

SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA

Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare

ANTONIO SORICE

Presidente Società di Medicina Veterinaria Preventiva



Il 14 settembre 2016 è un data storica per il nostro Paese: è diventata finalmente realtà la Legge 19 agosto 2016 n. 166, contro gli sprechi alimentari, la cosiddetta “Legge Gadda” che prende il nome dalla relatrice alla Camera dei deputati, una legge che riguarda sia gli sprechi alimentari sia altre forme di spreco.

La nuova legge **semplifica le procedure per le donazioni di alimenti** alle associazioni caritatevoli dal punto di vista fiscale e non solo. Nei ristoranti e nelle pizzerie ci dovrà essere molta più attenzione per la *family bag* che ci darà la possibilità di portare a casa senza problemi quanto abbiamo ordinato, ma non abbiamo consumato interamente durante il pranzo o la cena.

L'Italia sta dando il buon esempio all'Europa tanto che la notizia della nuova legge **antispreco è arrivata anche all'estero**. La legge italiana è stata approvata a sei mesi da un provvedimento analogo preso in Francia, ma nel nostro Paese era ormai in elaborazione da tempo.

Mentre **in Francia**, però, la legge penalizza i supermercati che non seguono le regole per donare il cibo avanzato in beneficenza, in Italia il nuovo provvedimento si focalizza sugli incentivi che rendono più semplici le donazioni da parte delle aziende, in modo che cambino davvero il proprio comportamento.

La legge, approvata dai due rami del Parlamento, è dunque un buon inizio verso il contrasto allo spreco alimentare, ma non ci dobbiamo fermare qui.

Consideriamo l'approvazione della Legge l'inizio di un percorso che anche le istituzioni hanno intrapreso verso la concreta applicazione della cosiddetta “**economia circolare**”, nell'ambito della quale anche i rifiuti hanno un valore, come insegna la natura che non produce scarti, e che rappresenta quindi l'unica strada sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale (figura 1).

Organismi internazionali stimano che entro il 2050 la popolazione mondiale aumenterà di una cifra compresa tra i due e i tre miliardi di persone. Si tratta di una sfida demografica,

sanitaria e sociale, ma anche alimentare, sia sotto il profilo della produzione e della lotta agli sprechi, sia della sostenibilità oltre che della sicurezza.

Secondo il rapporto *State of Food Insecurity in the World 2013*, pubblicato dalla FAO, nel periodo 2011-2013 sono state afflitte da fame cronica (la carenza di cibo tale da non poter vivere una vita attiva) 842 milioni di persone. Lo spreco alimentare è un tema, o meglio un'emergenza, alla quale da alcuni anni le maggiori organizzazioni internazionali (FAO, Commissione europea) dedicano particolare attenzione.

Ogni anno, nel mondo si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile (elaborazione BCFN da FAO 2011), un terzo di quanto prodotto e 4 volte la quantità necessaria per sfamare circa un miliardo di persone nel mondo a rischio di denutrizione.

Anche in Europa i dati sono preoccupanti: circa 79 milioni di persone oggi vivono al di sotto della soglia di povertà, ma contemporaneamente viene buttato spesso cibo perfettamente commestibile.

La riduzione dello spreco alimentare diventa quindi una tappa fondamentale della lotta contro la fame, coerentemente con gli obiettivi di sviluppo nel millennio.

In Europa (EU 27), si producono circa 89 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (179 kg *pro capite*). In Italia da 70 a 96 kg *pro capite* di cibo commestibile viene buttato ogni anno. Entro il 2020 il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40%). Smettere di sprecare vorrebbe dire anche smettere di inquinare, se è vero che per produrre un kg di cibo si immettono nell'atmosfera 4,5 kg di anidride carbonica in media, e che in Europa, con 89 milioni di tonnellate di cibo sprecate si producono 170 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente. Solo in Italia gli sprechi agroalimentari dal campo alla tavola emettono circa 4 milioni di tonnellate di CO₂.

Il cibo rappresenta una delle principali ossessioni dell'umanità che, nel momento attuale, può essere divisa tra coloro che cercano disperatamente di mangiare e coloro che cercano

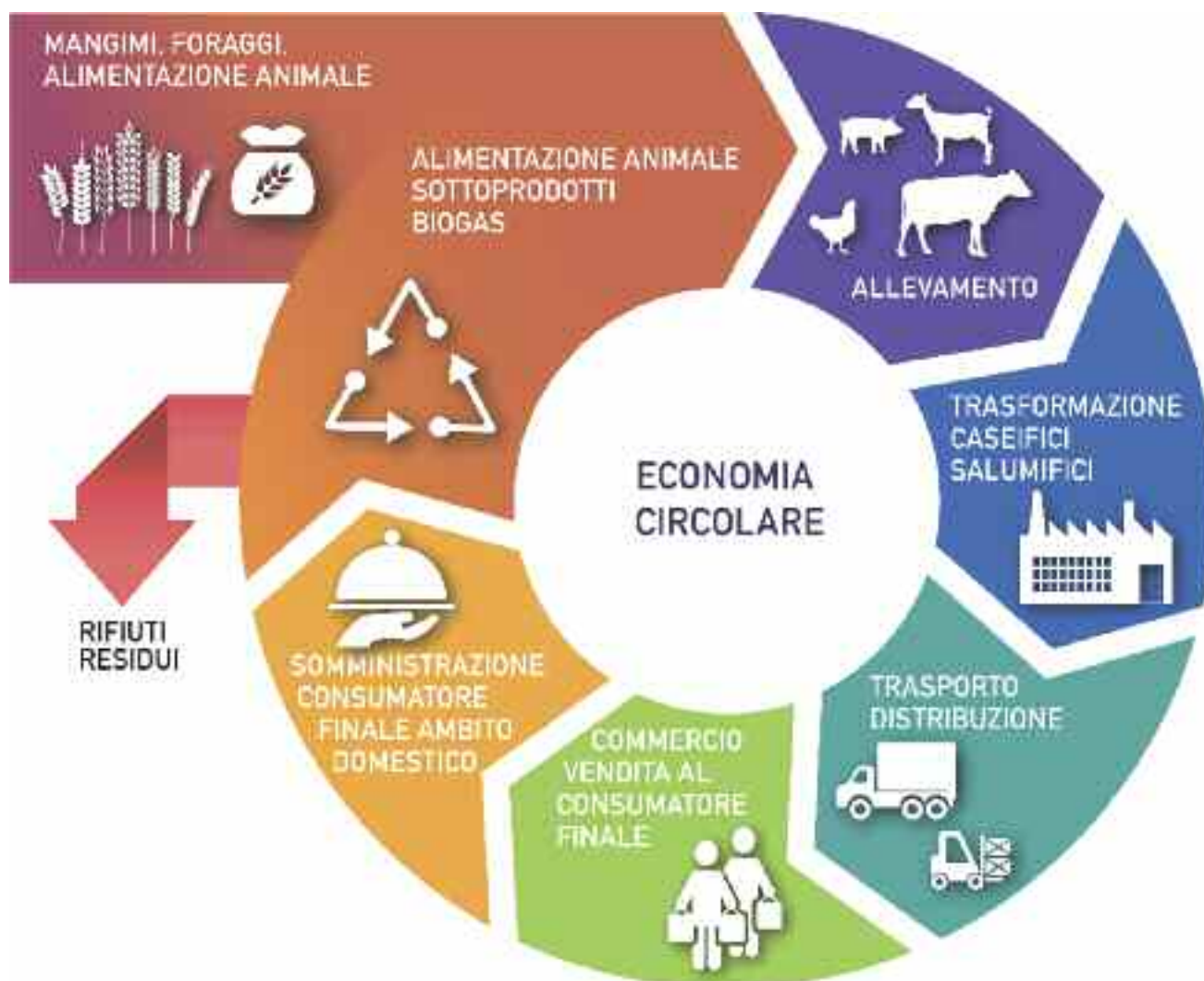


Figura 1. In un'ottica di economia circolare, l'azione preventiva della Sanità Pubblica Veterinaria lungo tutte le fasi della filiera agroalimentare contribuisce a vincere nel tempo la sfida di avere cibo sufficiente, salubre e sostenibile (immagine "Economia Circolare" copyright SIMeVeP).

disperatamente di non mangiare. La carenza di cibo è un problema dei Paesi in via di sviluppo, l'eccessivo consumo un problema dei Paesi sviluppati, anche se problemi di accesso al cibo si stanno verificando anche nei Paesi sviluppati a causa della crisi economica.

Tale fenomeno sta assumendo dimensioni tali da mobilitare le istituzioni e la società civile fino ad arrivare a nuovi movimenti per il libero accesso al cibo sprecato. Questo perché la gran parte del cibo scartato nei Paesi sviluppati non è né poco igienico, né di cattiva qualità.

Lo spreco alimentare assume quindi sempre più una rilevanza non solo economica ma anche culturale, sociale, sanitaria, ambientale rappresentando, in un mondo dove ogni giorno migliaia di persone muoiono per mancanza di cibo, un problema etico e di sostenibilità del nostro presente e del nostro futuro.

Dopo che anche il Parlamento francese ha approvato definitivamente lo scorso 3 febbraio una serie di misure contro lo spreco di cibo, l'iniziativa italiana è coerente, con gli obiettivi dell'Unione Europea dove, secondo il commissario europeo alla Salute e alla sicurezza alimentare Vytenis Andriukaitis, lo spreco alimentare si stima ammonti a circa 100 milioni di tonnellate l'anno. Tutti i Paesi dell'Unione hanno sottoscritto l'impegno del nuovi target di sviluppo sostenibile dell'Onu, che prevede di dimezzare lo spreco alimentare per il 2030, in ogni passaggio della filiera, dal campo alla tavola.

Che si parli di sprechi o di perdite, tutto questo cibo ha richiesto consumo di energia, di lavoro, acqua, tempo, carburante, risorse naturali, denaro, occupazione di terreni agricoli e una certa quantità di inquinanti per essere prodotto, trasportato, trasformato, confezionato, conservato, venduto, acquistato,



Foto 1. Ogni anno nel mondo si sprecano 1,3 tonnellate di cibo ancora perfettamente sano.

nuovamente trasportato e conservato a casa. La produzione alimentare che si traduce in spreco, generando emissioni di CO₂, in parte contribuisce al cambiamento climatico. Infine, il cibo sprecato si trasforma in rifiuti che richiedono ulteriori risorse per essere gestiti; i dati e le indagini ci dicono che, nella media dei Paesi sviluppati, i prodotti alimentari rappresentano dal 30 al 40% del peso dei rifiuti. Comunque li si chiami, perdite e sprechi sono enormi e con molte ramificazioni.

Le varie definizioni di spreco alimentare hanno finora tenuto conto solo di criteri quantitativi. Tuttavia, la mera definizione quantitativa del fenomeno non aiuta a capire fino in fondo la realtà: è necessario completarla con elementi di tipo qualitativo e valoriale.

Nella filiera agroalimentare lo spreco inizia prima della semina, ossia quando la produzione alimentare viene pianificata secondo parametri diversi dall'effettiva domanda di cibo, spesso assecondando per esempio gli accordi contrattuali con i rivenditori. Lo spreco poi finisce ben dopo l'ultimo piatto cucinato, poiché lo smaltimento dei rifiuti

richiede un ulteriore utilizzo, e quindi spreco, di risorse. Secondo Coldiretti gli sprechi alimentari costano all'Italia 12,5 miliardi, persi per il 54% al consumo, per il 21% nella ristorazione, per il 15% nella distribuzione commerciale, per l'8% nell'agricoltura e infine per il 2% nella trasformazione.

Il percorso dal campo alla tavola evidenzia quali siano i punti della filiera nei quali si verificano sprechi. Si osserva che i primi rilevanti sprechi vengono registrati a seguito delle perdite post-raccolto e riguardano in larga misura i Paesi in via di sviluppo a causa degli scarsi investimenti fatti nelle strutture di trasporto e di stoccaggio, dove una parte rilevante dei prodotti viene danneggiata o distrutta da funghi e parassiti. Occorre invertire il trend, serve una forte azione sinergica di tutti gli attori della filiera agro alimentare.

Vogliamo dimostrare che lo spreco alimentare può essere considerato come una risorsa. L'apparente paradosso stimola una riflessione attorno al concetto di sostenibilità in un mondo che nell'arco di pochi decenni sarà popolato da nove miliardi di persone.

Considerare uno spreco come risorsa è un modo intelligente di affrontare il tema della disponibilità alimentare per l'umanità oggi e nel futuro. Ragionare sull'ossimoro spreco-risorsa significa porsi la domanda: come nutrire il pianeta se tra pochi decenni saliremo da 7 a 9 miliardi e molti nuovi Paesi emergenti aumenteranno le loro richieste di alimenti?

Porsi l'obiettivo concreto di ridurre lo spreco di alimenti vuol dire interrogarsi sul modello economico, sullo spreco di fattori limitanti quali l'acqua e le superfici coltivabili, sulla salubrità dell'ambiente.

In un'ottica di economia circolare la sfida della disponibilità di cibo sufficiente dipende, in molti casi, anche da una forte azione veterinaria preventiva.

Azione preventiva della sanità pubblica veterinaria che segue fase per fase il percorso della produzione di cibo, dal campo alla tavola, dalla produzione dei foraggi e dei mangimi per il bestiame, passando per la tutela di un alto livello sanitario degli allevamenti, dalle produzioni zootecniche, alla trasformazione, trasporto, preparazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti di origine animale (foto 1).

La sfida della disponibilità di cibo sufficiente dipende quindi anche da una forte azione preventiva dei servizi veterinari: la mancata applicazione delle norme di biosicurezza, la debolezza dei sistemi di epidemiosorveglianza e di prevenzione della salute animale e sicurezza alimentare e dell'ambiente comportano sprechi enormi. Si pensi solo all'abbattimento e alla distruzione delle carcasse animali durante le epidemie di aviaria o nella crisi della mucca pazza.

La contaminazione dei foraggi e dei mangimi da tossine porta alla contaminazione del latte e alla conseguente distruzione di tonnellate di formaggi di alta qualità, vanto delle produzioni agroalimentari del nostro Paese.

Non è possibile soddisfare i bisogni alimentari se si producono cibi non sicuri che devono essere distrutti o che possono fare danni alla salute di chi li consuma.

Garantire a tutti l'accesso all'acqua e al cibo sarà una sfida cruciale per i prossimi decenni. La mancata disponibilità di questi beni è una violazione della dignità umana come altresì fondamentale è anche garantire cibo sano.

Il ruolo della SIMeVeP

- La SIMeVeP intende promuovere un ruolo attivo dei veterinari dei servizi veterinari delle ASL come facilitatori e garanti a livello locale nel sostenere e favorire la donazione degli alimenti invenduti attraverso la formazione e sensibilizzazione in tema di sicurezza igienico-sanitaria degli operatori delle associazioni beneficiarie che li acquisiscono e li ridistribuiscono.
- Intende inoltre fornire e garantire il supporto informativo e tecnico ai fini dell'interpretazione delle norme in materia di sicurezza alimentare ed essere partecipe nella diffusione/condivisione di buone pratiche di gestione degli alimenti.

- Si rende parte attiva, anche attraverso i medici veterinari delle ASL, a intraprendere campagne di comunicazione locali volte alla riduzione dello spreco alimentare lungo tutta la filiera agroalimentare.
- Promuove e sostiene programmi e corsi di educazione alimentare, di economia ed ecologia domestica per rendere i soggetti della filiera agroalimentare e i consumatori consapevoli degli sprechi alimentari e dei conseguenti impatti ambientali, economici e sociali, nonché per fornire indicazioni per un acquisto consapevole, per la conservazione, la preparazione e per uno smaltimento corretto degli alimenti.
- Inoltre, intende promuovere un progetto di educazione alimentare nelle scuole e una capillare campagna di sensibilizzazione ai cittadini.
- La SIMeVeP ha inoltre contribuito alla stesura del documento del piano PINPAS (Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare) del Ministero dell'Ambiente, e di eventi formativi e divulgativi evidenziando comunque la necessità di gestire e coordinare quanto già previsto nella gestione dei sottoprodotti di origine animale, soprattutto per evitare futuri conflitti nell'applicazione di norme "contigue", ma misconosciute dai legislatori, tra rifiuti e sottoprodotti.

Un progetto corale

Occorre quindi un progetto corale tra tutti gli attori della prevenzione, gli operatori del settore alimentare, l'industria, i consumatori, le associazioni caritatevoli e, naturalmente, la politica, che preveda tre distinti momenti:

- 1^a fase, la più strategica: prevenzione dello spreco di materie prime;
 - 2^a fase, caratterizzata dall'interesse comune con le imprese alimentari: ricollocazione delle eccedenze produttive;
 - 3^a fase, in cui giocano un ruolo decisivo la cultura alimentare e le informazioni sanitarie ai consumatori: eliminazione dello spreco nel momento distributivo o di consumo.
- I professionisti che operano ogni giorno a vario titolo nell'ambito agro alimentare sono consapevoli dell'importanza di portare un contributo, promuovendo un ampio confronto anche in questo settore.

Il fenomeno dello spreco alimentare necessita di una forte azione sinergica anche di tutti gli "attori della filiera agro alimentare", occorre, oggi più che mai, mettere a confronto competenze, professionalità, ruoli e settori economici diversi, ma cointeressati, per intraprendere quel circolo virtuoso dell'economia circolare in cui considerare anche i rifiuti come un valore, e considerare davvero lo "Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare".

Questo, in sintesi, il fulcro tematico intorno a cui si concentrerà la discussione del Convegno di Bergamo.