

COOP LOMBARDIA

# “Buon fine”: le eccedenze alimentari donate ai bisognosi



Nel 2015 i supermercati e ipermercati di Coop Lombardia hanno recuperato 809 tonnellate di prodotti alimentari vicini alla scadenza, donandoli alle persone indigenti assistite dalle organizza-

zioni non lucrative di utilità sociale (ONLUS).

La quantità di cibo sprecata nel nostro Paese è stimata pari a un valore di circa 8 miliardi di euro. A questo spreco contribuiscono in larga parte le famiglie per circa il 42%, il settore della ristorazione per il 14%, i produttori per il 39% e il settore della distribuzione per il restante 5%.

Il dibattito sullo spreco alimentare è ripreso grazie all'appuntamento internazionale dell'EXPO 2015, numerose iniziative contro gli sprechi sono state avviate e in Francia, il 3 febbraio 2016, è entrata in vigore una legge che impone ai supermercati di recuperare alimenti invenduti vicini alla data di scadenza per donarli a enti di beneficenza.

La notizia ha avuto un forte risalto, si è sostenuto che la Francia è il primo Paese al mondo con una legge del genere, non è vero. In Italia dall'anno 2003 è in vigore la Legge n. 155/03 detta “Legge del Buon Samaritano”, una legge volontaria che consente di donare alle ONLUS le eccedenze alimentari dei supermercati. Il quadro normativo italiano con la “Legge del buon samaritano” e con la recente approvazione in Parlamento di nuove norme contro lo spreco alimentare ha mantenuto un approccio volontario, non sanzionatorio come quello adottato in Francia. Lo spreco di cibo nella GDO si può limitare lungo tutta la filiera, attraverso un approccio sostenibile delle diverse fasi del processo logistico e organizzativo: accorciando la filiera, razionalizzando la logistica per evitare dispersioni e rendendo più efficiente la gestione degli ordini nel punto vendita. Queste sono azioni che si traducono concretamente nell'abbattimento delle emissioni inquinanti, nel risparmio di energia e nella riduzione dei rifiuti, tutto questo impegno però non cancella totalmente le eccedenze, che sono un fattore endogeno nella GDO, generato da numerosi fattori.

In particolare, si generano volumi di merce invendibile come risultato degli alti standard di servizio:

- disponibilità dei prodotti sino al momento dell'orario di chiusura;
- ritiro dalla vendita della merce prima della data di scadenza;
- difetti esterni nella confezione o nell'immagine.

## La raccolta di alimenti invenduti

Con l'intento di applicare la “Legge del Buon Samaritano”, già nell'anno 2003 Coop realizza la prima sperimentazione della raccolta di alimenti invenduti all'Ipercoop Nova di Bologna. L'obiettivo della nostra sperimentazione era quello di individuare un modello organizzativo finalizzato al recupero degli alimenti imperfetti o che stanno per scadere, per donarli a chi ne ha bisogno, attraverso la collaborazione con la rete territoriale delle ONLUS e delle associazioni caritative prossimali ai nostri negozi. Il progetto Coop di recupero delle eccedenze è nazionale, con una forte valenza locale. Fino al 2003 la normativa italiana non consentiva alcuna possibilità di recupero delle eccedenze a fini caritativi, ma gli strumenti legislativi sono fondamentali per consentire il recupero e la donazione, senza incorrere in sanzioni. Purtroppo, come spesso accade, il legislatore italiano non fece seguire, alla Legge 155/03, appositi regolamenti attuativi, per questo la Legge è stata interpretata in modo differenziato nelle Regioni e nei singoli territori. Anche per rimediare a questa situazione e ad altri limiti burocratici e amministrativi, è stata recentemente approvata dal Parlamento una nuova Legge, proposta come prima firmataria dall'On. Maria Chiara Gadda, che interviene sugli aspetti più controversi, semplificando l'iter delle donazioni, le procedure amministrative, allargando la possibilità della donazione anche ai farmaci e indicando possibili forme di incentivo per favorire il recupero. Coop in Lombardia, a partire dall'anno 2004, propose alle istituzioni locali di definire un protocollo che consentisse l'applicazione della “Legge del buon Samaritano”. Purtroppo non ci fu una immediata disponibilità ad autorizzare l'attività di recupero e donazione, questo obiettivo si è concretizzato a partire dall'anno 2005, grazie a un progetto “Agenda 21” locale, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e promosso dal comune di Sesto San Giovanni, finalizzato alla definizione



Pieghevole illustrativo del progetto “Buon fine” a Sesto San Giovanni (MI), anno 2006.

di criteri e buone pratiche per la progettazione sostenibile della grande distribuzione. Coop aderì al progetto e tra i criteri di sostenibilità propose la buona pratica della riduzione dei rifiuti anche attraverso il recupero delle eccedenze alimentari.

In questo modo venne attuato sperimentalmente il progetto “Buon fine”, a partire dal supermercato e dall’ipermercato

Coop di Sesto San Giovanni. La sperimentazione ottenne risultati molto positivi, consentendo al progetto “Buon fine”, di estendersi senza più ostacoli dal 2007 a tutta la rete dei supermercati e ipermercati Coop in Lombardia.

Il nostro “Buon fine” è un modello di prossimità, che si rapporta con le amministrazioni locali, chiedendo loro di indicarci le ONLUS presenti nel territorio, prossime alla rete di vendita, a cui poter donare direttamente e senza intermediazione i prodotti alimentari recuperati.

Il Comune di Sesto San Giovanni, 10 anni fa, attraverso l’Assessorato ai Servizi Sociali, indicò a Coop due realtà sestesi a cui donare le eccedenze: la Cooperativa Lotta contro l’emarginazione e La Grande Casa; nel corso degli anni poi si è aggiunta anche la Onlus Sacumè.

Il progetto Buon fine ha così creato reti di prossimità tra i punti vendita Coop, le istituzioni locali e le associazioni benefiche (ONLUS, cooperative sociali, enti caritativi ed ecclesiastici) che operano nel territorio circostante ai negozi (tabella 1).

All’interno dei supermercati e ipermercati, successivamente all’orario di chiusura, gli addetti dei reparti controllano i prodotti negli scaffali, per verificare le date di scadenza (in particolare per i freschi e freschissimi), l’integrità delle confezioni, lo stato della frutta, verdura e dei prodotti a libero servizio. Nel caso che i prodotti non siano più vendibili, ma ancora buoni, non scaduti e non intaccati, (rispettando il protocollo che abbiamo definito a suo tempo con le ASL sulla sicurezza e qualità dei prodotti recuperabili), essi vengono destinati alla filiera del recupero.

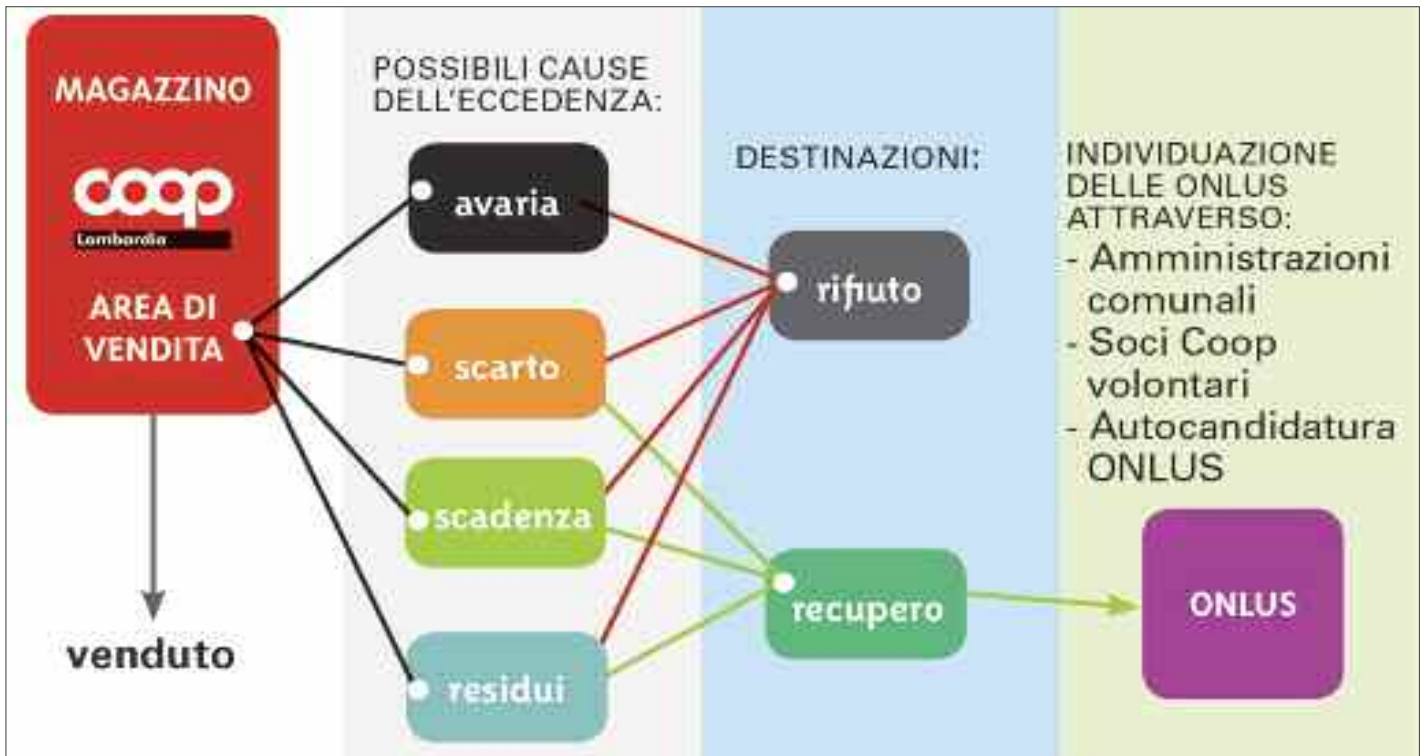
Sono correttamente conservati fino al momento della consegna alle ONLUS alle quali abbiamo fatto sottoscrivere l’impegno di distribuirli, utilizzarli e/o trasformarli nella stessa giornata, presso: le mense, le comunità alloggio, i centri diurni, oppure preparati e distribuiti come pacchi alimentari per famiglie indigenti.

Circa il 75% dei prodotti alimentari recuperati sono freschi e freschissimi (frutta, verdura, latticini, salumi etc.): facciamo l’esempio delle banane, dopo qualche giorno di esposizione alla vendita si riempiono di puntini e macchie nere, restando così invendute, a quel punto o si recuperano o si buttano; altro esempio, è evidente che nessun cliente acquista frutta o verdura fresca preconfezionata, se all’interno della confezione un prodotto è ammaccato o intaccato, anche in questo caso il prodotto resta invenduto e non è possibile aprire la confezione per togliere la “mela bacata” (si perderebbe la tracciabilità), ma nessuno a casa propria butta via tutto il cesto della frutta se c’è un frutto ammaccato o marcescente... quindi, o si butta, oppure si recupera la parte buona per la donazione. Inoltre, vengono recuperati i prodotti confezionati (circa 25% delle donazioni), se la confezione è ammaccata o prossima alla scadenza, escludendo dal recupero le confezioni rotte che possano intaccare e/o contaminare la qualità del prodotto interno. Da anni siamo impegnati in un dialogo con le istituzioni locali e regionali per raggiungere forme di “incentivo” che ri-

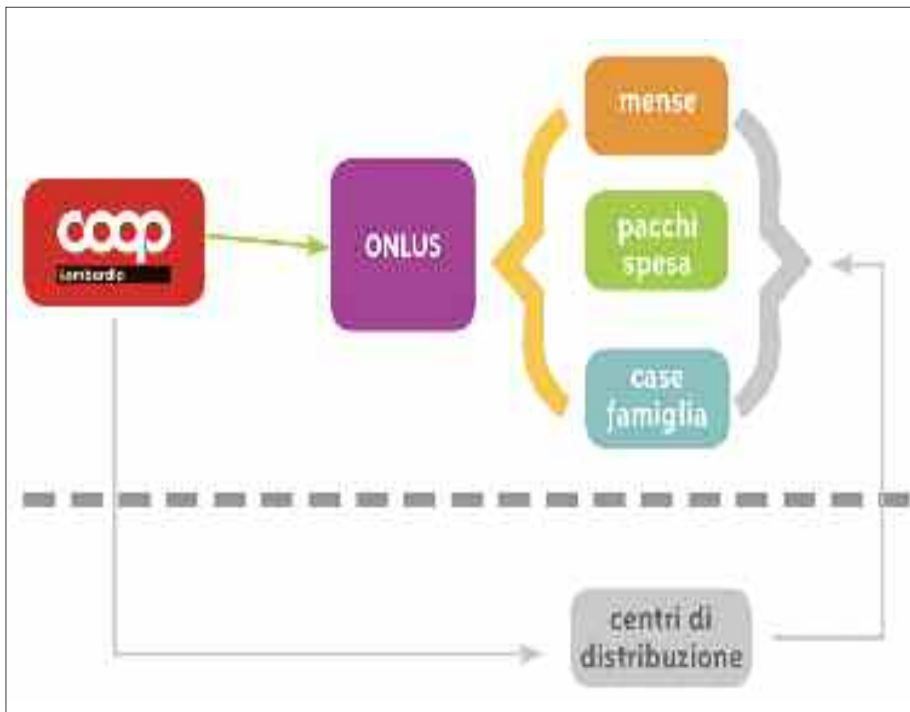
**Tabella 1. Dati sintetici Coop “Buon Fine” anni 2013-2016, nella Regione Lombardia.**

	<b>COOP Lombardia (53 negozi) anno tonn.</b>		
	<b>Alimenti recuperati</b>	<b>N. ONLUS beneficiarie</b>	<b>Valore in € alla vendita merci donate</b>
2013	547	69	2.910.806
2014	635	78	3.297.907
2015	809	79	3.886.939
2016*	436	79	2.110.000

\*primo semestre: gennaio/giugno.



Schema del processo logistico e organizzativo interno per recuperare le eccedenze alimentari.



Il modello “Buon Fine” privilegia la donazione diretta alle ONLUS, senza intermediazioni, perché l’eventuale passaggio dei prodotti recuperati freschi e freschissimi, presso i centri di distribuzione, allunga la filiera generando nuovi scarti.

conoscano questo impegno contro lo spreco, ad esempio riducendo la tassa rifiuti oppure riconoscendo il “valore aggiunto sociale” della donazione.

“Buon fine” ha infatti un forte impatto ambientale e sociale perché riduce di circa il 30% le quantità dei rifiuti prodotti all’interno e consente alle ONLUS di risparmiare parte del costo degli acquisti alimentari per gli assistiti. L’incentivo consentirebbe di attuare progetti analoghi al “Buon fine” anche nelle GDO che non recuperano quotidianamente i prodotti vicini alla scadenza.

Per concludere, il modello Coop dimostra che è possibile evitare gli sprechi generando nel territorio e nella comunità locale, un valore aggiunto sociale che attiva forme di economia solidale con la rete di prossimità, per aiutare le persone indigenti, più deboli ed emarginate.

**Valter Molinaro**  
Responsabile Innovazione e Servizi,  
Coop Lombardia