

Uno scaldoso paradosso

Tina Simoniello

Una delle più gravi contraddizioni del nostro modello produttivo e di consumo è rappresentato dall'enorme quantità di cibo che ogni giorno viene perduto o sprecato lungo la filiera.

Un problema che, in condizioni e termini molto diversi, interessa sia il Nord che il Sud del mondo

Oltre 960 milioni di esseri umani sono denutriti o sottanutriti. Un miliardo e trecento milioni di tonnellate l'anno di alimenti, cioè un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, viene perduto o sprecato lungo la filiera agroalimentare, il percorso che parte dal campo e arriva alla tavola. Un dato contraddittorio, paradossale. Addirittura scandaloso, se la parola non suonasse polverosa, giacché un terzo del cibo prodotto corrisponde in termini di esseri umani a 500 milioni di persone. Tanti sono gli uomini e le donne e i bambini che «si potrebbero sfamare senza aggiungere ulteriori pressioni sulle risorse naturali», come ha dichiarato il direttore generale della Fao Graziano da Silva lo scorso autunno all'inaugurazione della conferenza biennale Terra Madre di Torino. Se poi quantifichiamo la perdita in denaro, siamo sui mille miliardi di dollari l'anno buttati via: quasi 680 miliardi nei Paesi industrializzati e circa 310 in quelli in via di sviluppo (dati Fao, 2011). Una enormità: di calorie (ovvero di sopravvivenze e salute) e di soldi. E una enormità di effetti sull'ambiente: degrado del suolo, emissione di gas serra, uso di acqua. A proposito di acqua, è stato calcolato che per le sole frutta e verdura gettate via nei punti vendita, in Italia se ne consumano 73 milioni di litri¹: un mare.

RICCHI E POVERI: A OGNUNO LE SUE PERDITE ALIMENTARI

Lo spreco di cibo coinvolge tutti i Paesi del mondo ed è un fenomeno complesso la cui stessa definizione non è univoca. In linea di massima, si potrebbero definire – e diversi autori lo fanno – *food losses* le perdite che si determinano più a monte della filiera agroalimentare (in fase di se-

mina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione) e *food waste* quelle che si registrano più a valle (in fase di trasformazione industriale, distribuzione e consumo). Nei Paesi poveri le perdite si concentrano soprattutto nelle prime fasi della filiera, dovute a tecniche agricole di coltivazione e raccolto poco efficienti, a carenze infrastrutturali che ostacolano le operazioni di trasporto e distribuzione, a inadeguati sistemi di immagazzinamento e distribuzione e, infine, anche a condizioni climatiche che favoriscono i fenomeni di deterioramento alimentare. Anche alle nostre latitudini, in Europa e Nord America, si verificano perdite a monte della filiera, per esempio per esigenze di marketing: visti gli standard estetici e i livelli di qualità richiesti dalle normative o dai comportamenti del consumatore, alcuni prodotti vengono seminati ma non raccolti. Tuttavia, nei Paesi ricchi ad essere “allarmante” è soprattutto la perdita alimentare a valle della *food chain*, che in Nord America e in Europa ammonta a 95-115 kg l'anno a testa contro i 6-11 kg annui a persona dell'Africa Sub-Sahariana e Sud e Sud-est Asiatico (fonte BCFN su dati Fao). Le ragioni? Limiti dei sistemi distributivi, errori di previsione degli ordini nei punti vendita, gestione non ottimale delle scorte e conseguente deterioramento, strategie di marketing ecc. Ma, soprattutto, in questa parte di mondo si spreca a livello domestico (il vero *waste* anglosassone): perché eccediamo negli acquisti, esageriamo nelle porzioni al momento della preparazione dei pasti, non seguiamo le regole di conservazione. Sintetizzando, da queste parti buttiamo cibo perché compriamo troppo e consumiamo male.



LO SPRECO ALIMENTARE IN EUROPA E IN ITALIA

Secondo una stima della Direzione Generale per l'Ambiente della Commissione europea, lo spreco alimentare dell'Unione ammonta a 89 milioni di tonnellate di cibo l'anno, una quantità che equivale a circa 180 chili pro capite di media: si va dai 579 dell'Olanda, ai nostri 149, ai 44 della Grecia. Il 42% del totale degli sprechi è ascrivibile a comportamenti domestici, il che corrisponde a 76 kg a testa per anno e al 25% della spesa destinata all'alimentazione. Secondo la stessa Commissione, almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato.

Le perdite alimentari domestiche in Italia corrispondono a 6,6 milioni di tonnellate, ovvero a 108 kg a persona². Va detto che, secondo una indagine Coldiretti dello scorso anno, per arginare il fenomeno dello spreco oggi tre italiani su quattro prestano più attenzione alla spesa rispetto al passato: in particolare, il 31% lo fa riducendo le quantità acquistate, il 24% riutilizzando di più gli avanzi, il 18% prestando più attenzione alle scadenze. Tuttavia, nonostante lo sforzo, siamo oltre la media europea del 25%, attestandoci esattamente al 27% dei 7.724 euro che le famiglie destinano in media ogni anno all'acquisto di alimenti, il che fa circa 1600 euro annui: un mensile dignitoso. Anche i supermercati da noi fanno la loro parte, sprecando a man bassa, sembrerebbe: secondo i dati di *Last Minute Market* – lo *spin-off* dell'Università di Bologna fondata nel 1993 da ricercatori e docenti dell'ateneo che sviluppa progetti di recupero dei beni invenduti a favore di enti caritativi su

Nei Paesi poveri le perdite di cibo si determinano più a monte della filiera agroalimentare

tutto il territorio nazionale³ – dagli ipermercati si potrebbero recuperare quasi 53 mila tonnellate di cibo, dai supermercati oltre 136 mila, dal piccolo dettaglio 73 mila e dal *Cash&Carry* 4800, per un valore totale di oltre un milione di euro di prodotti recuperabili. Cioè latte, yogurt e latticini prossimi alla scadenza ma non ancora scaduti, pacchi di spaghetti spezzati, barattoli di conserva o legumi o tonno ammaccati ecc. Nel momento in cui tutta questa montagna



di cibo esce dalla filiera alimentare, in assenza di un sistema di donazioni/ritiri che tenga sotto controllo gli aspetti logistici, fiscali e naturalmente nutrizionali e igienico-sanitari, e che garantisca la perfetta conformità con le normative vigenti, diventa rifiuto organico. Il cui smaltimento, oltre a costare danaro, segue l'equazione: una tonnellata di organico = 4 tonnellate di CO₂. Ma qualcosa sta cambiando.

QUALCOSA SI MUOVE

Nel 2011 la Fao, in collaborazione con *Messe Dusseldorf GmbH* e *Interpack* ha lanciato "SaveFood" una iniziativa a livello globale che oggi coinvolge 50 partner tra grandi imprese e compagnie in tutto il mondo impegnate a ridurre le perdite e lo spreco di cibo ai vari livelli della filiera alimentare. Anche il parlamento europeo sta facendo la sua per arginare il fenomeno: lo scorso gennaio è stata approvata la Risoluzione "Come evitare lo spreco di alimenti. Strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'Ue", un documento che impegna la Commissione europea a definire per gli Stati membri specifici strumenti di prevenzione degli sprechi di alimenti (un obiettivo che dal 2010 era stato indicato da una campagna di *Last Minute Market*) e persegue il dimezzamento degli sprechi alimentari entro il 2025, fissando inoltre al 2014 l'Anno europeo contro lo spreco alimentare. In Italia alle iniziative della Risoluzione europea quest'anno si è affiancata la "Carta Spreco Zero, Carta per una rete di enti territoriali a spreco zero, l'impegno delle regioni, delle province e dei comuni per la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari" alla quale hanno già aderito 175 Amministrazioni i cui rappresentanti si sono ritrovati lo scorso settembre a "Trieste Next", in occasione dell'anteprima delle Giornate contro lo Spreco 2012⁴.

RECUPERO, DISTRIBUZIONE GRATUITA, DOPPIE ETICHETTATURE

La sottoscrizione della "Carta spreco zero" impegna Regioni, Province e Comuni a indirizzare i loro territori ad azioni concrete per ridurre lo spreco alimentare, azioni che sono diverse e articolate tra loro e vanno: dalla sensibilizzazione e informazione delle popolazioni sul fenomeno, all'impegno a sostenere tutte le iniziative pubbliche e private che recu-

perano a livello locale i prodotti invenduti e scartati lungo l'intera filiera agroalimentare, per ridistribuirli gratuitamente alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo; dalla modifica delle regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione/alberghieri in modo da privilegiare nell'aggiudicazione le imprese che garantiscano



In Europa e Nord America la quota maggiore di spreco è imputabile ad un eccesso di acquisti e porzioni

la redistribuzione gratuita a favore dei cittadini meno abbienti, all'istituire programmi e corsi di educazione alimentare per rendere il consumatore consapevole degli sprechi; dalla regolamentazione delle vendite scontate (quando un prodotto è vicino alla scadenza o presenta un difetto, invece di gettarlo via va venduto al 50% o anche a meno), alla semplificazione delle diciture nelle etichette di scadenza, che deve essere unica ma con due date, una che si riferisce alla scadenza commerciale (si può vendere entro una certa data), l'altra che riguarda il consumo (si può mangiare entro un'altra data). In questo modo, verrebbe garantita la sicurezza alimentare ma non lasceremmo sullo scaffale prodotti in via di scadenza. Infine, ma fondamentale, la Carta prevede anche l'istituzione di un "Osservatorio/Agenzia nazionale per la riduzione degli sprechi", con l'obiettivo di minimizzare tutte le perdite e le inefficienze della filiera agroalimentare e di favorire la relazione diretta fra produttori e consumatori coinvolgendo tutti i soggetti interessati per rendere più efficiente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte, gli imballaggi, la gestione dei rifiuti. Uno strumento – dicono i promotori della Carta – che in diversi Paesi europei già esiste ed è già funzionante.

Riferimenti bibliografici

¹ Fonte BCFN, *Barilla Center For Food and Nutrition*, 2012 (www.barillacfn.com/wp-content/uploads/2012/06/PP_PDF_Spreco_Alimentare.pdf)

² Eurostat, 2010, Segrè-Falasci, 2011

³ www.lastminutemarket.it

⁴ (per informazioni: www.lastminutemarket.it/media_news/wp-content/uploads/2012/10/CARTA-SPRECOZERO.pdf).