

FIESA CONFESERCENTI

# Contrastare lo spreco, combattere le nuove povertà



Molti osservatori internazionali ritengono che lo spreco alimentare stia raggiungendo cifre e percentuali insostenibili per lo sviluppo della terra e l'obiettivo di nutrire il pianeta. Dagli enti di ricerca privata agli organismi istituzionali internazionali e dalle Nazioni unite sono tutti concordi nell'affermare che lo spreco alimentare è oggi una nuova emergenza in termini di sperpero delle risorse naturali e pubbliche, di maggiori costi per lo smaltimento, di sostenibilità etica del fenomeno, di importanti disturbi per la salute.

La FAO sostiene che oltre un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano, cioè circa 1,3 miliardi di tonnellate, vada perduto o sprecato. Secondo l'organizzazione, i Paesi industrializzati e i Paesi in via di sviluppo sperperano, rispettivamente, 670 e 630 milioni di tonnellate di cibo ogni anno. Una quantità che sarebbe sufficiente a sfamare l'intera popolazione dell'Africa Sub-Sahariana. Si tratta di uno dei grandi paradossi del nostro tempo. Lo spreco alimentare è tanto più illogico quanto più aumentano la produzione di rifiuti e la crisi ambientale, oltre che l'impoverimento e la denutrizione, fenomeno che interessa attualmente oltre 1 miliardo di persone.

Lo spreco di cibo in Europa ammonta a 89 milioni di tonnellate. Lo spreco *pro capite* domestico maggiore si registra nei Paesi più ricchi dell'Unione: Inghilterra, (110 kg), Italia (108 kg), Francia (99 kg), Germania (82 kg), Svezia (72 kg).

Sono dati, ancorché da approfondire, che non possono non preoccupare se relazionati alla spinta demografica di alcune aree del pianeta. Le previsioni indicano che entro il 2050, la popolazione mondiale raggiungerà la cifra di 9 miliardi e la produzione di alimenti dovrà pertanto aumentare per garantire a tutti l'alimentazione.

A questi ritmi non è difficile prevedere da una parte la crescita della popolazione che non ha accesso sufficiente al cibo, e dunque ulteriori spinte migratorie da aree sottosviluppate, dall'altra che ciò significherà stressare ancor di più il ciclo produttivo della terra, l'uso e il consumo di acqua, ulteriori produzioni di rifiuti e imballaggi.

Lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali e nutrizionali, ma anche sanitarie e ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo non consumato contribuiscono fortemente ai cambiamenti climatici e al rischio dell'integrità ambientale. Un altro fattore negativo prodotto dagli sprechi alimentari è l'impatto sulla salute: obesità, malattie cardiovascolari e tumori legati a un'alimentazione basata su un apporto eccessivo di grassi e di proteine.

## Una strategia per contrastare lo spreco alimentare

È evidente che occorre porre attenzione agli scenari futuri che i consumi pongono alle nostre moderne società.

Fra le cause di questo spreco di massa ci sono - soprattutto se non esclusivamente nei Paesi sviluppati - modelli culturali e di consumo, politiche economiche pubbliche e private e cattive abitudini di milioni di persone che non conservano i prodotti in modo adeguato.

Non si comprende la complessità del fenomeno se non si focalizza che le moderne economie sono basate su modelli di sviluppo che hanno bisogno di crescita, incremento costante della produzione e dei consumi, diversificazioni e innovazioni di prodotto. Il tutto sostenuto da una formidabile spinta da parte della moderna scienza del consumismo, il *marketing* e l'*advertising*. La produzione stessa è tarata verso l'acquisto continuo, costante, ritmato nell'arco della settimana. Da qui le date di scadenza troppo rigide, apposte sulle confezioni degli alimenti, le promozioni 3x2 che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario, la pubblicità sul sottocosto e sui vantaggi agli acquisti.

Sulla questione degli sprechi però sta maturando una nuova sensibilità della opinione pubblica, se si pensa alle iniziative intraprese in Europa, per esempio, da Francia e Gran Bretagna e anche dall'Italia. Secondo un recente sondaggio Swg, anche se lo spreco di cibo in Italia ha dimensioni ragguardevoli, oltre 8 italiani su 10 dicono no allo spreco alimentare (chi per motivazioni economiche, chi per etica, chi per la sostenibilità ambientale).



©Fotolia.com

Sulla spinta di questa nuova consapevolezza si registrano iniziative a livello locale, che si sommano a quelle promosse dal Ministero dell'Ambiente (giornata nazionale contro lo spreco alimentare), da Expo 2015 che ha promosso lo sviluppo sostenibile e l'obiettivo di nutrire il pianeta, dalle prese di posizione di enti e associazioni ambientaliste per ridurre lo spreco e perseguire una strategia per contrastare l'inutile sperpero di biodiversità e risorse naturali come suolo, acqua, energia e fertilizzanti.

La questione riguarda, come abbiamo visto, un po' tutte le merceologie.

Il Parlamento europeo, con la risoluzione 2011/175 (INI) del 19 gennaio 2012, ha riconosciuto la sicurezza alimentare come un diritto fondamentale dell'umanità, esercitabile per mezzo di politiche tese a incrementare la sostenibilità e l'efficienza delle fasi di produzione e di consumo. La risoluzione invita la Commissione europea e gli Stati membri a contribuire concretamente all'obiettivo di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025 e a ridurre del 5 per cento i rifiuti per unità di prodotto interno lordo (PIL) entro il 2020. Entro il 2020 il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40 per cento), a meno che non siano adottate misure o azioni preventive supplementari, mentre la FAO rileva che si allontana sempre più il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo del millennio, incluso quello di dimezzare la fame e la povertà.

### Un punto di incontro e opportunità

A fronte di questo quadro è indubbio che dobbiamo elaborare progetti e strategie di lotta agli sprechi.

Da anni Confesercenti si batte per una politica di consumo consapevole del cibo, sia per quantità sia per qualità; a cominciare dalla crisi sulla sicurezza alimentare ha sposato e sostenuto con accordi di programma tutte le organizzazioni, enti, associazioni della filiera agro alimentare per evitare sprechi di cibo e tutelare il *made in Italy* in tutte le sue forme. In questa situazione, Confesercenti ha indirizzato le proprie proposte e iniziative (sia all'interno di fiere, mercati, manifestazioni sia pubblicazioni, opuscoli) per contribuire a migliorare e diffondere la cultura della stagionalità, dei prodotti del territorio e di qualità, delle buone prassi igienico-sanitarie, degli acquisti responsabili, favorendo e diffondendo la cultura della solidarietà.

I commercianti alimentari per contrastare lo spreco già oggi sostengono con le loro iniziative le famiglie italiane promuovendo azioni come quelle di vendere a metà prezzo dopo le ore 18,00 pane, focacce e pizze: è un modo per dare un piccolo aiuto a quelle famiglie che sono in difficoltà già a metà mese e allo stesso tempo per evitare di buttare prodotti freschi e genuini. Accanto a questo registriamo in tante parti d'Italia la collaborazione fattiva e solidaristica dei piccoli negozi con le parrocchie, le Caritas, le comunità benefiche, la Croce rossa

italiana, collaborando e donando cibi a fine giornata/settimana, prodotti confezionati vicini alla scadenza o che hanno bisogno di essere consumati (es. ortofrutta, carne etc.).

La collaborazione è già attiva in diverse province italiane con *Last minute market*, la società promossa dall'Università di Bologna, per favorire il conferimento dei prodotti alle comunità benefiche. Con LMM abbiamo attivato un confronto per esportare la loro positiva esperienza dall'Emilia Romagna nel resto d'Italia. Il progetto Confesercenti e LMM, che vede coinvolta la Federconsumatori, tende a mettere a sintesi e a sistema le attività che le imprese associate in parte già fanno sul territorio, spontaneamente. La nuova legge, rispetto alla quale rileviamo condivisioni rispetto a diverse previsioni legislative, ivi compresa l'incentivazione alla lotta agli sprechi con strumenti innovativi e coinvolgenti più attori, può essere un incentivo a fare meglio e di più.

Dal nostro punto di vista decisivo nella lotta agli sprechi sono le opportunità in materia di agevolazioni fiscali già oggi interessanti sia sul fronte locale (della riduzione della tassa rifiuti con un coefficiente proporzionale alla quantità di prodotti che il produttore dimostri di aver ceduto secondo quanto previsto dalla legge n. 155 del 2003), sia nazionale dove i prodotti alimentari non più commercializzati o non idonei alla commercializzazione per carenza o errori di confezionamento, di etichettatura, di peso o per altri motivi simili nonché per prossimità della data di scadenza, ceduti gratuitamente ai soggetti indicati nell'art. 10, n. 12), del D.P.R. n. 633/72, e da questi ritirati presso i luoghi di esercizio dell'impresa, si considerano distrutti agli effetti dell'IVA. La leva dell'incentivo fiscale può essere un ottimo moltiplicatore delle motivazioni a donare i prodotti alimentari in eccesso, molto più delle penalizzazioni cui qualcuno aveva pensato.

Confesercenti ha condiviso il lavoro del Parlamento e della relatrice On. Gadda apprezzando lo sforzo fatto, pur rilevando che un maggior impegno sul fronte della tassazione locale avrebbe certamente dato un contributo in più al contrasto allo spreco. Quest'ultima possibilità è ora rimessa alla sensibilità degli enti locali che purtroppo debbono fare anche i conti con le ristrettezze economiche territoriali. E questo certamente non è un buon avvio e tuttavia riteniamo che vi siano spazi di manovra per incentivare il recupero delle eccedenze alimentari.

### Il progetto di Confesercenti "Negozi contro lo spreco"

Fiesa Confesercenti, in concomitanza con la discussione e la successiva approvazione della legge di contrasto allo spreco alimentare, ha avviato con importanti realtà associative un progetto di contrasto allo spreco alimentare varando il progetto "Negozi contro lo spreco" (figura 1).

Il progetto persegue lo scopo di consentire alle imprese di gestire i prodotti rimasti invenduti in modo eticamente corretto e qualificante nella direzione della responsabilità sociale di



Figura 1. Vetrofania ideata e distribuita per il progetto "Negozi contro lo spreco".

impresa. Il progetto, in questo caso, oltre a mettere a sistema quanto già avviene sul territorio tra le imprese del sistema Confesercenti, che vede il costante rapporto tra imprese associazioni benefiche e onlus a livello locale, consentirà a tutta la più ampia platea di aziende associate di conferire i prodotti invenduti, ma ancora perfettamente utilizzabili a favore di organizzazioni caritative, accompagnando le imprese lungo tutte le fasi del processo di recupero: dalla mappatura e "certificazione" degli enti beneficiari sul territorio, in conformità alle disposizioni vigenti, alla predisposizione della relativa documentazione, per la gestione e recupero fiscale per gli aspetti relativi agli abbattimenti delle tariffe locali e della decurtazione dal reddito d'impresa dei prodotti conferiti, mettendo a sistema le procedure corrette sia in ambito fiscale e amministrativo sia in quello igienico-sanitario che logistico-organizzativo, in collaborazione con gli enti locali. Il sistema sarà in grado tramite la propria piattaforma telematica di gestire, gli elementi di formazione legati all'attività, al monitoraggio del recupero dei prodotti, alla gestione degli stessi immessi nei circuiti solidali, alla promozione delle attività verso i consumatori, evidenziando la partecipazione delle imprese alla responsabilità sociale.