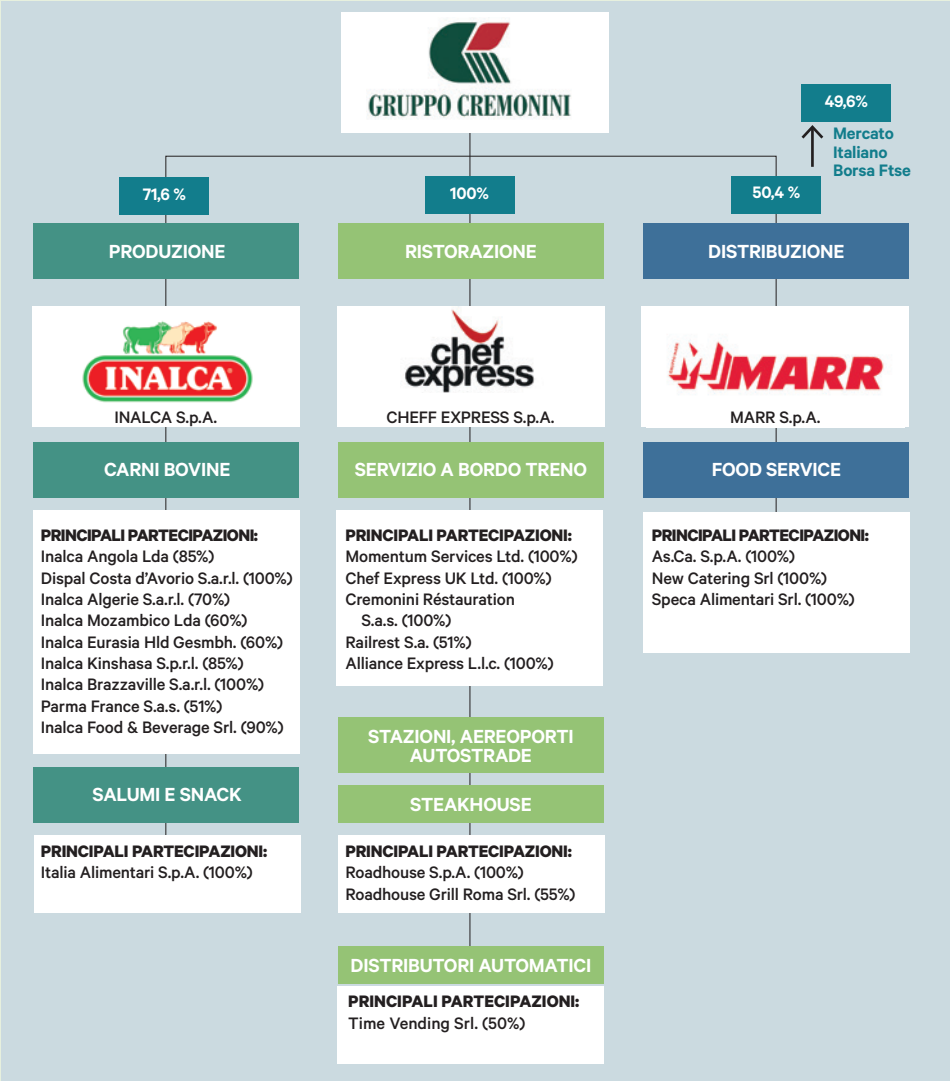
biologico". "Acquistato abitualmente da una famiglia su tre e rappresenta ormai il 3,7% del fatturato alimentare. Storicamente le vendite di prodotti bio sono più elevate nel Nord Italia, tuttavia, è il Sud che ha fatto registrare l'incremento maggiore (+20%), con una variazione pari al doppio rispetto al dato nazionale. La merceologia dei prodotti scelta è quella di base: carne (+34%), uova (+19%), olio extra vergine di oliva (+14%), frutta secca senza guscio (+8,9%), cereali per la prima colazione (+7%), yogurt e latte fresco (+5%)".

Il principale attore del settore delle carni bovine in Italia è il Gruppo Cremonini, fondato a Modena nel 1963. I dati del bilancio 2018 danno l'idea della sua stazza: ricavi per 4,2 miliardi di euro -il 75% dei quali realizzati in Italia- e 18.500 dipendenti. La multinazionale alimentare ha sede a Castelvetro (MO) ed è attiva in più ambiti della filiera. Immaginandosi il fatturato complessivo come una torta, infatti, il 47% deriva dalle attività di produzione (carni bovine, salumi e snack), il 38% dalla distribuzione e il restante 15% dalle attività di ristorazione.

La branca "produzione" è pressoché interamente rappresentata dalla "produzione, trasformazione e commercializzazione delle carni bovine" ("Salumi & snack" valgono meno del 10% del fatturato) e la società che se ne occupa per conto di Cremonini è la Inalca Spa, della quale il Gruppo detiene il 71,6% del capitale. Tra i prodotti Cremonini sono noti i marchi "Montana", "Manzotin", "Ibis". In Italia, sempre in tema di carni bovine, la struttura del Gruppo si articola in 11 stabilimenti. Da Castelvetro di Modena, appunto, a Rossano Calabro (CS). A questi si aggiungono ben 27 "piattaforme logistico-distributive" di Inalca collocate all'estero. Sette in Russia, 18 in Africa (in sei Paesi) e due in Kazakistan (sono 4 invece gli stabilimenti attivi nell'area "salumi e snack e gastronomia pronta"). I dati di produzione sono impressionanti: 500mila tonnellate di carne commercializzate ogni anno, di cui 100mila di hamburger freschi e surgelati (questi ultimi destinati in particolare a catene di fast food come Burger King e McDonald's). Per quanto riguarda le carni in scatola la capacità produttiva di Inalca tocca le 200 milioni di scatolette all'anno, pari a circa 50mila tonnellate.

Inalca non è al 100% del gruppo Cremonini. I suoi azionisti sono due. Il più importante -con il 71,6% delle azioni- è come detto la controllante Cremonini Spa. L'altro, entrato nel dicembre 2014, è la IQ Made in Italy investment company Spa. Si tratta di un veicolo di investimento che fa capo a Fsi Investimenti -braccio di Cassa depositi e prestiti (dove il ministero dell'Economia è azionista di riferimento con l'82,77%)- e al fondo sovrano del Qatar. L'ingresso si è tradotto in un

FIGURA 5. LA STRUTTURA SOCIETARIA DEL GRUPPO CREMONINI



Fonte: https://www.cremonini.com/it/gruppo/struttura

aumento di capitale di 115 milioni di euro e 50 milioni per l'acquisto di azioni di Inalca. Obiettivo? Posizionare la società di Cremonini come "catalizzatore per lo sviluppo della distribuzione di prodotti agroalimentari italiani all'estero, con l'obiettivo di promuovere in modo significativo il Made in Italy alimentare". Grazie anche a questo intervento, il gruppo di Modena ha potuto concludere operazioni di acquisizione, aumentare la già forte concentrazione del mercato e, come indica il bilancio di Inalca, "mettere in sicurezza l'intera filiera bovina italiana".

Nel campo del "foodservice" -la commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari alla ristorazione extra-domestica- Cremonini opera invece attraverso la MARR Spa (quotata in Borsa dal 2005 e della quale il Gruppo detiene il 50,42% delle azioni). 3.700 dipendenti, 45mila clienti dichiarati tra ristoranti, hotel e catene alberghiere, villaggi turistici, pizzerie, mense aziendali, colonie, asili, scuole, cliniche private, ospedali, case di cura ed Enti pubblici, 35 centri di distribuzione.

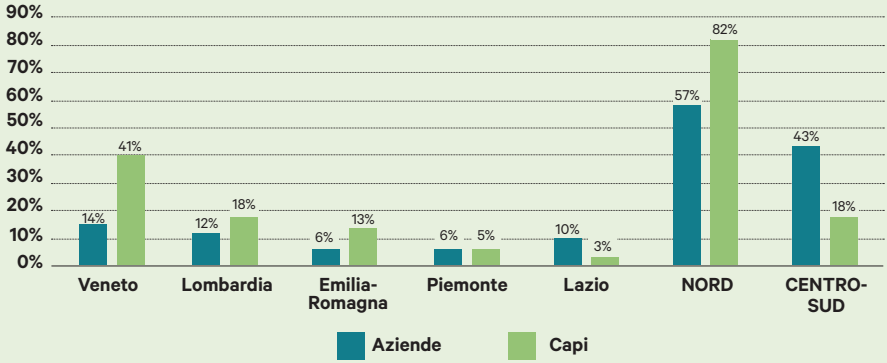
Un altro anello fondamentale della catena Cremonini è quello della ristorazione. Sono due i marchi chiave: il 72% del fatturato (626,3 milioni di euro complessivamente nel 2018) arriva da "Chef Express", leader nelle stazioni ferroviarie (74 punti vendita in 46 stazioni) e in prima fila negli scali aeroportuali italiani (12 aeroporti) oltreché nella ristorazione autostradale (51 aree di servizio). L'altra fetta di ricavi deriva dai ristoranti a marchio "Roadhouse" (140 locali distribuiti in Italia, Cremonini è proprietaria del marchio in altri 52 Paesi).

Per quanto riguarda il comparto avicolo nazionale ci si può rifare invece ai dati Unaitalia, "l'associazione di categoria che tutela e promuove le filiere agroalimentari italiane delle carni e delle uova" e che rappresenta il 90% dell'intera filiera delle carni avicole. Come illustrato nelle pagine precedenti, il grado di integrazione della filiera è molto elevato e il settore è concentrato tra "pochi operatori di medie e grandi dimensioni" (Unaitalia). Il 99% del pollame consumato in Italia è di provenienza nazionale (dati Ismea 2019). La filiera avicola è l'unica tra quelle zootecniche ad avere un tasso di autoapprovvigionamento superiore al 100%.
Le macellazioni industriali nazionali ammontano a 1.283.000 tonnellate equivalente carcassa, delle quali 931mila da polli da carne, 300mila da tacchini, 28mila da galline e 10mila da altri avicoli.

Le principali aziende del settore riportate dall'associazione di categoria sono AIA Spa, Amadori (Gesco società cooperativa agricola), il Gruppo Fileni/Simar, il Gruppo Martini, Alimentare Monteverde Srl e Vallespluga.

FIGURA 6. LOCALIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Distribuzione territoriale delle aziende - (Censimento Istat 2016)



Fonte: Ismea su dati Istat, VI Censimento Agricoltura (2010)

TABELLA 4. IL BILANCIO ITALIANO DELLE CARNI DI POLLAME (MIGLIAIA DI TONNELLATE)

	2017				2018			
	Pollo	Tacchino	Tot. carni avicole	Diff. % 17/16	Pollo	Tacchino	Tot. carni avicole	Diff. % 18/17
Produzione	970,0	309,9	1.354	-2,5	934,0	301,0	1.314,0	-2,9
Importazione	75,7	18,9	97,9	14,1	73.8	16.9	95.1	-2,8
Esportazione	109,3	73,2	186,5	-6.5	102,9	69,6	176,8	-5,2
Utilizzazione interna	936,4	254,7	1.265,4	-0,7	904,9	248,3	1.232,3	-2,6
Cons. p.a. (kg)	15,5	4,21	20,9	-0,4	14,98	4,11	20,4	-2,5
% autoapprovv.	103,6	121,3	107,0	==	103,2	121,2	106,6	==

Fonte: Bilancio d'esercizio 2018, GESCO società cooperativa agricola

Amadori (formalmente Gesco società cooperativa agricola) -spiega nel suo ultimo bilancio relativo all'anno 2018- "svolge in prevalenza l'attività di commercializzazione di prodotti a base di carni avicole e uova da consumo conferiti dai soci, la produzione di mangimi che vengono venduti ai soci allevatori, nonché la commercializzazione di suini vivi conferiti dai soci". I marchi sono "Amadori", "Dal campo" e "Campese". Nel 2018 i ricavi della cooperativa capogruppo hanno sfiorato quota 1,6 miliardi di euro (1.593.899.179 euro) per un utile finale "contenuto" a 144mila euro. Interessante notare tra le strategie commerciali quella di "elevare" i prodotti "hamburger e polpette".

“Le famiglie di prodotti su cui abbiamo performato meglio sono stati gli hamburger e polpette -si legge infatti nel bilancio del Gruppo-. Si afferma il trend di ‘tutti pazzi per l’hamburger’, le hamburgherie si moltiplicano nei centri delle città, il prodotto si affranca dall’associazione con il junk food per conquistare una dignità gourmet. La gamma di prodotti a marchio Amadori si è rafforzata introducendo nuovi gusti e proponendo differenti forme. Sulle polpette riconfermiamo la leadership grazie ad un prodotto che incontra un alto gradimento presso il pubblico”.

La composizione della forza lavoro di GESCO nel 2018 ha visto 578 unità impiegate, di cui 568 lavoratori non soci e 10 collaboratori non soci.

Il marchio “AIA” fa capo interamente al Gruppo Veronesi (a sua volta posseduto al 100% dalla Fiduciaria Ersel), la quinta realtà agroalimentare italiana per fatturato, nonché attore di riferimento nella produzione di mangimi (a marchio Veronesi, Negroni e Montorsi invece sono i brand nell’industria salumiera). I numeri di AIA Spa sono impressionanti: nel 2018 ha realizzato ricavi per 3,4 miliardi di euro circa (2,9 miliardi dall’Italia e il resto dall’estero) e utili per quasi 20 milioni di euro (in contrazione rispetto al 2017, 53 milioni). I ricavi dell’esercizio sono costituiti per quasi due terzi dalla vendita di prodotti alimentari a base di carne (“Soprattutto avicunicoli freschi ed elaborati”, come spiega il bilancio 2018), per circa un terzo dalla cessione di mangimi nonché, con incidenza meno significativa, da “altre cessioni e prestazioni di servizi”. Al 31 dicembre 2018 risultavano 695 dipendenti.

Il settore suinicolo è estremamente rilevante nel comparto agroalimentare italiano. Secondo la “Scheda di settore” dell’Ismea dell’aprile 2019, infatti, tra la fase agricola e quella di trasformazione, stiamo parlando di un fatturato superiore a 11 miliardi di euro (anno 2017). I numeri della filiera aggiornati al 2018 danno conto di circa 25mila allevamenti, 8,3 milioni di capi (con un elevato grado di specializzazione a favore dei capi grassi, oltre i 110 chilogrammi), 3.500 imprese di produzione elaborati. I principali attori lungo la filiera sono le aziende mangimistiche, gli allevamenti (da ingrasso o da riproduzione, con integrazione a valle con soccida), i macelli a bollo CE, i salumifici/prosciuttifici e i canali di distribuzione come Gdo, macellerie e Hotellerie-Restaurant-Café (Ho.Re.Ca.). Tra le caselle principali si muovono i mediatori, gli importatori, i trasportatori, i tagliatori/rifilatori e infine i grossisti e gli esportatori, e anche gli importatori di cosce.
Il “tasso di approvvigionamento”, attestatosi al 61,7% nel 2018, indica secondo Ismea “un elevato grado di dipendenza dall’estero”, sia di carni fresche sia di animali da allevamento.

L'industria di trasformazione del nostro Paese è "fortemente orientata alla produzione di salumi DOP (Denominazione d'Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta)" (da Ismea), con una forte concentrazione in Lombardia ed Emilia-Romagna.

Tra gli attori principali della filiera, sul versante dei produttori, c'è l'Unione nazionale tra le organizzazioni dei produttori di carni suine (UNAPROS), con sede a Reggio Emilia. Riunisce "le maggiori organizzazioni produttori del settore zootecnico suinicolo" per un patrimonio complessivo di "oltre 2,2 milioni di capi rappresentando quasi il 19% del patrimonio agricolo nazionale di suini" (10.800.000 capi secondo l'anagrafe nazionale zootecnica, dati ottobre 2017), e oltre 180 aziende associate. Della compagine di UNAPROS fanno parte la cooperativa mantovana OPAS (Organizzazione prodotto allevatori suini), la "più grande organizzazione di prodotto del settore suinicolo italiano grazie a 75 soci allevatori che commercializzano –ogni anno– più del 10% del totale nazionale dei suini nati, allevati e macellati in Italia". Nel 2018 OPAS ha chiuso il bilancio facendo registrare oltre 300 milioni di euro di fatturato (ricavi per 292 milioni), in gran parte derivanti dalla "vendita di carne" (267 milioni), seguita da "vendita suini" (18,7 milioni) e "vendita prosciutti" (5,6 milioni). Accanto a OPAS, dentro UNAPROS, si affiancano la cooperativa di conferimento di prodotti agricoli ed allevamento ASSOCOM (Brescia), la cooperativa ASSER (suinicoltori operanti in Emilia-Romagna) e SUINMARCHE, nata per "consolidare la filiera marchigiana".

Per quanto riguarda il distretto modenese delle carni (ved. cap. 2), spiccano Alcar Uno, Suincom, Globalcarni, Assofood, Castelfrigo, Fimacarni, per citarne alcuni. Alcar Uno Spa, nata nel 1984 e presieduta da Luca Levoni, è attiva nella "lavorazione e conservazione di carni bovine e suine e relativi sottoprodotti" e conta 148 dipendenti (2018). L'attività principale dichiarata dall'azienda è quella del "sezionamento dei principali tagli di carne suina, in particolare quartini posteriori, proveniente dall'Italia e dai Paesi dell'Unione Europea a vocazione suinicola". Nel 2018 la società -controllata dalla LH Srl- ha realizzato ricavi per 277 milioni di euro, in contrazione rispetto al 2017 del 7%. Anche i ricavi 2018 di Suincom Spa (socio di maggioranza Roberto Agnani), operante nel "settore dell'importazione, lavorazione e commercializzazione dei tagli di carne suina fresca e/o congelata", sono diminuiti rispetto al 2017 (da 242 a 216 milioni di euro). Conta 50 dipendenti ed è in grado, attraverso la collegata Royal Prosciutti Srl e la controllata Bp Prosciutti Srl, di "controllare tutta la filiera del prosciutto crudo stagionato", come scrive a bilancio.

A Castelnuovo Rangone (MO) ha sede anche la Castelfrigo Srl, attiva nel "sezionamento di carni suine, fresche e refrigerate", nata nel 1987, controllata da quattro soci, dotata di un organico di 81 lavoratori (al marzo 2019). Il bilancio 2018 ha fatto registrare una perdita di 14,5 milioni di euro su 50 milioni di fatturato (-28,4% rispetto al 2017), tutti realizzati in Italia, tanto da portare l'amministratore unico (Roberto Ciriesi) a dar conto all'ultima assemblea dei soci che l'"ingente perdita registrata nell'esercizio ha comportato l'integrale erosione del patrimonio netto". Una "situazione di difficoltà, cui la perdita è riferibile" che, come riporta il verbale del 30 maggio 2019, "ha indotto l'amministratore a valutare l'accesso alla procedura di concordato preventivo".

Saltando avanti al comparto dei salumi si incontrano i colossi. Uno è il Salumificio Fratelli Beretta Spa. "L'head quarter dell'azienda -riporta il bilancio 2017- è situato a Trezzo sull'Adda, dove è collocato anche il centro logistico del gruppo". La mortadella è fatta a Barzanò (LC), a Garbagnate Monastero (LC) si producono salami, salamini, coppe e pancetta a cubetti, a Trezzo sull'Adda c'è il centro di affettamento in camera bianca, a Medolago (BG) si trova il centro di produzione di wurstel e cotti in genere (prosciutto cotto e carni bianche). I dipendenti complessivamente sono quasi 500. Da segnalare l'ingresso diretto negli allevamenti suini, con una capacità annua di 70.000 capi. A fine 2018 il gruppo ha annunciato 755 milioni di euro fatturato, di cui 250 provenienti dall'estero (negli USA opera anche con il marchio Busseto, dal 2012 produce in Cina, nella fabbrica di Ma'anshan). Accanto a Beretta si può citare il Gruppo Citterio (Giuseppe Citterio Spa, con sede a Rho, Milano) o la Grandi Salumifici Italiani Spa (GSI) di Modena. Quest'ultima -1.528 dipendenti- ha realizzato 641 milioni di euro di ricavi nel 2018.

La recente "evoluzione societaria" di Grandi Salumifici Italiani è interessante. Dal gennaio 2019, infatti, è nata Bonterre Spa, holding di partecipazione che controlla interamente sia GSI sia Parmareggio. I soci del nuovo gruppo Bonterre (1,1 miliardi di euro di fatturato) sono Unibon Spa (holding industriale aderente a Lega Coop, tra gli investimenti in portafoglio di Cooperare Spa, costituita dalle principali società finanziarie del sistema Legacoop) e dalla cooperativa agricola Granterre.

Conclusioni
Perché siamo tutti nello stesso piatto

I "sistemi agroalimentari" ci riguardano, come cittadini prima ancora che come consumatori. Guardiamo alla sfera economica, più "fredda" ma estremamente rilevante. Secondo l'ultimo Rapporto sulla competitività dell'agroalimentare italiano pubblicato nell'estate 2018 dall'Ismea, "Il ruolo di solido pilastro dell'economia che il settore agroalimentare italiano ha assunto in questi anni si conferma anche nel confronto con l'Ue, nel cui ambito l'agricoltura italiana si colloca al primo posto in termini di valore aggiunto prodotto (31,5 miliardi di euro)". Nel nostro Paese, prosegue l'Ismea, "la quota del settore sul Pil (2,2%) è seconda solo a quella della Spagna e più alta di quella che si registra in Germania e Francia, mentre l'industria alimentare italiana rappresenta il 10% del valore aggiunto prodotto complessivamente dal settore alimentare nell'Ue".

Tra questi "sistemi" di straordinario valore economico spicca quello della carne, nelle sue più diverse accezioni, a seconda degli stili di vita e delle scelte di consumo. A fine 2018, nell'introduzione del numero 93 dedicato ad "Agricolture e cibo" della rivista quadrimestrale "Meridiana" (Istituto meridionale di storia e scienze sociali), la ricercatrice Lisa Dorigatti, già citata in questo dossier, ricorda come "In Italia, l'industria delle carni fattura circa 30 miliardi di euro, dei quali oltre 20 provengono dall'industria della trasformazione. Le imprese di trasformazione occupano circa 58.000 addetti, di cui circa 5.000 nella provincia di Modena. All'interno del settore della trasformazione, la parte più importante (10 miliardi di euro) è rappresentata dalla carne suina".
Si tratta di un pilastro in trasformazione, come i ricercatori Valeria Piro e Fabio De Blasis ci hanno dettagliatamente raccontato in queste pagine, accompagnandoci nei distretti e negli stabilimenti, facendo parlare i lavoratori.

Quelle trasformazioni di processi lavorativi e quelle trasformazioni -al ribasso- dei diritti non hanno sufficiente attenzione da parte dei media. Ma l'occhio e la parola dell'informazione potrebbero agevolare, forse, il superamento di veri e propri "scandali" di una parte di questa filiera, fare la "punta" alle armi contro la somministrazione irregolare di manodopera, al ricorso smodato agli appalti, al florilegio di finte cooperative, portare ad accrescere quelle risorse che (non) ci sono oggi per effettuare i controlli ispettivi. È lo spirito di questo dossier.

Per cambiare le cose, se ne deve parlare e si deve agire. E qui entrano in gioco i consumatori. Le dinamiche al ribasso dei "diritti a buon mercato" raccontate in questo dossier derivano da relazioni, storie, "comportamenti" di potere interni alla filiera, grande distribuzione organizzata in testa. E le scelte d'acquisto responsabile, così come gli stili di vita attenti agli impatti del comparto (li abbiamo raccontati nel primo capitolo), sono decisive. Di norma, la reazione a questo invito è un'alzata di spalle: "Non cambia nulla". Non è così. Nell'introduzione della "Piccola guida al consumo critico" (Altreconomia), Massimo Acanfora, riprendendo le parole di Francesco Gesualdi, fondatore del Centro Nuovo Modello di Sviluppo, una piccola organizzazione che dalla fine degli anni 70 si batte contro le maggiori corporation per la dignità dei lavoratori in tutto il mondo, ha parlato di una "responsabilità che non richiede gesti eroici ma una quotidianità fatta di piccole attenzioni alle nostre scelte personali, familiari, comunitarie".

Anche la carne che mangiamo, o che non mangiamo, fa la differenza.

Gli autori

Valeria Piro è dottore di ricerca in Sociologia e assegnista all'Università di Padova (finanziamento Fondazione Alsos). Si è occupata di lavoro migrante in agricoltura nel Sud Italia. Attualmente studia le condizioni di lavoro e le pratiche sociali negli stabilimenti di macellazione e trasformazione della carne nel Nord Italia. Nell'ambito del progetto voci migranti, ha lavorato con la rete Escapes-Università degli Studi di Milano.

Fabio De Blasis è dottore di Ricerca in Studi Globali e Internazionali. Ha svolto ricerca empirica sul tema dello sviluppo rurale in Africa sub-sahariana, focalizzandosi sulla condizione di piccoli produttori e dei lavoratori agricoli salariati coinvolti nelle nuove filiere agricole globali in Tanzania. Ha inoltre lavorato come operatore sociale nell'accoglienza di richiedenti asilo e protezione internazionale e svolto attività di ricerca sulle condizioni del lavoro migrante in Italia. Attualmente collabora con Nexus Emilia-Romagna, occupandosi di progetti di cooperazione internazionale e di educazione alla cittadinanza globale.

Chiara Spadaro, laureata in Antropologia culturale, da dieci anni scrive per il mensile Altreconomia, occupandosi principalmente di tematiche ambientali e socio-culturali. È autrice di numerosi libri, tutti pubblicati da Altreconomia edizioni: l'ultimo è "Plastica addio" (2019), scritto con Elisa Nicoli.

Duccio Facchini, giornalista e direttore di Altreconomia, coautore di "Armi, un affare di Stato" (Chiarelettere) e autore di "Mi cercarono l'anima. Storia di Stefano Cucchi", "Trolls Inc.", "Kenya. Una guida di turismo responsabile", "Le ragioni del NO", "L'economia in classe", "Alla deriva" (Altreconomia).

UN MONDO DIVISO IN BIANCHI E NERI È SOLO GRIGIO.
GIANO

VOCIMIGRANTI

Voci migranti
Raccontare, ascoltare e comprendere
lo sfruttamento del lavoro
verso una cittadinzana attiva e globale

Con il contributo di:

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Capofila:

Africa '70

Partners:

OXFAM Italia

Terra

NEXUS

arci BLOB

CGIL FLAI EMILIA ROMAGNA

Altreconomia

escapes

SCUOLA HOLDEN Contemporary Humanities

coop Alleanza 3.0

COMUNE DI FERRARA

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

COMUNE DI CASTIGLIONE FIBOCCHI

Viaggio nel "mondo a buon mercato" della carne. Dal boom produttivo su scala globale alla "segmentazione" dei diritti sui luoghi di lavoro in Italia.

La filiera italiana della carne ha conosciuto profonde trasformazioni negli ultimi 20 anni, in particolare rispetto all'organizzazione e alla gestione del lavoro. Tra i processi più radicali, c'è senza dubbio quella dell'esternalizzazione di lavorazioni centrali nella fase produttiva, gestite da società o cooperative in appalto: un processo che ha contribuito a un incremento dei ritmi di lavoro e all'erosione progressiva dei diritti per le persone impiegate nel settore.

Il dossier è a cura di Altreconomia nell'ambito del progetto "Voci Migranti".