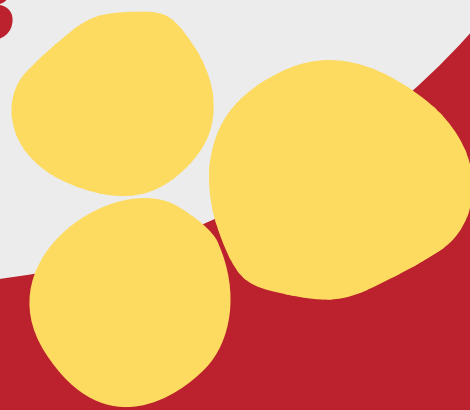


**Risultati e buone pratiche attivate e
implementate dai gruppi di donne
Saharawi nelle Wilaya di Aaiun,
Auserd, Bojador e Smara**

Maggio 2023



PROCON
Produrre Consapevolezza

Supporto alle produzioni alimentari locali e attivazione di
percorsi di analisi per una strategia produttiva di lungo termine
CUP n. E19J21010890009

Introduzione

Il documento intende valutare e capitalizzare le buone pratiche delle attività generatrici di reddito a gestione femminile legate alla trasformazione e vendita di alimenti iniziate nei Campi Profughi Saharawi da oltre 5 anni.

La ricerca di modelli e buone pratiche, frutto della libera iniziativa e creatività delle beneficiarie, ha per noi carattere prioritario in quanto le esperienze positive e le buone pratiche saranno valorizzate contribuendo a rafforzare l'autostima delle donne e la fiducia nelle proprie capacità.



Obiettivi

- Elaborare una strategia di ulteriore sviluppo del settore e verificare modelli positivi di autogestione di attività generatrici di reddito da replicare in altre Wilaya e con altri gruppi di donne;
- Capitalizzare le buone pratiche di promozione del lavoro femminile nel contesto dei campi profughi saharawi con attenzione ad attività a basso costo, grande potenziale e a ridotto impatto ambientale.





Punto di partenza

Dal 2017 sono stati creati e rafforzati 30 gruppi di produzione di alimenti a gestione femminile, grazie ai 4 progetti di cooperazione: "Cibo e Lavoro: autoprodurre con dignità AID 10625", "CURES – Cucine resilienti Appoggio alle associazioni di donne per la produzione, conservazione e commercializzazione di alimenti CUP n. E16G19000500009", "ALIFORMA - Alimenti e Formazione: sostegno alle associazioni di donne per una produzione alimentare alternativa, sostenibile e generatrice di reddito CUP E17J20000020003" e "PROCON - PROdurre CONsapevolezza: supporto alle produzioni alimentari locali e attivazione di percorsi di analisi per una strategia produttiva di lungo termine CUP E19J21010890009". Dei 30 gruppi femminili di produzione 28 sono attualmente operativi.

I nostri interventi si sono strutturati in discontinuità rispetto a precedenti progetti, volti a creare e rafforzare gruppi di produzione femminile, che non erano riusciti, nella maggioranza dei casi, a ottenere i risultati sperati. Tali interventi prevedevano investimenti nella creazione di nuovi luoghi di lavoro a gestione comunitaria distanti dalle abitazioni. Le donne, che si devono fare carico della gestione dell'abitazione e della famiglia, non riescono a garantire continuità, nel contesto locale, se per lavorare devono allontanarsi da casa: ogni evento imprevisto (malattia di un familiare, visite di parenti, battesimi, matrimoni, funerali, ecc.) le impegna in prima persona impedendo loro di dedicarsi ad altro.



Autonomia economica delle donne

A fronte di quest'analisi della realtà, avevamo identificato varie iniziative, autonomamente e liberamente ideate dalle donne, che dimostravano la loro volontà di rendersi autonome economicamente. Si trattava di attività svolte presso il proprio domicilio: catering, sartoria, produzione di alimenti. Tra queste piccole iniziative abbiamo voluto identificare e rafforzare quelle che avevano attinenza con il cibo, essendo il settore sul quale vantiamo maggiore esperienza e che costituisce una priorità in un contesto di diffusa insicurezza alimentare.



Da “Cibo e Lavoro” a “PROCON”

Dopo 5 anni d'interventi a carattere pilota ci siamo dedicati a una valutazione profonda della metodologia attuata, dei risultati concreti ottenuti, delle difficoltà e delle prospettive future che le donne beneficiarie ravvedono in queste attività.

Nel corso del 2022 è stato effettuato il monitoraggio delle produzioni e delle vendite da parte delle controparti locali; inoltre, è stato organizzato un focus group, nel corso della missione di Settembre/Ottobre, che ha coinvolto le donne beneficiarie e lo staff italiano di progetto. Grazie al monitoraggio delle produzioni e delle vendite e al focus group, è stato possibile raccogliere informazioni, testimonianze, esperienze e buone pratiche ad oggi vissute ed implementate all'interno dei singoli gruppi.

Nel 2022 durante la scrittura del progetto "PROCON – PROdurre CONsapevolezza" i dati parziali in nostro possesso sulle rese economiche delle singole attività generatrici di reddito mostravano un'estrema variabilità di tempo dedicato alle attività (da un minimo di 3 a un massimo di 9 giorni mese) e, conseguentemente, di entrate economiche generate (da un minimo di 85 DZD/Dinari Algerini a un massimo di 2.580 DZD/Dinari Algerini di guadagno giornaliero per donna)



Il focus group

Il focus group si è realizzato nel mese di ottobre 2022 presso la sede centrale di UGTsario di Chaid el Hafed, Campi profughi saharawi.

In rappresentanza di tutti i 28 gruppi di produzione (almeno 1 per gruppo), le donne sono state invitate a presentarsi con il proprio libro contabile riportante costi e ricavi dell'attività.

Ciascuna delegazione era accompagnata dalle referenti a livello di Wilaya, la cui presenza è stata fondamentale anche per avere informazioni aggiuntive sui gruppi attivi che per vari motivi non hanno potuto partecipare.

Dei 30 gruppi sostenuti dai nostri interventi 28 sono ancora attivi (93% del totale) e di questi erano presenti rappresentanti di 22 gruppi (79% dei gruppi attivi), in qualche caso due donne per gruppo.

I seguenti 2 gruppi hanno cessato l'attività:

Wilaya di Smara
Taufig
Wilaya di Auserd
Roma





Verifica delle produzioni in corso (ottobre 2022)

Wilaya di Smara	Nome gruppo	Tipologia di prodotti
1	Rahma	Couscous prodotto su richiesta e dolci
2	Tadamun	Couscous
3	Bularkan	Couscous
4	Intag Biladi	Couscous, orzo bianco e tostato
5	Al Baraka	Couscous
6	Sumud	Dolci e sleilu
9	Allus	Couscous
10	Asus	Couscous
11	Intifada	Couscous
Wilaya di Bojador	Nome gruppo	Tipologia di prodotti
12	Gargarat	Couscous
13	Lemsid	Zuppe tradizionali a base di farina e orzo (ensha, belagman e zammit).
14	Amal	Couscous per celiaci, dolci per celiaci, couscous normale prodotto su richiesta
15	Le juad	Couscous, sleilu, harira, orzo tostato e tende tradizionali (insieme a Duguesh)
16	Duguesh	Couscous, dolci, orzo tostato, farina, harira, tende tradizionali (insieme a Le juad)
Wilaya di Aaiún	Nome gruppo	Tipologia di prodotti
17	Al Baraka	Couscous (vendita nei territorio liberati), dolci e incenso
18	A tihad anisaa	Couscous
19	El jair	Couscous
20	Al marha sahrauia	Couscous
21	Arabaj	Cuscus su richiesta, orzo bianco e tostato, incenso e profumo tradizionale.
22	Gdeim Izik	Couscous, orzo bianco e tostato
23	Zemmour	Cuscus

Wilaya di Auserd	Nome gruppo	Tipologia di prodotti
24	Amal	Couscous e dolci
25	Gargarat	Couscous, farina, orzo tostato, couscous per celiaci, arachidi (pasta e latte di arachidi), sartoria, couscous secco da mangiare con il miele, pasta tradizionale con i residui della lavorazione del couscous.
26	Sumud	Couscous, farina di grano tostato e normale.
29	Al Istiqlal	Couscous
30	Hurria	Couscous



Diversificazione delle produzioni

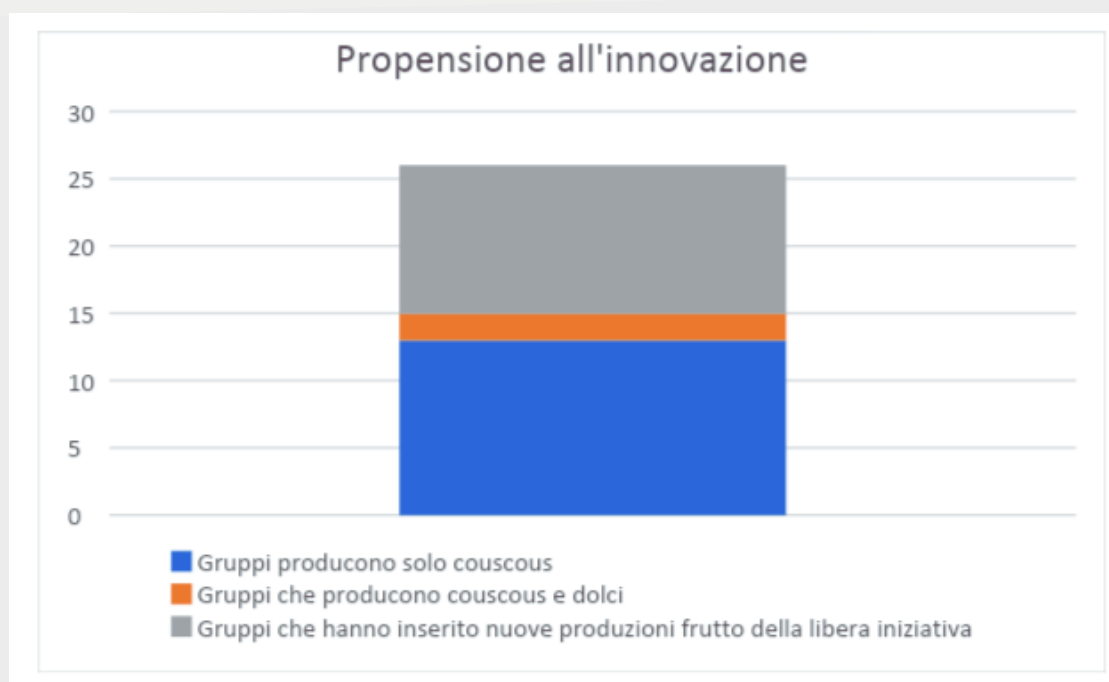
La diversificazione dei prodotti, fatta eccezione per il couscous e i dolci, che sono stati inizialmente supportati dai nostri interventi, è evidente e dimostra quanto le donne siano attive nel cercare soluzioni possibili per far fronte alla necessità di mantenere le entrate, nonostante la riduzione del potere di acquisto da parte della popolazione a seguito della pandemia e della ripresa del conflitto armato con il Marocco.





Propensione all'innovazione (ottobre 2022)

Se consideriamo che i gruppi che producono solo couscous e dolci sono la minor parte (2 gruppi), i dati raccolti evidenziano un'elevata propensione all'innovazione, in quanto 13 gruppi sui 28 complessivi (il 46,42%), oltre alla produzione di couscous, hanno inserito nuove produzioni frutto della loro libera iniziativa.



In linea generale i gruppi che non hanno avuto la necessità di differenziare le produzioni si compongono di due macro-categorie:

- gruppi che si sono rassegnati a vendere se e quando viene richiesto il prodotto finito;
- gruppi che producono e vendono utilizzando strategie commerciali innovative per il contesto locale e che, pertanto, non ha avuto la necessità di inserire nuovi prodotti avendo dal couscous e dai dolci entrate sufficienti.



Imballaggi: la tela in alternativa alla plastica



La seconda parte del Focus Group è stata dedicata al tema degli imballaggi, valutando l'efficacia dell'uso dei sacchetti di tela proposti dai nostri progetti come alternativa all'uso della plastica.

Le donne riferiscono di avere molto apprezzato l'idea dei sacchetti di tela che, in molti casi, hanno ancora a disposizione ed usano solo e unicamente per la vendita a stranieri che, dovendo trasportare il couscous in valigia, necessitano di un imballaggio migliore.

L'idea di utilizzare i sacchetti nel mercato locale chiedendo la restituzione degli stessi (un sorta di vuoto a rendere) non ha avuto effetto, in quanto i sacchetti preparati sono per 1 kg di couscous mentre gli acquirenti chiedono normalmente forniture di 3 o 5 kg.

Quelle di loro che posseggono una macchina da cucire possono facilmente predisporre nuovi sacchetti a casa, ma sono solo 3 su 28 gruppi attivi.



Problematiche intercorse e prospettive future

Nel corso del focus group, sono stati analizzati anche i problemi che le donne hanno dovuto affrontare e, tramite un confronto tra i diversi gruppi, le possibili soluzioni (adottate e/o consigliate).

I principali problemi evidenziati e relative soluzioni

Problema	Soluzione
Aumento del costo della farina e riduzione del potere di acquisto.	1) Produzioni in grande quantità solo su ordinazione - acquisto della farina a un prezzo inferiore con garanzia di vendita del prodotto. 2) Preparazione del couscous con consegna da parte dell'acquirente della farina - l'acquirente paga solo la mano d'opera.
Materiali di lavoro di scarsa qualità che nel corso degli anni si sono deteriorati.	Dedicare una parte dei guadagni per acquistare nuovi materiali e sostituire quelli rovinati.
Assenza di uno spazio dedicato nelle case per l'essiccazione del couscous, dovendo utilizzare la sala in cui vive la famiglia - limite alla produzione di quantitativi maggiori.	Nessun gruppo ha proposto una soluzione.
Difficoltà nella registrazione sistematica dei dati di produzione e vendita a causa del basso livello di scolarizzazione di alcuni gruppi. Dare l'incarico della tenuta della contabilità ad un familiare e riconoscergli un piccolo compenso per tale attività.	Dare l'incarico della tenuta della contabilità ad un familiare e riconoscergli un piccolo compenso per tale attività.

Quando il gruppo è composto da donne giovani che in determinati periodi devono dedicarsi ai figli (parto e allattamento) e alla famiglia il tempo da dedicare alla produzione degli alimenti si riduce. È necessario avere attività che impieghino meno tempo.	Differenziare le produzioni inserendo attività quali la produzione di farina, incenso, orzo tostato che richiedono meno tempo.
Scarsa motivazione delle donne (problematica sollevata dalle referenti di UGTsario a livello di Wilaya).	È presente una differenza di motivazione al lavoro da parte dei gruppi di donne selezionati. Tale problema è particolarmente evidente nella Wilaya di Smara dove i gruppi di donne nel corso degli anni hanno variato spesso la propria composizione interna con rinunce e sostituzioni. Ne segue una lunga e proficua discussione interna sulla necessità di una approfondita e consona valutazione sulla composizione dei gruppi di donne beneficiarie, in particolare sulla motivazione alla partecipazione.



Prospettive future

Terminata la fase di discussione dei problemi intercorsi, ogni gruppo si è concentrato sulla valutazione delle prospettive che si pone per il futuro, avanzando proposte su come intendono proseguire con le proprie attività.

A questa fase non hanno partecipato tutti i gruppi, poiché alcuni erano soddisfatti dell'andamento delle proprie produzioni.

Di seguito si riportano unicamente le riflessioni rese comuni durante la discussione:

Nome gruppo	Prospettive future
Bularkan	Il gruppo è stato integralmente sostituito rispetto a quello iniziale avviato nel 2017. È necessario ristrutturare la cucina in cui si lavora per aumentare e diversificare la produzione.
Intag Biladi	Avviare la produzione di sleilu e pasta di arachidi. Sarà necessario un tritatutto di buona qualità.
Al Baraka	Avviare la produzione di orzo tostato e pasta di arachidi. Sarà necessario un tritatutto di buona qualità. Per continuare la produzione del couscous è necessaria la sostituzione dei materiali che usano dal 2017.
Sumud	Avviare la produzione di dolci e sleilu. Sarà necessario un tritatutto di buona qualità.
Allus, Asus, Intifada, Amal (4 gruppi)	Sostituzione del fornello a gas (non funzionante) per aumentare la produzione.
Lemsid	Trovando la produzione di couscous troppo impegnativa in termini di tempo, si vorrebbe iniziare a produrre orzo e alimenti tradizionali (zammit ed encha).
Le juad	il gruppo si è unito a quello di Duguesh per fare tende tradizionali. Prospettiva: allargare la produzione di sartoria (necessità di una macchina da cucire). Avviare una produzione di dolci. Sarà necessaria una bilancia .

Duguesh	Si sono unite al gruppo Le Juad per fare tende tradizionali. Prospettiva: allargare la produzione di sartoria (necessità di una macchina da cucire). Avviare un produzione di dolci. Sarà necessaria una bilancia .
A tihad anisaa	Per produrre più couscous e iniziare a produrre dolci, il gruppo ha bisogno di un posto di lavoro dedicato .
El jair	Il gruppo ha tanta richiesta di couscous ma è faticoso e richiede troppo tempo. Avrebbe l'idea di avviare un catering di noleggio di materiale da cucina per matrimoni anche unendosi ad un altro gruppo della stessa daira.
Al marha sahrauia	Avviare una produzione di ortaggi in un piccolo appezzamento vicino a casa, coinvolgendo anche figli e nipoti in questa attività. Avviare una linea di produzione di dolci e incenso .
Arabaj	Sostituzione dei materiali che si sono deteriorati (vassoi). Necessità di un posto di lavoro dedicato al gruppo anche per avviare un'attività di sartoria (necessità di una macchina da cucire).
Izik	Sostituzione dei materiali che si sono deteriorati per le loro produzioni
Zemmour	Sostituzione dei materiali che si sono deteriorati (fornello a gas e pentola).
Amal	Produce dolci molto apprezzati. Desiderio di aprire un punto vendita vicino alla scuola di Agueinit per preparare le merende ai bambini.
Gargarat	Sostituzione dei materiali che si sono deteriorati e necessità di uno spazio aggiuntivo per aumentare e diversificare le produzioni.
Sumud	Avviare un'attività di sartoria (necessità di una macchina da cucire).
Hurria	In fase di discussione interna (per loro la produzione del couscous è un'attività che richiede troppo tempo) per la produzione di alimenti compatibile con i loro tempi di vita.

Buone pratiche attivate

- **30 gruppi** identificati, formati e equipaggiati
- **30 cucine** riabilite

Distribuzione dei gruppi di produzione:

Lugar	N° grupos	N° mujeres
Smara	11	33
Bojador	5	15
Auserd	7	21
Aaiun	7	21
Total	30	90



- **Formazione professionale:** formazione sull'igiene alimentare, sulla costituzione e gestione dei gruppi produttivi e relativa contabilità.



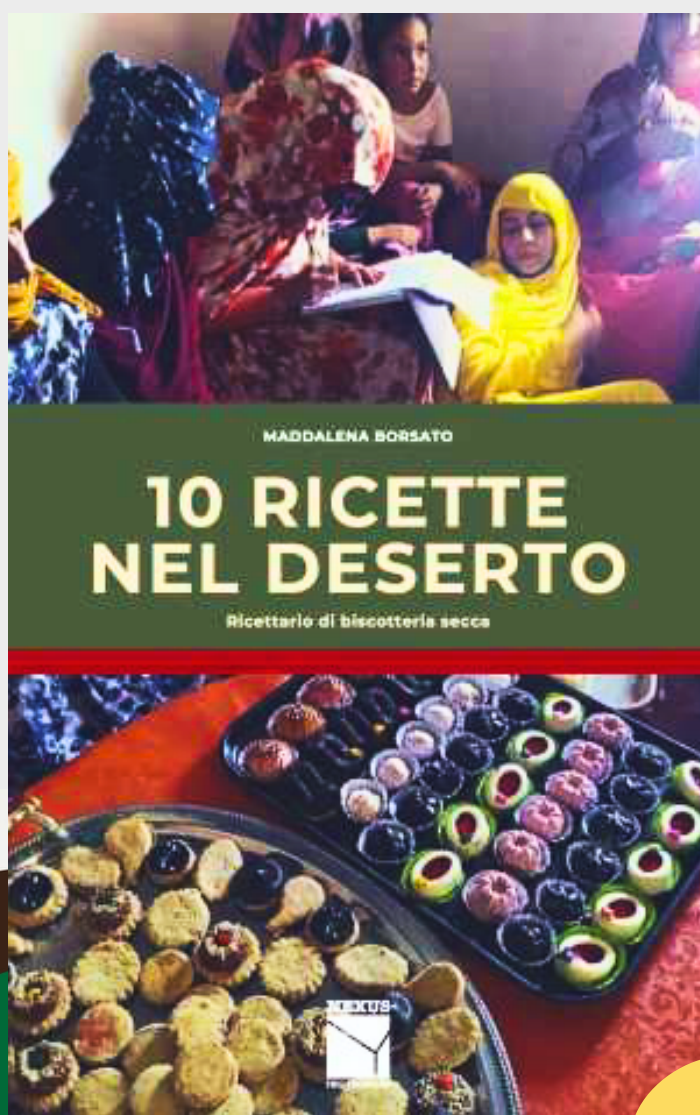
- **Identità:** definizione del nome identificativo per ogni gruppo; per i primi 20 gruppi è stato sviluppato anche un logo.



- **Differenziazione della produzione oltre al couscous:**
formazione in pasticceria secca



- **Promozione delle produzioni:**
pubblicazione di un libro con la storia, la preparazione e le ricette del couscous - in spagnolo, inglese, italiano - e libro di cucina - in spagnolo, arabo, italiano - con le ricette migliori realizzate durante la formazione in pasticceria.



- **Riduzione dell'impatto sull'ambiente:** produzione di sacchi di stoffa in alternativa a quelli di plastica



- **Promozione della vendita:** produzione di etichette e opuscoli su come cucinare il couscous da applicare sui prodotti destinati agli acquirenti stranieri.



INGREDIENTES:
Harina de trigo, sal, aceite, polvo de cebada y maiz.

PREPARACIÓN:
El cuscús se cuece al vapor en la cuscusera. Espere a que el agua alcance una temperatura de 37 y coloque el cuscús. Ajuste el calor a intensidad media y espere unos 30 minutos, hasta que no salgan humos. Quita el cuscús y colocalo en un plato grande. Añade aceite, sal, un poco de agua y descascarilla la sémola en pequeños lotes, quitando cuidadosamente los grumos. Poner el cuscús en el fuego y repetir el mismo trabajo dos o tres veces sin añadir aceite y sal.

NOMBRE DE LA COOPERATIVA):

NOMBRE WHATSAPP):

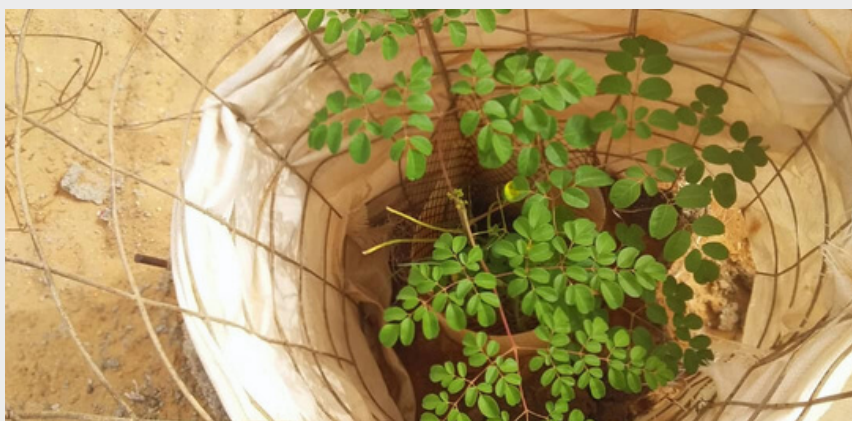
Aumento dei canali di vendita e numero di acquirenti:

creazione di pagine Facebook dedicate alla vendita dei prodotti dei singoli gruppi.

Creazione di video promozionali per la vendita di prodotti e la loro diffusione tramite social media: Whatsapp, Facebook, ecc.).



- **Miglioramento e diversificazione della produzione alimentare** (anche a livello nutritivo): piantumazione ed utilizzo, per la produzione di alimenti, di alberi di moringa, alberi da frutto - fichi e melograni - e ortaggi - carota, barbabietola, rapa.





Valutazione globale delle attività realizzate e dei costi-benefici

In linea generale, è evidente, la differenza di attitudine e risultati concreti ottenuti a fronte di un investimento iniziale identico per ciascun gruppo.

È dimostrata l'efficacia degli interventi di supporto ai gruppi di donne che, in seguito a un intervento iniziale minimo a distanza di 5 anni, hanno dimostrato di essere nella loro maggioranza in grado di resistere alle difficoltà contingenti con inventiva e resilienza.

Si conferma la necessità di continuare a supportare i gruppi che hanno dato prova di maggiore volontà.



Conclusioni



Al fine di limitare la percentuale di insuccesso ci siamo soffermati non sulla maggioranza delle donne che dimostrano capacità e inventiva, ma sulle principali difficoltà incontrate.

Si suggeriscono, in caso di una futura replica degli interventi a favore di nuovi gruppi, le seguenti azioni:

- Verificare che all'interno di ciascun gruppo ci sia almeno una delle donne in grado di tenere una semplice contabilità, essendo l'aspetto della quantificazione dei guadagni uno dei più complessi.
- Porre maggiore attenzione nell'identificazione e composizione dei nuovi gruppi valutando non solo la volontà dichiarata da parte delle donne di lavorare in gruppo, ma analizzando in concreto anche la loro storia personale.
- Pur lasciando alle donne la libertà di scegliere che tipologia di alimenti produrre, condividere con loro le esperienze degli altri gruppi ed organizzare periodicamente focus group di incontro-confronto.

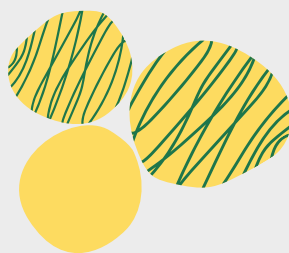
DOCUMENTO REALIZZATO NELL'AMBITO DI

PROCON

Produrre Consapevolezza

Supporto alle produzioni alimentari locali e attivazione di percorsi di analisi per una strategia produttiva di lungo termine - CUP n. E19J21010890009

Realizzato da



In collaborazione con



In collaborazione con

Ministero della Cooperazione R.A.S.D

Ministero dello Sviluppo Economico R.A.S.D

Fronte Polisario (Rappresentanza in Italia)

Associazione Kabara Lagdaf ODV

Associazione Jaima Saharawi ODV

Movimento Africa '70

CGIL Ferrara

CGIL Ravenna

ARCI Ferrara APS

Associazione AUSER Volontariato Emilia Romagna ODV

Comune di Ravenna



REPUBBLICA SAHARAWI
FRONTE POLISARIO
RAPPRESENTANZA PER L'ITALIA



Ministerio de Cooperacion



R.A.S.D.
Ministerio de Desarrollo
Económico



Nexus Emilia Romagna

www.nexusemiliaromagna.org

facebook: [nexusemiliaromagna](https://www.facebook.com/nexusemiliaromagna)

twitter: [@ONGNexus](https://twitter.com/ONGNexus)

