

COLDIRETTI

Contro lo spreco del cibo



Lo spreco alimentare è un fenomeno per lungo tempo poco indagato e sottostimato e solo negli ultimi anni, complici la crisi economica e il crescente allarme per il cambiamento climatico, si è posta un'attenzione adeguata a questo problema.

È necessario però chiarire che cosa si intende quando si parla di sprechi alimentari. Ad oggi, il termine “alimento/cibo” (*food*) è definito giuridicamente all'art. 2 del Reg. (CE) n. 178/2002 (c.d. regolamento sulla *General food law*), mentre il termine “scarto”/“rifiuto” (*waste*) è definito nel Libro verde della Commissione europea sulla gestione dei rifiuti organici biodegradabili del 2008, ma è troppo ampio e non sufficientemente utile a caratterizzare il fenomeno dello spreco alimentare.

Nel 2011 il Parlamento europeo ha offerto una definizione - giuridicamente non vincolante né armonizzata - di *food waste* in una relazione sulle strategie da adottare per migliorare l'efficienza della catena alimentare al fine di evitare lo spreco alimentare: per “spreco alimentare” si intende l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti producendo esternalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese.

Gli scarti alimentari, di conseguenza, perdono le caratteristiche di “merce”, ma non quelle di “alimento”, quindi sono prodotti invenduti, ma perfettamente “consumabili”. Quando lo spreco di alimenti avviene a monte della filiera agroalimentare, a causa di fattori climatici, mezzi tecnici utilizzati, deperibilità, cattiva conservazione della raccolta e inadeguata gestione del prodotto da parte dell'agricoltore-produttore si parla di perdita alimentare (*food losses*).

Si calcola che nei Paesi sviluppati la maggior percentuale di spreco si realizza a livello della distribuzione e consumabile,

mentre nei Paesi in via di sviluppo le perdite e gli sprechi maggiori si verificano a livello agricolo e di prima trasformazione, circa il 40% dello spreco totale, soprattutto per inadeguatezze strutturali della filiera.

Nei Paesi sviluppati contribuisce a realizzare sprechi anche un eccesso di offerta “drogata”, ossia si chiede ai produttori più quantità, ma agli stessi prezzi (quindi, di fatto a prezzi più bassi). Nel corso del tempo, il miglioramento tecnologico dei mezzi tecnici non è servito per migliorare le condizioni economiche dei produttori e dei consumatori, ma solo per aumentare l'offerta: con vantaggio solo di alcuni anelli della filiera, a fronte di una erosione continua del numero di imprese agricole.

L'Unione europea con 180 kg *pro capite* e l'Italia con 109 kg *pro capite* risultano sopra la media dei Paesi sviluppati. In Italia gli sprechi alimentari costano all'Italia 12,5 miliardi che sono persi per il 54 per cento al consumo, per il 21 per cento nella ristorazione, per il 15 per cento nella distribuzione commerciale, per l'8 per cento nell'agricoltura e per il 2 per cento nella trasformazione.

La UE prevede che, in assenza di politiche di prevenzione, si passerà dagli attuali 90 milioni di ton/anno a 126 milioni di ton/anno di rifiuti alimentari nel 2020, per cui gli sforzi si dovrebbero concentrare su tutti i livelli della catena alimentare, puntando alle cause per ciascun settore.

L'agricoltura viene spesso accusata di sprecare cibo, quando in realtà:

- non ha motivo di eliminare un prodotto che ha ancora un valore economico;
- normalmente riutilizza i prodotti (anche scarti di lavorazione) nel ciclo del carbonio, per esempio per fertilizzare (interramento, sovescio, compost, recupero di sottoprodotti di olio, vino etc.), per i mangimi (recupero del latte, del sottoprodotto soia, di ortofrutta, pane etc.) e per produrre energia (biogas, biomassa etc.).

Lo spreco alimentare è inoltre un paradosso inaccettabile per il nostro tempo: se da un lato si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile, dall'altro, nel mondo, cresce l'impoverimento e la de-

nutrizione (attualmente poco meno di 1 miliardo di persone sono malnutrite). Nei prossimi anni, c'è quindi la necessità di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire la popolazione in aumento. Se fosse possibile recuperare gli sprechi, questi sfamerebbero 2 miliardi di persone al mondo.

Per questo la lotta agli sprechi alimentari è sempre più al centro dell'interesse dell'Europa e dell'Italia. A livello Europeo, l'esigenza di un quadro di riferimento politico per le azioni di prevenzione degli sprechi alimentari emerge già con chiarezza nella "Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse" (COM(2011) 571). Da allora il tema della prevenzione degli sprechi alimentari è stato ripreso e riattualizzato in diversi strumenti di politica comunitaria; quali: Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su "come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE", il 7° programma d'Azione Ambientale dell'UE (Decisione N. 1386/2013/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 novembre 2013), la Comunicazione "*Building a Sustainable European Food System*", fino alle recenti comunicazioni 397/2014 e 398/2014 del Pacchetto "*circular economy*". In questi giorni, la Commissione europea ha istituito una piattaforma dedicata alla prevenzione dei rifiuti alimentari, per facilitare la condivisione delle informazioni, l'apprendimento e le migliori prassi, piattaforma presieduta dalla Commissione e composto da circa 70 membri che rappresentano i settori pubblici e privati, tra cui gli Stati membri, i Paesi EFTA, le organizzazioni comunitarie (che rappresenta primaria di produzione, lavorazione e produzione, dettaglianti, horeca, consumatori, ecc), organizzazioni non governative, la FAO o altre organizzazioni internazionali e a cui partecipa direttamente anche Coldiretti con un proprio rappresentante (http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform/index_en.htm).

Lo Stato italiano con la Legge n. 155 del 16 luglio 2003 (c.d. Legge del Buon Samaritano), ad articolo unico, equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono il cibo ai poveri. Da ultimo, lo scorso 14 settembre 2016, è entrata in vigore la Legge 19 agosto 2016, n. 166, che rappresenta uno sforzo concreto e lungimirante per la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

L'obiettivo del provvedimento è la riduzione degli sprechi nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di tali prodotti attraverso il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano e la limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti.

Questa nuova legge può contribuire a rafforzare la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari e a far svolgere all'agricoltura un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti.

Secondo la FAO, alla base dello spreco vi è il comportamento dei consumatori insieme alla mancanza di comunicazione lungo la catena di approvvigionamento. I consumatori non riescono a pianificare i propri acquisti, comprano più cibo di quel che serve, o reagiscono in modo eccessivo all'etichetta "da consumarsi preferibilmente entro", mentre eccessivi standard di qualità ed estetici portano i rivenditori a respingere grandi quantità di cibo perfettamente commestibili.

Coldiretti ha messo già in piedi alternative importanti verso la riduzione degli sprechi, come la filiera corta, che garantisce durata maggiore dei prodotti, l'informazione e l'educazione del consumatore, la possibilità di riallocazione dei prodotti in eccedenza oppure soluzioni anche di donazione e destinazione diversa e così via.

Tuttavia, qualcosa sta cambiando: secondo una indagine Coldiretti, alla domanda "Cosa ha fatto per ridurre lo spreco?", il 67% ha risposto di aver speso in modo più oculato, il 59% di aver utilizzato quello che avanza, il 40% di aver ridotto le dosi acquistate e il 38% di fare più attenzione alla data di scadenza.

Ma il ruolo dei consumatori è fondamentale per incidere significativamente sul problema degli sprechi: in tal senso Coldiretti e Campagna Amica si sono attivate per promuovere comportamenti virtuosi nei consumatori attraverso varie iniziative (diffusione di volantini, brochure e campagne sul web) invitando il consumatore a leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura di stagione, ma anche realizzando un agri-bag per portarsi a casa gli avanzi.

L'esperienza di Coldiretti contro gli sprechi alimentari è molto ampia e diversificata, si può dire che è nata sin dalla sottoscrizione del Patto con il consumatore nel dicembre del 2000, passando attraverso la rigenerazione dell'agricoltura, la diffusione delle buone prassi agricole, della sicurezza alimentare e della scelta del NO agli OGM, la battaglia per la trasparenza dell'origine in etichetta, la promozione della vendita diretta, la difesa del vero *Made in Italy*, l'educazione alimentare nelle scuole e le fattorie didattiche fino a varie proposte a difesa del consumatore. Infatti, la prima lotta allo spreco si fa promuovendo un acquisto consapevole: l'acquisto di prodotti alimentari "a chilometri zero" nei mercati di Campagna Amica e direttamente nelle Aziende agricole, che ha visto nel corso di questi anni un notevole incremento, rappresenta un contributo determinante al contenimento degli sprechi alimentari.



©ICPoline

Attraverso la vendita diretta, migliora la freschezza dei prodotti, che ne consente una maggiore durata, aumenta la conoscenza del consumatore delle caratteristiche del cibo, che aiuta a consumarlo meglio e si rispetta l'ambiente, per la riduzione dei trasporti e delle confezioni e quindi minor spreco di cibo.

Con l'acquisto di prodotti a chilometri zero si dà anche un segnale di attenzione al proprio territorio, un sostegno all'economia e all'occupazione locale.

Inoltre, con l'iniziativa "Compostiamoci Meglio" Campagna Amica dà un contributo fattivo alla riduzione degli sprechi. Il compost è il prodotto della decomposizione di materie organiche mediante l'azione di batteri e funghi, che si può utilizzare come fertilizzante ed è il primo settore di recupero dei rifiuti (urbani e assimilati), assorbendo il 35% dei rifiuti della differenziata.

Gli scarti di cucina e gli scarti verdi rappresentano il 78% degli scarti organici trattati con il compostaggio: 3,7 milioni

di scarti organici sono avviati a compostaggio all'anno, 1.300.000 ton è il compost prodotto all'anno e in 20 anni sono stati recuperati 42 milioni di ton di scarti organici e prodotti 15 milioni di ton di compost, oltre a dare un contributo importante anche sul piano occupazionale.

Non è più il tempo quindi dello "spreco totale" ma è necessario un coinvolgimento sempre più ampio dell'intera società civile: Campagna Amica, con la sua rete di 10 mila aderenti, i suoi valori fondanti di autenticità, qualità, distintività, italianità e la garanzia della stessa faccia dei produttori, rappresenta sempre più una grande comunità del cibo, che promuove varie iniziative per un consumo più sostenibile e può contribuire fattivamente a coinvolgere e responsabilizzare i produttori agricoli nella lotta agli sprechi, dal campo al mercato, sensibilizzare i cittadini alla solidarietà e alla donazione, affermare il diritto a una sana alimentazione, di stagione e a km 0, anche per le persone in difficoltà economica.