



Rapporto per il

PROTOCOLLO DI MILANO

Obiettivo: **Lotta allo spreco alimentare**

PREMESSA GENERALE

Secondo l'esperienza italiana condotta da Planet Life Economy Foundation, il tema della lotta allo spreco passa attraverso una fase di **consapevolezza** che va perseguita in modo sistemico attraverso la **scuola dell'obbligo** e in modo comunicazionale, con **percorsi cognitivi nei media classici e nella rete distributiva**; immediatamente conseguente è l'esigenza di un'attività di **ricerca** e di **raccolta dati** che renda **misurabile** e più certo il fenomeno nella sua **dimensione** e nel suo **trend**, predisponendo infine gli strumenti di intervento per facilitare l'adozione delle soluzioni di volta in volta necessarie.

Nella convinzione che questo tema debba essere **"vissuto" dalle Comunità**, si ritiene che debba diventare parte delle funzioni di un **Centro Permanente del Territorio** che grazie alla sua competenza di **osservatorio, formazione e consulenza**, consenta di contrastare le vulnerabilità e promuovere le potenzialità che anche nel fenomeno delle eccedenze alimentari si manifesta.

Questi centri, nello specifico della filiera alimentare, potranno essere idealmente collegati alle strutture dei Mercati generali già presenti e per primi da impegnare nella corretta gestione delle eccedenze delle derrate alimentari.

PREMESSA METODOLOGICA

Qui di seguito si indicano, secondo il rapporto dell'Associazione "Un Pane Per Tutti"¹ sul territorio bresciano, confrontato con le competenze della consulenza Plef, i motivi dello spreco alimentare e le possibili soluzioni separatamente nei settori: 1) Agricoltura, 2) Carne, Latte e Derivati, 3) Pesca, 4) Industria Alimentare, 5) Distribuzione Organizzata, 6) Ristorazione collettiva, commerciale, domestica.

Le fonti da cui sono stati attinti i dati numerici/statistici, sono citate in maniera aggregata in fondo al documento (p.16). Quelli riportati all'inizio di ogni sezione fanno riferimento principalmente allo studio del Politecnico di Milano, Garrone, Melacini, Perego, "Dar Da Mangiare Agli Affamati".

¹ L'Associazione "UPPT", nata su iniziativa di Marina Borghetti, si propone, in collaborazione con P.L.E.F., di incentivare le vendite sottocosto dei generi alimentari prossimi alla scadenza o con confezione leggermente danneggiata, incentivare iniziative di banco alimentare per Onlus, donare a canili e rifugi per animali alimenti invenduti, rendere obbligatoria la separazione in differenziata e attivare un registro di scarico dei rifiuti organici.

INDICE

PREMESSA GENERALE E METODOLOGICA p.1

AGRICOLTURA

Qualche dato e qualche osservazione p.3

Motivi dello spreco e possibili soluzioni pp.3-4

CARNE, LATTE E DERIVATI

Qualche dato p.5

Motivi dello spreco e possibili soluzioni p.5

PESCA

Qualche dato p.6

Motivi dello spreco e possibili soluzioni p.6

INDUSTRIA ALIMENTARE

Qualche dato p.7

Motivi dello spreco e possibili soluzioni pp.7-8

DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA:

Qualche dato e qualche osservazione p.9

Motivi dello spreco e possibili soluzioni p.10

RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA

Qualche dato e qualche osservazione p.11

Motivi dello spreco e possibili soluzioni pp.11-12

TABELLA RIEPILOGATIVA MOTIVI p.13

TABELLA RIEPILOGATIVA SOLUZIONI p.14

CONCLUSIONI p.15

APPENDICE p.18



AGRICOLTURA

QUALCHE DATO E QUALCHE OSSERVAZIONE:

- In Italia annualmente si producono 41,7 milioni di tonnellate di ortofruttili e se ne raccolgono 40,1. Si producono 22 milioni di tonnellate di cerealicoli e se ne raccolgono 21,9. *(DDMAA, 2012)*
- In Italia la frutta e gli ortaggi gettati nei punti vendita hanno da soli comportato il consumo di più di 73 milioni di m³ d'acqua (water footprint) in un anno, 400 milioni m² risorse ambientali (ecological footprint), 8 milioni di kg CO² (Carbon Footprint). *(BCFN)*
- In media ogni anno si utilizzano 1,4 milioni di ettari per produrre alimenti poi andati sprecati, una superficie immensa, pari all'intero territorio della Federazione Russa e al 28% del suolo agricolo mondiale. *(FAO)*
- Le perdite, nell'agricoltura, corrispondono a 9,7 miliardi di euro. *(Segrè, Falasconi, 2011)*
- Il 30% dei prodotti ortofruttili è scartato solo perché esteticamente non risponde ai canoni del mercato, pur essendo perfettamente edibile. *(SLOW FOOD)*

MOTIVI DELLO SPRECO IN AGRICOLTURA:

- Ⓞ Alimenti non conformi a caratteristiche estetiche
- Ⓞ Condizioni climatiche avverse / Eventi meteorologici
- Ⓞ Conservazione inadeguata
- Ⓞ Costi di raccolta superiori rispetto al prezzo di mercato
- Ⓞ Fuori pezzatura
- Ⓞ Inefficienza in fase di raccolto
- Ⓞ Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Ⓞ Mancata irrigazione
- Ⓞ Meccanizzazione incapace di separare i prodotti maturi da quelli non maturi
- Ⓞ Parassiti, malattie, contaminazioni
- Ⓞ Perdita di igiene (contaminazioni)
- Ⓞ Previsioni errate della domanda (di approvvigionamento, di filiera)
- Ⓞ Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Ⓞ Prodotti troppo maturi o troppo acerbi
- Ⓞ Stagionalità

POSSIBILI SOLUZIONI:

- Ⓞ Autoconsumo con scarti e invenduto
 - Ⓞ Canali distributivi alternativi per le eccedenze (ad. es: people's market/fast food solidali)
 - Ⓞ Compostaggio
 - Ⓞ Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi
 - Ⓞ Destinazione ad industria alimentare e distillazione
 - Ⓞ Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
 - Ⓞ Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus
 - Ⓞ Favorire l'educazione alimentare dei consumatori
- (continua)*

- ④ Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)
- ④ Leva Fiscale (politiche di tassazione sugli sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)
- ④ Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)
- ④ Perseguire una pianificazione territoriale per ridurre il rischio di eccedenze
- ④ Prevedere la fase finale di non raccolto con accordi locali
- ④ Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti
- ④ Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
- ④ Sviluppare accordi di filiera



CARNE, LATTE E DERIVATI

QUALCHE DATO:

- Ogni anno in Italia si producono 15 milioni di tonnellate tra carne bovina, ovina, suina, equina, pollame e selvaggina. (DDMAA, 2012)
- Ogni anno in Italia si scartano 52.500 tonnellate di carne. (DDMAA, 2012)

MOTIVI DELLO SPRECO NEL SETTORE DELLA CARNE, DEL LATTE E DERIVATI:

- Ⓢ Alimenti non graditi al mercato
- Ⓢ Catena del freddo interrotta
- Ⓢ Condizioni climatiche avverse / Eventi meteorologici
- Ⓢ Conservazione inadeguata
- Ⓢ Errori di etichettatura
- Ⓢ Fuori pezzatura
- Ⓢ Inefficienza nella catena produttiva
- Ⓢ Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Ⓢ Iperproduzione e surplus produttivi
- Ⓢ Malattie del bestiame e mortalità animali
- Ⓢ Perdita di igiene (contaminazioni)
- Ⓢ Previsioni errate della domanda (di approvvigionamento, di filiera)
- Ⓢ Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Ⓢ Scarti di lavorazione, sfridi, inefficienza nella catena di trasformazione

POSSIBILI SOLUZIONI:

- Ⓢ Autoconsumo con scarti e invenduto
- Ⓢ Canali distributivi alternativi per le eccedenze (ad. es: people's market/fast food solidali)
- Ⓢ Compostaggio
- Ⓢ Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi
- Ⓢ Destinazione ad industria alimentare e distillazione
- Ⓢ Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
- Ⓢ Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus
- Ⓢ Favorire l'educazione alimentare dei consumatori
- Ⓢ Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)
- Ⓢ Leva Fiscale (politiche di tassazione sugli sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)
- Ⓢ Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)
- Ⓢ Perseguire una pianificazione territoriale per ridurre il rischio di eccedenze
- Ⓢ Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti
- Ⓢ Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
- Ⓢ Sviluppare accordi di filiera



PESCA

QUALCHE DATO:

- In Italia si pescano 475.000 tonnellate l'anno, acquacoltura compresa, con uno scarto di 10.500 tonnellate. (DDMAA, 2012)
- Rispetto ad altri settori, nel pescato c'è una minor perdita perché c'è una maggiore efficienza tecnologica nella filiera.

MOTIVI DELLO SPRECO NELLA PESCA:

- Ⓢ Alimenti non graditi al mercato
- Ⓢ Catena del freddo interrotta
- Ⓢ Condizioni climatiche avverse / Eventi meteorologici
- Ⓢ Conservazione inadeguata
- Ⓢ Fuori pezzatura
- Ⓢ Inefficienza nella catena produttiva
- Ⓢ Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Ⓢ Malattie, parassiti, contaminazioni nel pescato
- Ⓢ Perdita di igiene (contaminazioni)
- Ⓢ Previsioni errate della domanda (di approvvigionamento, di filiera)
- Ⓢ Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Ⓢ Prossimità alla scadenza
- Ⓢ Scarti di lavorazione, sfridi, inefficienza nella catena di trasformazione

POSSIBILI SOLUZIONI:

- Ⓢ Autoconsumo con scarti e invenduto
- Ⓢ Canali distributivi alternativi per le eccedenze (ad. es: people's market/fast food solidali)
- Ⓢ Compostaggio
- Ⓢ Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi
- Ⓢ Destinazione ad industria alimentare e distillazione
- Ⓢ Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
- Ⓢ Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus
- Ⓢ Eliminazione pesca a strascico
- Ⓢ Favorire l'educazione alimentare dei consumatori
- Ⓢ Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)
- Ⓢ Leva Fiscale (politiche di tassazione sugli sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)
- Ⓢ Maggior controllo e rispetto dei giorni di ferma
- Ⓢ Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)
- Ⓢ Perseguire una pianificazione territoriale per ridurre il rischio di eccedenze
- Ⓢ Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti
- Ⓢ Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
- Ⓢ Sviluppare accordi di filiera



INDUSTRIA ALIMENTARE

QUALCHE DATO:

- Le imprese di trasformazione alimentare sono il secondo settore per importanza in Italia, dopo il metalmeccanico, con 70.000 aziende nelle diverse categorie merceologiche che comprendono: lavorazione e conservazione di carne e prodotti a base di carne, di pesce e prodotti a base di pesce, di frutta ed ortaggi, di oli e grassi, prodotti lattiero caseari e gelati, granaglie ed amidacei, bevande ed altri prodotti alimentari.
- L'industria alimentare è al secondo posto in Europa per imprese alimentari, preceduta solo dalla Francia.
- Nell'industria alimentare italiana è stata riscontrata una eccedenza alimentare di circa 181.400 tonnellate annue (esclusa l'industria delle bevande) su una produzione di circa 45 milioni di tonnellate. *(DDMAA, 2012)*
- Nell'industria agroalimentare italiana la maggior parte degli sprechi si verifica nella lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (26%) e nell'industria lattiero-casearia (21%). *(ISTAT)*

MOTIVI DELLO SPRECO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE:

- Ⓢ Alimenti non conformi alle caratteristiche per la produzione
- Ⓢ Alimenti oltre ricorrenze (panettoni, uova pasqua, gelati)
- Ⓢ Catena del freddo interrotta
- Ⓢ Cessazione dell'azienda
- Ⓢ Conservazione inadeguata
- Ⓢ Danni per movimento merce
- Ⓢ Difetti di confezionamento, imbrattamento packaging
- Ⓢ Errata interpretazione dell'etichetta
- Ⓢ Fuori pezzatura
- Ⓢ Gestione scorte scorretta
- Ⓢ Inefficienza nella catena produttiva
- Ⓢ Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Ⓢ Iperproduzione e surplus produttivi
- Ⓢ Perdita di igiene (contaminazioni)
- Ⓢ Previsione errata della domanda, ordinativi inappropriati
- Ⓢ Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Ⓢ Prossimità alla scadenza
- Ⓢ Residui di campionatura
- Ⓢ Scarti di lavorazione, sfridi, inefficienza nella catena di trasformazione
- Ⓢ Test su nuovi prodotti

POSSIBILI SOLUZIONI:

- Ⓢ Canali distributivi alternativi per le eccedenze (ad es.: people's market/fast food solidali)
- Ⓢ Compostaggio
- Ⓢ Confezioni monodose per single
- Ⓢ Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi
- Ⓢ Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
- Ⓢ Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus
- Ⓢ Eliminazione promozionalità di sell-in e pianificazione in base al sell-out
- Ⓢ Favorire l'educazione alimentare dei consumatori
- Ⓢ Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)
- Ⓢ Leva Fiscale (politiche di tassazione sugli sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)
- Ⓢ Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)
- Ⓢ Non segmentare la singola categoria merceologica con più cluster di freschezza (es. uova extra fresche)
- Ⓢ Normativa che obblighi alla redistribuzione/ riuso degli alimenti in scadenza
- Ⓢ Promozione dello sfuso per favorire acquisti su misura
- Ⓢ Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti
- Ⓢ Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
- Ⓢ Sviluppare accordi di filiera



DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

QUALCHE DATO E QUALCHE OSSERVAZIONE:

- La distribuzione organizzata conta in Italia 19.500 supermercati (che coprono il 70% del mercato), 175.000 negozi tradizionali e 29.000 ambulanti.
- Lo scarto in questo segmento di mercato, solo in Italia è di 777.000 tonnellate l'anno. (DDMAA, 2012)
- La Grande Distribuzione mette a disposizione l'80% di cibo in più rispetto al fabbisogno della popolazione: in un supermercato si possono trovare solo di pane e derivati: 39 tipi di pane tra imbustato e sciolto, 23 tipi di pan carré, tramezzini e pane da toast, 13 tipi di piadine, 45 tipi di grissini, 15 tipi di bruschette varie e 23 di cracker. Ma è il formaggio che batte il record con una presenza, tra confezionato e da banco, di 238 tipi... Se moltiplichiamo ogni prodotto per 30/50/100, cioè i pezzi che in media la distribuzione acquista (e che rinnova continuamente) abbiamo un risultato davvero imponente a cui vanno aggiunti tutti gli altri prodotti alimentari che si trovano nel punto vendita (in un ipermercato sono in vendita circa 50.000 prodotti alimentari). (UPPT)
- Le scadenze: gli alimenti confezionati hanno un TMC (termine minimo conservazione) indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" che si riferisce al prodotto conservato in condizioni adeguate, non rapidamente deperibile. Superata la data può essere ancora consumato, perché TMC non è riferito alla sicurezza. Scadenza "da consumarsi entro" si riferisce invece al prodotto rapidamente deperibile, prodotti freschi/freschissimi non consumabili dopo la scadenza. Per legge è vietata la vendita dal giorno successivo. E' importante guidare il consumatore all'acquisto ed al consumo responsabile: per fare questo è necessaria l'etichettatura a doppia scadenza che indichi fino a quando può essere venduto il prodotto (scadenza commerciale) e fino a quando può essere consumato (scadenza per il consumo).
- La retina con 8 arance, quando ne contiene 1 con ammaccatura, viene gettata in toto e questo vale per moltissimi prodotti. Basterebbe spacchettare le confezioni ed eliminare il pezzo avariato. O vendere la confezione riducendo il prezzo.
- Un altro esempio: le uova con la dicitura "extra fresche" sono soggette ad elevato scarto, perché devono essere vendute nei primi 9 giorni dalla deposizione, mentre scadono dopo 28 giorni dalla deposizione. La sovrapposizione di una etichetta adesiva che modifichi la dicitura in "fresche" permetterebbe un proseguimento della vendita fino alla scadenza.
- Si è verificato spesso che nei cassonetti accanto ai supermercati dove sono gettati prodotti alimentari invenduti dalla distribuzione, sono versate sostanze chimiche per impedire il prelievo da parte di bisognosi. La svendita delle eccedenze o la redistribuzione diventano un fattore importante per alcune fasce deboli della popolazione.
- Nella spesa domestica il 30% degli acquisti non è preventivato (Wansink, MINDLESS EATING). Le allettanti offerte promozionali "tre per due" o i "sottocosto" spesso sono responsabili del mancato controllo delle scorte a livello domestico.

MOTIVI DELLO SPRECO NELLA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA:

- Ⓢ Alimenti oltre ricorrenze (panettoni, uova pasqua, gelati)
- Ⓢ Cambio immagine
- Ⓢ Catena del freddo interrotta
- Ⓢ Cessazione dell'azienda
- Ⓢ Conservazione inadeguata
- Ⓢ Danni per movimento merce
- Ⓢ Difetti di confezionamento, imbrattamento packaging
- Ⓢ Errata interpretazione dell'etichetta
- Ⓢ Gestione scorte scorretta
- Ⓢ Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Ⓢ Manipolazione del prodotto da parte della clientela
- Ⓢ Multipack compromessi per una singola referenza
- Ⓢ Omaggi, sconti e punti superati, residui di campagne pubblicitarie
- Ⓢ Perdita di igiene (contaminazioni)
- Ⓢ Previsione errata della domanda, ordinativi inappropriati
- Ⓢ Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Ⓢ Prodotti con gusto alterato
- Ⓢ Prossimità alla scadenza

POSSIBILI SOLUZIONI:

- Ⓢ Canali distributivi alternativi per le eccedenze (ad. es: people's market/fast food solidali)
- Ⓢ Compostaggio
- Ⓢ Confezionamento sottovuoto di pane ed altri prodotti freschi
- Ⓢ Confezioni monodose per single
- Ⓢ Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi
- Ⓢ Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
- Ⓢ Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus
- Ⓢ Eliminazione promozionalità di sell-in e pianificazione in base al sell-out
- Ⓢ Extra-orario nei punti vendita oltre 400 mq per solidarietà
- Ⓢ Favorire l'educazione alimentare dei consumatori
- Ⓢ Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)
- Ⓢ Leva Fiscale (politiche di tassazione sugli sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)
- Ⓢ Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)
- Ⓢ Non segmentare la singola categoria merceologica con più cluster di freschezza (es. uova extra fresche)
- Ⓢ Normativa che obblighi alla redistribuzione/ riuso degli alimenti in scadenza
- Ⓢ Promozione dello sfuso per favorire acquisti su misura
- Ⓢ Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti
- Ⓢ Sconfezionare e vendere sfuso il multipack, eliminando solo il guasto
- Ⓢ Svendita delle eccedenze, dell'invenduto e dei prodotti prossimi alla scadenza
- Ⓢ Sviluppare accordi di filiera



RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA

QUALCHE DATO E QUALCHE OSSERVAZIONE:

- In Italia ci sono 230.000 punti ristorazione così divisi: 3000 per la ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ospedali, forze armate, carceri) con uno spreco di 87.000 tonnellate annue, 227.000 per la ristorazione commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, fast food, ecc.) con uno spreco di 122.000 tonnellate, per un totale di più di 200.000 tonnellate l'anno. (DDMAA, 2012)
- Lo spreco domestico è di 2.513 milioni di tonnellate. (DDMAA, 2012)
- Da un punto di vista economico, per una famiglia italiana lo sperpero alimentare significa una perdita di 1.693 euro l'anno. (LAST MINUTE MARKET, 2010)
- Nelle scuole italiane in un anno si consumano 380 milioni di pasti, pari a 1,3 miliardi di euro, di cui il 10% (pari a quasi 87.000 tonnellate di cibo) sono eccedenze e di queste l'85% vien gettato tra i rifiuti. È importante non veicolare agli alunni il messaggio che lo spreco è giusto, ogni giorno osservando quanto cibo si getta tra i rifiuti, sono indotti ad assorbirlo come modello di riferimento. (NOMISMA/PENTAPOLIS, 2013)
- Riducendo lo spreco alimentare nelle mense scolastiche, si può destinare il denaro risparmiato per altre opere all'interno della scuola.
- Le navi da crociera nel mondo trasportano 20 milioni di passeggeri ed offrono quantitativi esagerati di cibo, un'abbondanza che rimanda all'immagine dell'opulenza e del benessere. Ma spesso questa mole non riesce ad essere consumata da ospiti e personale viaggiante, pertanto i residui dei pasti e il non servito che sono il 22%, vengono triturati in un impianto a bordo e gettati a mare come previsto dalla normativa internazionale a tutela dell'ambiente marino.

MOTIVI DELLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA:

- Ⓢ Acquisti e ordinazioni errati, Porzioni eccessive
- Ⓢ Avanzi di ristorazione
- Ⓢ Catena del freddo interrotta
- Ⓢ Cessazione dell'azienda
- Ⓢ Conservazione inadeguata
- Ⓢ Danni per movimento merce
- Ⓢ Errata interpretazione dell'etichetta
- Ⓢ Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Ⓢ Perdita di igiene (contaminazioni)
- Ⓢ Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Ⓢ Prodotti con gusto alterato
- Ⓢ Scarti di cucina
- Ⓢ Vini, acque e bibite lasciati e non terminati

POSSIBILI SOLUZIONI:

- Ⓢ Canali distributivi alternativi per le eccedenze (ad. es: people's market/fast food solidali)
- Ⓢ Compostaggio
- Ⓢ Confezionamento sottovuoto di pasti
- Ⓢ Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi
- Ⓢ Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
- Ⓢ Doggy bag e wine bag per portare a casa il non consumato
- Ⓢ Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus
- Ⓢ Favorire l'educazione alimentare dei consumatori
- Ⓢ Food sharing
- Ⓢ Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)
- Ⓢ Leva Fiscale (politiche di tassazione sugli sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)
- Ⓢ Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)
- Ⓢ Personalizzazione menù e porzioni con acquisti piccoli, frequenti, on-demand
- Ⓢ Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti
- Ⓢ Riconsiderazione normativa sugli imbrattati
- Ⓢ Scodellamento progressivo nelle mense scolastiche
- Ⓢ Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
- Ⓢ Sviluppare accordi di filiera

TABELLA RIEPILOGATIVA: MOTIVI DELLO SPRECO DIVISI PER SETTORE

	AGRICOLTURA	CARNE LATTE E DERIVATI	PESCA	INDUSTRIA ALIMENTARE	DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA	RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA
Conservazione inadeguata	x	x	x	x	x	x
Perdita di igiene (contaminazioni)	x	x	x	x	x	x
Prodotti avvizziti, avariati, scaduti	x	x	x	x	x	x
Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)	x	x	x	x	x	x
Catena del freddo interrotta		x	x	x	x	x
Fuori pezzatura	x	x	x	x		
Condizioni climatiche avverse / Eventi meteorologici	x	x	x			
Previsioni errate della domanda (di approvvigionamento, di filiera)	x	x	x			
Scarti di lavorazione, sfridi, inefficienza nella catena di trasformazione		x	x	x		
Inefficienza nella catena produttiva		x	x	x		
Prossimità alla scadenza			x	x	x	
Cessazione dell'azienda				x	x	x
Danni per movimento merce				x	x	x
Errata interpretazione dell'etichetta				x	x	x
Alimenti oltre ricorrenze (panettoni, uova pasqua, gelati)				x	x	
Difetti di confezionamento, imbrattamento packaging				x	x	
Gestione scorte scorretta				x	x	
Previsione errata della domanda, ordinativi inappropriati				x	x	
Alimenti non graditi al mercato		x	x			
Iperproduzione e surplus produttivi		x		x		
Prodotti con gusto alterato					x	x
Alimenti non conformi a caratteristiche estetiche	x					
Costi di raccolta superiori rispetto al prezzo di mercato	x					
Inefficienza in fase di raccolto	x					
Mancata irrigazione	x					
Meccanizzazione incapace di separare i prodotti maturi da quelli non maturi	x					
Parassiti, malattie, contaminazioni	x					
Prodotti troppo maturi o troppo acerbi	x					
Stagionalità	x					
Errori di etichettatura		x				
Malattie del bestiame e mortalità animali		x				
Malattie, parassiti, contaminazioni nel pescato			x			
Alimenti non conformi alle caratteristiche per la produzione				x		
Residui di campionatura				x		
Test su nuovi prodotti				x		
Cambio immagine					x	
Manipolazione del prodotto da parte della clientela					x	
Multipack compromessi per una singola referenza					x	
Omaggi, sconti e punti superati, residui di campagne pubblicitarie					x	
Acquisti e ordinazioni errati, Porzioni eccessive						x
Avanzi di ristorazione						x
Scarti di cucina						x
Vini, acque e bibite lasciati e non terminati						x

TABELLA RIEPILOGATIVA: POSSIBILI SOLUZIONI DIVISE PER SETTORE

	AGRICOLTURA	CARNE LATTE E DERIVATI	PESCA	INDUSTRIA ALIMENTARE	DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA	RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA
Canali distributivi alternativi per le eccedenze (es: people's market/fast food solidali)	x	x	x	x	x	x
Leva Fiscale (politiche di tassazione su sprechi e defiscalizzazione per comportamenti virtuosi)	x	x	x	x	x	x
Destinazione ad alimentazione animale (canili, gattili, zoo), mangimi	x	x	x	x	x	x
Compostaggio	x	x	x	x	x	x
Maggior controllo e rispetto della raccolta differenziata (x favorire recupero e compostaggio)	x	x	x	x	x	x
Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare	x	x	x	x	x	x
Favorire l'educazione alimentare dei consumatori (es.: stampare ricette e consigli di recupero alimentare)	x	x	x	x	x	x
Integrare il Monitoraggio delle giacenze sulla filiera (RFID)	x	x	x	x	x	x
Donazioni dell'invenduto e delle eccedenze a enti caritatevoli e onlus	x	x	x	x	x	x
Pubblicità e informazioni chiare e dettagliate degli alimenti	x	x	x	x	x	x
Sviluppare accordi di filiera	x	x	x	x	x	x
Svendita delle eccedenze e dell'invenduto	x	x	x	x		x
Svendita delle eccedenze, dell'invenduto e dei prodotti prossimi alla scadenza					x	
Destinazione ad industria alimentare e distillazione	x	x	x			
Perseguire una pianificazione territoriale per ridurre il rischio di eccedenze	x	x	x			
Autoconsumo con scarti e invenduto	x	x	x			
Eliminazione promozionalità di sell-in e pianificazione in base al sell-out				x	x	
Non segmentare la singola categoria merceologica con più cluster di freschezza (es. uova)				x	x	
Normativa che obblighi alla redistribuzione/ riuso degli alimenti in scadenza				x	x	
Promozione dello sfuso per favorire acquisti su misura				x	x	
Prevedere la fase finale di non raccolto con accordi locali	x					
Eliminazione pesca a strascico			x			
Maggior controllo e rispetto dei giorni di ferma			x			
Confezionamento sottovuoto di pane ed altri prodotti freschi					x	
Confezioni monodose per single					x	
Sconfezionare e vendere sfuso il multipack, eliminando solo il guasto					x	
Extra-orario nei punti vendita oltre 400 mq per solidarietà					x	
Riconsiderazione normativa sugli imbrattati						x
Scodellamento progressivo nelle mense scolastiche						x
Personalizzazione menù e porzioni con acquisti piccoli, frequenti, on-demand						x
Confezionamento sottovuoto di pasti						x
Doggy bag e wine bag per portare a casa il non consumato						x
Food sharing						x

CONCLUSIONI

Convinti che l'evoluzione umana si muova sempre "dal piccolo al grande", abbiamo redatto questo documento partendo dal rapporto dell'Associazione "UPPT" sul territorio bresciano con l'auspicio che le iniziative contro lo spreco segnalate nel rapporto, possano essere replicate in ogni parte del mondo.

Certo ogni paese ha le sue criticità e specificità (cfr appendice) ma siamo convinti che le soluzioni proposte in questo documento, molte delle quali già sperimentate, possano essere diffuse e implementate ovunque.

In Italia nella filiera agroalimentare si producono 6 milioni di tonnellate di eccedenze, di cui 5,5 milioni diventano spreco (DDMAA, 2012). Sprecare cibo significa sprecare denaro che potrebbe essere utilizzato per altri scopi, significa un inutile consumo delle risorse impiegate per produrlo, ovvero terra, acqua, energia, significa generare emissioni di CO₂ non necessarie.

Sprecare cibo significa anche mancarci di rispetto: proprio quei 6 milioni di eccedenze potrebbero sfamare oltre 17 milioni di persone che magari oggi hanno difficoltà di accedere al cibo (BFCN). In Italia ci sono 9.500.000 di persone in povertà relativa e 4.800.000 in povertà assoluta, in Europa vivono 79 milioni di persone sotto la soglia della povertà. Ridistribuire il cibo è un dovere morale ed etico.

La FAO ci ricorda che la quantità di cibo che finisce tra i rifiuti nei Paesi industrializzati è pari alla produzione alimentare disponibile nell'Africa sub sahariana, e stima gli sprechi alimentari nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano.

Per questi motivi, all'interno del nostro perimetro di intervento, segnaliamo alcune **priorità**:

Aumentare la raccolta e favorire l'omogeneizzazione dei dati statistici: è importante incrementare la ricerca statistica, non solo su larga scala, ma anche su piccole realtà, per avere dati credibili ed affidabili, indispensabili per progetti mirati, superando le disparità oggi esistenti tra ricerche ad hoc (UPPT). Inoltre è necessario trovare significati univoci e condivisi sul concetto di "spreco" al fine di favorire la comparabilità dei dati. A tal proposito, dal nostro punto di vista, il cibo sprecato va suddiviso tra:

- Commestibile – cibo e bevande gettati ancora commestibili, pane duro o scarti di ortaggi, o alimenti che non hanno caratteristiche estetiche, ma sono perfettamente edibili.
- Non commestibile – cibo e bevande che hanno perso le caratteristiche organolettiche ed igieniche perché possano essere utilizzati per alimentazione umana, quindi destinati ai rifiuti.

Proporre a livello istituzionale una legge che regolamenti la consegna degli alimenti in scadenza e che applichi sgravi fiscali sulla tassazione dei rifiuti. Un passo utile per incentivare le donazioni.

Ridurre per recuperare e riutilizzare: creare una rete di iniziative volte al recupero locale di alimenti ed alla redistribuzione oltre che ad enti caritatevoli anche a famiglie bisognose, organizzando gruppi di cittadinanza attiva che recuperino l'invenduto.

Sviluppare accordi di filiera tra agricoltori, produttori e distributori per una migliore programmazione dell'offerta alimentare.

Creare dispense sociali nei Comuni, attraverso le donazioni dei vari comparti della filiera agroalimentare.

Promuovere presso le imprese della filiera agroalimentare la rendicontazione in materia di prevenzione degli sprechi di cibo all'interno delle attività di reporting previste dalle politiche di Corporate Social Responsibility.

Sviluppare l'innovazione tecnologica orientata alla riduzione del rischio spreco nella trasformazione (di 1°, 2° e di tipo domestico), confezionamento (di 1°, 2° e di tipo domestico), conservazione (di 1°, 2° e di tipo domestico) e di imballo (di inizio vita e fine vita) nella filiera agroalimentare.

Rendere il consumatore consapevole, con scelte oculate, anche per la preparazione, la conservazione e lo smaltimento finale degli avanzi.

Nell'alimentazione umana, si stanno facendo strada la nutriceutica (pharma food) con proprietà curative naturali, il brain food (per chi impegna la testa nel lavoro o nello studio), il mum food (cibo rilassante), a dimostrazione che noi viviamo perché mangiamo e la prima medicina è il cibo. Quindi una alimentazione Sana Semplice Salutare (UPPT) deve diventare un modello condivisibile, anche attraverso corsi di nutrizione ed economia domestica.

Per la prima volta nella storia dell'uomo la domanda di cibo e di acqua cresce in modo esponenziale, gli abitanti sulla Terra sono già 7 miliardi, di questi 900 milioni sono denutriti e non hanno accesso all'acqua potabile. Inoltre, i Paesi emergenti vogliono copiare i nostri metodi produttivi, distributivi e purtroppo anche distruttivi, e questo avrà sicuramente un peso notevole nei prossimi anni e va tenuto in conto.

Un buon cibo deve essere tale in tutte le fasi della sua produzione, comprendendo anche la responsabilità sociale verso i lavoratori che lo hanno prodotto, spesso penalizzati, soprattutto nel settore agricolo.

I cambiamenti climatici dipenderanno strettamente dalla gestione dei sistemi alimentari.

Legge dei diritti della madre Terra, Onu Bolivia 2010:

“Per vivere in armonia con la natura dobbiamo riconoscere che non solo gli esseri umani devono avere diritti, ma anche il pianeta, gli animali, le piante e tutti gli altri esseri viventi che meritano rispetto.”

FONTI

Istat – Fao – Coldiretti - Nomisma/Pentapolis – Segré/Falascioni “Il libro nero dello spreco il cibo” – Politecnico di Milano, Garrone, Melacini, Perego, “Dar da mangiare agli affamati” – Slow Food – Istituto Inran – Ministero delle Politiche agricole - rapporto “Global Food Losses and Food Waste”.

RINGRAZIAMENTI

UN PANE PER TUTTI e PLEF ringraziano tutte le imprese, gli enti e le persone che si impegnano quotidianamente per contrastare il fenomeno dello spreco alimentare, in particolare le imprese, gli enti e le persone con le quali stanno collaborando sul territorio bresciano, come il Banco Alimentare, la Cooperativa Cauto, Lo Studio VNZ, Luca D'Andrea, Giuliano Donà, i partner della distribuzione Italmark e Unes, la testata di Distribuzione Moderna e i tutti i soci Plef che hanno stimolato la discussione, Matteo Bertoglio, Olivia Carone, Arnaldo Casnaghi, Elisa Catania, Cesare Didoni, Michele Pacillo e Guido Zanardi.

APPENDICE

A) QUALCHE DATO - NOTA METODOLOGICA

Per la stesura di questo documento abbiamo fatto riferimento a diversi fonti bibliografiche (pag. 16). Non esistendo una definizione universalmente accettata per il concetto di “spreco alimentare”, ciascuno studio dà la propria metrica e giunge a conclusioni in parte differenti. In questa appendice segnaliamo quanto riporta il rapporto “Global Food Losses and Food Waste” curato dall'Istituto Svedese per l'alimentazione e la biotecnologia (SIK) su richiesta della Food and Agriculture Organization delle Nazioni Unite (FAO), per l'iniziativa “Save Food!”.

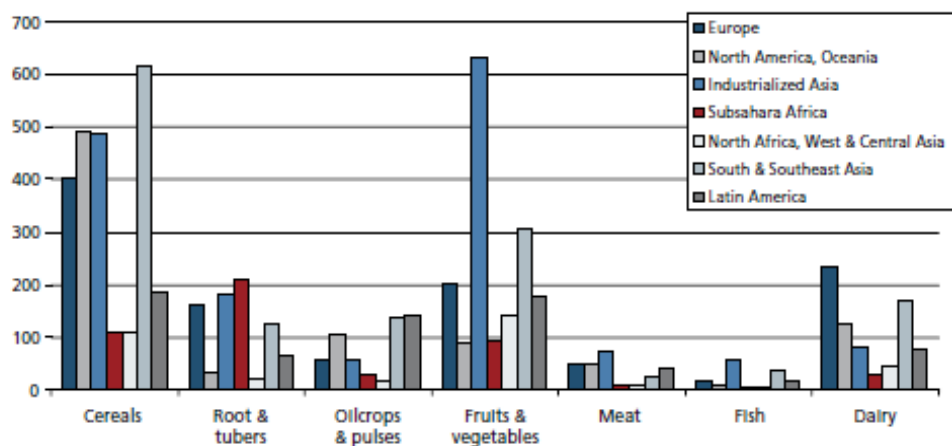
| 18

Con rifiuti del processo alimentare si intende «ogni sostanza commestibile, cruda o cotta, che viene scartata, o si intende scartare o è necessario scartare». Perdite di cibo avvengono nelle fasi di produzione, post-raccolta e di trasformazione nella filiera alimentare (Parfitt et al., 2010). Le perdite alimentari che si verificano alla fine della catena alimentare (consumo al dettaglio e finale) sono invece chiamate “spreco alimentare”, che si riferisce ai comportamenti dei rivenditori e dei consumatori (Parfitt et al., 2010).

Le perdite e gli sprechi alimentari vengono misurati soltanto per i prodotti che sono diretti verso il consumo umano, escludendo mangimi e parti di prodotti che non sono commestibili. Per definizione, perdite di cibo o rifiuti sono le masse di cibo persi o sprecati nei processi delle catene alimentari che permettono a “prodotti commestibili di andare a consumo umano”. Pertanto il cibo che è stato originariamente destinato al consumo umano ma che per casualità è uscito dalla catena alimentare è considerato come perdita di cibo o rifiuto, anche se viene poi indirizzato ad un uso non alimentare (mangimi, bioenergia, etc.). Questo approccio distingue l'uso “pianificato” non alimentare dagli utilizzi “non pianificati”, che sono invece contabilizzati come perdite.

Anche i risultati dello studio Save Food confermano che circa un terzo degli alimenti prodotti per il consumo umano è perso o sprecato a livello globale (1,3 miliardi di tonnellate all'anno). Insieme ad esso una enorme quantità di risorse utilizzate per produrlo e le emissioni di gas serra conseguenti.

Figure 1. Production volumes of each commodity group, per region (million tonnes)



Anche questo studio ha rivelato tuttavia che ci sono importanti lacune nella conoscenza dei dati sulla perdita globale di cibo e di rifiuti. Come abbiamo indicato nella nostra premessa e nelle nostre conclusioni, abbiamo bisogno di ulteriori ricerche nel settore.

B) MOTIVI E SOLUZIONI

ATTENZIONE ALLE DIFFERENZE TRA PAESI INDUSTRIALIZZATI E PAESI IN VIA DI SVILUPPO

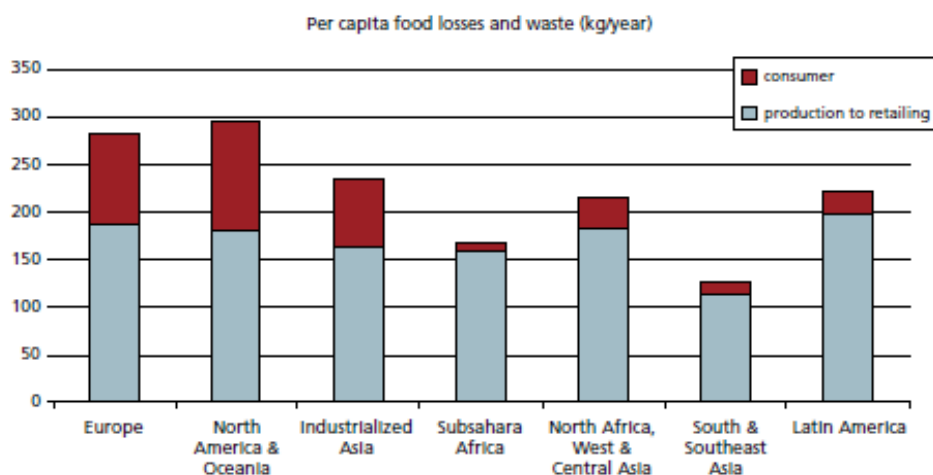
In questo contributo per il Protocollo di Milano, prendendo spunto principalmente dal rapporto UPPT elaborato da Marina Borghetti, ci siamo concentrati sul contesto dei paesi industrializzati, nello specifico quello italiano, ma la lotta allo spreco alimentare è una sfida globale.

| 19

Il cibo viene sprecato lungo tutta la filiera, dalla produzione agricola iniziale fino al consumo finale delle famiglie. Nei paesi a reddito medio-alto il cibo viene sprecato in maniera significativa nella fase del consumo, ossia viene scartato anche se è ancora adatto ad essere ingerito dall'uomo. Perdite significative si verificano anche nelle prime catene di approvvigionamento alimentare nelle regioni industrializzate. Nei paesi a basso reddito, il cibo viene sprecato soprattutto durante le fasi iniziali e centrali della catena di approvvigionamento alimentare, mentre molto meno cibo viene sprecato a livello dei consumatori.

Nel complesso, a livello pro-capite viene sprecato molto più cibo nel mondo industrializzato rispetto ai paesi in via di sviluppo. Lo studio Save Food stima che la quota pro-capite di rifiuti alimentari da parte dei consumatori in Europa e nel Nord-America è 95-115 kg/anno, mentre lo stesso dato in Africa sub-sahariana e nel Sud/Sud-Est asiatico si attesta sui soli 6-11 kg/anno. Le cause delle perdite alimentari e dei rifiuti nei paesi a basso reddito sono connessi principalmente a limiti finanziari, gestionali e tecnici nello sviluppo di tecnologie di raccolta, stoccaggio e impianti di raffreddamento in paesi con difficoltà climatiche, oltre ai limiti infrastrutturali, di confezionamento e di commercializzazione.

Figure 2. Per capita food losses and waste, at consumption and pre-consumptions stages, in different regions



Le cause dello spreco nei paesi di medio-alto reddito si riferiscono principalmente al comportamento dei consumatori, nonché ad una mancanza di coordinamento tra i diversi attori della filiera. Sviluppare accordi di vendita può contribuire a ridurre gli sprechi. Il cibo può essere sprecato a causa della qualità delle normative, che rifiutano alimenti "imperfetti" nella forma o nell'aspetto.

A livello dei consumatori, una pianificazione insufficiente degli acquisti unita ai comportamenti dettati dalle scadenze indicate nelle etichette, possono causare grandi quantità di rifiuti, oltre all'atteggiamento incurante di quei consumatori che possono permettersi di sprecare il cibo.

C - LA SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è una preoccupazione importante in molti paesi in via di sviluppo. La produzione alimentare deve aumentare in modo significativo così da soddisfare le future esigenze di una popolazione mondiale in costante aumento. Le cause dello spreco possono variare in tutto il mondo e dipendono dalle condizioni specifiche e dalle situazioni locali di ogni paese. Dato che molti piccoli proprietari vivono ai margini della insicurezza alimentare, una riduzione degli sprechi di cibo potrebbe avere un impatto immediato e significativo sulle loro condizioni di vita. Per i consumatori poveri (insicurezza alimentare o famiglie a rischio), la priorità è chiaramente quella di avere accesso a prodotti alimentari che siano nutrienti, sicuri e a prezzi contenuti. È importante notare che l'insicurezza alimentare è spesso più una questione di accesso (potere d'acquisto e prezzi del cibo), che un problema di approvvigionamento. Migliorare l'efficienza della filiera alimentare potrebbe contribuire ad abbattere il costo del cibo per il consumatore e quindi aumentarne l'accesso. Data la dimensione delle perdite di cibo, fare investimenti redditizi nella riduzione delle perdite potrebbe essere un modo di ridurre il costo del cibo. Ma tutto ciò richiede che proventi finanziari derivanti dalle minori perdite non siano controbilanciati dai loro costi.