

Inchiesta. Una legge favorisce le donazioni dell'invenduto per cercare di arginare il fenomeno Italia, ogni anno buttato cibo per cinque milioni di tonnellate

Il nostro paradosso: sconti e promozioni inducono ad acquisti eccessivi

— Ogni anno in Italia cinque milioni di tonnellate di cibo finiscono nell'immondizia. Il paradosso: sconti e promozioni inducono ad acquisti eccessivi. A settembre il Parlamento ha votato all'unanimità una legge che serve a limitare gli sprechi di ogni genere (alimenti, medicinali o abiti), promuovendo la

redistribuzione delle eccedenze a chi ne ha bisogno per incrementare la solidarietà sociale.

Frediani e Galeazzi

ALLE PAGINE 2 E 3

La voragine del cibo sprecato 5 milioni di tonnellate all'anno finiscono nell'immondizia

Il paradosso: le promozioni e gli sconti inducono ad acquisti eccessivi Una legge favorisce le donazioni dell'invenduto per ridurre il fenomeno

CAROLA FREDIANI

I volontari delle Onlus passano due volte a settimana, nel primo pomeriggio. Scendono dai furgoni con le cassette, alcune raffreddate da mattonelle del ghiaccio, e caricano il cibo selezionato dai responsabili di reparto del supermercato. Molta frutta e verdura, ma anche pasta, pelati. «Tutto ciò che è ancora commestibile, che non è scaduto, ma per qualche motivo non è più utilizzabile da noi», spiega il responsabile del punto vendita Coop del quartiere popolare di Milano. Inclusive confezioni danneggiate o dalle quali si è staccata un'etichetta. «Quasi tutto tranne i surgelati, perché garantire la catena del freddo è più delicato».

La lotta allo spreco di cibo è

uno scontro di formiche contro un colosso senza volto. Un sistema agroalimentare con perdite lungo tutta la filiera, che nella sola Europa arriva a buttare 88 milioni di tonnellate di alimenti all'anno. L'Italia fa la sua parte, con 5 milioni. Anche se, da qualche mese, almeno recuperare alimenti da destinare a chi ne ha bisogno dovrebbe essere più facile. Lo scorso settembre è entrata in vigore la «legge Gadda» che ha l'obiettivo di ridurre il cibo buttato lungo la catena della produzione e della distribuzione, favorendo le donazioni. Un supermercato o un panificio che volessero dare via prodotti invenduti si scontravano con una giungla normativa. La nuova legge ha semplificato le cose, prevedendo ad esempio solo delle dichiarazioni consun-

tive a fine mese per chi dona. Finora però l'interesse arriva soprattutto da parte di chi ha le spalle più larghe. «Ora le imprese stanno cercando di inserire le donazioni nei propri processi organizzativi», spiega Stefano Crippa, direttore area comunicazione di Federdistribuzione, l'associazione che rappresenta la grande distribuzione. «Nel primo mese dall'entrata in vigo-



Peso: 1-11%,2-76%

re abbiamo ricevuto tante telefonate di aziende che non avevano mai donato e che volevano informarsi, incluse catene che stanno arrivando in Italia e professionisti che lavorano coi negozi», commenta Laura Bellotti, addetta stampa del Banco Alimentare, Onlus specializzata nella raccolta e redistribuzione di cibo in surplus, con 21 magazzini in tutta Italia.

La lotta alle perdite alimentari è ormai entrata nell'agenda politica internazionale: Onu e Unione europea si sono date come obiettivo di dimezzarle entro il 2030. L'Italia è stata tra i pochi a darsi una normativa al riguardo, anche se non prevede sanzioni, diversamente da quella francese. Un passo in avanti, ma non ancora un balzo. «Ha ratificato quello che già facevamo», dice il responsabile vendite della Coop milanese. «Facilita chi già faceva recupero, ma sulle piccole realtà della distribuzione c'è ancora poco miglioramento», commenta Andrea Segré, professore di Politica agraria all'università di Bologna, che da anni studia il tema dello spreco. Un problema sistemico, che continua ad autoalimentarsi. Paradossalmente aggravato dalla crisi, perché induce i consumatori in difficoltà economica a buttarsi su promozioni inutili che portano a scarti all'ultimo anello della catena, quando il recupero è impossibile. O a ridurre l'acquisto di cibi freschi, come sostiene la fondazione Enpam.

L'Europa negli ultimi mesi sta spingendo molto su questo fronte. A giugno la Commissione ha però sottolineato l'assenza di numeri e misurazioni chiare sul fenomeno: «i dati sullo spreco alimentare in Europa sono insufficienti». La mancanza di strumenti efficaci

sulla quantificazione e il monitoraggio dello spreco riguarda anche l'Italia. Inoltre, da noi, non sono stati individuati target nazionali di riduzione. E manca una integrazione al livello della pianificazione regionale e comunale, necessaria per far decollare la legge.

I casi San Stino e Catania

A fare la differenza potrebbero essere i Comuni, nel caso in cui decidessero di premiare chi fa recupero, di fatto riducendo i propri rifiuti. Qualcuno, in ordine sparso, ci sta pensando. Come ha fatto San Stino di Livenza, piccolo centro vicino a Venezia. «Siamo stati i primi a introdurre uno sconto del 20 per cento sulla parte variabile della Tari, la tassa sui rifiuti, per aziende e supermercati, commisurando la riduzione sul cibo donato», spiega l'assessore all'Ambiente e all'Urbanistica Stefano Pellizzon. «C'è molto interesse da parte dei supermercati e per i donatori non ci sono più scuse», prosegue Pellizzon. «Però se la raccolta aumenta bisogna che le associazioni siano attrezzate. Parlando con altri amministratori vedo che il problema più grosso è avere abbastanza volontari, specie se devi gestire il fresco, prodotti deperibili». Recuperare il cibo rimasto intrappolato lungo la filiera è infatti una questione di logistica. Di furgoni, frigoriferi, organizzazione, bolle. Lo sa bene Lino Frazzetto, ex imprenditore siciliano, ora pensionato, che da tempo insieme ad altri volontari del Banco Alimentare pianifica la raccolta e distribuzione di prodotti invenduti a Catania e dintorni. Almeno una volta a settimana un furgone gemellato e un camion con cella frigorifera fanno il giro dei supermercati e dei depositi delle industrie conven-

zionate. Imbarcano pasta, latte, zucchero, farina, legumi, passate di pomodoro, ma anche prodotti freschi, vicini alla scadenza, che devono essere refrigerati e ridistribuiti in fretta. Sbarcano la merce al magazzino, un capannone di 1300 metri quadri, che si trova a una decina di km da Catania. E da lì fissano l'appuntamento con 450 strutture, parrocchie e associazioni che si occupano di distribuire il cibo a chi ha difficoltà economiche. «Tutto viene tracciato, quello che entra e quello che esce», racconta Lino.

Il ruolo dei singoli

E' passato ancora poco tempo dall'entrata in vigore della legge e non ci sono dati sulla sua efficacia. «Non ne abbiamo perché ancora non è stato fatto il tavolo ministeriale che dovrebbe occuparsi anche della misurazione di quanto si recupera», spiega Segré. Peraltro si trovano stime diverse anche sul ruolo giocato dai vari settori della filiera. Un dettaglio non da poco per capire dove intervenire, oltre al livello delle famiglie, dove però ormai le eccedenze sono date per perse.

Negli ultimi anni si è concentrata molto l'attenzione sul ruolo dei consumatori, che in effetti sprecano tanto, almeno il 43%, e anche di più secondo altre stime. Ma il 57% delle eccedenze si genera comunque lungo la filiera precedente, secondo dati del Politecnico di Milano.

Ed è difficile capire quanto incidano i meccanismi nascosti lungo la catena anche sul comportamento dell'utente finale. «La grande distribuzione è virtuosa se guardiamo al suo bidone della spazzatura», commenta Luca Falasconi, ricercatore al dipartimento di scienze agro-

alimentari dell'università di Bologna. «Tuttavia quando chiede mele tutte uguali ai produttori, o quando scarica il magazzino facendo delle promozioni tre per due, di fatto trasferisce il problema a monte o a valle. Tu acquirente pensi di fare un affare, ma poi non riesci a consumarlo».

Secondo Coldiretti - che stima lo spreco agricolo solo all'8% - ci sono metodologie organizzative che riducono le perdite agroalimentari: «Ad esempio i mercati dove si fa vendita diretta, in cui i prodotti viaggiano meno e non arrivano da produzioni massive», dice Rolando Manfredini, il suo responsabile della sicurezza alimentare. Una direzione in cui altri si spingono ancora di più, immaginando ruoli diversi per chi produce e chi consuma: dai gruppi di acquisto solidali agli orti urbani.

«Tutto ciò che raccorcia la filiera e avvicina i prodotti al consumatore aumenta l'efficienza ma anche la consapevolezza», commenta Francesco Gesualdi, del Centro nuovo modello di sviluppo, da anni alfiere del consumo critico. «Se crei coinvolgimento e un rapporto più diretto fra produzione e consumo allora non butti più via il cibo cui hai dedicato tempo e vita. La lotta allo spreco è un segnale importante, ma da lì bisogna andare oltre».



Peso: 1-11%,2-76%

La norma

La legge 166, votata a settembre all'unanimità dal Parlamento, è suddivisa in 18 articoli e serve a limitare gli sprechi di ogni genere (cibo, medicinali o abiti), promuovendo la redistribuzione delle eccedenze a chi ne ha bisogno per incrementare la solidarietà sociale



Maria Chiara Gadda
Parlamentare del Pd, prima firmataria della legge 166



Francesco Gesualdi

Da anni è impegnato nella lotta per un consumo critico

13.698

tonellate
Lo spreco quotidiano di cibo in Italia



MAURIZIO BOSI/REPORTER



Peso: 1-11%,2-76%

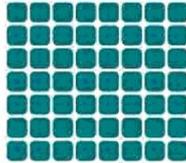
I numeri

Tra i 12,6 e i 15,6 miliardi di euro

il valore dello spreco alimentare annuo in Italia



5,6 milioni di tonnellate



eccedenze generate ogni anno lungo tutta la filiera alimentare in Italia. Di queste **5,1 milioni** diventano spreco

1 € di investimento nella filiera del recupero può ottenere cibo per gli indigenti per un valore

fra i **3 €** e i **10 €**



4 su 5

gli italiani che si dichiarano preoccupati per la questione dello spreco alimentare; il 96% insegna ai figli a non sprecare

145 kg

equivalenti a una spesa di **360 euro**: il cibo sprecato in media in un anno da una famiglia italiana



30% quantità minima di cibo buttato ogni giorno nelle mense italiane



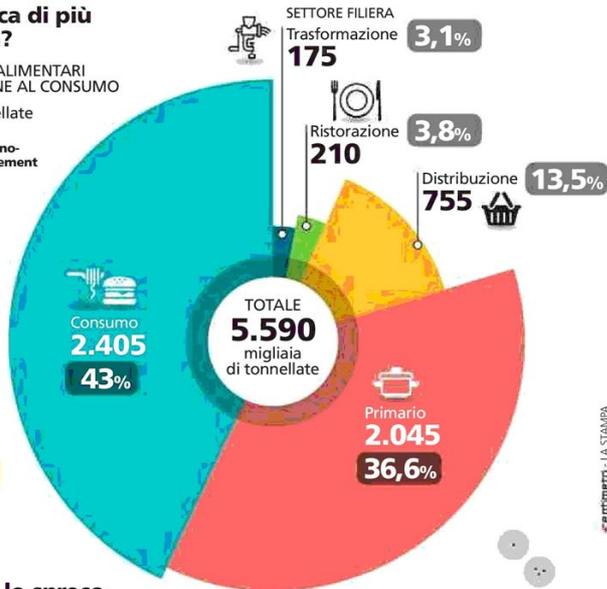
Il recupero

Dove si spreca di più per quantità?

ECCEDENZE AGROALIMENTARI DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

In migliaia di tonnellate

Fonte: Politecnico Milano - «Surplus Food Management Against Food Waste» (2015)



Quanto vale lo spreco per settore?

In migliaia di euro

Spreco nella distribuzione **1.430.000**

Fonte: Osservatorio Waste Watcher Lmm/Swg 2015

Spreco nell'industria **1.160.000**

Spreco in campo **1.025.000**

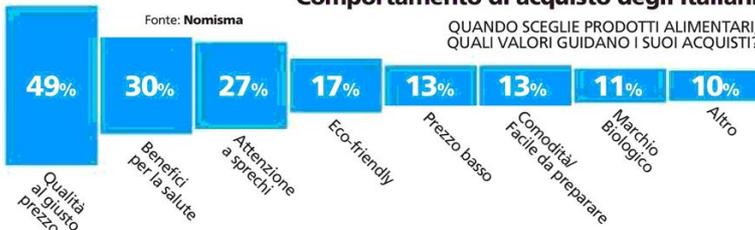
Spreco domestico percepito **8.000.000**

Spreco domestico reale **12.000**

TOTALE 15.615.000

Comportamento di acquisto degli italiani

QUANDO SCEGLIE PRODOTTI ALIMENTARI, QUALI VALORI GUIDANO I SUOI ACQUISTI?



65 mila tonnellate

i prodotti alimentari recuperati ogni anno dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata), pari a 220 mila pasti

80 mila tonnellate

i prodotti recuperati in un anno dal Banco Alimentare di cui 1.200.000 piatti pronti di cibo cotto e 350 tonnellate di pane e frutta

GDO



Italia

929

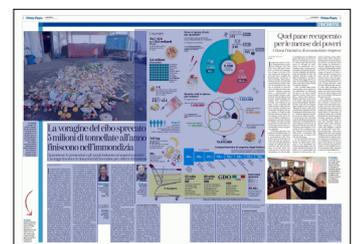
i punti vendita della Grande Distribuzione che hanno preso accordi col Banco Alimentare

Stati Uniti spreconi



30-40% del cibo negli Usa è sprecato prima di raggiungere i consumatori

FONTE COMPLESSIVE DEI DATI: Osservatorio Waste Watcher di Lmm/Swg; Bologna Award/Nomisma; Politecnico di Milano; Banco Alimentare; Federdistribuzione; John Hopkins University



Peso: 1-11%,2-76%