

FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari



La Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO) è stata fondata in Italia nel 1989 ed è membro della

Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA) dal 1990.

La FBAO guida e coordina 21 Organizzazioni Banco Alimentare (OBA) in Italia e con esse ha costituito la Rete Banco Alimentare (Rete BA).

La mission della Rete BA consiste nel recupero quotidiano delle eccedenze alimentari dalla filiera agroalimentare e la raccolta di donazioni da privati per ridistribuirle a 8.103 strutture caritative che assistono più di 1.500.000 persone povere in Italia. Il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari a persone svantaggiate ha come principale obiettivo la sicurezza alimentare dei più poveri (*food security*), ma ha anche conseguenze positive in merito alla sostenibilità dei sistemi alimentari e la riduzione dell'impatto dello spreco alimentare nell'ambiente.

L'attività quotidiana

L'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze è resa possibile grazie al lavoro svolto dal personale dipendente (n. 118) e volontario (n. 1.843) di ciascuna OBA presso i 22 magazzini presenti sul territorio nazionale, che corrispondono a un totale di 37.430 metri quadrati di depositi (foto 1). I magazzini sono dotati di celle positive e negative per un totale, rispettivamente, di 10.936 e di 1.909 metri cubi. È nei magazzini che avvengono le operazioni di scarico delle eccedenze alimentari provenienti dalle aziende, lo smistamento dei prodotti in base alle categorie merceologiche, la catalogazione degli stessi, la preparazione e la consegna alle strutture caritative di quantitativi di prodotti stabiliti dalle convenzioni sottoscritte fra Banco Alimentare ed ente e secondo determinate tempistiche precedentemente concordate. Infine, per il recupero e la redistribuzione di prodotti, Banco Alimentare si avvale di 43 automezzi refrigerati a temperatura positiva, 27 automezzi refrigerati a temperatura negativa e 17 veicoli non refrigerati.

I dati

I principali canali di approvvigionamento sono: il Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD) e il Fondo Nazionale per l'aiuto alimentare agli indigenti, le eccedenze di ortofrutta delle Organizzazione dei produttori ortofrutticoli, i mercati generali, le industrie agroalimentari, la GDO e i loro centri di distribuzione (CEDI), la ristorazione organizzata e gli eventi congressuali; a questi si aggiunge la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (GNCA), appuntamento fisso l'ultimo sabato di novembre giunto quest'anno alla sua ventesima edizione, dove 130.000 volontari davanti a circa 11.000 punti vendita, raccolgono in un giorno circa 9.000 tonnellate di prodotti alimentari, donati da più di 5.000.000 di cittadini (foto 2). Alla GNCA si devono aggiungere anche varie iniziative di volontariato d'impresa che con la raccolta di alimenti nelle aziende, nel 2015, hanno raggiunto le 9.711 tonnellate.

Nell'anno 2015, il totale complessivo di alimenti recuperati, raccolti e distribuiti è stato di 88.159 tonnellate.

Il programma Siticibo

Il programma Siticibo nasce nel 2003 a Milano dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus, grazie alla collaborazione con Cecilia Canepa e Bianca Massarelli, due madri di famiglia scandalizzate dallo spreco di cibo nelle scuole dei figli. Siticibo rappresenta la prima applicazione della Legge 155/2003 cosiddetta del "Buon Samaritano", prima in Europa, che identifica le organizzazioni non lucrative che distribuiscono prodotti alimentari a fini sociali alla pari del consumatore finale, favorendo così la cessione di cibo da parte dei donatori. Attivo nelle principali città italiane, tra cui Firenze, Genova, Milano, Roma, Torino e Venezia, Siticibo è il programma dedicato al recupero di cibi freschi e cotti dalla ristorazione organizzata (hotel, mense aziendali, ospedaliere e scolastiche, esercizi al dettaglio). Dal 2009, si effettuano ritiri anche nella GDO in 480 città e oltre 900 punti vendita. Inoltre, Siticibo recupera da 176 mense aziendali e 195 mense scolastiche in



Foto 1. Nell'organizzazioni banco alimentare (OBA), il personale dipendente e volontario provvede alle operazioni di ricevimento, smistamento, catalogazione dei prodotti raccolti e alla preparazione degli stessi per la consegna presso le strutture caritative.



Foto 2. La giornata nazionale della colletta alimentare (GNCA), con appuntamento fisso l'ultimo sabato di novembre, vede impegnati circa 13.000 volontari per raccogliere i prodotti alimentari donati dai cittadini che stanno facendo la spesa.

tutta Italia. Attraverso l'operato quotidiano del programma la Rete BA nel 2015 ha recuperato 512 tonnellate di cibo; i prodotti così recuperati non transitano nei magazzini, ma vengono subito ridistribuiti alle strutture caritative convenzionate e messi a disposizione degli assistiti (foto 3).

Expo Milano 2015

La Fondazione ha intercettato i contenuti e lo slogan di Expo Milano 2015, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", dando il proprio contributo durante i sei mesi dell'esposizione universale che si è svolta a Milano dal 1 maggio al 31 ottobre 2015. Expo ha rappresentato infatti un'occasione per la Fondazione per estendere il suo raggio d'azione dell'attività quotidiana. Grazie all'accordo con

Expo 2015 SpA e Fondazione Triulza, la Fondazione ha effettuato da maggio fino al 9 novembre 2015 il recupero delle eccedenze alimentari all'interno del sito espositivo presso i partecipanti e i ristoratori che hanno aderito al progetto "Foodsaving Expo". Il totale del recuperato, ovvero kg 49.938,93, corrispondente a un valore economico pari a € 148.406,68 ha contribuito a incrementare la quantità di prodotti dal canale SIticibo - Ristorazione. Tutti i prodotti alimentari recuperati sono stati ridistribuiti alle strutture caritative dell'area di Milano. Il recupero degli alimenti all'interno del sito espositivo è stato possibile grazie anche al contributo di Fondazione Carrefour che ha finanziato il noleggio di un container refrigerato per la conservazione degli alimenti.

Sempre in ambito Expo, la Fondazione ha vinto il bando internazionale "Buone pratiche di sviluppo sostenibile per la sicurezza alimentare" presentando un progetto dal nome *Food is a resource to secure tangible assistance and inclusion to the deprived* (FIRST AID). Il premio è stato un video sulle attività della Rete BA all'interno del Padiglione Zero del sito espositivo, visitato da milioni di visitatori.

Relazioni pubbliche e istituzionali

Una parte specifica della mission della Fondazione consiste nel promuovere politiche a favore della lotta allo spreco alimentare e a sostegno della povertà ed esclusione sociale, collaborando con le istituzioni europee e nazionali.

Nello specifico, la Fondazione segue l'agenda legislativa e condivide informazioni con i principali *policy-maker* a livello europeo (Commissione europea, Parlamento europeo, Comitato economico e sociale europeo, Comitato delle Regioni, Rappresentanza permanente d'Italia presso L'Unione Europea) e collabora strettamente con la FEBA in particolare per



Foto 3. Programma Siticibo dedicato al recupero e alla redistribuzione di cibi freschi e cotti provenienti dalla ristorazione collettiva.

la gestione e attuazione del FEAD (*Fund for european aid to the most deprived*), ovvero il Fondo di aiuti europei agli indigenti.

A livello nazionale la Fondazione ha partecipato nel 2015 al Tavolo di partenariato presso il Ministero del Welfare, per redigere il Piano operativo, necessario per attivare le forniture e il nuovo processo di accreditamento delle strutture caritative.

Nel 2015 è inoltre diventato operativo il Tavolo di coordinamento del primo Fondo nazionale per aiuti alimentari agli indigenti, presso il Ministero delle Politiche agricole e Forestali, di cui la Fondazione è membro.

Studi e Ricerche

Fondazione Banco Alimentare Onlus, ha promosso la realizzazione di due studi da parte del Politecnico di Milano a proposito del tema dello spreco e del recupero delle eccedenze alimentari.

Nel 2012 è stato infatti pubblicato il volume “Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze come opportunità” a cui è seguito nel 2015 l’aggiornamento dal titolo “*Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti*”. Entrambi gli studi sono stati curati da Paola Garrone, Marco Melacini e Alessandro Perego del DIG - Politecnico di Milano.

In particolare, lo studio più recente evidenzia che in Italia vengono prodotte in un anno circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari (Garrone P., Melacini M., Perego A., 2015:21), ovvero cibo che viene realizzato, trasformato, distribuito o preparato per il servizio, ma che poi per vari motivi non viene venduto o consumato. Questo dato rappresenta circa un sesto di quanto viene poi effettivamente consumato alla fine della filiera, dato comunque in

diminuzione rispetto alla prima indagine del 2012. Il 57% dell’eccedenza viene prodotta dagli attori economici, il 43% dal consumatore (Ibid).

Delle 5,6 milioni di tonnellate in eccedenza/anno, 5,1 milioni di tonnellate di cibo non vengono recuperate a uso umano, valore che rappresenta il 94,1% delle eccedenze alimentari (Ibid: 25). Secondo lo studio, lo spreco si verifica per il 53% nelle aziende della filiera e per il 47% nel consumatore. Più precisamente il 65% viene prodotto dal settore primario, il 3% si genera nella fase di trasformazione, il 25% nella fase di distribuzione e il 7% nella fase di ristorazione. Lo studio del Politecnico di Milano del 2015 mostra però che rispetto all’indagine precedente del 2012 si è registrato un aumento (intorno all’8-9%) dell’entità di tonnellate recuperate grazie a una crescente attenzione verso il tema dello spreco e alla diffusione di best practices (Ibid).

Lo studio mette in evidenza inoltre come lo spreco non rappresenti solamente un costo dal punto di vista sociale, ma anche dal punto di vista economico e ambientale. Sprecare cibo significa anche sprecare le risorse economiche utilizzate per produrlo: annualmente si perdono così circa 12,6 miliardi di euro. A livello ambientale, lo spreco corrisponde all’emissione annua di 13 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente (Ibid: 26, 27). Infine, lo studio sottolinea quindi l’importanza di una *partnership strutturata* (Garrone P., Melacini M., & Perego A., 2015:58) fra il mondo della filiera e le organizzazioni non profit che operano nell’ambito del recupero, ma anche la necessità di politiche pubbliche sia a livello nazionale sia sovranazionale che favoriscano e semplifichino la donazione delle eccedenze (Ibid: 78).

La Legge Gadda

Anche grazie agli studi proposti dal politecnico di Milano e l’esperienza accumulata in 27 anni di attività di Banco Ali-



mentare, il 2 agosto 2016 è stata approvata in via definitiva dal parlamento la Legge “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”, più nota come legge Gadda dal cognome del suo relatore, l'on. Maria Chiara Gadda.

Banco Alimentare ha collaborato attivamente con l'on. Maria Chiara Gadda per realizzare una proposta di legge il più possibile completa e che tenesse conto di tutti gli aspetti fiscali e logistici, che giocano un ruolo chiave a favore della donazione e del recupero delle eccedenze di prodotti alimentari e farmaceutici.

In particolare, la legge prevede l'introduzione di alcune importanti novità, tra cui: la cessione a soggetti non profit dei beni confiscati dalle autorità; l'agevolazione delle procedure di donazione rispetto a quelle di distruzione; il riconoscimento del valore prioritario della donazione per fini umani, incentivando le donazioni a scopo sociale piuttosto che a scopo ambientale; il riconoscimento del Tavolo di Coordinamento del MIPAAF per la coordinazione di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco; la possibilità per i comuni di ridurre la tariffa per la taxa rifiuti per i soggetti che documentano le donazioni.

Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative

Nel 2015 Banco Alimentare insieme a Caritas Italiana ha realizzato il primo Manuale per corrette prassi operative per le Organizzazioni caritative (OC), che è stato validato dal Ministero della Salute e presentato ufficialmente il 2 marzo 2016 presso lo stesso Ministero della Salute. Il Manuale è stato re-

datto in conformità con l'articolo 8 del Regolamento (CE) 852/2004, incluso nel “Pacchetto Igiene”. Il Pacchetto Igiene fissa i requisiti generali in materia d'igiene che devono rispettare gli operatori alimentari in ogni fase della catena alimentare.

Nello specifico, l'obiettivo del Manuale è quello di predisporre delle corrette “prassi igieniche” che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit, che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale, sostenendo il bisogno alimentare delle persone indigenti e garantendo allo stesso tempo la sicurezza degli alimenti. L'individuazione di corrette prassi igieniche contribuisce a massimizzare la raccolta e il recupero di eccedenze alimentari, derivante da tutta la filiera agroalimentare, tra cui per esempio: eccedenze di produzione, prodotti con difetti di etichettatura che quindi ne precludono la vendita ma non la sicurezza, non commerciabilità dell'alimento dovuta all'avvicinarsi della data di scadenza, prodotti derivanti dal non consumo in fase di somministrazione nella ristorazione collettiva-catering. In riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002 tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire la sicurezza degli alimenti ognuno per la parte di propria competenza, comprese le OC che distribuiscono cibo gratuitamente.

Obiettivo del Manuale è quindi anche quello di incentivare le donazioni e aumentare la quantità di prodotti recuperati.

Marco Lucchini
 Direttore Generale
 Fondazione Banca Alimentare Onlus