**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO**

DIPARTIMENTO DI CULTURE, POLITICA E SOCIETÀ

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI

**MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO**
**"SOSTENIBILITÀ SOCIO AMBIENTALE DELLE RETI AGROALIMENTARI"**

**ANNO ACCADEMICO 2016/2017**

# "Recupero e redistribuzione sociale delle derrate alimentari: il caso del Centro Agroalimentare di Torino. Stato dell'arte e proposte di adozione di buone pratiche."

CANDIDATO
Tiziana Pia

RELATORE
Gabriele Loris Beccaro

DIRETTORE DEL MASTER
Prof.ssa Cristiana Peano

**Università degli Studi di Torino**

**Master universitario di I° livello "Sostenibilità socio ambientale delle reti agroalimentari"**

Candidato: Tiziana PIA

Relatore: Gabriele Loris BECCARO

Anno accademico: 2016-2017

# "Recupero e redistribuzione sociale delle derrate alimentari: il caso del Centro Agroalimentare di Torino. Stato dell'arte e proposte di adozione di buone pratiche."

## Abstract

Il presente lavoro ha come obiettivo lo studio dello stato dell'arte delle attività di recupero e di redistribuzione sociale delle derrate alimentari, nell'ambito più ampio del tema dello spreco di cibo e delle iniziative volte a contrastare il fenomeno. Dopo aver inquadrato la problematica e aver accennato alle cause ed evoluzione del fenomeno, sono state brevemente affrontate le ricadute economiche, sociali e ambientali che ne derivano. Successivamente si è trattato il tema delle policy, scorrendo brevemente le leggi vigenti, da quelle europee fino a quelle regionali, mettendone in evidenza i caratteri principali, infine operando un raffronto tra le recenti leggi francese n. 138/2016 ("Lutte contre le gaspillage alimentaire") e italiana n. 166/2016, la cosiddetta Legge Gadda. Il lavoro, inoltre, ha toccato il tema delle iniziative operative benefiche, partite in tutta Europa grazie alla volontà di soggetti del territorio: dunque è stata fatta una breve carrellata delle più significative e recenti, anche allo scopo di ricercare le "buone pratiche" che sono state adottate nelle diverse realtà. La ricerca poi si è focalizzata sulle attività di raccolta e redistribuzione nell'ambito dei mercati agroalimentari: dopo l'esame dei principali mercati europei (Parigi, Barcellona, Monaco di Baviera) sono stati esaminati i principali mercati italiani, contattati direttamente e invitati a rispondere ad un questionario elaborato appositamente. Lo sguardo infine si è posato sulla realtà locale: infatti nel territorio torinese sono presenti sia importanti snodi della distribuzione alimentare, sia operatori del Terzo Settore già attivi da anni nelle operazioni di recupero delle eccedenze alimentari e nella loro redistribuzione sociale ai bisognosi. In particolare, anche perché già interessato da iniziative benefiche di gestione sociale dell'invenduto, la ricerca si è concentrata sul caso del Centro Agroalimentare di Torino (CAAT). È stata effettuata, anche in collaborazione con i Responsabili del Mercato, la disamina delle attività finora condotte ed i risultati raggiunti, oltre a raccogliere, mediante interviste dirette, la testimonianza dei principali stakeholder. Sulla base di quanto emerso dalla ricerca e dai colloqui con gli stakeholder, sono state messe in evidenza le principali problematiche, nonché alcune ipotesi per la definizione di buone pratiche in ambito locale, da adottare e testare in momenti successivi.

**University of Turin**

**1st level University Master "Social and environmental sustainability of agro-food networks"**

Candidate: Tiziana PIA

Speaker: Gabriele Loris BECCARO

Academic year 2016-2017

**"Recovery and social redistribution of foodstuffs: the case of the Turin Agro-Food Center. State of the art and proposals for the adoption of good practices."**

## Abstract

The present work aims to study the state of the art of recovery activities and social redistribution of foodstuffs, in the broader context of the theme of food waste and initiatives aimed at combating the phenomenon. After having framed the problem and hinted at the causes and evolution of the phenomenon, the economic, social and environmental consequences deriving from it were briefly addressed. Subsequently the policy topic was dealt with, briefly scrolling the current laws, from the European ones to the regional ones, highlighting the main features, finally making a comparison between the recent French laws n. 138/2016 ("Lutte contre le gaspillage alimentaire") and Italian n. 166/2016, the so-called Gadda Law. The work also touched on the theme of beneficial operational initiatives, started all over Europe thanks to the will of local subjects: therefore, a brief overview of the most significant and recent was made, also with the aim of researching the "best practices" that they have been adopted in the different realities. The research then focused on the activities of collection and redistribution in the agri-food markets: after examining the main European markets (Paris, Barcelona, Munich) the main Italian markets were examined, contacted directly and invited to respond to a specially developed questionnaire. Finally, the gaze was placed on the local reality: in fact in the Turin area there are both important food distribution hubs and Third Sector operators already active for years in the recovery of food surpluses and in their social redistribution to the needy. In particular, also because it was already involved in charitable social management initiatives for unsold products, the research focused on the case of the Turin Agri-Food Center (CAAT). The analysis of the activities carried out up to now and the results achieved was carried out, also in collaboration with the Market Managers, in addition to gathering, through direct interviews, the testimony of the main stakeholders. On the basis of what emerged from the research and the interviews with the stakeholders, the main problems were highlighted, as well as some hypotheses for the definition of good practices in the local area, to be adopted and tested at a later time.

**“Recupero e redistribuzione sociale delle derrate alimentari: il caso del Centro Agroalimentare di Torino. Stato dell’arte e proposte di adozione di buone pratiche.”**

## SOMMARIO


**INTRODUZIONE 4**

**CAPITOLO I: LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO OCCIDENTALE 7**

**1. Cenni sul fenomeno, sua evoluzione e distribuzione 7**

**2. Definizione del fenomeno, fasi della filiera in cui si manifesta 10**

**3. Cenni sulle ricadute economiche, ambientali, sociali. 14**

**4. Il contrasto al fenomeno: le policy 15**

**4.1. Gli impegni internazionali 15**

**4.2. L'Unione Europea 16**

**4.3. Italia 21**

**4.4. Le leggi Regionali 24**

**4.5. Le leggi francese ed italiana a confronto: problematiche e prospettive 25**

**CAPITOLO II: LE INIZIATIVE NEL MONDO, NELL’UNIONE EUROPEA E IN ITALIA IN MATERIA DI SPRECHI ALIMENTARI 28**

**1. Iniziative delle organizzazioni sovranazionali: ONU, FAO, WRI, G20, G7. 28**

**2. Commissione UE 32**

**3. Italia 35**

**4. Iniziative locali di soggetti Profit e no Profit 41**

**5. Donazione degli alimenti: problematiche e prospettive 45**

**CAPITOLO III: RACCOLTA E REDISTRIBUZIONE SOCIALE DEGLI ALIMENTI PROVENIENTI DAI MERCATI AGROALIMENTARI 48**

**1. Lo spreco nella distribuzione alimentare 48**

**2. La donazione di cibo 50**

**3. La raccolta e redistribuzione sociale degli alimenti nei mercati agroalimentari 51**

**3.1. Mercati agroalimentari UE 52**

**3.2 Mercati agroalimentari Italia 59**

**3.3 Il Centro Agroalimentare di Torino 61**

**3.4 La raccolta e la redistribuzione sociale degli alimenti presso il CAAT: avvio, sviluppo e dati di raccolta 71**

**3.5. Recupero degli alimenti e ricadute sul mancato smaltimento dei rifiuti 74**

**3.6. Le problematiche 74**

**3.7 Panoramica sulle principali buone pratiche europee e ipotesi sulla definizione di buone pratiche presso il CAAT. 75**

**CONCLUSIONI 78**

**BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA 82**

**Ringraziamenti**

Si ringraziano per la collaborazione prestata per la stesura di questo elaborato tutte le persone che, a vario titolo, hanno contribuito con la loro testimonianza e i loro suggerimenti.

In particolare, desidero ricordare il Dott. Massimo Busi, Direttore del CAA Torino, prematuramente scomparso.

Grazie a:

Stefano Cavaglià, Laura Leporati (APGO - Associazione Piemontese Grossisti Ortofrutta)

Maurizio Comoglio, Teresita Sartori (Banco Alimentare del Piemonte Onlus)

Anna Barbero, Angela Malferrari (CAA Bologna)

Pietro Centanni (CAA Napoli)

Elisabetta Cambiolo, Daniele Gotto (CAA Torino)

Andrea Cortoni (C.A.R. S.c.p.A. – Roma)

Agata Fortunato (Città Metropolitana di Torino)

Matteo Guidi (Last Minute Market)

Nicola Zaffra (So.Ge.Mi. S.p.A.)

Maria Donatoni (VeronaMercato S.p.A.)

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo elaborato può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma o con alcun mezzo elettronico, meccanico, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio, televisione, senza autorizzazione scritta dell'Autrice.

Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata dall'Autrice.

## Introduzione

Il nostro pianeta ospita una popolazione di circa 7,6 miliardi di persone: di queste ogni anno circa 805 milioni soffrono la fame e 36 milioni ne muoiono, mentre 1,5 miliardi sono sovra-alimentati o obesi.

Il cibo è prodotto in abbondanza, ma di circa 4 miliardi di tonnellate di cibo disponibile annualmente, ne viene gettato via circa 1/3 ancora perfettamente commestibile. Si tratta di oltre un miliardo e trecentomila tonnellate di derrate, che potrebbero facilmente coprire 4 volte le necessità delle persone sottoalimentate e malnutrite, che vengono destinate ad alimentare un circuito insensato, che non solo ha ricadute negative sul sistema economico a causa dell'enorme spreco di denaro, ma incide anche sulle risorse naturali, sulla disponibilità delle fonti energetiche, sulla salute delle persone e, di conseguenza, sulla spesa sociale.

Considerato che intorno al 2050, secondo quanto stimato dall'ONU nel proprio *World Population Prospects 2017*[1] (pubblicato il 21/6/2017), la popolazione mondiale raggiungerà circa 9,8 miliardi di persone, con una crescita concentrata soprattutto in Asia, Africa e America Latina, risulta di vitale importanza operare fin d'ora affinché nel futuro l'accesso al cibo sia più equo e meno difficoltoso per le persone bisognose, garantendo nel contempo un buon livello qualitativo e nutrizionale, condizione essenziale per la tutela della salute e la prevenzione delle patologie legate alla cattiva o insufficiente alimentazione.

In Italia, secondo elaborazioni effettuate da Last Minute Market, lo spreco annuo di cibo è di 1.461.018 tonnellate per quanto riguarda il residuo agricolo in campo (3,08%), di 2.036.430 tonnellate nell'ambito industriale - produttivo, di 270.776 tonnellate nella distribuzione. Senza contare il costo dello spreco domestico che nel 2013, secondo l'Osservatorio Waste Watcher[2], è costato 8,1 miliardi di euro, pari a circa 2,5 kg /famiglia di cibo gettato ogni mese, per un costo di 32 euro al mese.

Lo spreco di cibo si verifica in ogni passaggio della filiera, dalla produzione agricola al consumo casalingo ma, se nei Paesi in via di sviluppo il fenomeno si verifica soprattutto nei passaggi a monte (con circa 95-115 kg pro-capite/anno di cibo sprecato), nei paesi sviluppati lo spreco si localizza specialmente a valle, cioè nelle fasi di distribuzione, ristorazione e consumo domestico (con circa 179 kg pro-capite in Europa e 149 kg pro-capite in Italia). L'Unione Europea produce circa 88 milioni di tonnellate di sprechi alimentari ogni anno, pari a un valore di circa 143 miliardi di euro, che si concentrano per il 70% nelle fasi di consumo domestico, ristorazione e vendita al dettaglio (Fusions, 2016)[3].

Tra le cause indicate come corresponsabili del fenomeno dello spreco alimentare nei Paesi sviluppati, si annovera appunto la mancata percezione da parte del consumatore del reale valore del cibo, che non va interpretato solo in termini di apporto nutrizionale e come mezzo per vivere "esperienze sensoriali", ma come prodotto finale di un complesso processo che coinvolge un intero "mondo". Nei paesi sviluppati inoltre il cibo è caratterizzato dalla sua straordinaria disponibilità e dal

[1] Rapporto ONU World Population Prospects 2017 - https://esa.un.org/unpd/wpp/

[2] www.progettareineuropa.com/wp-content/uploads/2016/07/Sprechi-alimentari-in-Italia.pdf

[3] www.eu-fusions.org

costo contenuto: secondo una ricerca condotta da Recoverybrands, piattaforma online che si occupa di ricerche sulle dipendenze [4] , l'Italia si piazza al nono posto di una classifica mondiale per calorie ingerite giornalmente: ben 3.700 Kcal circa procapite quando, secondo l'EFSA, il fabbisogno oscilla tra le 1500 e le 2900 Kcal procapite, a seconda dell'età, del sesso e delle condizioni fisiche. [5]. L'eccesso di cibo, unitamente al suo costo limitato (il cibo assorbe circa il 14% del totale della spesa mensile di una famiglia media in Europa), lo rende una sorta di "lusso accessibile" ad ampi strati sociali che, indipendentemente dal reddito, pongono scarsa attenzione alla spesa alimentare e di conseguenza allo spreco.

Nell'immediato futuro sarà dunque essenziale lavorare per trovare un equilibrio sostenibile tra la produzione e il consumo di alimenti, operando affinché lo spreco di cibo e la conseguente sperequazione alimentare tra le persone, siano sempre meno presenti. In questa battaglia sarà essenziale l'apporto di ogni singolo individuo che, con le sue azioni quotidiane, potrà giocare un ruolo fondamentale. A supporto di quest'affermazione si ricorda che la FAO, nel suo Rapporto dedicato all'impronta ecologica determinata dallo spreco di cibo, evidenzia che il comportamento dei nuclei familiari incide fortemente sull'andamento degli sprechi alimentari, così come altrettanto determinante è il valore che i consumatori associano al cibo[6].

L'altro aspetto del tema "spreco alimentare" su cui focalizzare l'attenzione è la diffusione, ormai da tempo conclamata, della povertà in larghe fasce della popolazione del mondo occidentale, Italia compresa.

La recessione partita con la crisi del 2008, ha cambiato il panorama sociale italiano: la povertà si è allargata a macchia d'olio ed è raddoppiata in meno di dieci anni. Oggi 4,6 milioni di persone, quasi l'8% della popolazione residente in Italia, vive in povertà assoluta. La probabilità di essere poveri è cresciuta soprattutto tra chi si trova ai margini del mercato del lavoro, ma anche tra gli occupati si registra un gran numero di bisognosi: ad esempio tra le famiglie operaie il tasso di povertà è passato dal 3,9% all'11,7%. Le più colpite di solito sono le famiglie giovani e numerose ed anche i bambini ne sono vittime: infatti sono quasi raddoppiati i bambini sotto i 6 anni che vivono in una condizione di grave deprivazione materiale. La povertà quindi non può più essere considerata un fatto straordinario, ma ha numeri da fenomeno di massa, e il welfare italiano sembra poco efficace per contrastarla. Le risorse destinate alle famiglie in difficoltà, ai senza lavoro e in generale alle situazioni di disagio sono insufficienti. Le misure contro l'esclusione sociale sono diverse e frammentate, a volte temporanee, prive di un disegno organico che le tenga insieme[7].

Considerata l'importanza del tema e il fatto che, anche a livello locale, sono presenti situazioni di sofferenza da un lato e di spreco eccessivo dall'altro, questa ricerca ha inteso tratteggiare lo stato dell'arte e trarre delle indicazioni per l'eventuale futura adozione di buone pratiche. Infatti, nel nostro territorio sono presenti sia importanti

[4]Articolo pubblicato su La Cucina Italiana https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/la-classifica-dei-paesi-che-consumano-piu-calorie-litalia-e-al-nono-posto/

[5] "L'EFSA stabilisce il fabbisogno medio di apporto energetico" http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/130110

[6]Slow Food 2015 – http://www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

[7]http://minidossier.openpolis.it/2016/11/Poveri_noi.pdf (pag. 3)

snodi della distribuzione alimentare (che annualmente movimentano parecchie migliaia di tonnellate di prodotto fresco), sia operatori del Terzo Settore già attivi da anni nelle operazioni di recupero delle eccedenze alimentari e nella loro redistribuzione sociale ai bisognosi. In particolare, anche perché già interessato nel passato recente da uno specifico progetto, nato dalla collaborazione tra l'allora Provincia di Torino (ora Città Metropolitana di Torino), il Comune di Torino, l'ASL TO 3, l'elaborato tratterà nello specifico del Centro Agroalimentare di Torino (CAAT).

L'elaborato è strutturato in tre capitoli.

Nel primo, oltre ad inquadrare la problematica a livello globale, europeo e nazionale e a dare cenni sulle sue cause ed evoluzione, si tratteranno le ricadute economiche, sociali e ambientali derivanti dal fenomeno. Inoltre, si tratterà delle policy, facendo una panoramica delle leggi vigenti, da quelle europee fino a quelle regionali, mettendone in evidenza i caratteri principali, infine operando un raffronto tra le recenti leggi francese n. 138/2016 ("*Lutte contre le gaspillage alimentaire*") e italiana n. 166/2016 la cosiddetta Legge Gadda.

Nel secondo capitolo si descriveranno le iniziative intraprese da soggetti politici, a livello internazionale, Comunitario, italiano e locale (Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Comune di Torino). Inoltre, verranno sintetizzate anche le iniziative operative intraprese dai soggetti del Terzo settore e del profit.

Nel terzo capitolo il focus riguarderà le attività di lotta allo spreco nell'ambito dei mercati agroalimentari. Dopo una rapida carrellata sui principali mercati agroalimentari europei (Parigi, Barcellona, Monaco di Baviera) si passerà all'esame di quelli italiani, contattati direttamente e invitati a rispondere a un questionario elaborato appositamente. Il capitolo proseguirà, come detto in precedenza, con la parte di ricerca dedicata al Centro Agroalimentare di Torino, mediante una disamina delle attività finora condotte e dei risultati raggiunti. Inoltre, verranno riportate le riflessioni e gli spunti emersi durante le interviste fatte ai responsabili del CAAT, dell'APGO (Associazione Piemontese Grossisti Ortofrutticoli) e ad alcuni grossisti, raggiunti sempre mediante un questionario elaborato appositamente, oltre che del rappresentante del Banco Alimentare del Piemonte. Sulla base di quanto emerso dalla ricerca e dai colloqui con gli stakeholder, il capitolo proseguirà con la disamina delle problematiche emerse in ambito CAAT. Infine, si concluderà con una carrellata di alcune tra le buone pratiche segnalate a livello europeo, oltre che su alcune ipotesi per la definizione di buone pratiche in ambito locale.

## CAPITOLO I: Lo spreco alimentare nel mondo occidentale

Il tema degli sprechi e delle perdite alimentari ha assunto negli ultimi anni, come descritto nell'Introduzione di questo elaborato, un'importanza crescente all'interno del dibattito internazionale sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. Il dibattito, sorto ormai più di 45 anni fa con la pubblicazione del Rapporto "The Limits to Growth", commissionato dal Club di Roma, ha attraversato innumerevoli fasi e generato molte azioni tutte volte a "*ricondurre lo sviluppo sui binari della sostenibilità"* e a "*dissociare il consumo di risorse e il degrado ambientale dallo sviluppo economico e sociale*". Come si afferma nel lavoro di Andrea Segrè e Paolo Azzurro[8] "*la necessità e l'urgenza di ridurre gli sprechi e le perdite lungo la filiera agro-alimentare si basano sugli stessi presupposti di carattere sociale, ambientale ed economico che hanno ispirato nel corso degli ultimi 40 anni il vasto dibattito sulla sostenibilità di un modello economico fondato sulla crescita continua e sullo sfruttamento senza limiti delle risorse naturali*". Il fenomeno è proseguito nel tempo e va via via intensificandosi anche a causa di fattori quali la pressione sull'ambiente e sulle risorse naturali esercitata dalla filiera agroalimentare, le prospettive di crescita della popolazione mondiale e la progressiva modifica dei regimi alimentari in molti paesi verso diete a maggior consumo di prodotti di origine animale.

Nei paragrafi che seguono verranno citati gli aspetti salienti del fenomeno, con particolare riguardo alle sue cause, diffusione, evoluzione sia a livello globale sia in ambito UE e italiano. Si affronteranno anche le tematiche legate agli impatti che il fenomeno produce a livello globale e locale su diversi aspetti: ambientali, economici, sociali. Infine, si tratteggerà il capitolo riguardante le politiche messe in atto finora, ai diversi livelli, per contrastare e prevenire il fenomeno. La trattazione completa degli argomenti esposti è visibile all'Allegato I di questo elaborato.

### 1. Cenni sul fenomeno, sua evoluzione e distribuzione

#### 1.1 Mondo

I dati sullo spreco alimentare globale sono drammatici: ogni anno 1/3 del cibo mondiale va perduto o sprecato e queste perdite avvengono lungo l'intera catena di approvvigionamento, "dalla fattoria alla forchetta". Oltre al cibo, naturalmente, vi è anche uno spreco abnorme di manodopera, di acqua, di energia, di terra e di altri mezzi di produzione. Addirittura, si stima che se la perdita di cibo e gli sprechi fossero un Paese, questo rappresenterebbe il terzo maggior produttore globale di gas serra dopo gli Stati Uniti e la Cina.

Il fenomeno dello spreco e delle perdite alimentari assume proporzioni differenti nelle diverse regioni del mondo. Se nei paesi sviluppati si spreca circa il 56% e le perdite più significative si verificano nelle fasi finali della filiera agroalimentare (consumo domestico e ristorazione in particolare), nei paesi in via di sviluppo invece si spreca circa il 44% e le perdite maggiori si concentrano nella prima parte della filiera agroalimentare, soprattutto a causa dei limiti nelle tecniche di coltivazione, raccolta e con-

[8]http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

servazione, o per la mancanza di adeguate infrastrutture per il trasporto e l'immagazzinamento.[9]

Lo spreco è strettamente correlato all'andamento economico del Paese di riferimento e alle conseguenti modifiche nello stile di vita delle persone, compreso il cambiamento delle abitudini alimentari, man mano sempre più globalizzate. A titolo di esempio basti pensare che, dal 1974 a oggi, lo spreco alimentare nel mondo è aumentato del 50% e che il fenomeno non pare destinato a un'inversione di tendenza.

**1.2. UE**

Secondo la Commissione europea, ogni anno nell'UE sono sprecati circa 88 milioni di tonnellate di cibo[10] e si stima che lo spreco alimentare complessivo salirà a circa 126 milioni di tonnellate entro il 2020.. I dati sullo spreco di alimenti variano significativamente a seconda della fonte: ciò, con ogni evidenza, è determinato dalla diversa interpretazione di ciò che costituisce "spreco alimentare" e le diverse metodologie utilizzate per misurarlo. Vari studi presentano dati divergenti per ciascuno dei settori della filiera alimentare. Nella tabella 1[11] realizzata dall'Istituto delle risorse mondiali (WRI)[12] vengono presentati i risultati di alcuni di questi studi; si può vedere che lo spreco di alimenti ha luogo lungo l'intera filiera, sebbene sia necessaria cautela nel raffronto dei risultati, dato che la metodologia e la definizione di "spreco alimentare" utilizzate non sono omogenee.

Il tema dello spreco alimentare nel mondo occidentale e, nello specifico, in Europa è strettamente correlato all'evoluzione dei sistemi produttivi, della sfera socioeconomica e dei consumi che, a partire dagli anni del secondo dopoguerra, ha fortemente influenzato lo stile di vita delle popolazioni.

I progressi compiuti dall'umanità, prima con la Rivoluzione verde del 1945-1970, poi con la progressiva industrializzazione e inurbazione sempre più marcate, se da un lato hanno svincolato ampie fasce di popolazione dallo spettro della Fame, dall'altro hanno sminuito via via il valore del cibo, passato da un ruolo centrale nelle società contadine a quello di mera merce, al pari di tutte le altre. Merce senza particolare valore e quindi oggetto di abuso e di spreco.

Un dato interessante, che dà conto di questo fenomeno, è che il consumo di alimenti pro-capite che, nei primi anni Settanta ammontava a circa 2.370 Kcal/persona/giorno, nel 2005/07 ha raggiunto le 2.770 Kcal/persona/giorno, per arrivare (dati 2015) a oltre 3.500 Kcal/persona/giorno in Italia e circa 3.800 Kcal/persona/giorno in Austria e in Belgio. [13]

Nei paragrafi che seguono vengono riportate alcune riflessioni al riguardo.

| | FAO (Europa) | Foodspill (Finlandia) | FH Münster (Germania) | Bio Intelligence Service (UE) | Fusions[2] (UE) |
|---|---|---|---|---|---|
| Settore della produzione | 23 | 19 - 23 | 22 | 34,2 | 11 |
| Settore della trasformazione | 17 | 17 - 20 | 36 | 19,5 | 19 |
| Settore della commercializzazione | 9 | 30 - 32 | 3 | 5,1 | 17 |
| Consumatori | 52 | 28 - 31 | 40 | 41,2 | 53 |

**Tabella 1: Percentuale di alimenti sprecati nelle varie fasi della filiera alimentare secondo diversi studi**

*2 Lo studio riconosce che vi è un'incertezza moderatamente alta circa questa stima. In particolare, per i dati relativi al settore della produzione, le stime sono basate su dati provenienti da sei paesi soltanto e le incertezze stimate del ±17 % sono probabilmente sottostimate.*

## 1.3. Italia

L'evoluzione dei comportamenti di consumo alimentare e, di conseguenza, alla propensione allo spreco, riflette l'evoluzione economica del Paese e degli stili di vita degli italiani. La tabella n.2 che segue riassume il rapporto degli italiani con i consumi, in particolare quelli alimentari, a partire dai cambiamenti strutturali che hanno interessato l'economia e la società italiana dal dopoguerra a oggi. [14]

Come si può notare dalla lettura della tabella l'evoluzione dei consumi ha determinato, per molti versi, un'involuzione nei comportamenti d'acquisto e, di conseguenza, nel peso che ognuno di noi ha assunto nei riguardi della pressione esercitata sul Pianeta. Ma negli ultimi anni, a causa della crisi economica globale che si è manifestata a partire dal 2007, si è assistito a un'inversione di tendenza che, forse, può far ben sperare.

La crisi economica ha fatto emergere, almeno a livello nazionale, una diminuzione nell'acquisto alimentare delle famiglie, le quali hanno ridotto lo spreco di cibo del 57%; per risparmiare, gli italiani hanno iniziato riducendo le quantità acquistate, riutilizzando gli avanzi e prestando maggior attenzione alle scadenze, in vista di una migliore programmazione del proprio portafoglio acquisti.

La riduzione nei consumi alimentari ha colpito soprattutto le regioni a minor reddito e quelle con prevalenza di popolazione anziana, interessando in particolare i ceti sociali medio - bassi. La stretta economica, oltre a portare a una riconfigurazione "forzata" del paniere alimentare, ha avuto come effetto collaterale e non secondario una miglior gestione della dispensa casalinga e una conseguente riduzione dello spreco alimentare.

[14] http://www.gruppo2013.it/working-paper/Documents/I%20consumi%20alimentari%20-%20Gruppo%202013.pdf

| Periodo | Definizione | Caratteri |
|---|---|---|
| Fino agli anni '70 | *La fine della povertà di massa* | Progressiva soddisfazione dei bisogni di base |
| Anni '70 | *Crescita e instabilità* | Cresce il reddito come aggregato di più redditi<br>Crescono consumi e risparmi<br>Si avviano consumi di nuova acquisizione (seconde case, seconde macchine, etc.)<br>Dominano i consumi alimentari in casa, ma si inizia a sperimentare il nuovo |
| Anni '80 e prima metà degli anni '90 | *L'era del pieno consumo* | Decollano i redditi finanziari<br>I consumi continuano a crescere, inclusi quelli alimentari, ma a ritmi più lenti<br>Irrompe la Gdo |
| Dalla metà degli anni '90 alla crisi | *Più qualità che quantità* | Si blocca la corsa a più alti consumi<br>Cresce l'attenzione alla qualità, alla sicurezza, all'impatto eco-sociale<br>Il "fuori casa" conta come il "mangiare in casa"<br>La Gdo è il principale canale di vendita |
| Gli anni della crisi | *Verso nuovi equilibri?* | Caduta del reddito disponibile e contrazione dei consumi<br>Grande incertezza rispetto al futuro<br>La crisi colpisce in maniera differenziata le diverse tipologie familiari e le diverse aree del Paese<br>Ma i "nuovi consumi" sembrano reggere, almeno finora |

**Tabella 2: L'evoluzione dei consumi in Italia, Fonte Censis 2008 – modificata**

## 2. Definizione del fenomeno, fasi della filiera in cui si manifesta

Una definizione univoca di "spreco alimentare" non è stata ancora raggiunta, visto che varia da paese a paese e, inoltre, non esistono dati omogenei e confrontabili a livello europeo per misurarne l'entità. In questo paragrafo ne vengono riportate soltanto alcune, rimandando per una panoramica più completa all'Allegato I di questo elaborato.

La definizione "quantitativa" del food waste, che prende in considerazione tutte le fasi della filiera agroalimentare, propone di distinguere tra:[15]

- "food losses", ossia le perdite che si determinano a monte della filiera agroalimentare, principalmente in fase di semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione agricola, perdite solitamente causate da inefficienze nella filiera;
- "food waste", ossia gli sprechi che avvengono durante la trasformazione industriale, distribuzione e consumo finale.

Un diverso criterio valutativo tiene conto dell'applicazione della cosiddetta Gerarchia dei rifiuti, che trae origine dalla Direttiva UE n. 2008/98/CE.[16] La "gerarchia dei rifiuti" stabilisce in generale un «ordine di priorità» di ciò che costituisce «la migliore

[15] FAO (2011), Global food losses and food waste, FAO, Rome

[16] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32008L0098

opzione ambientale nella normativa e nella politica dei rifiuti»: in testa alla gerarchia figura la prevenzione, ossia misure prese prima della produzione dei rifiuti, seguita dalla preparazione per il riutilizzo, il riciclaggio, il recupero di altro tipo (per esempio il recupero di energia) e, infine, lo smaltimento. [17]

La gerarchia dei rifiuti applicata allo spreco dei rifiuti può essere applicata allo spreco di alimenti ma, secondo la Corte dei Conti Europea, dovrebbe essere leggermente modificata per tener conto delle particolarità dei prodotti alimentari. Ciononostante, numerosi Stati membri hanno adottato la Gerarchia dei rifiuti agli alimenti, secondo l'ordine di preferenza illustrato in figura 1[18]. Secondo la Gerarchia dei rifiuti è possibile definire come "spreco alimentare" i tre livelli inferiori della piramide (riciclaggio, altro tipo di recupero e smaltimento), mentre i tre livelli superiori (prevenzione, donazione e mangimi per animali) rappresentano azioni che possono essere intraprese prima che il cibo costituisca un rifiuto e sono le più auspicabili (in una prospettiva economica e ambientale).[19]

Il tema della mancata definizione univoca del termine "spreco alimentare" viene anche ripreso nel rapporto del Progetto Fusions[20] (Fusions Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), che racchiude numerose raccomandazioni rivolte ai Paesi membri. Infatti, si afferma che: "*Una delle principali conclusioni di FUSIONS prevede l'istituzione di un quadro definitivo armonizzato per misurare e monitorare i rifiuti alimentari nell'UE-28. I vantaggi sono molteplici e forniscono una base per il monitoraggio del progresso e l'identificazione di punti caldi per misure di prevenzione e riduzione. Pertanto, la CE dovrebbe adottare una definizione comune di rifiuti alimentari che gli Stati membri dovrebbero utilizzare come riferimento per quantificazione, monitoraggio e comunicazione dei rifiuti alimentari.*".

Per ciò che concerne le fasi della filiera in cui si manifesta il fenomeno, si ricorda che, come riportato in un documento della Commissione UE[21], gli alimenti vengono persi o sprecati lungo l'intera filiera alimentare.

Una possibile rappresentazione della filiera è quella riportata nel testo "Sprechi alimentari: una prospettiva multidisciplinare" che riprende la descrizione di Gustaffson et al.[22] e comprende le fasi di: produzione agricola, gestione post-raccolta e stoccaggio, trattamento, distribuzione e consumo. Le stesse fasi vengono riprese con diciture leggermente modificate nella figura n. 2 sotto riportata[23] che, per ognuna di queste, elenca le cause che possono determinare l'in sorgere del fenomeno.

---

[17] http://risorsarifiuti.it/gerarchia-dei-rifiuti/

[18] https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

[19] https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

[20] http://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions

[21] http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

[22] J. Gustafsson et al. (2011) "Global food losses and food waste". FAO report

[23] https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

**Fig. n. 1: Gerarchia dei rifiuti applicata agli alimentari**[24]

Sempre rifacendosi al Rapporto Fusions è possibile riportare alcuni dati relativi al contributo allo spreco alimentare derivante da diversi settori, riportati nella sottostante fig. n. 3. Dall'analisi emerge che i settori che contribuiscono maggiormente ai rifiuti alimentari sono le famiglie (47 milioni di tonnellate) e il settore della trasformazione (17 milioni di tonnellate). Questi due settori rappresentano il 72% dei rifiuti alimentari dell'UE, sebbene vi sia una notevole incertezza sulla stima del settore di trasformazione. Del restante 28% di rifiuti alimentari, 11 milioni di tonnellate (12%) provengono dal servizio di ristorazione, 9 milioni di tonnellate (10%) provengono dalla produzione e 5 milioni di tonnellate (5%) provengono da commercio all'ingrosso e al dettaglio.

Per quanto riguarda la fase della "rivendita", che costituisce il cuore del presente elaborato, è bene ricordare, come riportato nella tabella n. 1[25] realizzata dall'Istituto delle risorse mondiali (WRI)[26], che la percentuale di spreco alimentare originato in questa fase è compresa tra il 3 ed il 32%, a seconda della fonte di provenienza del dato. Ciò evidenzia ancora una volta come la non omogeneità dei criteri adottati per la definizione di "spreco alimentare" possa condurre a risultati altrettanto non omogenei.

Per meglio comprendere l'entità del fenomeno nelle diverse fasi della filiera, il Progetto Fusions - già più volte citato- ha lavorato all'elaborazione di un manuale[27] che fornisce orientamenti pratici per gli Stati membri sulla quantificazione dei rifiuti alimentari nelle diverse fasi della catena di approvvigionamento. Il manuale risponde alla necessità di una quantificazione coerente, permettendo a sua volta lo sviluppo di efficaci strategie di prevenzione dei rifiuti alimentari, sviluppando raccomandazioni

---

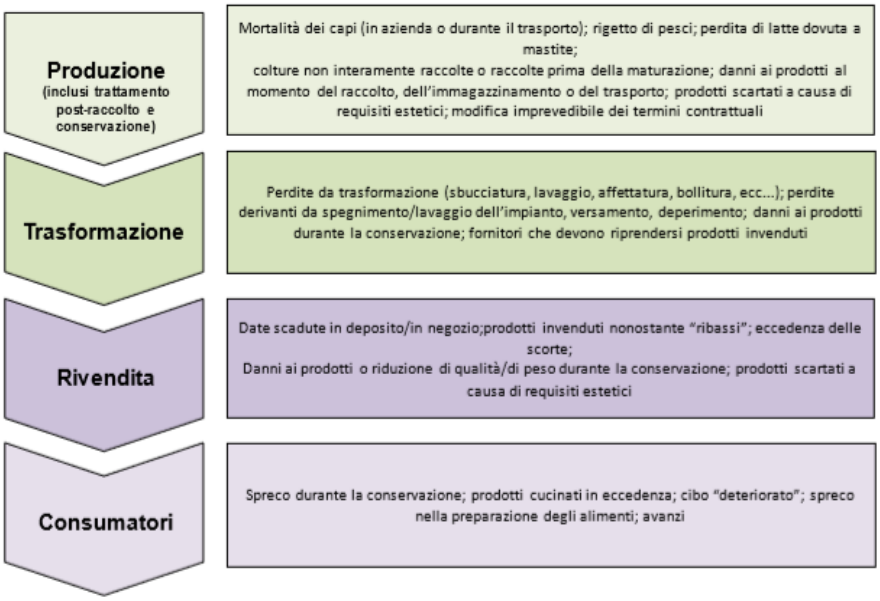
[24] L'immagine nella figura 1 è basata sulle seguenti gerarchie esistenti: scala di Moerman, Università di Wageningen – Paesi Bassi 1; gerarchia OVAM (Public Waste Agency of Flanders - Belgio); gerarchia FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie – Belgio); gerarchia EPA (agenzia per la protezione dell'ambiente degli Stati Uniti); Food Waste Pyramid for London.

[25] https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

26 http://www.mtt.fi/foodspill, 2011; https://www.fh-muenster.de/isun/lebensmittelabfall-projekte.php, 2012; Gustavsson e altri, ITAS-calculations based on the SIK-methodology, 2013; FUSIONS, Estimates of European food waste levels, 2016.)

[27] http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf

e orientamenti pratici per ognuna delle fasi della filiera, descrivendone le caratteristiche principali, le cause dello spreco alimentare nonché le tipologie di rifiuto derivante.




*Fonte:* Corte dei conti europea.

**Fig. n. 2 Filiera agroalimentare – Origine degli sprechi**

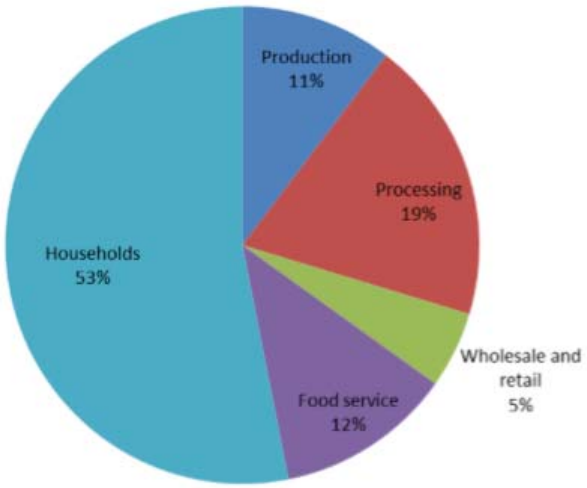



**Fig. n. 3: Spreco alimentare – Contributi diversi settori (% sul totale)**

È interessante sottolineare come il commercio, specie al dettaglio, generi delle grandi quantità di alimenti che, seppur perfettamente edibili, per svariate ragioni non possono più essere destinati alla vendita: ciò in buona parte è legato a una serie di politiche commerciali e di marketing, che verranno descritte dettagliatamente nel Capitolo III di questo elaborato.

## 3. Cenni sulle ricadute economiche, ambientali, sociali.

Secondo lo studio di Andrea Segrè e Paolo Azzurro "Spreco alimentare: dal recupero alla prevenzione"[28] già citato in più parti di questo lavoro, "*l'attenzione che il tema degli sprechi alimentari merita in questo contesto è giustificata dalla dimensione assunta dal fenomeno a livello globale*", poiché, oltre agli sprechi diretti di cibo lungo la filiera, non si devono dimenticare gli impatti correlati in termini di consumo di acqua, suolo, emissioni di gas serra e perdita di biodiversità.

Gli impatti, stimati a cura della FAO nel rapporto "Food Wastage Footprint" del 2013 [29] sono impressionanti: lo studio stima che il consumo globale di acqua, imputabile agli sprechi e alle perdite alimentari, sia pari a 250 km3 (cioè il fabbisogno domestico di acqua dei prossimi 120 anni di una città come New York), che il consumo di suolo sia di 1,4 mld di ettari (pari a circa il 30% del suolo agricolo disponibile sul pianeta), che le emissioni di CO2eq. siano pari a 3.3 mld di ton. e che, infine, il valore economico dei prodotti persi o sprecati ammonti a 750 mld di dollari

Successivamente, con lo studio "Food wastage footprint - Full-cost accounting"[30], la FAO ha esteso la valutazione degli impatti dello spreco alimentare, stimando le ricadute socio-ambientali del consumo di risorse e dell'inquinamento generato dai processi a monte dello spreco. Lo sguardo si è posato su aspetti "inediti" ma sicuramente di grande importanza, come ad esempio i costi imputabili ai conflitti legati al controllo delle risorse naturali, al trattamento di patologie legate all'impiego di pesticidi in agricoltura, alla depurazione delle acque, alla perdita di habitat naturali e dei relativi servizi eco-sistemici, agli effetti dei cambiamenti climatici e della riduzione della disponibilità di acqua, ai processi di erosione e di riduzione dello stato di salute dei terreni agricoli, ai sussidi pubblici alla produzione alimentare. La stima che ne è derivata è di circa 2.600 miliardi di dollari anche se, a causa della mancanza di metodologie di stima affidabili, tiene conto solo in parte dei "costi nascosti" dello spreco alimentare a livello globale.

Il fenomeno di erosione delle risorse naturali non conosce decelerazioni ma, anzi, la competizione per l'uso delle risorse idriche e del suolo pare destinata ad accrescersi. Difatti ad esempio negli ultimi 15 anni si è registrata una corsa senza precedenti verso l'acquisto (o il leasing) di enormi estensioni di terreno coltivabile nei paesi in via di sviluppo (il fenomeno conosciuto come "land grabbing") a scapito della sicurezza e della sovranità alimentare delle popolazioni locali.

Il fenomeno è diventato talmente diffuso da essere stato recentemente considerato, secondo quanto stabilito dal Tribunale Internazionale dell'Aia, perseguibile come crimine contro l'umanità, al pari di quelli commessi in tempo di guerra.

Lo spreco alimentare determina anche un notevole impatto culturale, poiché trattare il cibo come semplice merce significa privarlo del suo valore sociale e culturale. La produzione e il consumo di cibo hanno invece profonde radici: produciamo e consumiamo il cibo per sopravvivere, ma anche per celebrare eventi importanti, definire la

[28] http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

[29] http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

[30] http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf

nostra identità e, cosa non di poco conto, per piacere. Il cibo è inestricabilmente legato alle nostre culture, alla nostra storia personale e collettiva, alla nostra identità.

Porta con sé saperi preziosi, dal campo alla cucina, tramandati nei secoli[31]. Ridurlo a una semplice mercanzia priva di considerazione e dunque di valore, di cui disfarsi senza problemi, significa negare queste sue peculiarità.

Infine, non è da tralasciare l'impatto etico: mentre milioni di tonnellate di cibo finiscono in mucchi di rifiuti nelle discariche, il numero di persone che non ha accesso a cibo adeguato e a diete sane continua a crescere, non solo nei paesi a basso reddito, ma anche in Europa. Secondo Eurostat, 81 milioni di persone in Europa sono a rischio di povertà (l'equivalente del 17% della popolazione europea) e 42 milioni vivono già al di sotto della soglia di povertà. [32]

Questi enormi costi sono sia a carico degli attori della filiera alimentare sia, più in generale, dell'intera società, innanzitutto a causa della crescente scarsità delle risorse naturali che, nel lungo periodo, può tradursi in un aumento del prezzo di tali risorse. Oltre agli aspetti più propriamente economici legati al fenomeno dello spreco di cibo, è bene ricordare anche altri grandi temi: la sicurezza alimentare, l'accesso all'acqua, la sostenibilità della filiera agroalimentare e le ricadute in termini sociali a questi legati.

## 4. Il contrasto al fenomeno: le policy

### 4.1. Gli impegni internazionali

Il tema degli sprechi alimentari, sebbene sia, come già descritto in più parti del presente elaborato, una delle priorità a livello internazionale, ha avuto solo in un recente passato un'effettiva ufficializzazione con l'adesione da parte di diversi Paesi a impegni di respiro internazionale. [33]

Il primo atto ufficiale è del maggio 2015 quando, al termine del meeting di Istanbul dei Ministri dell'Agricoltura del G20, viene rilasciato il comunicato finale[34] dedicato al tema degli sprechi di cui si riconosce la centralità nell'agenda politica internazionale dei prossimi anni.

Nel settembre dello stesso anno, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite adotta formalmente i nuovi obiettivi di sviluppo sostenibile post-2015 (Sustainable Development Goals – SDG)[35] compresi nell'ambito dell'Agenda 2030[36]. Tra gli obiettivi specifici del "Goal n °12 - Ensure sustainable consumption and production patterns" viene indicato il dimezzamento dello spreco alimentare pro-capite nelle fasi di distribuzione e consumo e la riduzione delle perdite alimentari negli stadi a monte della filiera.

[31] https://www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

[32] https://www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

[33] http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

[34] www.g20.org/English/Documents/PastPresidency/201512/P020151228315892536897

[35] http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals

[36] http://www.unric.org/it/agenda-2030

Sempre nel 2015 l'EXPO di Milano lascia in eredità una dichiarazione, la Carta di Milano[37], tradotta in 19 lingue e sottoscritta da oltre un milione di persone, un documento che elenca i principi riguardanti il tema della nutrizione, della sostenibilità ambientale e dei diritti umani.[38]

Tra gli ultimi atti ufficiali della politica internazionale c'è da segnalare il G7 Agricoltura[39], tenutosi a Bergamo lo scorso ottobre 2017, che si è concluso con l'adozione unanime della "Dichiarazione di Bergamo". Con questo documento la lotta allo spreco alimentare entra prepotentemente nel dibattito politico e si pone come obiettivo di liberare dalla fame 500 milioni di persone entro il 2030 attraverso impegni concreti dei 7 Paesi.

### 4.2. L'Unione Europea

Nel 2014 l'European Economic and Social Commitee ha redatto uno studio per la comparazione delle leggi degli Stati membri relative a un aspetto specifico del tema "spreco alimentare", che è anche il focus del presente elaborato: la donazione del cibo.[40]

Lo studio, oltre a fornire una panoramica della legislazione principale vigente in materia di donazione di cibo, illustra gli ostacoli fondamentali alla donazione, identificati nei diversi settori legislativi, sia a livello comunitario sia in ciascuno dei paesi selezionati.

Di seguito vengono elencate le Norme comunitarie e per ognuna di esse vengono evidenziati i problemi applicativi che ne derivano e che possono disincentivare le donazioni. La descrizione dettagliata è reperibile all'Allegato I di questo elaborato.

#### *1. La legislazione alimentare generale*

È normata dal regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e stabilisce le procedure in materia di sicurezza alimentare.[41]

**Ostacoli applicativi**

Possibile responsabilità dei donatori per problematiche igienico sanitarie, conseguente scarsa propensione al dono.

#### *2. Pacchetto sull'igiene degli alimenti*

Comprende:

- Regolamento (CE) n. 852/2004[42] sull'igiene dei prodotti alimentari

37 http://carta.milano.it/it/

38 https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9341

39 https://www.bancoalimentare.it/it/news/g7-agricoltura-2017

40 http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food- donation_finalreport_010714.pdf

41 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178

42 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0003.01.ENG

- Regolamento (CE) n. 853/2004[43] che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale
- Regolamento (CE) n. 854/2004[44] che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Direttiva 2004/41 / CE[45]che abroga talune direttive concernenti l'igiene alimentare e le condizioni di salute per la produzione e l'immissione sul mercato di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Il Regolamento, noto anche come "pacchetto igiene", stabilisce norme generali per gli operatori del settore alimentare (comprese le banche alimentari) in materia di condizioni igieniche per i prodotti alimentari.

**Ostacoli applicativi**

Interpretazione della norma eccessivamente rigida da parte di alcuni Stati membri, ostacolo nelle donazioni.

### *3. Durata e data di scadenza degli alimenti*

È normata dal Regolamento (CE) n. 1169/2011[46] relativo alle informazioni sui prodotti alimentari destinate ai consumatori. Secondo il Regolamento, all'atto della donazione, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a determinare, in base alle caratteristiche del prodotto, se sia meglio donarlo facendo riferimento alla dicitura "da consumare preferibilmente prima del ..." oppure "data di scadenza entro il ...".

**Ostacoli applicativi**

Interpretazione non corretta dell'etichettatura con conseguente confusione sulla possibilità di donare cibo.

### *4. Legislazione fiscale*

È normata dalla Direttiva 2006/112 / CE[47] del Consiglio relativa al sistema comune d'imposta sul valore aggiunto. La Direttiva IVA specifica che le donazioni di generi alimentari sono tassabili se la donazione è effettuata da un soggetto passivo e se l'IVA sull'acquisto delle merci è interamente o parzialmente deducibile. Non sono ammesse esenzioni fiscali sulle donazioni di cibo.

**Ostacoli applicativi**

Interpretazioni della norma non omogenea nei diversi Paesi UE, conseguente scarsa propensione o mancata incentivazione al dono.

---

[43] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0022.01.ENG

[44] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0083.01.ENG

[45] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0128.01.ENG

[46] http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF

[47] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32006L0112

### *5. Direttiva quadro sui rifiuti*

In base alla direttiva quadro sui rifiuti n. 2008/98/CE[48] gli Stati Membri applicano come ordine prioritario nella gestione dei rifiuti la seguente gerarchia: prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio, recupero e smaltimento (vedi fig. 4 The waste hierarchy). Per quanto riguarda le eccedenze alimentari, come già illustrato con fig. n. 1 del presente elaborato, non vi sono orientamenti specifici dell'UE su una gerarchia di gestione.

**Ostacoli applicativi**

Assenza di un meccanismo per la corretta applicazione della Gerarchia dei rifiuti anche in campo alimentare.

**Fig. n. 4 La gerarchia dei rifiuti**

### 4.2.1. Panorama della legislazione nei Paesi UE e analisi comparativa

La panoramica della legislazione UE e degli Stati membri, oltre che per consentire l'individuazione degli ostacoli esistenti, è servita come base per l'analisi comparativa che, sinteticamente, viene riassunta nella tabella che segue, dove vengono evidenziati gli Stati Membri con problemi specifici o attività intraprese nelle diverse aree politiche. La tabella, aggiornata al 2014, non tiene conto delle novità apportate sia in Francia sia in Italia con le nuove specifiche leggi sullo spreco alimentare e le donazioni, che saranno trattate nei paragrafi successivi.

La legislazione alimentare generale, come detto in precedenza, si applica a tutti i prodotti alimentari e alle organizzazioni che immettono gli alimenti sul mercato, comprese le organizzazioni senza fini di lucro, come le banche alimentari. Secondo la legge, gli operatori del settore alimentare sono responsabili della sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della catena alimentare e devono garantire che i requisiti della legislazione alimentare generale siano rispettati nell'ambito della loro area di respon-

[48] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008L0098

sabilità. Questo quadro giuridico, come già evidenziato, non sembra incentivare la donazione di eccedenze alimentari negli Stati membri. Come mostra la tabella n. 3, l'Italia si è dimostrata all'avanguardia introducendo una legge, la n. 155/2003 detta del "Buon samaritano", che tutela le Banche del cibo equiparandole al consumatore finale e sollevandole così dalla responsabilità circa la fornitura di garanzie sul cibo donato rispetto allo stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti anche dopo la loro cessione alle organizzazioni.

Soffermandosi sull'applicazione delle norme contenute nel "Pacchetto igiene" si vede, come da tabella, che sia in Danimarca sia in Polonia esistono situazioni problematiche dovute alla mancanza di conoscenza e alla cattiva interpretazione del pacchetto d'igiene dell'UE. In Polonia, nonostante sia prevista dalla UE una certa flessibilità nel recepimento nelle legislazioni nazionali, la legge sulla sicurezza alimentare e la nutrizione[49] è recepita in maniera più rigida rispetto all'effettiva legislazione dell'UE, con tutti i problemi che ne derivano. In Portogallo, fino a poco tempo fa, erano stati eliminati cibi e pasti preparati a causa del fraintendimento reciproco secondo cui, in base alla legislazione UE disponibile, è vietato il recupero di tali alimenti.

Per quanto riguarda gli aspetti fiscali lo studio dimostra che gli incentivi fiscali, attraverso crediti d'imposta e detrazioni fiscali, incoraggiano le donazioni di cibo. In Francia il 60% e in Spagna il 35% del valore contabile netto del cibo donato può essere richiesto come credito d'imposta aziendale, il che significa che i donatori alimentari possono detrarre quella percentuale del valore del cibo donato dall'imposta sulle società sulle loro entrate. La tabella indica inoltre che nella maggior parte degli Stati membri esaminati la donazione di generi alimentari può essere considerata una spesa fiscale deducibile e può ridurre il reddito imponibile, entro determinati limiti e soglie.

Riguardo al tema della durabilità ed etichettatura degli alimenti, lo studio mostra che, sebbene la donazione di prodotti oltre la data di scadenza sia consentita dalla legislazione dell'UE, Grecia, Ungheria, Spagna e Svezia hanno introdotto disposizioni nazionali che presentano ostacoli alla donazione di alimenti che hanno superato la loro data di scadenza. Una delle cause principali è che i donatori di generi alimentari non sono disposti a correre il rischio di responsabilità per i cibi donati, o temono una riduzione della qualità dopo questa data che incide sulla loro immagine di marca. Per contro il Belgio nel 2013 ha fornito linee guida per la valutazione della durata aggiuntiva del cibo dopo che è stata raggiunta o superata la sua data di durata minima ("migliore di prima"). La Circolare[50] fornisce una guida per quanto riguarda l'interpretazione delle date di scadenza, la tracciabilità, l'etichettatura e il congelamento degli alimenti. In particolare, specifica che i prodotti alimentari che hanno superato la loro data di scadenza possono ancora essere consegnati al consumatore senza alcun rischio per la salute pubblica.

Il Portogallo ha introdotto una detrazione fiscale migliorata, il che significa che i donatori possono detrarre il 140% del valore del cibo al momento della donazione, a condizione che il cibo venga utilizzato per uno scopo sociale.

[49] http://isap.sejm.gov.pl/DetailsServlet?id=WDU20101360914

[50] http://www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2013_08_02_BAetAC_FR.pdf

| Member States | Liability | Food hygiene | Food durability and labelling | VAT not perceived on food donation | Tax credit | Tax deduction | The Waste Hierarchy |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Belgium | | | | x | | | x |
| Denmark | | x | | | | x | x |
| France | | | | x | x | | |
| Germany | | | | x | | x | |
| Greece | | | x | x | | x | |
| Hungary | | | x | x | | x | |
| Italy | x | | | x | | x | |
| Poland | | x | | x | | x | |
| Portugal | | | | x | | x | |
| Spain | | | x | | x | | |
| Sweden | | | x | | | | x |
| UK | | | | Zero rate | | | x |

**Tabella n. 3 – Comparazione normative europee - Dati 2014**

(il segno X indica gli SM che hanno adottato misure specifiche o hanno problematiche sul tema indicato)

Ultimo tema affrontato è l'applicazione della Gerarchia dei rifiuti: come già evidenziato non esiste attualmente alcuna legislazione dell'UE o orientamenti specifici su come applicare la gerarchia dei rifiuti dell'UE al food waste. Gli approcci nazionali che adattano la gerarchia al cibo erano stati identificati solo nel Regno Unito e in Belgio, con il seguente ordine di preferenza proposto: prevenzione, ridistribuzione agli esseri umani, alimentazione agli animali, recupero di energia o di nutrienti con metodi come la digestione anaerobica, compostaggio e discarica. Sebbene in linea di principio una simile gerarchia dei rifiuti alimentari privilegi la donazione e la ridistribuzione degli alimenti, in pratica è ancora più costoso in molti Stati membri donare il cibo in eccedenza piuttosto che inviarlo alla digestione anaerobica.

### 4.2.2. Legge francese n. 138/2016 ("Lutte contre le gaspillage alimentaire)

Il 3 febbraio 2016 il Senato francese ha approvato la "Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire". La legge è composta da 4 articoli e prevede una gerarchia di azioni da mettere in campo per evitare lo spreco alimentare: prevenzione, recupero degli invenduti per il consumo umano, per l'alimentazione animale, utilizzo a fini energetici. La legge vieta ai negozi con una superficie superiore ai 400 mq di gettare il cibo invenduto, obbligandoli a stipulare degli accordi con le associazioni che si occupano di raccogliere il cibo, a partire dal luglio 2016. Per i trasgressori sono previsti due anni di reclusione e 75.000 euro di multa. Secondo la legge, inoltre, spetta direttamente ai supermercati fornire il cibo pronto per il consumo poiché non devono essere le associazioni a dividere quello commestibile da quello andato a male. L'obbligatorietà della doggy bag nei ristoranti francesi invece non è, come erroneamente sostenuto da più parti, prevista ma deriva da un provvedimento precedente: infatti, dal 1° gennaio 2016, sono entrati in vigore il "Piano contro lo spreco alimentare" del governo e la Legge 2010-788 del 12 luglio 2010, denominata Grenelle 2[51]. Queste leggi

[51] https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022470434

obbligano i ristoranti che servono almeno 180 pasti al giorno a fare la raccolta differenziata dei loro rifiuti e valorizzare i rifiuti alimentari e, in caso contrario, sono previste multe pesanti. Quindi non è previsto l'obbligo di fornire una doggy bag ai clienti ma questa viene presentata solo come una delle soluzioni consigliate ai professionisti per la lotta contro lo spreco alimentare[52]

La legge, pur avendo accolto sia l'unanime consenso dei deputati sia quello delle associazioni impegnate nel campo alimentare, non ha convinto la Federazione del commercio e della distribuzione (Fcd), secondo cui la norma complica e burocratizza un meccanismo che già funziona, con 4.500 supermercati che hanno accordi di collaborazione con associazioni alimentari.[53]

Come riferisce Le Monde, quest'obbligo metterà in difficoltà i supermercati più piccoli, tra i 400 e i 1.000 mq, che spesso si trovano nei centri cittadini, hanno pochi prodotti che possono essere donati e non hanno magazzini di stoccaggio. Inoltre, la Fcd afferma che gli scarti alimentari della grande distribuzione rappresentano solo il 5% del totale e sottolinea come questo settore si sia già fatto carico di donare camion frigoriferi alle associazioni alimentari e di sovvenzionare l'affitto di magazzini.

Oltre a Fcd anche alcune associazioni di beneficenza, hanno sollevato dubbi riguardo la nuova legge, poiché non sono sicure di riuscire a organizzare le operazioni di raccolta e distribuzione, soprattutto per i prodotti con scadenza tassativa (quelli che cioè non presentano la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"). Olivier Berthe, presidente di "Restos du cœur"[54] ha detto che la nuova legge rappresenta una costrizione anche per le organizzazioni, che dovrebbero poter scegliere la quantità e la qualità del cibo che ricevono, accettando solo quello di cui hanno realmente bisogno.[55]

Altri dettagli sulla Legge francese sono reperibili all'Allegato I di questo elaborato.

### 4.3. Italia

Il recupero dei prodotti alimentari invenduti a fini di solidarietà sociale è, ormai da tempo, tra le misure adottate dal Governo italiano per far fronte a questa pressante problematica. Basti ricordare, come citato in precedenza, l'importanza di un provvedimento come la Legge "del Buon Samaritano" che non ha avuto eguali, finora, in ambito europeo e che ha aperto le porte a una sempre più ampia e capillare diffusione della raccolta a fini benefici. Più di recente il tema è entrato tra le misure specifiche previste dal Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti, adottato dal Ministero dell'Ambiente con decreto del 7 ottobre 2013[56]. Un primo importante passo verso l'adozione di politiche nazionali di contrasto allo spreco alimentare è stato compiuto nel 2015, con l'emanazione del Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimen-

[52] https://www.bancoalimentare.it/it/legge-italia-e-legge-francia

[53] http://www.ilfattoalimentare.it/spreco-alimentare-francia.html

[54] https://www.restosducoeur.org/ ; Restos du cœur è una rete di associazioni francesi per la distribuzione di pasti a persone bisognose o in difficoltà. (https://it.wikipedia.org/wiki/Restos_du_cœur)

[55] http://www.ilpost.it/2015/05/23/legge-francia-sprechi-supermercati/

[56] http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/comunicati/dec%20%20PNPR.pdf

tare (PINPAS)[57], che fissa l'obiettivo di riduzione della produzione dei rifiuti urbani per unità di PIL del 5% dal 2010 al 2020 e si pone inoltre lo scopo di individuare le azioni prioritarie da adottare per il suo raggiungimento.

Nell'ambito del PINPAS sono stati compiuti nel tempo diversi atti di cui l'ultimo, in ordine cronologico, è stato lo scorso 2 ottobre 2017, l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri della "Strategia nazionale di sviluppo sostenibile"[58] che rappresenta il primo passo per declinare a livello nazionale i principi e gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Naturalmente l'atto più importante emanato finora è la Legge n. 155/2003 detta Legge Gadda, descritta successivamente e dettagliata in allegato I.

### 4.3.1 Legge 25 giugno 2003, n. 155 ("Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà' sociale") cosiddetta del "Buon Samaritano".

Varata nel 2003, è costituita da un solo importante articolo:

*"Art. 1 - Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà' sociale - Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità' sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti. "*[59]

La legge dunque aveva equiparato al consumatore finale le Onlus che effettuano a fini di beneficenza la distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti. Ciò significava che i soggetti donatori erano stati sollevati dalla responsabilità di percorso, ovvero il principio secondo cui era necessario fornire garanzie sul cibo donato circa il corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti anche dopo la loro cessione alle organizzazioni. [60]

### 4.3.2. Legge 19 agosto 2016, n. 166 ("Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà' sociale e per la limitazione degli sprechi.") cosiddetta Legge Gadda [61]

La Legge 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", detta Legge Gadda dal nome della sua proponente, come detto in precedenza, rappresenta una tappa importante nel contrasto dello spreco alimentare in Italia. Innanzitutto, la Legge definisce, per la prima volta nell'ordinamento italiano, i termini di "eccedenza" e "spreco alimentare" facendo chiarezza rispetto a un tema che, come visto, è largamente dibattuto anche in ambito UE.

---

[57] http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf

[58] http://www.minambiente.it/pagina/la-strategia-nazionale-lo-sviluppo-sostenibile

[59] http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2003/07/01/003G0174/sg

[60] https://www.money.it/Legge-anti-sprechi-alimentari-cosa-prevede-in-8-semplici-punti

[61] http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg

In secondo luogo, è prevista la semplificazione delle procedure burocratiche necessarie per la donazione (art.16): infatti il soggetto economico che voglia donare eccedenze alimentari deve fare solo una dichiarazione consuntiva a fine mese, trasmettendola agli uffici dell'amministrazione finanziaria o ai comandi del Corpo della guardia di finanza competenti, garantendo la tracciabilità di ciò che ha dato.

Viene fornita un'interpretazione più chiara delle norme vigenti su tematiche complesse quali la donazione dei prodotti con Termine Minimo di Conservazione (TMC) superato (art.4 comma 1), la donazione dei "prodotti finiti della panificazione e i derivati dagli impasti di farina prodotti negli impianti di panificazione che non necessitano di condizionamento termico") dopo le 24 ore dalla produzione (art.4 comma 3), la possibilità di donare prodotti alimentari con irregolarità nell'etichettatura (art. 3 comma 4) e, infine, chiarimenti in materia di responsabilità delle operazioni di spigolatura in campo, specificando che la responsabilità è di chi raccoglie (art. 3 comma 5).

La donazione si estende anche prodotti alimentari oggetto di confisca che, se idonei al consumo umano o animale, vanno donati (art.6) e inoltre viene ampliata anche la platea dei soggetti donatori che non saranno solo più "le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità' sociale" ma anche "gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità' civiche e solidaristiche". Le eccedenze alimentari non idonee al consumo umano possono essere cedute per alimentare animali e per l'auto compostaggio domestico o compostaggio aerobico di comunità.

Un aspetto interessante è quello che garantisce ad attività commerciali e produttive uno sconto sulla tassa dei rifiuti, proporzionale alla quantità di cibo donato.

La legge stanzia risorse economiche: per progetti di ricerca e sviluppo di imballaggi "intelligenti" e per promuovere nei ristoranti l'uso di doggy-bag. Viene inoltre dato un grande rilievo alle attività di sensibilizzazione e informazione ai cittadini coinvolgendo anche la RAI che deve assicurare un numero adeguato di ore di trasmissioni sui comportamenti antispreco.

Dal breve quadro si può desumere che si tratta di un provvedimento innovativo e con molti aspetti positivi anche se in prospettiva, ovvero nell'applicazione, si dovrà porre particolare attenzione ad alcune problematiche che potrebbero limitare l'efficacia del quadro legislativo richiamato, e in particolare:[62]

- la mancanza di target nazionali di riduzione degli sprechi alimentari;
- la mancanza di strumenti efficaci ai fini della quantificazione degli sprechi e del monitoraggio dell'efficacia delle misure intraprese;
- la scarsa integrazione con la pianificazione regionale e comunale;
- la mancanza di risorse adeguate a livello nazionale, regionale e locale;
- la mancanza di strumenti adeguati al sostegno ed il coordinamento delle attività di ricerca;
- l'assenza di strumenti volti a favorire la condivisione delle buone pratiche;

[62] http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

- la scarsa attenzione all'integrazione tra green public procurement (GPP) e riduzione degli sprechi alimentari nel settore della ristorazione collettiva;
- la mancanza di incentivi economici/fiscali rivolti al "terzo settore".

Una disamina più dettagliata dei suoi punti di forza e di debolezza, anche in raffronto con la Legge francese che tratta lo stesso tema, è riportata nel paragrafo n. 4.5.

## 4.4. Le leggi Regionali

### 4.4.1. Panoramica sulle leggi regionali italiane

Prendendo spunto da un'analisi, effettuata nel marzo 2016 e successivamente aggiornata a maggio 2017, dalla testata Food and Agriculture Requirements[63] oltre che da altri siti specializzati[64] è stata condotta una disamina delle Leggi regionali in vigore a quella data. L'elaborato, che è integralmente consultabile all'Allegato II, viene di seguito sintetizzato.

Come si può notare dalla lettura dell'Allegato II, la situazione normativa italiana appare abbastanza eterogenea: infatti accanto a Regioni che già da tempo si sono dotate di Leggi e dei relativi strumenti finanziari per operare concretamente nella lotta contro lo spreco alimentare, in altre situazioni si è di fronte alla totale o quasi mancanza di strumenti normativi oppure a proposte legislative che stagnano da tempo.

Le Regioni più virtuose, in totale 9, sono equamente distribuite sul territorio nazionale: Abruzzo, Basilicata, Campania, Lombardia, Piemonte, Puglia, Toscana, Trentino-Alto Adige, Veneto.

In quasi tutti i casi sono previste attività di sostegno, anche economico, e di promozione di politiche di contrasto alla povertà alimentare, con la riduzione dello spreco e la ridistribuzione delle eccedenze alimentari ai bisognosi, oltre ad attività di educazione e sensibilizzazione. Talvolta, come per esempio nel caso della Legga lombarda e altre, viene previsto, nell'ambito delle assegnazioni dei bandi di ristorazione e ospitalità alberghiera, l'attribuzione di un criterio premiale alle imprese in grado di garantire i più ridotti volumi di spreco alimentare.

Le Regioni che non hanno ancora completato il proprio percorso verso l'obiettivo di una policy "no food waste" sono nuovamente 9: Calabria, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Sardegna, Sicilia, Umbria. Queste regioni hanno proposte di legge in corso di approvazione oppure "Linee guida" o ancora atti d'indirizzo generale ma non sono dotate di una vera e propria normativa specifica sul tema.

Infine, le Regioni "maglia nera" che sono 2: Molise e Valle d'Aosta. In queste Regioni non esiste ancora una specifica normativa per contrastare gli sprechi alimentari; tuttavia recentemente sono state promosse alcune iniziative di studio, informazione, sensibilizzazione e confronto sulla tematica da parte di stakeholder del territorio

[63] https://www.foodagriculturerequirements.com/?lang=it

[64] http://www.sprecozero.it/2017/10/10/provincia-autonoma-di-trento-approva-legge-per-ridurre-lo-spreco-alimentare/

### 4.4.2. Legge Regionale Piemontese n. 12/2015 ("Promozione di interventi di recupero e valorizzazione dei beni invenduti")[65]

La legge Regionale piemontese, licenziata nel giugno 2015, è stata tra le prime a comprendere tra i beni invenduti da recuperare e destinare alla valorizzazione non solo gli alimentari, ma anche farmaci e i cosiddetti "beni non di lusso"[66]. Questo orientamento a includere anche altre categorie merceologiche è stato adottato successivamente anche da altre Regioni italiane nelle loro proposte di legge di contrasto allo spreco, come indicato nel paragrafo dedicato alla Panoramica regionale. Le finalità della Legge Piemontese sono indirizzate a sostenere le fasce di popolazione più bisognose, perseguendo nel contempo la riduzione dei rifiuti conferiti in discarica e dei costi di smaltimento, oltre a favorire la creazione di nuovi posti di lavoro.

I progetti da sottoporre alla Regione per ottenere i finanziamenti previsti per l'attuazione di specifiche azioni, possono essere presentati dagli Enti locali e dai rappresentanti del Terzo settore, anche in collaborazione con i produttori e i distributori presenti sul territorio regionale, con le loro associazioni di categoria, nonché con le associazioni dei consumatori e, se approvati, accedono a dei contributi, definiti in una prima fase di attuazione della legge, in euro 500.000,00.

La legge, per avere piena attuazione, deve essere corredata da un Regolamento di attuazione che, al momento, non risulta essere ancora stato pubblicato.

Tra gli impegni previsti c'è anche l'elaborazione con cadenza annuale di un rapporto di monitoraggio delle diverse azioni avviate, corredato dall'analisi dell'impatto delle azioni realizzate.

### 4.5. Le leggi francese ed italiana a confronto: problematiche e prospettive

L'approvazione della Legge Gadda ha rappresentato un passo importante, tuttavia non immune alle critiche di chi auspicava un provvedimento diverso, più completo o più drastico. Secondo Luca Falasconi, del progetto Last Minute Market, intervistato da Il giornale del cibo[67], i pregi della legge sono numerosi.

*"Innanzitutto, è senz'altro positivo che ci sia una legge, un'unica legge che interessa e comprende tutti i vari aspetti della lotta allo spreco. Fino ad oggi esistevano già normative per favorire le donazioni, ma non erano ben collegate fra loro. Del resto, quando una situazione è normata da varie leggi, o da più articoli in leggi diverse, l'efficacia si disperde. Concentrando tutto in un'unica legge, l'efficacia può sicuramente migliorare."*

Un secondo punto a favore si deve all'impostazione stessa che in Italia si è scelta per la legge contro lo spreco alimentare: *"l'impostazione basata sugli incentivi che si è seguita nel formulare la legge italiana è corretta, preferibile rispetto alla strada seguita in Francia. La legge francese, infatti, è fondata sulla repressione dei comportamenti che favoriscono lo spreco. Quando si reprime, involontariamente si induce a*

[65] http://arianna.consiglioregionale.piemonte.it/base/coord/c2015012.html

[66] http://www.ilsole24ore.com/pdf2010/SoleOnLine5/_Oggetti_Correlati/Documenti/Norme%20e%20Tributi/2011/11/guida-non-profit/D-lgs-460-1997-Onlus.pdf

[67] http://www.ilgiornaledelcibo.it/legge-spreco-alimentare-last-minute-market/

*cercare l'escamotage per poter sfuggire alla punizione, quando si premia, invece, si instaura un atteggiamento positivo che può invogliare ad adottare le misure richieste. Inoltre, la legge francese è focalizzata soprattutto sull'attività dei supermercati e meno sul ruolo dei cittadini e delle famiglie."*

*"La possibilità di riduzione della tassa dei rifiuti da parte dei Comuni è sicuramente positiva. Si tratta di un modo potenzialmente efficace per stimolare le imprese a donare l'invenduto e le eccedenze. Inoltre, in base alla nostra esperienza, quando si attivano questi provvedimenti le imprese tendono a essere ancor più virtuose, donando anche lo sconto ricevuto a favore di progetti caritativi."*

Esistono però altri aspetti, positivi ma non ottimali: fra questi, c'è soprattutto il ruolo della family bag o doggy bag, l'abitudine di utilizzare un contenitore per portare a casa il cibo rimasto quando si mangia fuori*. "L'utilizzo della family bag è sicuramente una buona abitudine da promuovere e inserire nella nostra cultura alimentare. L'aspetto non positivo, però, è l'esagerata destinazione di fondi della quale beneficiano, grazie alla legge, i progetti relativi alla family bag, a discapito di altre attività più importanti, come ad esempio i progetti scolastici".*

Tra i difetti Falasconi evidenzia le mancanze più gravi tra cui il ruolo della burocrazia*: "Questa legge in realtà non va ad alleggerire completamente l'iter burocratico farraginoso che grava sulle donazioni. Alcuni aspetti non vengono eliminati, pertanto le imprese che decidono di donare si trovano ancora a fare i conti con la burocrazia."*

Infine, un rilievo viene fatto a proposito delle fondamenta della legge stessa: "*... La legge è stata pensata soprattutto per agevolare le donazioni. Tuttavia, il problema dello spreco alimentare non si risolve unicamente donando quello che qualcuno non vuole. Lo spreco alimentare, a nostro avviso, si risolve con la prevenzione. Solo laddove non sia possibile prevenire, allora è giusto recuperare. La prevenzione avrebbe dovuto essere il punto centrale, non solo un passaggio all'interno di una legge impostata unicamente per favorire il recupero.*" A proposito invece della Legge francese, oltre a richiamare quanto già scritto nel paragrafo dedicato, si riportano alcune considerazioni rilasciate durante un'intervista da Jacques Bailet, presidente della Federazione Francese dei Banchi Alimentari[68].

Secondo Bailet tra gli aspetti positivi della legge francese c'è il fatto *che "il lavoro svolto in occasione della proposta di legge ha permesso a tutte le parti interessate di trovare delle modalità per lavorare ancora meglio insieme. Riconoscendo la priorità del consumo umano, la proposta di legge ricorda il ruolo significativo che l'alimentazione ricopre nel nostro paese. La distruzione non può più essere l'unica soluzione."*

Mentre per quelli negativi cita che "*La futura legge chiederà a tutti i supermercati di firmare un accordo di donazione con un'associazione, in particolare i Banchi Alimentari: è un peccato che si concentri solo sui supermercati, che nel 2014 hanno già donato 34.000 tonnellate di prodotti. Inoltre, recuperare prodotti alimentari richiede dotazioni idonee per il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e questa proposta di legge non prevede nessun finanziamento adeguato che possa sostenere i futuri sforzi che verranno richiesti ai Banchi Alimentari."*

[68] https://www.bancoalimentare.it/it/node/3858

Rispetto a quanto previsto dalla Legge Gadda la Legge francese prevede l'obbligo alla donazione, ma questa impostazione può sembrare una contraddizione. Secondo Bailet *"Bisognerà lavorare per rafforzare la relazione supermercato/Banco Alimentare, che rientra nell'ambito del partenariato, e questo anche se ci sarà l'obbligo di un accordo. Infatti, l'organizzazione delle donazioni di alimenti funziona meglio quando entrambi gli interlocutori, supermercato e associazione, sono convinti dell'interesse a lavorare insieme contro la povertà e lo spreco alimentare."*

Pare dunque che, almeno a livello di impostazione, la Legge Gadda abbia maggiori possibilità di successo rispetto alla *"Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire"*.

L'obiettivo sembra essere a portata di mano: secondo un recente articolo[69] le donazioni di cibo, oltre ad essere aumentate del 20% dall'entrata in vigore della legge nel settembre 2016, sono anche molto diversificate, comprendendo non solo pasta, conserve e legumi ma anche alimenti freschi, come frutta, ortaggi e pesce, indispensabili per assicurare una corretta alimentazione.

[69]http://www.italmercati.it/wp-content/uploads/2017/11/VITA.pdf

## Capitolo II: Le iniziative nel Mondo, nell'Unione Europea e in Italia in materia di sprechi alimentari

Il problema dello spreco alimentare che, come ampiamente descritto nel Capitolo I di questo elaborato, è diffuso a livello globale, è stato affrontato dalle Istituzioni politiche in maniera non sempre coordinata e razionale. In questo capitolo verranno citate le principali iniziative politiche oltre alle iniziative operative condotte sia da Organizzazioni del Terzo settore sia da operatori del settore Profit, rimandando all'Allegato III per una più ampia disamina.

### 1. Iniziative delle organizzazioni sovranazionali: ONU, FAO, WRI, G20, G7.

Nel settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, anche sulla scorta di quanto emerso al termine dei lavori del Meeting di Istanbul dei Ministri dell'Agricoltura del G20 del maggio 2015, citato nel Capitolo I di questo elaborato, ha adottato gli Obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030[70] (SDG), entrati ufficialmente in vigore il 1° gennaio 2016.

Sono noti anche come Global Goals e si basano sulla precedente iniziativa degli "Obiettivi di sviluppo del Millennio" (MDG)[71] lanciati nel 2000 dalle Nazioni Unite. I nuovi obiettivi, che sono 17 rispetto agli 8 del precedente programma, (vedi fig. n. 5) riconoscono che porre fine alla povertà deve andare di pari passo con strategie che sviluppano la crescita economica e affrontano una serie di bisogni sociali tra cui istruzione, salute, protezione sociale e opportunità di lavoro e, al contempo, i cambiamenti climatici e la protezione ambientale. Tra i 17 Goal il numero 12 riguarda il tema "Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo".

L'obiettivo 12 esordisce ricordando che "*il consumo e la produzione sostenibile puntano a "fare di più e meglio con meno", aumentando i benefici in termini di benessere tratti dalle attività economiche, attraverso la riduzione dell'impiego di risorse, del degrado e dell'inquinamento nell'intero ciclo produttivo, migliorando così la qualità della vita...E necessario per questo un approccio sistematico e cooperativo tra soggetti attivi nelle filiere, dal produttore fino al consumatore. Ciò richiede inoltre di coinvolgere i consumatori in iniziative di sensibilizzazione al consumo e a stili di vita sostenibili ...*" [72]

Per il raggiungimento dell'Obiettivo 12 sono stati previsti degli ambiziosi Traguardi

[70] http://www.un.org/sustainabledevelopment/development-agenda/

[71] https://it.wikipedia.org/wiki/Obiettivi_di_sviluppo_del_Millennio#1._Sradicare_la_povert%C3%A0_estrema_e_la_fame

[72] https://www.unric.org/it/agenda-2030/30803-obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo

*"12.1 Attuare il Quadro Decennale di Programmi per il Consumo e la Produzione Sostenibili* [73]

*12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto"*

In seguito all'entrata in vigore sono state avviate delle iniziative, i cui risultati sono riportati nella "Relazione sugli obiettivi di sviluppo sostenibile 2017"[74] pubblicata nel 2017 e riguardante le attività compiute nei due anni trascorsi dall'annuncio della nascita dell'Agenda 2030.

Nel report si evidenzia come i progressi non siano sempre stati equi ma disomogenei tra le regioni, tra i sessi e tra persone di diverse età, ricchezza e luoghi, compresi gli abitanti delle aree urbane e rurali. Per quanto riguarda in particolare l'obiettivo 12 il Report non riporta dati di interesse riguardanti nello specifico le attività di lotta allo spreco alimentare.

Come visto poco sopra tra i Traguardi previsti dall'obiettivo 12, c'è anche quello di attuare il Quadro Decennale di Programmi per il Consumo e la Produzione Sostenibili[75] (10YFP) (vedi fig. n. 6), che è un quadro globale di azioni volte a rafforzare la cooperazione internazionale per accelerare il passaggio a consumo e produzione sostenibili (SCP) sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo. L'origine, le caratteristiche e le azioni previste dal Quadro sono dettagliatamente descritte nell'allegato III, cui si rimanda. Preme solo sottolineare che, tra i programmi d'azione previsti dal 10YFP, è compreso il Programma di Sistemi Alimentari Sostenibili (SFS) (vedi fig. n. 7), che mira a promuovere la sostenibilità lungo tutta la filiera alimentare, dalla fattoria alla tavola.

[73] http://web.unep.org/10yfp/programmes/sustainable-food-systems-programme

[74] https://unstats.un.org/sdgs/files/report/2017/TheSustainableDevelopmentGoalsReport2017.pdf

[75] http://web.unep.org/10yfp/programmes/sustainable-food-systems-programme

**Fig. n. 5 Obiettivi di sviluppo del Millennio**

Il ruolo del consumo e della produzione sostenibili (SCP) come parte integrante dell'Agenda 2030 è stato confermato, come visto in precedenza, con l'inclusione dell'obiettivo 12 tra i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile adottati a settembre 2015. Di conseguenza il Programma SFS contribuisce direttamente all'attuazione degli obiettivi ONU per lo sviluppo sostenibile (SDG). Tra questi si annovera, come già detto, l'SDG12 per la promozione di modelli di consumo e produzione sostenibili, che comprende anche il tema della lotta allo spreco alimentare ma anche diversi altri correlati alla filiera agroalimentare.

La FAO[76] si è occupata di tematiche legate allo spreco alimentare almeno fin dal 1974, con la fondazione del Comitato per la Sicurezza Alimentare Mondiale (CFS)[77] quale organo intergovernativo di discussione globale sulla sicurezza alimentare e sulla nutrizione. Tra i lavori recentemente prodotti dal CFS si ricordano una serie di Policy recommendations rivolte ai Governi e agli altri stakeholders, tra cui la Raccomandazione "Food Losses and Waste in the Context of Sustainable Food Systems"[78]. Nel 2011 la FAO ha pubblicato una serie di rapporti sul tema tra cui il primo Rapporto "Global food losses and food waste" nel quale veniva valutata la dimensione del fenomeno dello spreco di cibo e delle risorse utilizzate per la sua produzione. Era seguita nel 2013 la pubblicazione del Rapporto "Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources"[79] prevalentemente focalizzato sull'impatto delle perdite alimentari dal punto di vista ambientale e delle conseguenze che queste hanno per il clima, per le risorse idriche, per l'utilizzo del territorio e per la biodiversità. Il Rapporto affermava che i costi economici diretti dello spreco di prodotti agricoli alimentari (esclusi i prodotti della pesca fluviale o marittima), basati sui prezzi dei produttori, erano di circa 750 miliardi di dollari, pari al PIL della Svizzera. A questo vanno poi aggiunti i costi – non ancora quantificati – derivanti dalla perdita di terra, acqua e biodiversità, così come quelli dell'impatto negativo dei cambiamenti climatici[80].

[76] http://www.fao.org/home/en/

[77] http://www.fao.org/cfs/cfs-home/en/

[78] http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf

[79] http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

[80] http://documenti.camera.it/Leg17/Dossier/Pdf/Es0208.pdf

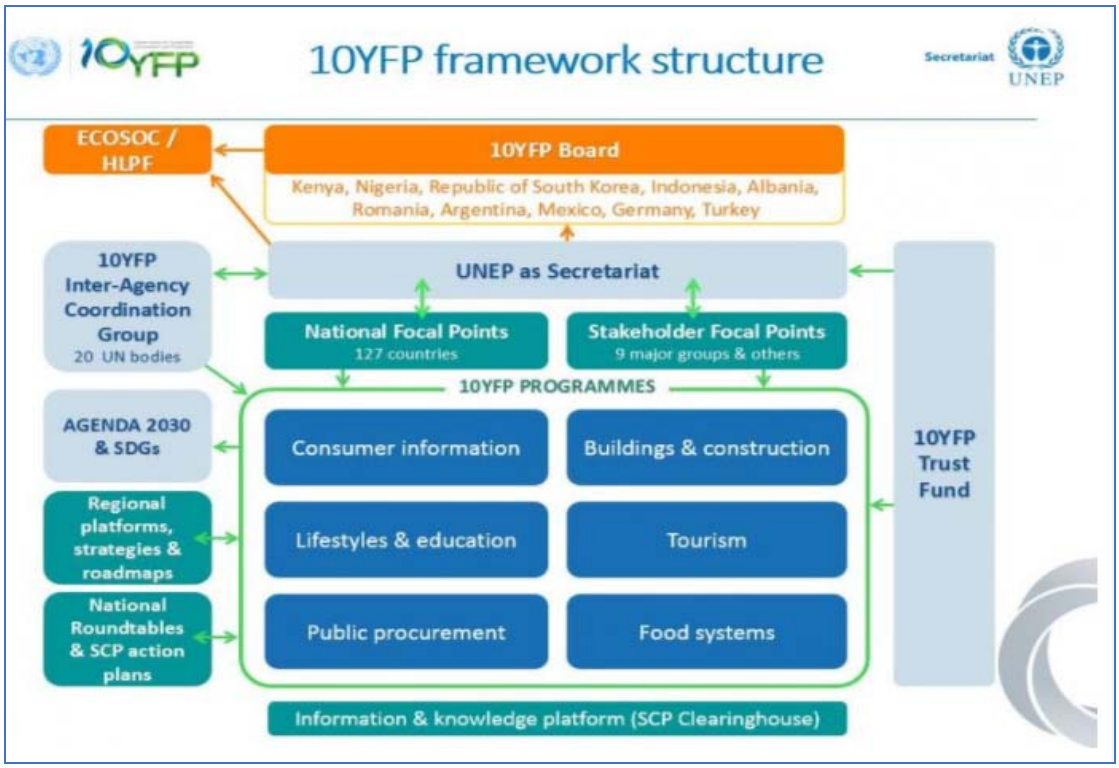



**Fig. n. 6 Struttura del 10YFP**

Infine, nel dicembre 2015 la FAO ha reso disponibile la "Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste"[81], realizzata in collaborazione con l'IFPRI (International Food Policy Research Institute). Secondo gli intenti di FAO e IFPRI la piattaforma interattiva diverrà un deposito di conoscenze relative alla misurazione delle perdite e dello spreco di cibo e faciliterà la condivisione e il coordinamento delle informazioni tra gli stakeholders.

Il WRI (World Resources Institute)[82] nel giugno 2016 ha pubblicato il "Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard"[83] (o FLW Standard/Protocol), protocollo mondiale per la quantificazione degli sprechi alimentari nei diversi anelli della filiera.

Il Protocollo FLW (Food Loss & Waste Protocol) è una partnership multi-stakeholder, che ha sviluppato il Global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (o standard FLW) per quantificare il cibo e/o le parti non commestibili, rimosse dalle filiere alimentari. Lanciata nel 2013, la missione del protocollo FLW è sviluppare sia un sistema di contabilità e reporting riconosciuto a livello internazionale sia gli strumenti necessari per promuoverne l'adozione.

Tra le iniziative più recenti, si ricorda la lettera d'intenti firmata nel settembre 2017 tra la FAO e l'UE con la quale si è deciso di lavorare a stretto contatto per dimezzare lo spreco alimentare pro capite entro il 2030, un obiettivo che rientra nell'ambito della nuova Agenda globale per lo sviluppo sostenibile.

[81] http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/it/

[82] http://www.wri.org/

[83] https://www.wri.org/sites/default/files/REP_FLW_Standard.pdf

**Fig. n. 7 Frontespizio brochure Programma SFS**

Infine, come già ricordato nel Capitolo I di questo elaborato, è da ricordare il G7 Agricoltura[84] che si è tenuto lo scorso 14 e 15 ottobre 2017 a Bergamo e si è concluso con l'adozione unanime della "Dichiarazione di Bergamo". Con questo documento la lotta allo spreco alimentare entra prepotentemente nel dibattito politico e si pone come obiettivo di liberare dalla fame 500 milioni di persone entro il 2030, attraverso impegni concreti dei 7 Paesi.

## 2. Commissione UE

Ogni anno nell'UE si sprecano circa 88 milioni di tonnellate di cibo – indicativamente il 20 % di tutti gli alimenti prodotti – con conseguenti costi stimati in 143 miliardi di euro. La Commissione si sta adoperando per creare le opportunità per prevenire la produzione dei rifiuti alimentari e rafforzare la sostenibilità del sistema alimentare.[85]

Innanzitutto, l'UE e i suoi Stati membri sono impegnati a raggiungere l'obiettivo del dimezzamento dei rifiuti alimentari pro-capite e la riduzione delle perdite alimentari

[84] https://www.bancoalimentare.it/it/news/g7-agricoltura-2017

[85] http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

lungo le filiere di produzione e di approvvigionamento come previsto tra gli Obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030[86], precedentemente citati.

Le attività che la Commissione ha proposto per rilanciare l'azione dell'UE in questo settore, sono state diverse a partire dal citato "Pacchetto sull'economia circolare", adottato nel 2015. Con questo documento la Commissione ha individuato nella prevenzione dei rifiuti alimentari uno dei settori prioritari di azione, invitando gli Stati membri a ridurne la produzione. La nuova proposta legislativa sui rifiuti prescrive agli Stati membri di ridurre gli sprechi alimentari in ogni fase della filiera alimentare, di monitorare i livelli di tali sprechi e di riferirne in merito al fine di agevolare lo scambio fra gli operatori sui progressi compiuti.

Nello specifico il Piano d'azione dell'UE per l'economia circolare[87] nella parte dedicata alla prevenzione dei rifiuti alimentari, prevede[88]:

a. Lo sviluppo di una metodologia comune dell'UE per quantificare i rifiuti alimentari e la definizione degli indicatori pertinenti.

b. La creazione di una piattaforma dell'UE[89] sulle perdite e sui rifiuti alimentari (di cui si è precedentemente parlato in questo elaborato), che riunisce gli Stati membri e tutti gli attori della filiera alimentare.

c. L'adozione di misure volte a chiarire la legislazione dell'UE relativa ai rifiuti, agli alimenti e ai mangimi e facilitare le donazioni alimentari, nonché a valorizzare come mangimi prodotti alimentari e sottoprodotti non più destinabili al consumo umano.

d. La ricerca di metodologie per migliorare l'uso delle etichette e della loro comprensibilità da parte dei consumatori, in particolare per quanto riguarda la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il".

Infine, la Commissione è attiva per quanto riguarda le campagne informative e di sensibilizzazione nei confronti dei cittadini e delle piccole azioni quotidiane che ogni consumatore può fare per contribuire alla riduzione dei rifiuti alimentari: per esempio un semplice elenco di dieci suggerimenti per aiutare i consumatori a combattere gli sprechi alimentari "Consigli per non sprecare i prodotti alimentari nella vita quotidiana" (fig. n. 8).

Tra le iniziative comunitarie collaterali si può ricordare l'Edizione 2014 della Settimana Europea sulla Prevenzione dei Rifiuti (SERR)[90], un'iniziativa nata all'interno del Programma LIFE+ della Commissione Europea, con l'obiettivo primario di sensibilizzare le Istituzioni, gli stakeholder e tutti i consumatori circa le strategie e le politiche di prevenzione dei rifiuti messe in atto dall'Unione Europea.

Il tema dell'edizione 2014 è stata proprio la lotta allo spreco di cibo. L'edizione della SERR 2014 ha visto quasi 12.000 azioni registrate in tutta Europa e di queste 5.643 azioni sono state registrate in Italia. Oltre il 90% delle azioni presentate ha avuto come fine la sensibilizzazione e la comunicazione riguardo agli sprechi alimentari.

[86] http://www.un.org/sustainabledevelopment/

[87] http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-15-6204_it.htm

[88] https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en

[89] https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

[90] http://www.envi.info/serr-2014/

Per concludere si citano due importanti progetti che l'Unione Europea ha finanziato negli ultimi anni.

**Progetto FUSIONS[91]**

Finanziato nell'ambito del settimo programma quadro di ricerca e sviluppo della Commissione Europea, è stato promosso da 21 partners provenienti da 13 paesi. Il progetto ha avuto una durata di 4 anni, da agosto 2012 a luglio 2016 e ha previsto la creazione di una piattaforma multi-stakeholder europea per generare una visione e una strategia condivise per prevenire la perdita e lo spreco di cibo.

**Progetto REFRESH[92] (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain)**

Finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020 della Commissione Europea, è promosso da 26 partners provenienti da 12 paesi oltre alla Cina. Il progetto, partito nel 2016, si concentra sia sulla prevenzione degli sprechi e delle perdite alimentari che sulla valorizzazione dei sottoprodotti della filiera agro-alimentare e degli imballaggi. Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna è il partner Italiano.

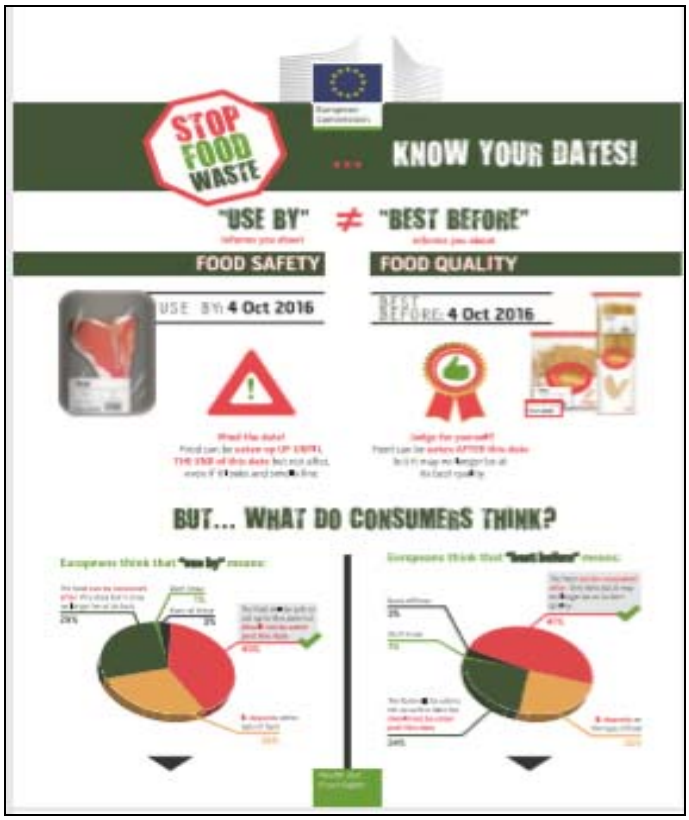



**Fig. n. 8 - Consigli per non sprecare i prodotti alimentari nella vita quotidiana[93]**

[91] http://www.eu-fusions.org

[92] http://eu-refresh.org/

[93] https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_tips_stop_food_waste_it.pdf

**3. Italia**

La lotta allo spreco alimentare, insieme alle politiche per un'agricoltura sostenibile, sta diventando un vero e proprio pilastro della politica locale sul cibo anche in Italia. Pressate dall'evidenza che ormai il 60% dell'umanità vive nelle metropoli, le municipalità si trovano infatti ad affrontare una situazione di incremento esponenziale della domanda di cibo. D'altra parte, l'esaurimento delle risorse agricole pone limiti oggettivi alla produzione e all'offerta, con conseguente rischio di default grave nell'approvvigionamento alimentare delle città, mentre l'eliminazione dello spreco di cibo potrebbe dare un contributo decisivo a risolvere il problema.[94]

In tal senso un'importante iniziativa, che risale al 2014, è la "Carta di Bologna contro lo spreco alimentare"[95] che definisce azioni comuni in tema di lotta allo spreco alimentare in Europa, obiettivi e modalità di monitoraggio sulla base di una definizione condivisa del concetto di 'food waste' e di metodologie uniformi di quantificazione dello spreco alimentare[96]. In occasione della presentazione della Carta di Bologna, inoltre, era stato firmato il Protocollo di intesa tra ANCI, Sprecozero.net e il Ministero dell'ambiente per costituire una rete operativa tra Comuni di scambio di esperienze, risorse e buone pratiche di politiche contro lo spreco alimentare.

In seguito a queste prime esperienze e sulla scorta dei risultati ottenuti, è stato rilasciato il primo Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare in Italia (PINPAS), precedentemente illustrato nel Capitolo I di questo elaborato. In sintesi il PINPAS, che parte della più generale politica dei rifiuti, prevede dieci misure per battere lo spreco in Italia, dalle vendite con ribasso del cibo prossimo a scadenza alla donazione dei prodotti invenduti, agli accordi volontari con le imprese della ristorazione/distribuzione, all'introduzione di criteri premianti negli appalti pubblici dei servizi di ristorazione collettiva per chi distribuisce gratuitamente le eccedenze[97]. Grazie a PINPAS è stata inoltre celebrata, il 5 febbraio 2014, la prima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco, divenuta un appuntamento costante nel tempo[98].

Infine, è da segnalare la proposta del Comune di Milano di un accordo tra città per un patto urbano per la politica alimentare: il patto, proposto durante il vertice di Johannesburg dei Sindaci del network di metropoli C40, è stato firmato in occasione di Expo 2015. Attualmente le città aderenti sono più di 100.

Nel 2016 è stata varata la prima legge italiana completamente dedicata alla lotta contro lo spreco, non solo alimentare, che ha preso il nome dalla sua promotrice, l'On. Gadda e che è stata descritta nel paragrafo 4.3.2.; di recente è stata realizzata la piattaforma web www.iononsprecoperche.it che raccoglie informazioni su come donare le eccedenze, buone pratiche per il recupero e spiegazioni dettagliate della legge 166/2016.

---

[94] http://blog.myfoody.it/la-politica-contro-lo-spreco-alimentare-in-italia/

[95] http://www.minambiente.it/comunicati/la-carta-di-bologna-contro-lo-spreco-alimentare

[96] http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/documenti/Carta%20di%20Bologna%20ITA.pdf

[97] http://carta.milano.it/wp-content/uploads/2015/04/76.pdf

[98] http://www.sprecozero.it/2017/02/02/domenica-5-febbraio-4-giornata-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco/

Infine, è bene ricordare come in Italia, a parte le azioni politiche condotte per rispettare quanto previsto in ambito Comunitario, la spinta per azioni concrete sia sovente partita e si sia sviluppata anche a livello dei soggetti locali, pubblici e privati.

Si cita ad esempio, la fondazione nel 2011 del network "Carta spreco zero"[99], che raggruppa circa 800 Comuni impegnati ad attuare politiche attive in materia. Di seguito (2014) è stata costituita l'Associazione Sprecozero.net, finalizzata alla condivisione, alla promozione e alla diffusione delle migliori iniziative utili nella lotta agli sprechi da parte degli Enti territoriali. I soci fondatori sono il Comune di Sasso Marconi (BO) e Last Minute Market, spin-off accademico dell'Università di Bologna.

### 3.1 Bandi 2017 del MIPAF[100] e del Ministero dell'ambiente

La legge n. 166/2016 , la citata Legge Gadda, prevede all'art. 11, comma 2, *"l' istituzione di un fondo presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali destinato al finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze con particolare riferimento ai beni alimentari e alla loro destinazione agli indigenti, nonché alla promozione della produzione di imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili e al finanziamento di progetti di servizio civile nazionale. Prevede per ciascuno degli anni 2016, 2017 e 2018 una dotazione di un milione di euro per il fondo e stabilisce che le modalità di utilizzo del fondo contro gli sprechi alimentari sono definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali"*. Con l'emanazione del Decreto Ministeriale 3/1/2017 riguardante "Disposizioni generali concernenti le modalità di utilizzo del fondo nazionale contro gli sprechi, in attuazione della legge 19 agosto 2016, n. 166." sono state regolamentate le modalità di utilizzo del fondo previsto dalla Legge Gadda, descritte nel dettaglio in Allegato III

Nel giugno 2017, in seguito all'emanazione del Decreto Ministeriale 3/1/2017, il Ministero dell'Agricoltura (MIPAF), ha indetto una selezione nazionale per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari[101]. Il bando, contemplato dalla legge contro gli sprechi alimentari, ha previsto lo stanziamento di 500 mila euro, per un'erogazione massima di 50.000 euro per ciascun progetto.

A dicembre 2017 è stato comunicato l'esito del Bando, che ha raccolto moltissime candidature. I vincitori, riportati nell'Allegato III, secondo quanto dichiarato dal Ministero, hanno presentato progetti con "un forte taglio innovativo che possono contribuire a centrare l'obiettivo di recuperare 1 milione di tonnellate di cibo a favore dei più bisognosi"[102].

Inoltre, è prevista anche l'emanazione di un Bando da parte del Ministero dell'Ambiente destinato al finanziamento di iniziative per la diffusione delle family-bag ma, al momento, non risulta essere ancora attivato.

---

[99] http://www.sprecozero.net

[100] https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11433

[101] https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11431

[102] https://www.agensir.it/quotidiano/2017/12/29/ministero-politiche-agricole-finanziati-10-progetti-innovativi-contro-lo-spreco-alimentare/

### 3.2. Iniziative Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Comune di Torino

In questo paragrafo vengono riportate alcune tra le innumerevoli iniziative registrate a livello regionale, ricordando che per una panoramica più esaustiva è possibile consultare il lavoro "Toward the Turin food policy"[103] a cura di M. Bottiglieri, G. Pettenati e A. Toldo.

***a) Regione Piemonte***

La Regione Piemonte, insieme alla Regione Val d'Aosta e al Ministero per lo sviluppo economico, ha lanciato il Progetto Una buona occasione[104]. Il progetto parte dall'idea di affrontare il problema della lotta agli sprechi alimentari provando ad incidere sulle cause che contribuiscono a formare l'eccedenza, cercando così di prevenirla.

Il progetto si incentra soprattutto sul tema degli sprechi attribuibili al consumatore finale, che sono poi quelli su cui è relativamente più agevole intervenire. Quindi, oltre ad esaminare con attenzione le varie cause che possono portare allo spreco di cibo in ambito casalingo, si adopera per fornire agli stakeholder tutte le informazioni necessarie per una corretta conoscenza del fenomeno e per acquisire nuovi comportamenti nell'acquisto e nella gestione del cibo. Interessanti ad esempio le schede di approfondimento sulle cause generatrici di spreco nelle varie fasi della filiera, come quella sullo spreco nella Distribuzione Commerciale[105].

Il Progetto poi si occupa in maniera approfondita delle questioni legate all'etichettatura dei prodotti che, secondo diversi sondaggi, sono mal interpretate dai consumatori nella maggior parte dei casi; ciò diviene quindi una delle principali cause di spreco alimentare.

Altre interessanti iniziative che si sono di recente registrate in ambito regionale sono per esempio l'accordo sottoscritto nel luglio 2017 tra l'Istituto Zooprofilattico e il Banco Alimentare del Piemonte, per riutilizzare a scopo alimentare porzioni di campioni di alimento integre e sane che restano nei laboratori dopo l'esecuzione delle analisi[106]. L'accordo prevede che questi campioni plurimi vengano consegnati al Banco Alimentare del Piemonte che li distribuirà alle associazioni caritative sul territorio. In questo modo, secondo le stime dello Zooprofilattico, circa nove quintali di prodotti alimentari, come prodotti da forno, carne e formaggi, bevande, prodotti congelati, ma anche quelli della prima infanzia saranno recuperate ogni anno in questo circuito di redistribuzione sociale.

Tra le altre iniziative della Regione Piemonte si citano i futuri bandi di finanziamento per attività di contrasto allo spreco alimentare come previsti dalla Legge Regionale del 2015, citata nel Capitolo I.

---

[103] http://ojs.francoangeli.it/_omp/index.php/oa/catalog/book/156

[104] http://www.unabuonaoccasione.it/it/

[105] www.unabuonaoccasione.it/images/PDF/03%20c%20Le%20cause%20dello%20spreco%20nella%20distribuzione.pdf

[106] http://www.lastampa.it/2017/07/28/cronaca/a-torino-la-lotta-allo-spreco-alimentare-comincia-in-laboratorio-5Rht6NI9l0pu9y1LQ1u3pL/pagina.html

***b) Città Metropolitana di Torino***

La Città Metropolitana di Torino (ex Provincia di Torino) è stata tra i primi Enti a rendersi artefice di iniziative concrete per la lotta allo spreco alimentare.

Già nel 2007, con il Progetto Fragili Orizzonti, aveva operato per attivare iniziative di sostegno per le persone bisognose, andando incontro alle loro diverse esigenze, tra cui anche quella di avere un'alimentazione adeguata, pur trovandosi in condizioni economiche disagiate. Il Progetto Fragili Orizzonti, aveva come scopo quello di garantire, oltre al sostegno al risparmio e al credito, anche il sostegno al consumo di qualità. Su questi temi la Provincia di Torino aveva avviato, sia in alcuni Comuni del territorio provinciale sia nella Città di Torino, una serie di iniziative come parte del Programma Triennale di Politiche Pubbliche per contrastare la vulnerabilità.

In particolare, per quanto riguarda il sostegno al consumo, in collaborazione con il Movimento Consumatori, erano stati costituiti gruppi di famiglie a Torino, Orbassano, Cirié e Pinerolo, per realizzare in modo comune e condiviso acquisti necessari alla vita quotidiana, mettendo in relazione diretta produttori e consumatori, con il conseguente avvicinamento tra l'offerta e la domanda. Inoltre, e questa volta in collaborazione con Last Minute Market, era stata attivata un'iniziativa nel Comune di Settimo Torinese, che aveva coinvolto alcuni supermercati ed esercizi commerciali del territorio disponibili a cedere prodotti alimentari sicuri e di qualità, ma non più vendibili, da distribuire a persone svantaggiate.

Come parte integrante del Progetto Fragili Orizzonti la Provincia di Torino aveva avviato, sempre nel 2007, la Rete Alimentare Sociale, un'iniziativa condotta in sinergia con CAAT, ASLTO3, Banco Alimentare del Piemonte, che è in atto ancora oggi e ha consentito di convogliare alle persone bisognose ingenti flussi di beni alimentari che, pur ancora perfettamente commestibili e commerciabili, sarebbero stati destinati allo smaltimento. La Rete Alimentare Sociale è un progetto che ha assunto, fin dal suo esordio, una triplice valenza: economica, sociale ed ambientale. Economica perché consente di dare il giusto valore a merce che richiede notevoli quantità di lavoro umano e presuppone ingenti investimenti; sociale perché quel valore d'uso si è esplicitato in un'azione solidale; ambientale perché contribuisce a ridurre lo spreco delle risorse.

Nel primo anno di realizzazione (dal 21 novembre 2007 al 10 novembre 2008), il progetto aveva consentito di intercettare e rimettere nel ciclo del consumo 106 tonnellate di prodotti ortofrutticoli e le quantità sono andate crescendo fino a raggiungere le circa 400 t del 2017.

I dettagli dell'iniziativa, i successi ottenuti, ma anche i margini di miglioramento e implementazione, saranno ampiamente discussi nel Capitolo III di questo elaborato.

Un'altra iniziativa condotta dalla Provincia di Torino sul tema era stata la sottoscrizione del Protocollo d'intesa per la realizzazione del progetto "MENSAMICA"[107]. Richiamandosi ai principi della legge "del Buon samaritano" (L.155/03) e sulla base del PPGR la Provincia aveva sottoscritto, nel febbraio 2007, con alcuni Comuni della cintura e l'associazione Altrocanto, un Protocollo d'Intesa per la realizzazione del progetto Mensamica. L'obiettivo del progetto era la promozione della raccolta e redi-

[107]http://www.altrocanto.org/wp/mensamica/

stribuzione in un circuito di mense a carattere sociale, delle derrate alimentari non consumate dalla refezione scolastica nei Comuni sottoscrittori.

Si ricordano ancora le partecipazioni della Provincia di Torino a progetti internazionali come per esempio Rururbal[108]; inoltre la Città Metropolitana di Torino è attualmente partner strategico del Progetto Fa Bene[109], descritto più avanti.

***c) Comune di Torino***

Il Comune di Torino ha dimostrato da sempre una notevole sensibilità riguardo al tema del cibo e della lotta contro lo spreco, sensibilità dimostrata sia con atti politici sia con azioni concrete declinate sul territorio.

Attualmente, come affermato nell'articolo "Nutrire Torino metropolitana: verso una strategia alimentare urbana "a firma Dansero et al.[110], *"Torino si colloca, allo stato attuale, in una nuova fase che - a partire dal riconoscimento delle dotazioni e della moltitudine di esperienze e progettualità avviate negli ultimi anni (Dansero, Puttilli, 2013) - muove verso un processo più strutturato di Urban Food Planning e di costruzione di un sistema territoriale del cibo. ... sul territorio torinese si registra infatti un ampio ventaglio di iniziative, in parte spontanee, in parte stimolate da politiche pubbliche o da organizzazioni di produttori e consumatori, legate al tema del cibo e dell'alimentazione. Alcune sono molto puntuali, altre costituiscono un primo tentativo di connettere singole progettualità in un quadro di insieme".*

Tra le iniziative citate nel lavoro di Dansero et al si ricordano:

- il progetto "TOCC – Torino Città da Coltivare"[111]
- il programma europeo "Four Cities for Development – Quattro città per lo sviluppo"[112]
- il progetto "Rururbal", da cui è nata una prima Carta Europea di Governance Alimentare e Territoriale [113]
- Torino SMILE (Smart Mobility, Inclusion, Life&Health, Energy)[114]
- il Tavolo "Torino Capitale del Cibo" [115]
- il progetto FOOD START LAB

[108]http://www.programmemed.eu/en/the-projects/project-database/results/view/single.html?no_cache=1&idProject=138

[109] http://www.fabene.org/

[110]http://www.politichepiemonte.it/site/index.php?option=com_content&view=article&id=401:bozza-articolo&catid=71:cibo-e-citta&Itemid=92

[111] http://www.comune.torino.it/verdepubblico/2012/altrenews12/progetto-tocc---citt-da-coltivare.shtml

[112] http://www.4cities4dev.eu/welcome_en.lasso

[113]http://www.programmemed.eu/en/the-projects/project-database/results/view/single.html?no_cache=1&idProject=138

[114] http://www.torinosmartcity.it/idee/idea-27/

[115] http://www.torinostrategica.it/il-piano-strategico-al-salone-del-gusto-2/

Proprio per cercare di sistematizzare tutta questa mole di dati e di iniziative territoriali, l'Università di Torino, il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, hanno dato avvio ad un'ambiziosa iniziativa: la realizzazione dell'Atlante del Cibo.

L'Atlante analizza, mappa e comunica il sistema del cibo di Torino Metropolitana, raccoglie e sistematizza i dati e le informazioni disponibili e li restituisce nella forma di un repertorio di rappresentazioni, info-grafiche, video, testi, mappe, ricerche, articoli, per metterli a disposizione del territorio e renderli funzionali alla progettazione e alla gestione del sistema del cibo di Torino e Provincia.

Tra gli atti politici più significativi[116] si deve senz'altro ricordare che, nel marzo 2016 con una Delibera del Consiglio Comunale approvata all'unanimità, è stato stabilito di includere il diritto al cibo nello Statuto cittadino al fine di "*Promuovere l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano e accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna*".

Naturalmente anche sul fronte delle attività concrete, la Città si è dimostrata sempre molto attiva a partire da uno dei primi importanti progetti, risalente al 2005, il Progetto "Buon Samaritano", attivato a cura del Comune di Torino e dell'Amiat, Associazione Banco Alimentare del Piemonte e Valle d'Aosta, Auchan. Il progetto aveva interessato il territorio del Comune di Torino, sia attraverso la raccolta dei pasti non consumati dalle mense scolastiche sia dei prodotti ancora commestibili dai supermercati, che poi venivano donati a organizzazioni di beneficenza.

Il progetto "Fa bene"[117] nasce nel 2013 con l'obiettivo di raccogliere le eccedenze alimentari invendute e le donazioni spontanee degli acquirenti all'interno dei mercati rionali e di gestirne la redistribuzione a famiglie in difficoltà economica, in cambio di azioni di "restituzione" nella comunità locale. È attualmente sviluppato dal Comitato S-Nodi in collaborazione con la cooperativa sociale Liberitutti; tra i partner aderenti al Progetto troviamo la Compagnia di San Paolo e, come partner strategico, la Città Metropolitana di Torino.

Tra le ultime iniziative è da segnalare quella, partita da novembre 2016 presso il mercato di Porta Palazzo a Torino, dove i cosiddetti "Ecomori", volontari profughi e richiedenti asilo, recuperano e regalano cibo ancora edibile a chi ne ha bisogno[118]. L'iniziativa è nata come progetto sulla raccolta differenziata della frazione organica al mercato di Porta Palazzo: un gruppo di volontari, chiamati "Sentinelle dei rifiuti" ha iniziato a raccogliere e separare la frazione organica e, in un momento successivo, separare il cibo ancora consumabile dai rifiuti. Successivamente è entrata in gioco l'organizzazione no-profit ERI (European Research Institute), dedita al miglioramento delle condizioni sociali tra cittadini, che ha inviato nuovi volontari, profughi poli-

[116] http://www.comune.torino.it/ucstampa/2016/article_150.shtml

[117] http://www.fabene.org/?page_id=4

[118] https://altreconomia.it/torino-la-bancarella-del-mercato-riduce-lo-spreco-alimentare/

tici in attesa di asilo. I nuovi arrivati sono stati battezzati "Ecomori", affinché questa forzatura linguistica possa attirare l'attenzione dei media e dell'opinione pubblica. Sentinelle ed Ecomori lavorano fianco a fianco per il recupero e la redistribuzione di frutta e verdura donata dai commercianti.

Infine, a ottobre 2017 è stato annunciato l'avvio del Progetto Ristorante Solidale di Just Eat,[119] il primo progetto di food delivery sociale della città di Torino. Dopo Milano, dove in 9 mesi sono stati donati 900 pasti in 386 consegne solidali, anche la città della Mole sposa l'iniziativa. Il progetto, patrocinato dal Comune di Torino, prevede che una volta al mese gruppi di persone in difficoltà individuati dalla Caritas ricevano cibo a domicilio preparato nei ristoranti aderenti con le eccedenze alimentari. Undici ristoranti torinesi hanno aderito finora all'iniziativa; i pasti verranno consegnati attraverso 2 bici e 1 furgone elettrico di Ponyzero, a 4 nuclei composti dalle 5 alle 12 persone.

## 4. Iniziative locali di soggetti Profit e no Profit

### 4.1 Europa

Sul sito web della Commissione UE dedicato al tema dei rifiuti alimentari[120] sono riportati vari esempi di attività antispreco organizzate a livello locale, regionale, nazionale e mondiale. In questo paragrafo ne verranno descritte alcune tra le più interessanti (reperite anche dalla consultazione di altre fonti[121] oltre al sito della Commissione), tra quelle dedicate in particolare al recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari, ricordando che il panorama è comunque in continuo mutamento visto il fiorire incessante di numerose iniziative.

**Finlandia: Progetto Saa syödä!**

A Helsinki, nell'area di Roihuvuori, l'attenzione è sul food sharing di quartiere: gli abitanti possono portare il cibo in eccesso o usufruire di quello a disposizione grazie al progetto "Saa syödä!" che è stato messo a punto da alcune società private con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente.

**Francia**

**SOLAAL**[122]: è una ONG francese responsabile dell'iniziativa. SOLAAL lavora su tutto il territorio francese, contribuisce a distribuire prodotti freschi forniti direttamente dagli agricoltori agli indigenti, attraverso le associazioni di aiuto alimentare. SOLAAL è unico nell'UE poiché non ci sono altre organizzazioni benefiche che organizzano donazioni direttamente dagli agricoltori alle associazioni di aiuto alimentare. SOLAAL riunisce 31 rappresentanti di settori agricoli, industrie, dettaglianti di generi alimentari. Dal 2013, anno della sua creazione, SOLAAL ha contribuito alla donazione di 9 500 tonnellate di prodotti agricoli, pari a 19 milioni di pasti.

[119] https://torino.diariodelweb.it/torino/articolo/?nid=20171012_455034

[120] https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/good_practices_en

[121] http://www.infosostenibile.it/notizia/food-sharing-buone-pratiche-dal-mondo

[122] https://www.solaal.org/

**Campagna Inglorious fruits and vegetables - Intermarché**

La catena di supermercati Intermarché ha lanciato la campagna Inglorious fruits and vegetables, che mira a vendere gli ortaggi esteticamente brutti, ma buoni. Grazie a questa campagna frutta e verdura dalle forme strane vengono vendute in un apposito banco nel reparto ortofrutta e hanno un packaging dedicato che ne sottolinea la bontà: in pochi mesi i negozi in cui la campagna è stata messa in atto hanno registrato un aumento delle vendite del 24 per cento. (fig. n. 9)

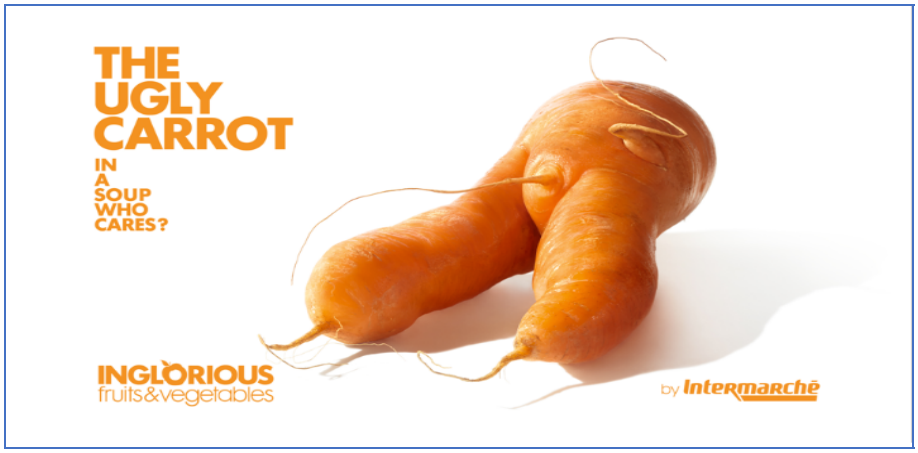



**Fig. n. 9 Campagna Inglorious Fruit and vegetables - Intermarché**

## Germania

**Close bakeries**: programma di ridistribuzione alimentare, che offre in vendita in panifici selezionati alle famiglie il pane e i panini del giorno precedente anziché gettarli nella spazzatura. È disponibile in molte città tedesche.

**"Happy Hour in panetteria":** programma di ridistribuzione alimentare, a cura della Hofpfisterei Bakery[123], destinato alle famiglie. Il pane fresco e i panini del giorno vengono venduti con lo sconto nell'ultima ora lavorativa nelle panetterie di Hofpfisterei localizzate in tutta la Germania. Lo sconto va dal 25% al il 40% di sconto a seconda dell'orario di acquisto.

**We love food**: è un programma di ridistribuzione alimentare gestito dal Supermercato EDEKA[124] a Bonn e rivolto alle famiglie, attivo dal 2011. I prodotti leggermente danneggiati, i prodotti ortofrutticoli del giorno prima oppure i cibi vicini alla scadenza vengono cucinati dallo staff di EDEKA. Diversi tipi di verdure e foglie di insalata esterne sono offerte agli allevatori di conigli, pezzi di salsicce sono offerti ai proprietari di animali domestici.

**Campagna Ugly fruits: s**ulla falsariga dell'esperienza francese in Germania è nata Ugly fruits[125], una campagna di valorizzazione di frutta e verdura esteticamente brutta, ma nutrizionalmente buona lanciata da tre studenti. Grazie alla loro iniziativa frutta e verdura deformi si trovano sugli scaffali dei supermercati e sulle tavole.

[123] https://www.hofpfisterei.de/hpf_info_happyhour.php

[124] http://www.edeka-verbund.de/Unternehmen/en/gesellschaftliche_verantwortung/sortiment/sortiment.jsp

[125] http://querfeld.bio/

**I frigoriferi di quartiere:** a Berlino, a partire dal quartiere di Kreuzberg, sono stati collocati dei frigoriferi che ospitano cibo appena scaduto o vicino alla scadenza o avanzi e frutta e verdura esteticamente brutti. Si tratta di frigoriferi condivisi[126] riempiti da volontari che si occupano di raccogliere eccedenze da aziende, negozi e ristoranti, ma anche da gente comune del quartiere.

**Culinary Misfits:** sempre in Germania dal 2012 esiste Culinary Misfits[127], un'azienda di catering che per realizzare i suoi piatti utilizza solo ingredienti scartati da ristoranti e supermercati per via della loro forma non convenzionale o di qualche ammaccatura.

**Portogallo**

**Progetto Refood**: a Lisbona con il progetto Refood[128] centinaia di volontari girano in bicicletta per ristoranti, negozi di alimentari, panetterie, supermercati e case dei privati per recuperare il cibo avanzato e lo portano poi alle associazioni che si occupano di assistenza ai poveri sul territorio. Nel quartiere di Nossa Senhora de Fàtima sono più di cento i locali che aderiscono e più di 300 i volontari; a Telheira ci sono 200 volontari e 150 negozi iscritti.

### 4.2 Italia

**NextDoorHelp**: l'iniziativa è gestita dalla piattaforma online NextDoorHelp[129] attiva dal 2014. È la prima piattaforma italiana di sharing contro gli sprechi alimentari: attraverso la piattaforma online, gli utenti possono pubblicare o cercare un annuncio geolocalizzato sugli avanzi di cibo, avendo così la possibilità di scambiare cibo eccedenze ed evitando che vadano sprecati.

**Last Minute Market**[130:] è una società spin-off dell'Università di Bologna impegnata sul fronte della riduzione degli sprechi e della prevenzione dei rifiuti da oltre 10 anni. Opera su tutto il territorio nazionale per l'ideazione, implementazione e monitoraggio di progetti di recupero dei beni alimentari, e non, invenduti o non commercializzabili. Tra le principali iniziative di LMM la Campagna "Un anno contro lo spreco", l'Osservatorio Waste Watcher, il Premio Vivere a Spreco Zero, la Carta per una rete di enti territoriali a spreco zero e l'Associazione Sprecozero.net. LMM, insieme al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna, è il partner Italiano del progetto Europeo FUSIONS.

**Empori solidali**: gli "empori solidali", denominati talvolta "social market", forniscono un servizio di distribuzione di generi di prima necessità, organizzato come un vero e proprio supermercato. All'interno degli Empori i soggetti beneficiari possono reperire gratuitamente prodotti alimentari e non alimentari in alcuni casi, secondo quanto concordato con gli enti socioassistenziali. I prodotti provengono in genere da donazioni, acquisto e dal recupero dei prodotti invenduti all'interno della distribuzio-

[126] https://foodsharing.de/#kampagne

[127] http://www.culinarymisfits.de/en/

[128] http://www.re-food.org/blog/

[129] http://nextdoorhelp.it

[130] http://www.lastminutemarket.it

ne commerciale. In Italia gli empori solidali sono attivi dal 2008: nel 2015 erano circa 60 empori a servizio di circa 60 mila persone.

Molto numerose sono anche le iniziative di produzione di piattaforme ed app destinate a connettere tra loro donatori e riceventi o a facilitare la gestione casalinga degli alimenti, per evitare gli sprechi: tra quelle più interessanti si citano le seguenti.[131]

**Bring the Food**[132]: l'app BringTheFood è nata da un'idea dei ricercatori della Fondazione Bruno Kessler di Trento, con l'obiettivo di facilitare la comunicazione tra donatori e organizzazioni impegnate nella raccolta e redistribuzione di prodotti alimentari. L'applicazione è utilizzabile sia da PC che da smartphone.

**Cos'ho in frigo**[133]: app per iPhone e iPad realizzata da Kiwi Labs s.r.l. rivolta ai consumatori. L'app elabora ricette a partire dagli "avanzi in frigo".

**Europe Saves Food**[134]: piattaforma web lanciata nell'Aprile del 2015 che vuol fungere come punto di incontro tra le imprese del settore agro-alimentare (industria alimentare, distribuzione, ristorazione, etc.…) che hanno eccedenze di cibo e le associazioni territoriali che si dedicano al recupero e redistribuzione del cibo.

**LastMinuteSottoCasa**[135]: sito avviato nel dicembre 2014 a Torino, pensato per favorire l'incontro tra domanda e offerta di prodotti alimentari invenduti tra negozi di alimentari e residenti del quartiere. I prodotti in eccedenza o vicini alla scadenza vengono messi in vendita a prezzi scontati e segnalati via smartphone ai potenziali acquirenti. A marzo 2016 ha annunciato di aver siglato una partnership con Day-Gruppo Up, tra le prime aziende fornitrici di buoni pasto in Europa.

**Second Opportunity**[136]: app che individua le promozioni relative a prodotti prossimi alla scadenza e offre strumenti capaci di agevolare il consumatore nella pianificazione della spesa e di vigilare sul cibo conservato a casa, affinché non scada senza essere consumato.

**Social Food**[137]: app progettata dalla ONG LVIA pensata per favorire la spigolatura nei campi, ovvero il raccolto volontario dei prodotti agricoli rimasti in campo. Il progetto prevede una fase di sperimentazione sul territorio di Lagnasco (CN) in collaborazione con l'associazione dei produttori Ortofruit Italia e la Regione Piemonte. Al momento non risulta ancora attivata.

**Una rete in APPoggio**[138]: app sviluppata grazie all'Accademia dell'hardware e del software libero di Ivrea (Torino) su iniziativa del Ciss[38] e delle associazioni del volontariato territoriale. Presentata a maggio 2016, è pensata per favorire l'incontro a

[131] http://www.repubblica.it/economia/2016/03/21/news/sprechi_cibo_storie_italia_salva_avanzi-135955295/?refresh_ce

[132] http://www.bringfood.org

[133] https://itunes.apple.com/it/app/cosho-in-frigo-idee-e-ricette/id470210143

[134] http://www.europesavesfood.org/

[135] http://www.lastminutesottocasa.it

[136] http://www.gobeyond.info/idee/second-opportunity

[137] http://withyouwedo.telecomitalia.com/projects/661/social-food-scendi-in-campo

[138] http://www.retedisostegno.org/

fini solidali tra la domanda e l'offerta delle eccedenze alimentari generate dalle imprese del territorio.

**Progetto "Salva la merenda":** a Milano con una campagna nelle mense di 65 scuole elementari e 750 classi, si permette ai bambini di portare a casa i prodotti rimasti sui vassoi. In un mese, vengono "salvati" 10mila panini, 9mila frutti e mille dessert.

**Progetto"Il pane a chi serve":** a Roma, grazie al lavoro delle ACLI, viene recuperato il pane invenduto a, pari a circa 20 tonnellate al giorno. Si è creata una rete di fornai che in 12 mesi è riuscita a far crescere del 190% le donazioni dei fornai, recuperando ben 40mila chili di pane.

### 4.3 Il Banco Alimentare[139]

La Fondazione Banco Alimentare, istituita in Italia nel 1989, coordina un network di 21 organizzazioni territoriali che si dedicano al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari a sostegno delle persone indigenti. Il cibo recuperato nei diversi anelli della filiera (agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ristorazione) viene distribuito giornalmente ad oltre 8.000 organizzazioni caritative che assistono oltre un milione e mezzo di persone distribuite su tutto il territorio nazionale.

Secondo i dati dell'organizzazione, nel 2015 la Rete Banco Alimentare ha recuperato circa 40.000 tonnellate di prodotti in eccedenza, alle quali si aggiungono oltre un milione di porzioni di pasto cotto e circa 320 tonnellate tra pane, frutta e prodotti freschi dalla ristorazione collettiva grazie alla collaborazione di oltre 1.800 volontari.

Tra i progetti più noti della Fondazione Banco Alimentare si ricorda Siticibo, programma nato a Milano nel 2003 allo scopo di recuperare il cibo cotto e fresco in eccedenza nella Ristorazione Organizzata (hotel, mense aziendali e ospedaliere, refettori scolastici, esercizi al dettaglio, etc.) esteso a partire dal 2009 anche al recupero delle eccedenze alimentari dai punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Il Banco Alimentare del Piemonte, sede di Torino, è tra i partner aderenti al Progetto Rete Alimentare Sociale, partito nel 2008, che ha visto la partecipazione della ex-Provincia di Torino, del Comune di Torino, dell'ASL TO3 e del CAAT. Il Progetto, che si è sviluppato negli anni ed è tuttora attivo, ha riguardato la raccolta e la redistribuzione sociale delle eccedenze alimentari presso il Centro Agroalimentare di Torino (CAAT). Questo progetto, che rappresenta il punto focale del presente elaborato, verrà descritto dettagliatamente nel paragrafo dedicato.

La Fondazione Banco Alimentare aderisce alla FEBA (Federation Européenne des Banques Alimentaires), la Federazione Europea che comprende 23 membri del paese che sono o organizzazioni nazionali o singole banche del settore alimentare. La Federazione, nata nel 1986, ha sostenuto lo sviluppo delle banche del cibo in tutta l'Europa.

## 5. Donazione degli alimenti: problematiche e prospettive

Come già ricordato, secondo la Commissione europea ogni anno nell'UE sono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo e si stima che lo spreco alimentare com-

[139] http://www.bancoalimentare.it/

plessivo crescerà fino a circa 126 milioni di tonnellate entro il 2020, a meno che non vengano adottate ulteriori azioni o misure preventive.

La donazione di alimenti, altrimenti destinati alla distruzione, è già presente da tempo in ambito comunitario, ad esempio tramite il circuito delle Banche Alimentari ma, come visto, esistono ancora alcuni ostacoli alle donazioni, nonché una mancanza di chiarezza e di coerenza in alcune disposizioni giuridiche concernenti il tema.

Tra le azioni fondamentali da adottare al fine di raggiungere maggior efficacia nella lotta contro gli sprechi, consentendo inoltre di raccogliere idee e spunti di riflessione per il miglioramento delle attività, a livello locale, nazionale ed europeo, è stato suggerito da diversi stakeholder di lavorare per armonizzare a livello europeo le policy dei singoli Paesi e le attività di contrasto al food waste messe in campo.

Purtroppo, però, secondo quanto riportato nel Rapporto "Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'Ue di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera"[140], rilasciato dalla Corte dei Conti Europea nel dicembre 2016 e basato sui risultati di un'azione di audit condotta in cinque Stati membri, tra cui l'Italia, questa azione di armonizzazione stenta ad avviarsi.[141]

Il quesito di audit alla base della ricerca era: "L'UE contribuisce ad una filiera alimentare efficiente sotto il profilo delle risorse, per mezzo di un'efficace lotta allo spreco di cibo?". Gli auditor della Corte hanno dunque esaminato le azioni e le modalità d'intervento dell'UE adottate per ridurre lo spreco, soffermandosi in particolare sulle azioni di prevenzione e sulle donazioni, che sono quelle preferite fra tutte nella lotta contro lo spreco alimentare.

Le conclusioni emerse dal Rapporto sono chiaramente sintetizzate nelle affermazioni secondo le quali "*le iniziative contro lo spreco alimentare nell'Unione Europea sono frammentate e intermittenti", "la Commissione non svolge pienamente il suo ruolo di coordinamento", "la sua ambizione sul tema è scemata nel tempo" e ancora "l'assenza di una definizione comune di spreco alimentare e di un valore di partenza condiviso rispetto al quale calibrare gli interventi di riduzione dello spreco ha ostacolato la realizzazione di ulteriori progressi".*

Le principali problematiche messe in luce dal Rapporto riguardano non tanto la necessità di leggi ad hoc, ma piuttosto il fatto che "*esistono mancate opportunità e potenziali miglioramenti che non richiederebbero nuove iniziative legislative o più fondi pubblici*" e che "*ciò che serve ora è un maggior allineamento delle politiche esistenti, un miglior coordinamento e il chiaro obiettivo politico di ridurre lo spreco alimentare".*

Inoltre, si mette in evidenza come, nonostante la discussione fosse in corso da anni nelle istituzioni europee e non solo, le barriere amministrative limitino le possibilità di donazione, ostacolando un'azione coerente e chiara contro lo spreco di cibo a livello UE. Infine, si sottolinea come, a proposito delle filiere alimentari, le politiche deputate, quali quelle agricole, della pesca e dell'ambiente, non abbiano agito in modo coordinato, non individuando in maniera precisa i punti critici del sistema e le fasi in cui più evidente è lo spreco del cibo.

---

[140] "Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'Ue di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare." https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

[141] http://www.foodandtec.com/it-it/in-europa-la-lotta-contro-lo-spreco-alimentare-e-perdente

Il Rapporto pare dunque delineare un quadro politico-operativo, se non fosco, certo non adeguato e rispondente alla vera e propria emergenza sociale, economica ed ambientale che il fenomeno del food waste rappresenta, ciò nonostante le numerose iniziative messe in campo, compresa quella più recente: la creazione della Piattaforma UE contro gli sprechi alimentari[142], già citata in questo elaborato.

Tornando al Rapporto della Corte dei Conti Europea, una valutazione positiva ha riguardato invece le attività legate alle misure dei programmi di sviluppo rurale dedicate a ridurre gli sprechi e i messaggi educativi trasmessi con alcune campagne rivolte alle scuole come la campagna "Frutta nelle scuole".

In seguito alla pubblicazione del Rapporto la Commissione europea ha replicato alle contestazioni evidenziando che si stava già agendo per migliorare il coordinamento delle politiche UE sullo spreco alimentare, per adottare iniziative per facilitare la donazione di cibo, per riutilizzare l'invenduto come mangime per animali e infine per chiarire gli equivoci sulla data di scadenza in etichetta.

Il Rapporto infine si conclude con una serie di raccomandazioni, da considerarsi leve estremamente utili per il raggiungimento dell'obiettivo 12.3 dei Global Goals ONU e in generale per favorire le donazioni di alimenti a favore dei bisognosi:

**Raccomandazione 1:** *"Gli sforzi dell'UE volti a combattere lo spreco di alimenti dovrebbero essere potenziati e coordinati meglio; nel far ciò, l'UE potrebbe assumere un ruolo più incisivo negli opportuni forum a livello mondiale. … la Commissione dovrebbe adesso elaborare un piano d'azione per gli anni a venire che contempli vari settori d'intervento. Detto piano dovrebbe includere descrizioni condivise di cosa costituisca uno "spreco alimentare" in tutte le fasi della filiera alimentare e una metodologia di misurazione degli impatti di questa strategia"*[143]

**Raccomandazione 2**: *"...La Commissione dovrebbe allineare meglio le diverse politiche e analizzare i modi in cui potrebbero essere sviluppate per affrontare specificamente il problema. In particolare: a) per quanto concerne la PAC, la tematica dello spreco alimentare dovrebbe essere inclusa nel prossimo riesame della politica. ..."*

**Raccomandazione 3***: "La Commissione dovrebbe promuovere l'opzione di donare alimenti consumabili senza rischi e che andrebbero altrimenti sprecati. In particolare, ed appena fattibile, dovrebbe perseguire questo obiettivo nei modi seguenti:*

*a) chiarendo l'interpretazione delle disposizioni giuridiche che scoraggiano la donazione di alimenti, con particolare riferimento alla direttiva-quadro sui rifiuti e al regolamento sui princìpi generali della legislazione alimentare;*

*b) valutando l'impatto dell'estensione delle donazioni a quei settori d'intervento dove essa non ha luogo, specie in relazione alla politica comune della pesca;*

[142]https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

[143] Rapporto *"Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'Ue di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare"*
https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf pag. 53

## Capitolo III: Raccolta e redistribuzione sociale degli alimenti provenienti dai mercati agroalimentari

### 1. Lo spreco nella distribuzione alimentare

Le cause che possono determinare lo spreco nella distribuzione sono numerose e provocano l'insorgere del fenomeno sia all'interno dei punti vendita sia all'esterno, cioè direttamente in ambito casalingo.

Per esempio, secondo il Report della Corte dei Conti Europea, citato in precedenza, le forze di mercato possono influenzare l'evento, come capita nel caso delle norme di commercializzazione degli ortofrutticoli che, talvolta, possono causare l'estromissione dalla supply chain di prodotti perfettamente commestibili, ma non considerati idonei per ragioni puramente estetiche.

Un altro esempio riguarda le pratiche commerciali sleali e le differenze significative nel potere contrattuale: l'assenza di contratti scritti o la modifica unilaterale, dopo la conclusione del contratto, dei termini e delle condizioni concordati, può significare la conseguente cancellazione - o modifiche dell'ultimo minuto - ai volumi di prodotti precedentemente ordinati. Questo modus operandi può quasi certamente generare dello spreco, se il fornitore non è in grado di trovare un altro compratore per i propri prodotti.

Ma anche altre pratiche commerciali "leali" possono essere la causa della generazione di spreco alimentare:

- clausole contrattuali che fissano un elevato livello di disponibilità dei prodotti, senza che l'acquisto sia garantito
- fornitori che mirano ad una disponibilità dei prodotti molto elevata per non correre il rischio di interrompere i rapporti commerciali con il loro cliente

Rifacendosi anche a quanto riportato nel lavoro del Progetto Fusions[144], è possibile fare una breve panoramica sulle cause che determinano gli sprechi alimentari in queste realtà e sulle tipologie di rifiuto alimentare

Tra le cause si ricordano:

**Difficoltà nello stimare la domanda dei prodotti alimentari**: tale aspetto risulta essere fortemente influenzato da innumerevoli fattori quali il clima, la stagione, specifiche campagne di marketing, il lancio di nuovi prodotti, promozioni, festività, ecc... Ciò può portare ad ordini inappropriati che causano sprechi di merce, soprattutto per frutta e verdura, perché prossima alla data di scadenza o al naturale deperimento.

**Eccesso di offerta**: specie nei punti vendita al dettaglio si opera con la convinzione che i clienti siano influenzati dal cosiddetto "effetto abbondanza", cioè che acquistino di più se gli scaffali sono traboccanti di merce. Questo quindi porta a mantenere gli

[144] http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf

scaffali sempre pieni, provocando danni alla merce che si trova più in basso, soprattutto se si tratta di frutta e verdura.

**Perfezione estetica**: i commercianti sono in obbligo di esporre solo la merce che presenta forma, dimensioni e colori perfetti e a scartare tutti quei beni non rispondenti a questi standard.

**Date di scadenza e rispetto della shelf-life:** i prodotti vengono ritirati dalla vendita se la durata della shelf-life non è più sufficientemente lunga. Nei mercati all'ingrosso il ritiro avviene con tempistiche variabili, mentre nei supermercati viene effettuato dalle 24 – 48 ore prima del raggiungimento della data e dalle 48 – 72 ore prima negli ipermercati.

**Prodotti danneggiati nel packaging e promozioni scadute**: i prodotti danneggiati nelle confezioni e i residui delle promozioni terminate, vengono ritirate dalle vendite e scartati perché non acquistati o non più acquistabili, pur essendo ancora perfettamente consumabili.

Oltre alle cause appena elencate, che portano alla formazione di sprechi all'interno del punto vendita, esiste tutta una serie di cause legate a strategie di marketing o ad accordi commerciali che possono determinare la formazione di sprechi a livello casalingo o direttamente alla produzione:

**Strategie di marketing: s**pesso le promozioni 2x1 o 3x2, sono finalizzate alla vendita di prodotti prossimi alla scadenza od anche a risolvere problematiche di eccessivo rifornimento. Tale tipo di vendita, però, può causare lo spreco in ambito domestico.

**Standard di qualità**: i requisiti estetici imposti dalla grande distribuzione spesso portano a non raccogliere e quindi lasciare in campo quei prodotti che non li rispettano.

**Accordi contrattuali tra produttori e distributori:** spesso, viste le rigide condizioni contrattuali di fornitura alla Distribuzione, gli agricoltori si trovano costretti a coltivare superfici maggiori per essere certi di produrre le quantità sottoscritte nei contratti. Ciò però può portare ad eccessi di produzione che, non trovando collocazione sul mercato, viene lasciata in campo.

**Accordi contrattuali tra fornitori e distributori:** le clausole di "take back" ad esempio prevedono il diritto dei negozianti di restituire ai fornitori la merce non venduta che ha superato un determinato livello di vita residua sullo scaffale.

Per quanto riguarda la tipologia di rifiuto, secondo il Manuale di Fusions è importante distinguere, all'interno del flusso di alimenti che non sono più destinati alla vendita, quelli che effettivamente acquisiscono lo status di rifiuto dagli altri. Nel primo caso si tratta di alimenti che, per le diverse ragioni descritte in precedenza, non sono più commercializzabili ma nemmeno edibili, che vengono quindi destinati allo smaltimento attraverso:

- conferimento in discarica (se e dove possibile)
- compostaggio
- digestione anaerobica

Altri alimenti, rimossi dalla catena di approvvigionamento alimentare, ma la cui destinazione finale non è tra quelle elencate, dunque da non considerarsi rifiuti alimentari, sono gli alimenti invenduti e utilizzati per l'alimentazione animale.

Infine, tra gli alimenti ancora appartenenti alla catena di approvvigionamento alimentare si annoverano:

- alimenti invenduti che vengono ridistribuiti/donati dai dettaglianti alle associazioni benefiche
- alimenti invenduti rispediti dai dettaglianti ai produttori.

Per quanto riguarda in particolare i Mercati Agroalimentari italiani, si è stimato[145] (2013), che nei centri agroalimentari ogni anno vada perduta come rifiuto una percentuale di ortofrutta che varia dall'1 all'1,2%. In termini di peso, è stato stimato che nel 2012 in questo settore sono stati sprecati e smaltiti come rifiuto 118.317 t di prodotti ortofrutticoli.

La stima per gli sprechi alimentari originati dal canale distributivo si attesta su 270.776 tonnellate, generate dai diversi attori della distribuzione, come riportato nella tabella n. 4 sottostante.

| *TIPOLOGIA DI VENDITA* | *QUANTITÀ RECUPERABILI (t)* |
|---|---|
| CASH & CARRY | 4.911 |
| IPERMERCATI | 55.080 |
| SUPERMERCATI | 138.159 |
| PICCOLO DETTAGLIO | 72.626 |
| **TOTALE** | **270.776** |

Fonte: Falasconi, 2013

**Tab. n. 4. Lo spreco nella Distribuzione commerciale in Italia (dati 2012)**

## 2. La donazione di cibo

La donazione di eccedenze alimentari è cresciuta significativamente nell'UE negli ultimi anni: quasi la metà del cibo raccolto in Europa proviene dal programma europeo di aiuti alimentari ai più indigenti (FEAD), il 22% dall'industria alimentare, il 17% dal settore della vendita al dettaglio e il 14% attraverso le raccolte nazionali e locali. Le banche alimentari svolgono un ruolo chiave nel processo di donazione del cibo, recuperandolo dai donatori e ridistribuendolo alle organizzazioni della società civile e ai servizi sociali che sostengono i più indigenti. In Europa, 253 banche alimentari sono sotto l'egida della Federazione europea delle banche alimentari, che nel 2012 ha distribuito 388.000 tonnellate di cibo a 5,4 milioni di persone bisognose.

Ciononostante, attualmente, quasi il 50% degli alimenti commestibili viene sprecato ogni anno nelle famiglie e nei supermercati dell'UE[146], poiché i processi di donazione

[145] Falasconi L., La catena degli sprechi, il Divulgatore, Anno XXXVI, n. 5/6 maggio/giugno 2013, AGEN.TER, Bologna

[146] http://www.europarl.europa.eu/news/en/newsroom/content/20111121IPR31961/html/Urgent-call-to-reduce-food-waste-in-the-EU

e ridistribuzione degli alimenti devono affrontare una serie di ostacoli legislativi, amministrativi e pratici, come visto nel capitolo II di questo elaborato. Inoltre, i donatori spesso non hanno una visione chiara di quali alimenti siano adatti alla donazione e potrebbero non disporre di una logistica idonea per facilitare la donazione su larga scala, mentre gli enti benefici potrebbero non avere sufficiente capacità operativa e finanziaria per il recupero, lo stoccaggio e la redistribuzione.

La mancanza di fondi per l'organizzazione della logistica viene infatti spesso indicata come uno dei fattori più limitanti nella ridistribuzione alimentare; per superare questo ostacolo alcune associazioni di beneficenza stanno tentando l'introduzione della pratica della "spigolatura" come un modo conveniente per introdurre frutta e verdura fresca nelle diete dei bisognosi, oltre ad andare incontro alle esigenze degli agricoltori. Si ricorda a tal proposito la proposta di legge in attesa di approvazione della Regione Calabria (vedi allegato II di questo elaborato).

**3. La raccolta e redistribuzione sociale degli alimenti nei mercati agroalimentari**

In Italia esistono 142 mercati dislocati su tutto il territorio nazionale, che rappresentano le più grandi strutture logistico-distributive italiane nel settore del fresco. Queste strutture, all'interno delle quali circola circa il 60% dei prodotti ortofrutticoli italiani, svolgono una funzione fondamentale per tutti gli attori della filiera: per i produttori, che rivendono i loro prodotti agli imprenditori dell'ingrosso; per i dettaglianti, che acquistano dai grossisti per rivendere la merce sul mercato; per i consumatori finali, che ottengono così la possibilità di scegliere fra una vasta gamma di prodotti, diversificati, controllati e di qualità.

Le aziende degli operatori grossisti registrano un fatturato di 13 miliardi di euro, mentre i quantitativi di merce che circolano al loro interno si attestano intorno a 11 milioni di tonnellate all'anno. Se consideriamo inoltre il totale degli addetti che operano in queste realtà, sono circa 42 mila i lavoratori presenti in tutto il territorio nazionale.

I maggiori mercati italiani sono il C.A.A.T. di Torino, So.ge.mi di Milano, Veronamercato Spa, il CAAB di Bologna, il Mercafir di Firenze, il CAR di Roma e il C.A.A.N di Napoli, tutti associati a Italmercati, la Rete di Imprese costituita dai principali Centri Agroalimentari e Mercati all'ingrosso italiani. Il fatturato delle aziende operanti al loro interno si aggira intorno ai 6 miliardi di euro, con circa 5.000.000 accessi annui e 14.000 operatori.[147]

È evidente come, con questi numeri in gioco, gli operatori del settore si siano trovati nella condizione di dover ragionare sul problema degli sprechi ed abbiano dunque sviluppato una certa sensibilità sul tema. Infatti, in Italia i mercati agroalimentari all'ingrosso stanno sviluppando sempre di più iniziative nella direzione del contenimento dello spreco, soprattutto dell'invenduto: molte iniziative di sostegno ai bisognosi sono già state attivate da tempo, come quelle del Banco Alimentare, della GDO (Gruppo Coop – Esselunga etc.), di Slow Food. Altre iniziative significative sono per esempio quelle di proporre a prezzi scontati prodotti freschi vicini alla data di scadenza. Molto dunque è stato fatto ma, per arrivare a risultati ancora più importanti, occorre coinvolgere tutti gli stakeholders: i gestori dei mercati

[147]"La realtà dei Mercati Ortofrutticoli all'Ingrosso in Italia" – Fedagro Mercati

all'ingrosso, i rappresentati del commercio all'ingrosso, i consumatori ed anche la produzione[148].

Alcuni interessanti spunti per attivare delle iniziative in tal senso riguardano:

- l'aumento della consapevolezza delle persone sui problemi dello spreco alimentare, mediante campagne di comunicazione e informazioni mirate rivolte a tutti gli attori, lungo le filiere di produzione e commercializzazione
- il miglioramento delle pratiche di conservazione, trasformazione, trasporto, commercializzazione e distribuzione, anche con lo scopo di ridurre i tempi di consegna e le conseguenti emissioni inquinanti.

Nei paragrafi che seguono verrà fatto un breve excursus riguardo alle attività di raccolta e redistribuzione sociale delle derrate in tre tra i principali mercati agroalimentari europei e in alcuni tra i più importanti mercati italiani. Le notizie riguardanti i mercati stranieri (Parigi, Barcellona, Monaco di Baviera) sono state reperite mediante una ricerca bibliografica; per quanto riguarda quelli italiani i dati derivano da questionari, realizzati dall'autrice di questo elaborato (allegato IV) che sono stati sottoposti ai responsabili delle strutture, oltre ad altre notizie reperite sulla rete.

### 3.1. Mercati agroalimentari UE

#### *a) Parigi*

Il Marché International de Rungis, esteso su una superficie di 232 ettari, è da considerarsi a ragione il più grande mercato coperto d'Europa. Offre agli acquirenti un ampio assortimento di pesce, carne, ortaggi, frutta, fiori, formaggio, specialità e gastronomia.

Il settore frutta e verdura offre un'ampia gamma di prodotti sia locali sia d'importazione e comprende 9 padiglioni, oltre al "cortile dei Produttori" cioè l'area dedicata ai produttori locali dell'Ile-de-France che offrono, oltre al prodotto fresco, anche conserve e altri prodotti artigianali. Nel maggio 2016 è stato inaugurato il "Pavillon bio", dedicato esclusivamente ai prodotti biologici: con un'area occupata di 5.600 mq si tratta della più grande area di vendita dedicata ai prodotti biologici in Europa. Le aziende ospitate nel padiglione sono 7 e vengono vendute più di 100.000 tonnellate di merce biologica.

Alcuni dati tratti dal Report 2016 del Mercato danno un'idea della sua importanza:

- 3,33 Miliardi di € di fatturato in frutta e verdura
- 1.199.008 tonnellate di arrivi in frutta e verdura (con un incremento del 4% rispetto al 2015)
- 363 aziende ortofrutticole

[148] Convegno "Diritto al cibo e lotta allo spreco alimentare", intervento di Pietro Cernigliaro, Presidente dell'ANDMI (Associazione Nazionale Direttore Mercati all'Ingrosso)

www.andmi.it/attivita-istituzionali/150-i-mercati-agroalimentari-all-ingrosso-nella-prevenzione-dello-spreco-alimentare.html

Nell'infografica che segue (Rapporto 2016[149]) vengono riportati alcuni dati relativi al Settore Ortofrutticolo del Mercato.

Rungis è molto attivo anche per quanto riguarda le iniziative "green": infatti è stato avviato da alcuni anni uno specifico Piano d'azione 2013-2016, il "RungisGreen business" di cui, all'anno scorso, sono state realizzate l'80% delle iniziative previste. Tra queste ad esempio, l'introduzione di veicoli elettrici e l'adozione dell'eco-design al fine di realizzare edifici che soddisfino criteri di alta qualità ambientale. I rifiuti raccolti nel centro sono stati nel 2016 pari a 43.000 tonnellate, con un decremento rispetto al 2015 dell'1%. La politica adottata nella gestione dei rifiuti è quella di rendere gli utenti sempre più consapevoli delle loro responsabilità infatti dal 2016 è stata introdotta la raccolta differenziata di carta e cartone, sia nella zona uffici sia nel settore ortofrutticolo.

Il mercato di Rungis ha implementato una politica di valorizzazione alimentare che consente di ridistribuire centinaia di tonnellate di prodotti invenduti ai più bisognosi. Il mercato partecipa ad accordi volontari con associazioni come ANDES, che occupa nel mercato di Rungis un deposito di 900 m² fin dal 2008, Disco Soup[150] o SOLAAL. Questi prodotti vengono poi distribuiti a tutte le reti di aiuti alimentari, come il Restos du Coeur, il Secours Populaire e le banche alimentari dell'Ile-de-France. Di seguito vengono sintetizzate le iniziative condotte in collaborazione con le Associazioni.

**Fig. n. 10: Il settore ortofrutticolo del Mercato Rungis, Parigi**

[149] https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2017/05/RA_RUNGIS_04051.pdf

[150] http://discosoupe.org/lemouvement/

In particolare, l'azione svolta in collaborazione con Andes risulta molto proficua e interessante. L'associazione ANDES[151] (Association Nationale du Développement des Epiceries Solidaires), nata nel 2000, ha sviluppato nel tempo diverse azioni solidali:

**a) Les Épiceries Solidaires**

I negozi di alimentari solidali sono simili ai negozi alimentari di prossimità e offrono una gamma di prodotti che combinano scelta, freschezza, qualità e rispetto per il gusto, la cultura e le abitudini. Ogni membro dei negozi di alimentari sceglie i prodotti che desidera consumare, pagando in media il 20% del prezzo reale. La fornitura dei prodotti freschi da mettere in vendita proviene sia dalle raccolte effettuate presso i mercati, come Rungis, sia dalla produzione propria presso l'azienda agricola di Saint-Maurice-les-Charencey (Progetto La Grande Maison), sia ancora dalle aziende agricole aderenti al Progetto Uniterres

**b) Les Chantiers De Marianne**

ANDES ha creato Les Chantiers de Marianne presso quattro mercati all'ingrosso in Francia: Rungis (il primo sito, partito nel 2008), Lille, Marsiglia e Perpignan. Il suo compito è quello di valorizzare frutta e verdura invendute per distribuirle nel circuito di aiuti alimentari. La frutta e verdura raccolte vengono distribuite settimanalmente a 253 associazioni partner, a beneficio di persone bisognose: negozi di alimentari, Ristoranti del Cuore, Secours Populaire, Croce Rossa ... L'assortimento di prodotti giornaliero è casuale, poiché la frutta e la verdura fresca vengono donate e, in parte, acquistate quotidianamente, grazie a una sovvenzione statale.

**c) La Grande Maison**

Alla fine del 2010 ANDES ha acquisito una fattoria nella Bassa Normandia che copre 45 ettari e 1350 $m^2$ di edifici agricoli e di serre. Inizialmente tutta la produzione era destinata alla rete delle Epiceries solidaires e ad altre strutture associative, mentre ora viene anche venduta ai ristoranti, alle mense scolastiche e alle industrie agro-alimentari che si occupano dell'origine dei loro prodotti. L'azienda impiega (dati 2016), 7 dipendenti a tempo indeterminato e ha accolto 32 lavoratori con contratti temporanei. Visto che l'azienda agricola si trova in un dipartimento molto colpito dalla precarietà (14,6% della popolazione) e fortemente ancorato nel settore agricolo, la possibilità di assumere persone del luogo ha avuto anche un importante valore sociale.

**d) Uniterres**

È un'iniziativa originale che mette in connessione le strutture caritative e l'agricoltura locale: l'aiuto alimentare non è più basato su eccedenze agricole e industriali, ma su una produzione locale di prossimità che contribuisce al dinamismo agricolo e rurale di un territorio. Uniterres concorda con l'agricoltore un sistema di preordini annuale per frutta, verdura e uova, in base alle esigenze di previsione delle Epiceries solidaires.

[151] https://andes-france.com/nos-actions/

Il prezzo di acquisto, unico ed equo, è fissato in anticipo in consultazione con gli agricoltori, per l'intera stagione. L'acquisto dei prodotti è realizzato grazie a una parte della sovvenzione annuale statale, mentre la parte logistica del programma è resa possibile grazie al sostegno finanziario dei numerosi partner pubblici e privati. In questo modo Uniterres consente agli agricoltori di riposizionarsi sul mercato e sostenere la propria attività.

L'altra organizzazione con cui collabora il Mercato Rungis è **SOLAAL**[152] (Solidarité des producteurs Agricoles et des filières alimentaires), che recupera le eccedenze da destinare alle associazioni di aiuto alimentare direttamente dagli agricoltori, unico caso in ambito UE. SOLAAL riunisce 31 rappresentanti di settori agricoli, industrie, dettaglianti di generi alimentari. Dal 2013, anno della sua creazione, SOLAAL ha contribuito alla donazione di 9.500 tonnellate di prodotti agricoli, che equivale a 19 milioni di pasti. Il 2017 si è concluso con circa 2600 tonnellate di prodotti donati, comprendenti una vasta gamma di prodotti ortofrutticoli.

***b) Barcellona***

Il Mercato di Barcellona Mercabarna[153] è insieme a Parigi, uno tra i più importanti mercati agroalimentari europei e senza dubbio uno dei principali mercati di alimenti freschi, con 2 milioni di tonnellate vendute ogni anno e distribuite in tutta la Catalogna, in Spagna e in molti paesi del mondo. In totale, Mercabarna fornisce prodotti freschi a circa 10 milioni di consumatori. È gestito dall'omonima società, fondata nel 1967 e ospita oltre 700 aziende specializzate nella distribuzione, preparazione, importazione ed esportazione di prodotti freschi e surgelati e inoltre opera 24 ore al giorno. Il fatturato totale, secondo le ultime stime, è stato di circa € 5.000 milioni[154]. Le persone impiegate nel sito sono oltre 7.500, senza contare i posti di lavoro derivanti dall'indotto. Mercabarna costituisce un importante canale di vendita per l'agricoltura, la pesca e l'allevamento locali, contribuendo così al loro sviluppo e valorizzazione.

Il mercato ortofrutticolo di Mercabarna ospita circa 250 società; la quantità di merce movimentata da queste società ammonta a oltre 1,7 milioni di tonnellate di prodotti, ponendo il mercato di Barcellona al vertice dei mercati ortofrutticoli europei. Il mercato, precedentemente ospitato nella Città di Barcellona, si è insediato nel nuovo complesso commerciale nel 1971; occupa una superficie di oltre 170.000 $m^2$ distribuiti in 7 edifici.

Mercabarna dispone di un proprio sistema di raccolta e separazione dei rifiuti, certificato ISO 14001 dal 2004, che consente di riciclare oltre il 70% degli scarti commerciali generati ogni anno.

La Direzione di Mercabarna è molto attiva anche per quanto riguarda le attività di educazione alimentare: fin dal 1999 ha attivato la campagna "5 al giorno", promossa dall'omonima Associazione "Asociación para la Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas 5 al día", volta a promuovere il consumo di frutta e verdura da parte dei

[152] https://www.solaal.org/

[153] https://www.mercabarna.es/

[154] https://www.mercabarna.es/presentacio/en_els-nostres-valors/

bambini. È seguita, nel 2010, la campagna "Crescere con i pesci" per incoraggiare il consumo di pesce e frutti di mare. In più Mercabarna collabora con la "Fundación Dieta Mediterránea"[155], gestita da aziende del settore agroalimentare in tutta la Spagna e che mira a promuovere il consumo di prodotti tradizionali della regione mediterranea.

Per quanto riguarda la lotta allo spreco alimentare e le donazioni di cibo, Mercabarna e le aziende del settore alimentare collaborano attivamente con la Fundación Banco de Banco de Alimentos[156] che, come tutti i Banchi Alimentari ovunque in Europa, mira a combattere la fame, a prevenire la distruzione di cibo consumabile ma non commercializzabile e, infine, a raggiungere le persone più bisognose.[157] La sede di Barcellona conta circa 220 volontari.

Il Banco de Alimentos ha un magazzino a Mercabarna, assegnato dalla direzione del Mercato fin dal 2002, che funge da centro di raccolta e distribuzione delle eccedenze alimentari donate volontariamente dalle aziende nel distretto. Dal 2011, Mercabarna ha assegnato al Banco anche un ufficio nell'area commerciale: questo spazio offre al Banco flessibilità e prossimità nel trattare con i donatori e i potenziali donatori di alimenti situati nel distretto. La collaborazione delle aziende con la fondazione viene rafforzata anno dopo anno e sempre più aziende decidono di donare i loro prodotti in eccedenza; ciò è evidenziato dal progressivo aumento delle raccolte, che nel 2015 sono arrivate a quasi un migliaio di tonnellate di alimenti freschi. I vantaggi per i donatori sono legati, oltre al risparmio di trasporto e smaltimento delle eccedenze, alla possibilità di poter dedurre dalle tasse, con un'aliquota del 35%, il valore della merce donata, certificato dal Banco.

Oltre alla raccolta e redistribuzione sociale delle derrate fresche agli enti di assistenza, il Banco ha attivato un progetto molto interessante, dedicato alla trasformazione e valorizzazione della frutta non più consumabile fresca, cioè la sua trasformazione in succhi naturali. È un progetto svolto in collaborazione con gli operatori del settore agricolo, che prevede il ritiro dal mercato della frutta non più idonea al consumo fresco da parte del OPFH (Organizzazione dei produttori di frutta e verdura). I succhi naturali che vengono prodotti sono poi distribuiti gratuitamente tra le persone più bisognose. Il progetto, che è stato avviato nel 2010, ha dato dei grandi risultati, riuscendo a trasformare 750.000 kg di frutta in 535.000 litri di succo[158].

[155] www.dietamediterranea.com

[156] www.bancdelsaliments.org

[157] https://www.mercabarna.es/responsabilitat-social/en_banc-dels-aliments/

[158] https://www.bancdelsaliments.org/es/programas/transformacion-de-fruta-en-zumos-fruta-liquida/_programa:6/

**Fig. n. 11: bottiglia di succo di frutta naturale prodotto dal Banco de Alimentos**

***c) Monaco di Baviera***

Il mercato all'ingrosso di Monaco di Baviera[159] è stato inaugurato nel 1912 e comprende, dopo quelli di Parigi e Barcellona, il terzo più grande centro ortofrutticolo in Europa. Si estende su una superficie di circa 330.000 metri quadrati e ospita 270 società di importazione e vendita all'ingrosso di ortofrutta, che commercializzano oltre 140 referenze diverse provenienti da 83 paesi, per un valore di oltre 750 milioni di euro all'anno di fatturato. Il suo bacino d'utenza, che si estende ben oltre il livello locale e regionale, è costituito da circa cinque milioni di persone e le merci vengono trasportate in tutta Europa.

Il mercato di Monaco di Baviera viene gestito con un particolare riguardo alla sostenibilità ambientale e alla gestione sostenibile delle risorse, tant'è che la parte operativa dell'area di vendita all'ingrosso ha ottenuto la certificazione ambientale EMAS.

La gestione delle derrate ortofrutticole non più commercializzabili del Mercato viene condotta in collaborazione, da molti anni, con l'Associazione Die Münchner Tafel che, come gli altri "Tafel" diffusi in tutta la Germania con oltre 900 sedi, ha come missione quella di raccogliere cibo di qualità che, per svariate ragioni, non è più commercializzabile e distribuirlo alle persone in difficoltà.

La storia dell'Associazione iniziò nel 1994 quando sette cittadini di Monaco, prendendo spunto dai "City Harvest"[160] degli Stati Uniti, fondarono uno dei primi "Tafel". Infatti, anche una città opulenta come Monaco ospitava, già da allora, un numero allarmante di persone al di sotto della soglia di povertà, numero costantemente in crescita.

I dati attuali, reperiti dal Rapporto sulla Povertà a Monaco 2017[161], indicano che oltre il 17% dei cittadini si trovano in una condizione di povertà relativa[162]: si tratta di

[159] https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Kommunalreferat/markthallen/grosshandel.html

[160] City Harvest è un'Associazione benefica nata a New York nel 1982 con lo scopo di raccogliere cibo e donarlo ai bisognosi, oltre ad occuparsi di educazione alimentare. Oggi è diffusa in tutti gli USA. (https://www.cityharvest.org)

[161] Münchner Armutsbericht 2017
http://www.muenchen.info/soz/pub/pdf/586_Muenchner_Armutsbericht_2017.pdf

circa 269.000 persone, di cui circa 129.000 ottengono sostegno del governo. La missione di Die Münchner Tafel, cioè raccogliere cibo di buona qualità, non più utilizzato nel processo economico, e curarne la redistribuzione sociale ai bisognosi, fedele all'idea di "distribuire invece di distruggere", va quindi incontro a molte delle esigenze espresse da larghe fette della società, che non troverebbero, o la troverebbero solo in parte, risposta dal sostegno pubblico.

L'associazione fa parte di Tafel Deutschland, organizzazione di livello nazionale, con funzioni di servizio e portavoce di oltre 930 Tafel tedeschi.

Ecco alcuni numeri che caratterizzano l'attività del Münchner Tafel:

- Donatori: 290 negozi alimentari e circa 170 donatori diversi (Commercianti all'ingrosso, Produttori alimentari, Dettaglianti alimentari, Artigianato, Agricoltori)
- Beneficiari: più di 20.000 cittadini a settimana, 27 dispensari e 107 istituzioni sociali della città di Monaco
- Collaboratori: più di 650 volontari, 50 dipendenti, (di cui 10 a tempo indeterminato)
- Numero di prelievi di cibo: circa 700/settimana
- Quantità raccolte: circa 6.000 t/anno
- Frequenza di raccolta: giornaliera
- Mezzi a disposizione: 17 furgoni refrigerati, auto private

Il sistema messo in atto dal Tafel ha sicuramente dato degli ottimi risultati ma, specie negli ultimi tempi e sotto la pressione di molteplici fattori, sono emerse delle problematiche di non facile risoluzione.

### Organizzazione della Raccolta e logistica

Le politiche adottate negli ultimi anni dalle aziende e dai commercianti per il contrasto allo spreco alimentare e alla produzione di rifiuti, hanno sicuramente avuto successo. Ma, in questo modo, per poter assicurare una raccolta sufficiente alle esigenze dei destinatari, Tafel ha dovuto incrementare notevolmente il numero di donatori, con le conseguenti problematiche di natura logistica e di costo del servizio. Infatti, si afferma che *"ogni anno viaggiamo "otto volte in tutto il mondo" per servire i nostri ospiti settimana dopo settimana"*.

### Personale dipendente e volontariato

Tafel, per la sua natura di organizzazione no profit, ha avuto la possibilità da parte degli Enti pubblici di poter attivare delle collaborazioni con categorie particolari di lavoratori, ma anche in questo caso sono sorte delle problematiche. Ad esempio, la difficoltà di reperire personale appartenente alla categoria **"lavori AGH"**[163], poiché

---

[162] Secondo la definizione della UE si parla quindi di "povertà relativa" per chi ha meno del 60% del reddito netto nazionale medio. La "soglia di povertà relativa" nella Germania occidentale per una famiglia di una persona è di 810 euro al mese.

[163] Opportunità di lavoro **con compensazione aggiuntiva** (AGH-MAE) è una misura di politica del mercato del lavoro in Germania. Le opportunità di lavoro in questo senso sono occupazioni aggiuntive che vengono offerte lontano dal mercato del lavoro esistente e con l'aiuto del denaro pubblico.
https://de.wikipedia.org/wiki/Arbeitsgelegenheit_mit_Mehraufwandsentsch%C3%A4digung

la buona situazione economica della città ha lasciato solo pochi disoccupati di lunga durata. Oppure per le difficoltà di cofinanziare la retribuzione dei lavoratori con contratti in parte finanziati dal Fondo Sociale Europeo o dai Centri per l'impiego, o ancora per la limitatissima quantità di denaro a disposizione per i lavoratori appartenenti alla categoria dei "rifugiati BuFDis", Rifugiati richiedenti asilo. Anche per quanto riguarda il volontariato si registrano problematiche legate alla scarsa dotazione economica di Tafel rispetto a quanto offerto da altre istituzioni più "ricche".

**Costi del servizio**

Quindi, per forza di cose, per poter svolgere i suoi compiti anche in futuro, il Münchner Tafel dovrà sempre più ricorrere al lavoro retribuito, poiché il numero di volontari che operano senza alcun compenso o altri benefici materiali, non può essere aumentato a volontà. La situazione è aggravata dal fatto che la maggior parte delle altre istituzioni sociali pagano assegni di volontariato, che possono arrivare al livello del salario minimo, cosa che il Tafel non può fare.

Vale anche la pena ricordare che il Münchner Tafel acquista una piccola parte del cibo che distribuisce: infatti, specie d'inverno e per referenze donate in misura minore, Tafel si fa carico di contribuire in prima persona, acquistando circa il 4% del volume di distribuzione totale. Si tratta soprattutto di alimenti come frutta e verdura, tutti essenziali per garantire una dieta equilibrata anche ai bisognosi perché, secondo la filosofia di Tafel, essere poveri non significa dover mangiare in modo malsano.

Poiché Tafel non usufruisce di sovvenzioni pubbliche di alcun genere l'Organizzazione ha programmato, oltre ad un'azione di contenimento dei costi, di concentrarsi su più incisive politiche di fund raising e raccolta di adesioni all'Associazione, lavorando per vincere, almeno in parte, la riluttanza che fino ad ora ha accompagnato le relative campagne.

Il ruolo svolto dal Tafel non è solo ed esclusivamente quello di garantire la mera sussistenza degli assistiti, ma assume un valore sociale di assoluta importanza. Molte delle persone assistite dovranno vivere a lungo grazie al sostegno sociale, ma questo purtroppo può arrivare a precludere alle persone ogni occasione di partecipazione sociale. Il ruolo degli operatori del Münchner Tafel quindi va oltre quello di fornitura di cibo, ma si configura come un ponte che connette coloro che vivono ai margini, con il resto della società. I rapporti umani che si vengono a creare, sono di stimolo per le persone più bisognose per liberarsi dall'isolamento e partecipare attivamente alla vita sociale. Inoltre, consentendo a categorie di lavoratori svantaggiati, come disoccupati di lunga durata oppure ultracinquantenni, o ancora rifugiati richiedenti asilo, di potersi approcciare al mondo del lavoro, opera per favorire il loro ingresso, o il loro ritorno, nel tessuto produttivo e di conseguenza garantisce un importante passo verso la loro integrazione.

## 3.2 Mercati agroalimentari Italia

Al fine di reperire informazioni il più possibile dettagliate sulle attività di recupero e redistribuzione sociale delle derrate effettuate nei principali mercati agroalimentari italiani, è stato realizzato un breve questionario (vedi allegato IV) indirizzato ai responsabili dei mercati. Quelli individuati, tutti appartenenti all'associazione di

categoria Italmercati[164], sono: Milano, Roma, Bologna, Napoli, Verona, Genova, Firenze, Catania, Cagliari. Di questi solo i primi cinque hanno risposto al questionario.

Nella tabella sinottica in Allegato n. V vengono riportati i principali dati rilevati dall'indagine.

In quasi tutti i mercati è effettuata la raccolta e la redistribuzione dell'ortofrutta non più commercializzabile, l'unico mercato a non avere alcun tipo di iniziativa è quello di Napoli. Le modalità di raccolta e gestione delle derrate, effettuata a cura del Banco Alimentare o da altre Associazioni benefiche, sono simili a quelle che verranno descritte dettagliatamente nel paragrafo dedicato al Banco Alimentare del Piemonte.

Tra le realtà più attive si segnala la SO.GE.M.I. S.p.A. di Milano: nel 2012 SO.GE.M.I. ha sottoscritto un accordo con la Fondazione Banco Alimentare per la raccolta delle eccedenze di prodotti ortofrutticoli da grossisti e produttori che operano in Ortomercato. La donazione è giornaliera, mentre tre volte a settimana i volontari del Banco si occupano di selezionare i prodotti recuperati. Inizialmente per lo stoccaggio veniva utilizzata una cella frigorifera concessa dall'Ortomercato ma, con l'incremento delle quantità raccolte quotidianamente (pari a 20-30 bancali) si è optato per l'immediato trasporto al magazzino del Banco di Muggiò, da cui poi è distribuito a 1300 enti di assistenza lombardi[165]. Nel corso del 2016 sono state raccolte presso il Mercato oltre 420 tonnellate di frutta e verdura fresche, ottenute grazie alla presenza costante di 12 volontari a rotazione, 3 giorni alla settimana, addetti al recupero e cernita[166].

SO.GE.M.I. inoltre collabora dal 2014 con la fondazione Arché Onlus, al fine di destinare alla redistribuzione sociale sia i prodotti ittici in eccedenza, sia quelli che, pur non essendo commercializzabili, sono compatibili al consumo umano. Arché Onlus organizza il ritiro, il trasporto e la somministrazione dei prodotti secondo quanto riportato sul Manuale per la corretta preparazione di questi alimenti.

Un'altra realtà interessante è quella del Mercato di Verona e del suo Progetto REBUS (Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidalmente)[167]. Fin dal 2009 il Mercato ha attivato, insieme alle Acli Provinciali di Verona, il Progetto, che ha una duplice finalità: ridurre lo spreco di cibo altrimenti destinato al compostaggio, ottenendo allo stesso tempo alimenti freschi e nutritivi da offrire alle persone disagiate. Nel 2016 il quantitativo recuperato è stato di circa 1.020 tonnellate, per un valore di circa 1.160.000 euro, i donatori sono stati 69 e le associazioni che beneficiano di queste raccolte sono state 28.

Per arrivare a questi risultati è stata condotta un'intensa attività di sensibilizzazione rivolta sia ai donatori ipotetici sia alle associazioni beneficiarie. Le Acli si occupano sia del coordinamento generale dell'attività sia della rendicontazione della raccolta per la redazione della documentazione necessaria per ottenere gli sgravi fiscali a favore dei donatori. Infatti, il progetto R.e.b.u.s. è inserito nel Regolamento TARI del

[164] http://www.italmercati.it/

[165] https://www.sogemispa.it/sogemi-spa/sogemi-per-il-sociale/

[166] https://www.bancoalimentare.it/it/node/3653

[167] http://www.acliverona.it/documents/uploads/Ufficio_Progetti/presentazione%20rebus.pdf

Comune dove è previsto uno sgravio fiscale per i donatori coinvolti; inoltre Veronamercato, sulla base dello sgravio ottenuto, elargisce annualmente un contributo economico alle Acli Provinciali di Verona, che lo utilizzano per garantire la continuità nel coordinamento dell'attività di recupero.

Questo lavoro in partenariato tra Acli e Mercato nel corso degli anni ha apportato notevoli miglioramenti al servizio, agendo su quelli che di norma risultano essere i punti critici di queste iniziative:

- miglior qualità dei prodotti raccolti
- continuità nell'approvvigionamento
- miglioramento del sistema di recupero
- formalizzazione delle procedure e degli aspetti fiscali
- mantenimento e implementazione della tracciabilità del prodotto

## 3.3 Il Centro Agroalimentare di Torino

### 3.3.1 Storia e caratteristiche del CAAT[168]

Il Centro Agroalimentare di Torino (CAAT) trae le sue origini dal vecchio Mercato Ortofrutticolo della città, ospitato dal 1933 al 2002 presso la sede di Via Giordano Bruno a Torino. Nel novembre 1989 veniva fondata la Società CAAT S.c.p.A. Il nuovo Centro Agroalimentare della Città di Torino è stato inaugurato nel gennaio 2002 presso la sede di Grugliasco (TO). Le Imprese Grossiste, i Produttori Agricoli, le Imprese di Servizio, i Fornitori precedentemente ospitati nella sede di Via Giordano Bruno sono ora dislocati in questa nuova area localizzata in prossimità dell'Interporto di Torino.

Questi i numeri più significativi del CAAT S.c.p.A.:

- 100 milioni circa di investimenti in strutture;
- 440.000 mq di area mercatale occupata e recintata;
- 120.000 mq di area coperta;
- 84 Aziende grossiste insediate
- 170 circa Produttori locali delle Province di Torino, Cuneo e Asti;
- 27 operatori di movimentazione (700 addetti con circa 650 mezzi elettrici e carrelli);
- 500/550.000 tonnellate di merci trattate ogni anno;
- 500/550 milioni di euro di transazioni commerciali.

Presso il CAAT sono ospitate 84 aziende grossiste che commercializzano svariate referenze provenienti sia dal mercato locale e nazionale, sia dall'estero. Alcune aziende sono specializzate in determinati articoli, come per esempio le mele o la frutta secca, ma in genere in ogni stand è possibile trovare un'ampia gamma di prodotti ortofrutticoli. Si conta un solo grossista specializzato in prodotti da agricoltura biologica.

Nelle tabelle che seguono sono riportati i principali dati riguardanti il flusso di derrate commercializzate presso il Centro nel 2015.

[168] http://www.caat.it

Quantitativi totali di merce per tipologia di prodotto:

| | |
|---|---|
| Frutta Fresca | 183.455 ton |
| Frutta Secca | 3.609 ton |
| Agrumi | 92.065 ton |
| Ortaggi | 237.627 ton |
| Totale | 516.756 ton |

**Tab. n. 5 - Quantità per prodotto (dati 2015)**

Principali aree di provenienza della merce:
dati in %

| Provenienza | Locale | Italia | Europa | Extra-UE |
|---|---|---|---|---|
| Agrumi | // | 22 | 22 | 8 |
| Frutta Secca | 8 | 27 | 25 | 40 |
| Frutta Fresca | 54 | 46 | 5 | 15 |
| Ortaggi | 27 | 43 | 10 | 10 |
| Legumi | 23 | 47 | 15 | 15 |

**Tab. n. 6 – Provenienza prodotto in % (dati 2015)**

Destinazione della merce commercializzata nel mercato:

| | |
|---|---|
| Grossisti della provincia | 16% |
| Grossisti fuori provincia | 11% |
| Società di acquisto per la Grande Distribuzione | 12% |
| Grande Distribuzione (acquisto diretto) | 8% |
| Ambulanti | 30% |
| Negozi al dettaglio | 14% |
| Estero (Francia) | 9% |

**Tab. n. 7 - Destinazione della merce (dati 2015)**

### 3.3.2. Gli Stakeholder

**a) I grossisti e la loro associazione: intervista al Presidente APGO Dott. Cavaglià ed ai grossisti**

Il lavoro alla base di questo elaborato aveva previsto, in fase di progettazione, di coinvolgere tutti i grossisti operanti all'interno del CAAT, somministrando loro un apposito questionario sui temi in esame. Dai risultati del questionario si supponeva di poter trarre delle indicazioni da discutere poi in una successiva fase e da sviluppare sotto forma di best practises per l'implementazione delle raccolte presso il CAAT stesso. Il questionario, che è visibile all'allegato n. VI, è stato somministrato a tutti gli 84 grossisti, in una prima fase mediante invio telematico con la piattaforma Lime Survey[169] e, successivamente, vista le difficoltà riscontrate, anche in forma cartacea.

Purtroppo, per una serie di ragioni legate alla gestione dei carichi di lavoro e probabilmente per la scarsa propensione a partecipare a sondaggi di questo tipo, l'adesione da parte dei grossisti è stata molto scarsa. Dunque, si è optato, per cogliere il parere di tutte le parti interessate, per la realizzazione di una breve intervista congiunta sia con il Presidente dell'APGO (Associazione Piemontese Grossisti Ortofrutticoli), Dott. Cavaglià, sia con il compianto Direttore del CAAT Dott. Busi.

Di seguito un sunto degli spunti rielaborati tratti dal colloquio con il Dott. Cavaglià.

*"L'APGO (Associazione Piemontese Grossisti ortofrutticoli) di cui sono presidente dal giugno 2017 succedendo ad un Presidente che aveva ricoperto la carica per un periodo ininterrotto di circa trent'anni, ha fondamentalmente un doppio ruolo di associazione e sindacato. Si tratta cioè di un'associazione di categoria che in pratica raccoglie tutti i grossisti presenti nel mercato, che ha come scopo la tutela degli interessi della categoria all'interno del Centro, oltre che ovviamente la cura anche dei rapporti esterni sia con Associazioni sia con le Istituzioni. Oltre ad APGO esiste anche un'altra struttura, la APGO Servizi che è stata creata una quindicina di anni fa, nata con l'intento di svolgere alcune tipologie di servizi per gli associati. Si occupa di tematiche di interesse generale, quali la sicurezza sul lavoro oppure la tenuta delle buste paga, due aspetti per noi molto importanti anche in rapporto alla tipologia di lavoro che svolgiamo, condotto soprattutto in orario notturno. Infatti, esistono delle normative particolari che lo regolano ed è meglio seguire in maniera unitaria. Uno dei grossi vantaggi della nostra associazione APGO Servizi è quello di avere la propria sede direttamente nel sito in cui sono presenti i propri soci e questo fa sì che, per ogni evenienza, si sia pronti ad intervenire con personale specializzato nelle tematiche. La nostra associazione si pone all'interno della famiglia della Confcommercio e di Fedagromercati[170,] che ha sede a Roma e tramite la quale cerchiamo di intavolare e sviluppare le tematiche di nostro interesse a livello nazionale.*

*Il tema della lotta allo spreco alimentare e del recupero dell'invenduto non è stato, per quanto di mia conoscenza, molto discusso tra di noi, anche perché in questo momento ci troviamo ad affrontare molte altre problematiche più stringenti. Presumo che in passato il tema sia stato affrontato ma non ne sono a conoscenza.*

[169] https://www.limesurvey.org/

[170] Fedagromercati – Confcommercio è la federazione nazionale degli operatori grossisti ortofrutticoli all'interno dei centri agroalimentari e rappresenta circa 450 imprese della filiera agroalimentare.

*Secondo me l'approccio nella gestione dell'invenduto varia da azienda ad azienda, si tratta di una scelta personale dettata da svariati fattori. Ad ogni modo è importante sottolineare che i commercianti si adoperano per limitare la quantità di merce non più destinabile alla vendita, sia perché ciò risulta essere un danno economico nel caso di merce di proprietà, sia di immagine e correttezza professionale se invece, come accade per il 60-70% della merce, viene data in conto vendita.*

*In generale comunque i commercianti hanno la possibilità, avendo una variegata clientela, di poter vendere prodotti di diverso livello qualitativo, a prezzi diversi e a diversi acquirenti, passando ad esempio dall'ambulante del mercato di Porta Palazzo alla „boutique "di via Mazzini. Nel primo caso, pur trattandosi di merce igienicamente sicura ma di qualità meno elevata, si raggiungerà una clientela meno esigente che consumerà immediatamente o quasi il prodotto: dunque in questo caso la ridotta shelf-life del prodotto non rappresenta un problema. Nel secondo caso invece è importante destinare merce di qualità superiore e con una shelf-life di durata maggiore, destinata ad essere posta in vendita per un periodo più lungo. Quindi le derrate che possono essere destinate alla donazione sono essenzialmente prodotti con shelf-life breve e, decisamente meno, prodotti che abbiano subito qualche danno durante il trasporto o la conservazione, oppure con problemi di etichettatura. Talvolta ci può essere un surplus di merce dovuta a situazioni particolari di mercato o climatiche, ma non è la norma. Per quanto riguarda la nuova Legge Gadda sul recupero delle eccedenze non posso ancora esprimere delle opinioni al proposito. Penso comunque che per incrementare le donazioni, posto che chi è sensibile al tema lo farebbe comunque, potrebbe essere utile pensare ad un riconoscimento allo sforzo che si fa per donare e partecipare al progetto. Un conto è fare della beneficienza a titolo personale ma, nel momento in cui la si fa per conto di un'azienda, si potrebbe pensare ad un meccanismo che dia al donatore qualcosa di più di un semplice grazie. "*

Per quanto riguarda le opinioni raccolte direttamente dai grossisti, come detto in precedenza, la somministrazione del questionario ha dato risultati diversi rispetto a quanto ipotizzato; comunque, nonostante il numero ridotto di risposte, è stato possibile trarre delle interessanti indicazioni dalla loro lettura. Innanzitutto, i rispondenti sono tutti dei donatori che conferiscono sia al Banco Alimentare sia ad altre organizzazioni che non fanno parte del circuito, ma che hanno comunque la possibilità di accedere al Mercato.

Le donazioni sono, compatibilmente con l'esigenza - dettata soprattutto da problemi di natura economica - di ridurre al massimo gli sprechi, costanti e con frequenza almeno settimanale. La percentuale annua di prodotto donato varia tra l'1 e il 2% del totale di merce movimentata nel proprio stand. Tra le ragioni che, secondo gli intervistati, influenzano la mancata adesione da parte di una parte considerevole dei grossisti al Progetto coordinato dal Banco Alimentare o alle donazioni in generale, vengono indicate sia problemi di natura amministrativa o fiscale, sia una scarsa conoscenza delle problematiche delle persone bisognose e forse una generale insensibilità.

Si conferma dunque quanto già evidenziato sia durante il colloquio con il Dott. Cavaglià dell'APGO sia con quanto detto dal Dott. Busi del CAAT, (esposto nelle note che seguono), per quanto riguarda gli aspetti più propriamente legislativi e gestionali oltre che quelli legati alla sfera sociale.

**b) Il CAAT: intervista al Direttore Dott. Busi**

Di seguito un sunto rielaborato degli spunti tratti dal colloquio con il Dott. Busi.

"*Posso dire, in qualità di Direttore del CAAT, che da quel che vedo, anche se non in modo costante e capillare da parte di tutti i commercianti e sicuramente con sensibilità diverse, l'impegno profuso per la partecipazione alla raccolta è sicuramente elevatissimo. Parlano per noi i dati, che sono stati forniti anche a Italmercati, con cui effettivamente facciamo una figura importante, non solo per le quantità ma anche per la qualità del servizio che può essere reso alle famiglie bisognose.*

*In questo senso io ho una particolare sensibilità in quanto ho già gestito due grandi mercati, Rimini e Bologna, in cui ho organizzato attività di questo tipo. Il progetto, Rete Alimentare Sociale compreso all'interno del più ampio "Fragili orizzonti" già citato in precedenza, che, a suo tempo, avevo proposto alla Provincia di Torino era esattamente quello che avevo fatto sia a Rimini sia a Bologna, perché credo, innanzitutto a livello personale, che se c'è la possibilità di convogliare delle merci, controllate e adeguate all'uso alimentare, e di sottrarle allo smaltimento, questo va fatto.*

*Il progetto con la Provincia di Torino aveva alla base il concetto di non aspettare a disfarsi delle merci quando ormai sono completamente degradate, ma di agire per tempo. Questo purtroppo succede spesso nel commercio, perché al di là della capacità del commerciante, che è altissima, molto spesso i problemi della vendita dipendono da fattori esterni, come il clima, la domanda dei prodotti ecc… che portano ad avere delle eccedenze di prodotti ancora validi ma che, per correttezza commerciale, non possono essere più venduti. Il commerciante che conosce seriamente il proprio cliente deve quindi prendere la decisione di essere corretto (dunque di ritirare il prodotto) oppure pensare al reddito. Molto dipende anche dal tipo di cliente, perché se per esempio lo si vende ad un ambulante del mercato di Porta Palazzo, dove il consumo si risolve nel giro della giornata, è possibile vendere senza problemi un prodotto già maturo. Ma se il prodotto segue canali diversi e più complessi, poiché la shelf-life è predefinita, è evidente che non si dovrà vendere poiché il prodotto non avrebbe una durata sufficiente.*

*Questo approccio è sicuramente legato alla sensibilità degli imprenditori del Mercato, dell'Ente gestore e delle Istituzioni. Chiaramente però l'Ente gestore non può controllare l'ultimo anello della catena, cioè il singolo beneficiario e per questo ci affidiamo a delle Associazioni qualificate. Una struttura come il Sermig o lo stesso Banco Alimentare mi rassicurano sulla correttezza del loro servizio e sul fatto che ognuno di noi stia lavorando per una buona causa. Proprio per questo è fondamentale che chi è interessato alle donazioni provenienti dal CAAT entri a far parte del meccanismo coordinato dal Banco Alimentare e, per quanto possibile, non faccia raccolte singolarmente e a spot. In questo modo tutto il processo viene controllato, seguito anche dall'ASL che può dare indicazioni precise sulle buone pratiche di consumo, su quali tipi di alimenti raccogliere, su come trattarli e consumarli per garantire la massima igiene e qualità. Inoltre, aderendo al circuito i beneficiari possono avere a disposizione una maggior quantità di cibo e una maggiore variabilità rispetto alle raccolte autonome.*

*Naturalmente, perché il progetto funzioni è necessaria la presenza di partner disponibili e della merce da donare: io penso che, per quanto riguarda i nostri imprenditori, molti di loro affrontano uno sforzo importantissimo. Su questo aspetto forse c'è un margine di miglioramento: si tratta di un tema ancora da approfondire, cioè il fatto che fino ad ora, a fronte di una donazione, non c'è mai stato un reale riconoscimento. Il legislatore dovrebbe occuparsene in modo specifico perché, se per l'industria è facile gestire gli aspetti anche burocratici della questione, per i commercianti all'ingrosso è molto difficile, conoscendo il loro ritmo di lavoro frenetico. Quindi se ci fosse la possibilità di riconoscere i loro sforzi, ma con un meccanismo burocratico un po' più semplificato, sarebbe una leva importante per favorire le donazioni. Naturalmente, visto che spesso esiste la preoccupazione che la semplificazione degli aspetti burocratici tenda a far violare le norme, è possibile coinvolgere anche l'Ente gestore, affidandogli il compito di vigilare e prendersi la responsabilità della corretta gestione delle procedure. Io sono assolutamente disposto a farlo senza nessun problema. Poiché questo riconoscimento ai donatori viene previsto dalla norma, non capisco perché non farlo, anche perché in questo modo si potrebbero superare quegli scogli, quelle barriere che spesso limitano la partecipazione degli imprenditori. Una norma che riguarda questo tema deve essere vista come un valore aggiunto e non come un ennesimo laccio. Infatti, se vado ad analizzare il flusso di donazioni e le quantità, vedo che alcune aziende donano e alcune donano molto, mentre altre non donano per niente: quindi esistono sicuramente degli spazi di crescita. Non è detto che questo sia il sistema migliore, però potrebbe essere un buon trampolino di lancio per creare una sensibilità in quelle aziende che ancora non partecipano al progetto.*

*Non sono d'accordo con la Legge francese di lotta allo spreco, che obbliga alla raccolta delle eccedenze, perché il dono non deve essere un atto di forza, ma preferisco un ambiente dov'è possibile, e non è imposta, un certo tipo di scelta etica. È necessario giungere ad un modello culturale che coinvolga tutti, mettendo in primo piano soprattutto la deontologia professionale, che consenta di fare i passi giusti senza troppi compromessi. Per quanto riguarda il mio giudizio sulla Legge Gadda, ritengo che la legge non sia sbagliata ma che sia migliorabile; non tutti gli interlocutori si sono seduti intorno a un tavolo, quindi il legislatore probabilmente non ha tenuto conto della complessità del lavoro quotidiano delle imprese insediate. Se non si conosce il nostro sistema non si riesce nemmeno a comprendere perché, a volte, si preferisca non attuare una certa burocrazia invece di attuarla; purtroppo è proprio l'aspetto legato al dover applicare quella normativa ad una attività frenetica come la nostra.*

*A proposito della limitata adesione da parte dei commercianti al Progetto di Banca alimentare*[171] *non escludo, conoscendo le persone e il loro modo di ragionare, che il "non fare" sia legato più alla mancanza di conoscenza che ad una volontà propria di resistere. Secondo me, avendo un po' di tempo e un po' di voglia a disposizione, basterebbe andare a parlare un po' a queste persone, per far loro comprendere che non è poi così "incasinato" e che basta davvero poco per rompere il ghiaccio e per far migliorare le cose. Non dico che così tutti si trasformerebbero in donatori, però*

[171] Su un totale di 84 imprese di norma conferiscono al Banco circa un terzo di queste (dato Banco Alimentare del Piemonte)

*sono convinto che potremmo arrivare ad un numero che ci potrebbe anche meravigliare.*

*Un altro aspetto importante riguarda la creazione e il mantenimento di rapporti personali tra i donatori e i beneficiari: quando avevo proposto il Progetto alla Provincia di Torino, memore del passato, avevo ribadito che, da parte del Banco, dovessero essere messe a disposizione sempre le stesse 2-3 persone, poiché il rapporto di conoscenza è un elemento essenziale per la buona riuscita del lavoro. Poi ribadisco che, per aumentare il numero dei donatori, è importantissimo arrivare alla semplificazione delle procedure burocratiche.*

*Infine, un aspetto che ora manca completamente, è quello dell'informazione ai donatori riguardo al bene che hanno compiuto con la loro donazione. Infatti, molto spesso gli imprenditori non sanno che fine fa il donato: in fondo, donare centinaia di tonnellate di cibo senza avere nulla in cambio, ma semplicemente guidati dalla buona volontà, non è così banale, anche perché quel cibo ha comunque un notevole valore. Bisognerebbe quindi coinvolgere i donatori per renderli consapevoli e far toccare con mano che il loro sforzo non è stato fine a sé stesso, per esempio organizzando degli eventi, dove invitare sia i donatori sia i non donatori, per festeggiare insieme i risultati ottenuti, oppure indire delle conferenze stampa o altre iniziative comuni. Far capire e far vedere cosa "siamo stati capaci di fare insieme".*

*A proposito di un eventuale aumento dei giorni di raccolta presso il CAAT non credo che, al momento, possa essere un fattore utile, ma ritengo si debba prima lavorare per aumentare il numero dei donatori, poi in seguito si potrebbe anche rivedere questo aspetto."*

### c) Il Banco Alimentare del Piemonte: intervista al Vicepresidente Dott. Comoglio

Nel marzo 2017, all'avvio della ricerca alla base di questo elaborato, si era tenuto un incontro presso la sede della Fondazione Banco Alimentare del Piemonte ONLUS, per una breve intervista al Vicepresidente Dott. Maurizio Comoglio. Il Banco Alimentare, una delle realtà maggiormente impegnate sul territorio nazionale nelle attività di contrasto allo spreco alimentare e nella redistribuzione sociale delle derrate, oltre a essere capillarmente diffuso con le sue sedi ed i suoi operatori ed avere maturato un know-how ed una sensibilità sul tema quasi uniche, è partner del CAAT per quanto riguarda la valorizzazione delle eccedenze del mercato torinese.

Durante l'intervista sono stati analizzati sia gli aspetti più generali della raccolta effettuata dal Banco Alimentare in diversi ambiti sia, nello specifico, la raccolta condotta presso il CAAT. Inoltre, sono stati affrontati altri aspetti quali le problematiche emerse e le possibilità di sviluppo e miglioramento dell'attività. Di seguito vengono sintetizzati i contenuti dell'intervista.

Il Banco Alimentare del Piemonte Onlus, nata nel 1993, è un'organizzazione di Volontariato senza fini di lucro che raccoglie e ridistribuisce a Strutture Caritative, che a loro volta li distribuiscono alle persone in difficoltà, le eccedenze delle produzioni agricole, delle industrie alimentari e della Grande Distribuzione.

Conta:

- 189 Volontari

- 9 dipendenti
- 588 Strutture Caritative accreditate
- 4.800 mq di magazzini
- 916 mc di celle frigorifere positive[172]
- 214 mc di celle frigorifere negative [173]
- 8 automezzi

Oltre alla sede di Moncalieri, possiede dei magazzini decentrati localizzati ad Asti, Biella (Pollone), Novara, Cuneo (Fossano).

Le quantità raccolte a livello regionale (dati 2016) sono state pari a 6.325 tonnellate di cibo raccolto e ridistribuito, di cui:

- 1.855 t tramite contributi AGEA
- 1.347 t da progetto Siticibo
- 732 t da donazioni della grande industria
- 808 t tonnellate raccolte durante la Giornata della Colletta Alimentare
- 140.000 t piatti pronti recuperati

In particolare, il Banco torinese (dati 2016) ha recuperato:

- 1.200 t da GDO
- 400 t da CAAT
- 600 t da industrie e aziende

Il Banco Alimentare del Piemonte fornisce generi alimentari a circa 600 Strutture Caritative convenzionate: si tratta di enti assistenziali che forniscono aiuto alle persone in difficoltà, offrendo pacchi della spesa o pasti nell'ambito di mense solidali o altre attività sociali, come comunità e centri di accoglienza.

Per ricevere i generi alimentari raccolti dal Banco Alimentare le Strutture Caritative devono accreditarsi e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- avere un carattere sociale, caritativo e umanitario, volto all'aiuto e al reinserimento dei bisognosi
- disporre di locali adeguati ad una accoglienza dignitosa delle persone ed alla conservazione degli alimenti
- impegnarsi formalmente a non utilizzare le derrate a fini commerciali o in altri modi fraudolenti

Le derrate vengono conferite al Banco da diversi donatori sia pubblici sia privati:

**a) Programma AGEA**

L'AGEA è l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura e gestisce le forniture dei prodotti agroalimentari provenienti dall'Unione Europea per aiuti alimentari e cooperazione economica. La Struttura Caritativa deve distribuire solo e direttamente

[172] Per freddo positivo si intende una temperatura al di sopra dello 0° ma nell'ambito delle più diffuse apparecchiature refrigeranti per il catering esistono anche nella variante - 2°/+8° o addirittura nella - 6°/+4° rispetto alla classica scala positiva da 0/+2° sino a 10°

[173] la temperatura negativa si colloca solitamente in un range che va dai - 18° ai - 22°/25°

alle persone indigenti senza ulteriori passaggi o intermediari di qualsivoglia natura e forma, pena il decadere della convenzione e fatto salvo le eventuali rivalse di parte degli organi di controllo.

**b) Siticibo**

Il progetto Siticibo, attivato a livello nazionale dal Banco Alimentare, prevede il recupero e l'immediata redistribuzione delle eccedenze di cibo cotto e non servito nella ristorazione organizzata (mense aziendali, refettori scolastici, etc.) e di cibo fresco non venduto nei supermercati. Tale attività si svolge nell'ambito della legge 166/2016 detta "legge Gadda" contro gli sprechi alimentari.

Per quanto riguarda la raccolta presso la Grande Distribuzione Organizzata, il Banco Alimentare instaura e cura i rapporti con le catene distributive, individuando i punti vendita presenti sul territorio e le Strutture Caritative attive nella zona. Attualmente sono in corso convenzioni con 190 supermercati in Piemonte (su un totale di circa 1200) e la raccolta viene effettuata nei punti vendita di maggiori dimensioni, cioè in quelli che contano dalle 5-10 casse in su. Il Banco Alimentare del Piemonte coopera con la Fondazione Banco Alimentare ONLUS per la ricerca e la stipula di accordi con le catene della GDO da coinvolgere nell'iniziativa.

Per quanto riguarda il funzionamento delle raccolte, il Banco Alimentare delega alle strutture caritative aderenti al Progetto, che sono oltre 150, il ritiro delle derrate presso i punti vendita; successivamente la singola struttura caritativa si occupa di destinare quanto raccolto ai propri assistiti. Il Banco alimentare inoltre cura gli aspetti fiscali relativi alle agevolazioni di legge destinate ai donatori.

Il progetto ha fatto registrare negli anni un notevole incremento sia nel numero di punti vendita coinvolti, sia per le quantità raccolte: si è passati da 10 punti vendita e 300 t di cibo raccolto nel 2009, a 190 punti vendita e circa 1150 t nel 2016. Queste performance pongono il Piemonte al secondo posto dopo il Banco lombardo.

**Ristorazione collettiva**: i volontari del Banco Alimentare del Piemonte prelevano giornalmente, presso le mense aziendali convenzionate, i piatti pronti confezionati che residuano dalla distribuzione interna. I piatti, conservati a temperatura idonea, vengono raccolti in specifici recipienti e trasportati con furgoni coibentati e refrigerati alle Strutture Caritative, che provvedono a reinserire questi pasti nel loro ciclo di cucina per una immediata distribuzione ai loro assistiti. Le mense coinvolte sono passate dalle 4 originarie alle 25 attuali.

Diversamente la distribuzione diretta dei pasti dalle mense aziendali o scolastiche agli indigenti pone tutta una serie di problematiche operative e sociali: per esempio, a partire dal 2012 e per tre anni, il Comune di Torino aveva condotto il Progetto "Buon samaritano" (già citato nel capitolo II di questo elaborato) per recuperare e redistribuire il cibo dalle mense scolastiche. Poiché per trasportare in sicurezza presso le strutture caritative i pasti risultava necessario avere furgoni dotati delle cosiddette "porte termiche", attrezzature molto costose, era stata prevista la distribuzione diretta dei pasti avanzati presso il plesso scolastico, però con scarsissimi risultati di partecipazione. Questo perché, secondo il Dott. Comoglio *"La gente va alla Caritas ma non va alla mensa, perché in questo caso sei in mezzo alla gente e sei identificato."*

**c) C.A.A.T.**

*"Il CAA Torino raggruppa 84 Aziende grossiste e circa 170 Produttori locali delle Province di Torino, Cuneo e Asti. Da novembre 2007 è operativo presso il Centro Agroalimentare di Torino il progetto denominato "Rete Alimentare Sociale" che, attraverso il Coordinamento della Provincia di Torino, vede la presenza fattiva dell'Azienda Sanitaria Locale 3 e del Banco Alimentare del Piemonte. L'obiettivo di questo progetto no profit, inserito nel programma triennale di politiche pubbliche di contrasto alla vulnerabilità sociale ed alla povertà, è quello di fare un buon uso di tutti i prodotti ortofrutticoli non più destinabili al circuito commerciale, messi a disposizione dalle Aziende Grossiste presenti all'interno del C.A.A.T."*

Il Banco Alimentare, capofila operativo del progetto, ha il compito di gestire e di coordinare tutte le associazioni di volontariato che beneficiano della raccolta. Attualmente sono coinvolti circa 25 tra i grossisti presenti nel mercato, che hanno donato circa 350 t di derrate ortofrutticole (dati 2016), una quantità decisamente superiore rispetto a quanto raccolto nel primo anno di attività, cioè circa 80 t/anno.

La raccolta, effettuata fino al giugno 2012 una volta a settimana, attualmente ha cadenza bisettimanale: questa variazione, frutto di un'opera di sensibilizzazione dei grossisti da parte del CAAT e della loro buona risposta, ha determinato, com'è facilmente intuibile, un notevole incremento delle quantità donate. Anche la scelta dei giorni di raccolta ha la sua importanza: infatti si raccoglie il mercoledì ed il venerdì che sono tendenzialmente giornate dedicate dai grossisti al riassortimento delle merci vendute negli stand.

Nella giornata del mercoledì la merce raccolta dal Banco Alimentare viene stoccata in un'area coperta concessa dal CAAT e lì, nella stessa giornata, distribuita direttamente ad una quindicina di Enti caritatevoli, che a loro volta si occupano della distribuzione presso le loro sedi ai loro assistiti. Le derrate vengono distribuite dal Banco alimentare alle diverse organizzazioni caritatevoli in quantità variabile a seconda del numero di indigenti in carico ad ognuna di queste ed altri parametri.

La qualità della merce raccolta è di norma buona, anche se comunque si registra sempre una percentuale del 10-15% di scarto, più che altro dovuta allo schiacciamento del cibo se stoccato in bancali molto grandi.

La raccolta del venerdì segue un percorso leggermente diverso poiché il cibo viene trasportato dal Banco direttamente alla sede del SERMIG di Torino, che si occupa poi di fare la distribuzione ad altre 15 strutture caritatevoli.

La raccolta presso il CAAT, come detto in precedenza, ha sicuramente raggiunto degli obiettivi importanti, anche se esistono degli ampi margini per il suo miglioramento, soprattutto in termini di quantità raccolte e di grossisti aderenti.

Dalla discussione col Dottor Comoglio e la Sig.ra Sartori, coordinatrice del Progetto presso il CAAT, sono emersi alcuni punti critici e proposte sui quali vale la pena riflettere.

Innanzitutto, è interessante notare come, su un totale di circa 84 grossisti, quelli che conferiscono costantemente siano poco più di 20. Ciò nonostante sia stata fatta un'importante azione di informazione e sensibilizzazione nei confronti dei

commercianti; si riscontra una grande fidelizzazione da parte degli stand donatori storici ma grandi difficoltà ad ampliarne il numero, anche se ogni giorno viene fatta da parte degli operatori del Banco una ricognizione completa di tutto il mercato. Questa scarsa propensione al dono da parte di molti commercianti non ha delle ragioni ben definite, sarebbe quindi un tema interessante da approfondire.

In secondo luogo, sempre al fine di incrementare i volumi di raccolta, Banco Alimentare propone, seguendo il modello del CAA di Milano (ed anche quello del Mercato spagnolo Mercabarna N.d.A.), di avere in situ un loro "resident", cioè un piccolo ufficio presidiato da un volontario, dedicato al rapporto con i commercianti e alla raccolta quotidiana delle eccedenze. In questa maniera verrebbe garantito un servizio continuo e non frammentato com'è ora, con evidenti vantaggi di natura logistica e gestionale.

Un terzo aspetto con cui il Banco Alimentare si trova a doversi raffrontare è legato alla propria struttura volontaristica: infatti, a fronte di soli 9 dipendenti, sono impegnati nelle diverse attività del Banco più di 180 volontari che, ovviamente, prestano la propria opera quando possibile. Ciò può determinare talvolta situazioni di difficile gestione, poiché la scarsità di personale e di mezzi va sicuramente ad incidere in maniera negativa sul buon andamento del lavoro, soprattutto in estate, periodo caratterizzato da volumi di donazioni molto importanti. Non bisogna inoltre dimenticare l'importantissimo ruolo di "snodo" che il Banco riveste nei rapporti intercorrenti tra i donatori (che esigono di rapportarsi con un referente affidabile) e le Associazioni Caritative, spesso caratterizzate da una gestione meno precisa e che quindi richiede, da parte del Banco, una presenza costante di personale qualificato e disponibile. Per porre rimedio alla situazione sarebbe importante poter reperire nuove forze, per esempio tramite progetti di Servizio Civile Volontario o di alternanza scuola-lavoro, e nuovi mezzi operativi.

Ulteriori problematiche derivano dalle difficoltà legate all'applicazione delle norme che regolano la materia, non ultime gli atti amministrativi che il Banco Alimentare è tenuto a compiere per garantire ai donatori l'accesso alle agevolazioni previste dalla legge.

La formula ideata dal Banco per la raccolta e la redistribuzione di generi alimentari altamente deperibili è, secondo il Vicepresidente Comoglio, ottimale per la gestione dei flussi. Derrate così delicate da trattare non potrebbero essere gestite diversamente, poiché è necessario che dalla raccolta alla redistribuzione e consumo intercorrano pochi giorni, così come non viene reputata facilmente attuabile l'eventuale trasformazione della frutta in succhi (come avviene a Barcellona per opera del Banco locale, vedi paragrafo n.3.1.b di questo elaborato).

Una formula che potrebbe forse essere implementata con successo è, sempre secondo Comoglio, quella degli Empori solidali, gestiti dalle parrocchie, dove è possibile acquistare i prodotti provenienti dal Banco Alimentare, un po' come sul modello delle Épiceries solidaires francesi, descritte in precedenza.

### 3.4 La raccolta e la redistribuzione sociale degli alimenti presso il CAAT: avvio, sviluppo e dati di raccolta

Come già ampiamente descritto in più parti di questo elaborato ed in particolare al Capitolo II paragrafo 3.2.b, dedicato alle attività della Città Metropolitana di Torino, presso il sito del CAAT è attivo un Progetto di raccolta e redistribuzione delle derrate con capofila il Banco Alimentare del Piemonte che ha il compito di gestire e di coordinare tutte le associazioni di volontariato che usufruiscono delle donazioni.

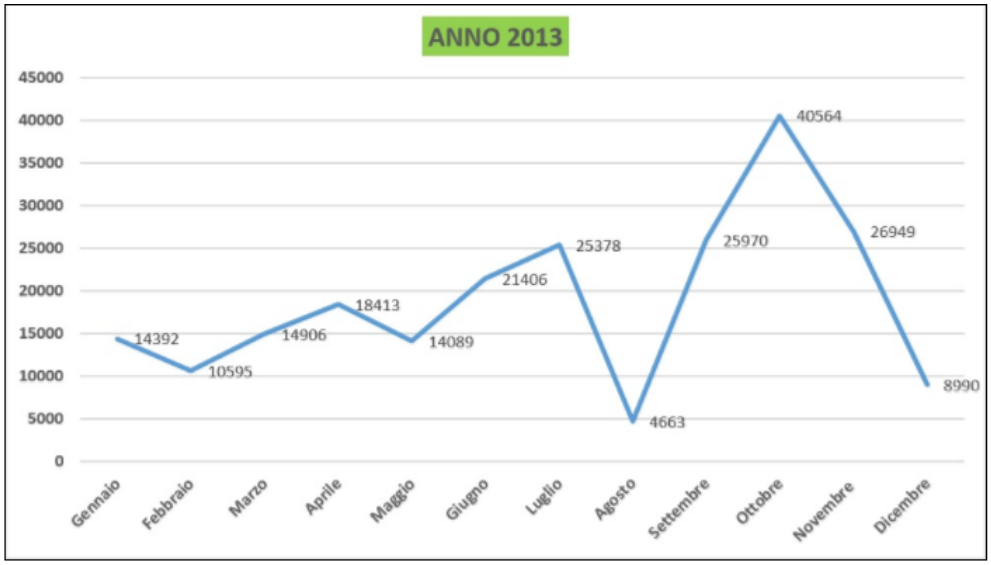
La raccolta, partita con un conferimento settimanale, dal luglio 2012, grazie alla maggior sensibilizzazione da parte di CAAT ed alla risposta positiva da parte delle Aziende Grossiste e Produttori Agricoli, è passata a due prelievi settimanali. I quantitativi conferiti negli anni sono andati crescendo, passando dalle 100 tonnellate circa del 2007 a oltre 400 tonnellate nel 2017. Ciò può sicuramente indicare, oltre ad un affinamento nella gestione delle raccolte, una maggior sensibilità al tema da parte dei commercianti anche se, come visto in precedenza, esistono ancora ampi margini di miglioramento. Il totale di cibo raccolto dal 2007 ad oggi è stato di circa 1.800 tonnellate di ortofrutta e consegnato a 30 enti benefici di Torino e della Provincia. L'incremento della raccolta è stato cospicuo soprattutto nel passaggio tra il 2013 e il 2014, sicuramente a causa del raddoppio di giorni di raccolta, mentre negli anni successivi il trend, pur con lievi incrementi annui, risulta consolidato nel tempo:

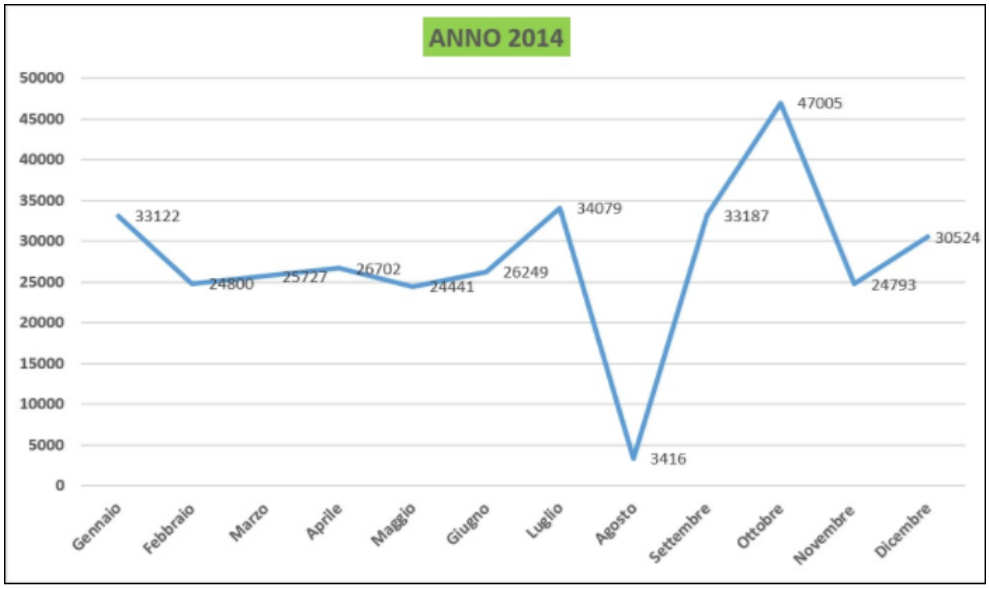
| 2007/08 t/anno | 2009 t/anno | 2010 t/anno | 2011 t/anno | 2012 t/anno | 2013 t/anno | 2014 t/anno | 2015 t/anno | 2016 t/anno | 2017 t/anno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 96 | 45 | 74 | 91 | 178 | 226 | 334 | 365 | 373 | 362 * |

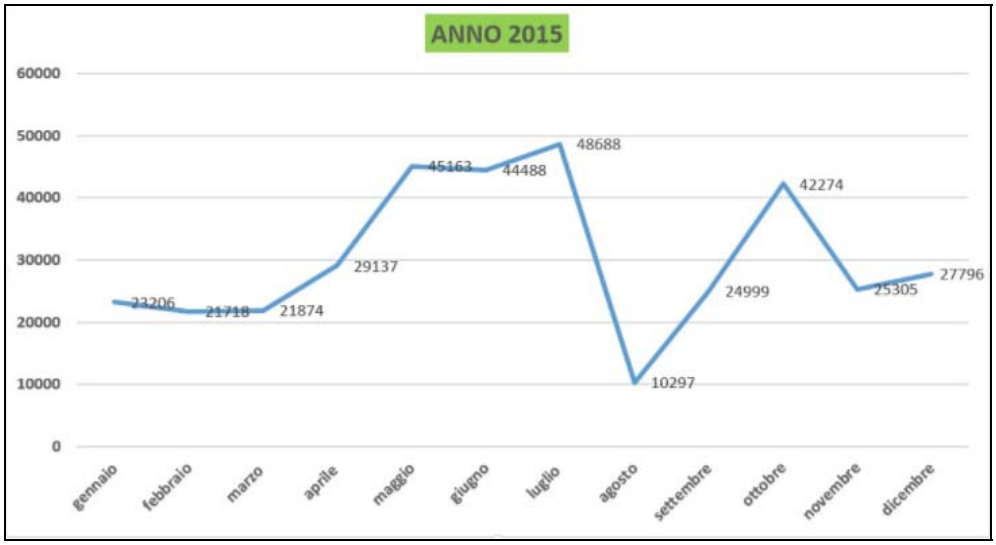
*dato ad ottobre 2017

Nei grafici che seguono, tratti dal sito CAAT, vengono riportati i risultati di raccolta mensili dal 2013 al 2015.

Da un rapido esame si vede come in tutte le annate si verifichi un netto decremento delle donazioni nel mese di agosto, dovuto allo stagnare delle transazioni commerciali, mentre i picchi di norma registrati ad ottobre possono facilmente essere dovuti al cambio di referenze in vendita tra la stagione estiva e quella autunnale. Poiché il volume degli scambi commerciali è determinato da moltissimi fattori interni ed esterni al Mercato, non è possibile determinare a priori quale o quali di questi fattori influenzino maggiormente i quantitativi donati mensilmente ed agire di conseguenza.


ANNO 2013
45000
40000
35000
30000
25000
20000
15000
10000
5000
0
14392
10595
14906
18413
14089
21406
25378
4663
25970
40564
26949
8990
Gennaio
Febbraio
Marzo
Aprile
Maggio
Giugno
Luglio
Agosto
Settembre
Ottobre
Novembre
Dicembre


ANNO 2014
50000
45000
40000
35000
30000
25000
20000
15000
10000
5000
0
33122
24800
25727
26702
24441
26249
34079
3416
33187
47005
24793
30524
Gennaio
Febbraio
Marzo
Aprile
Maggio
Giugno
Luglio
Agosto
Settembre
Ottobre
Novembre
Dicembre


ANNO 2015
60000
50000
40000
30000
20000
10000
0
23206
21718
21874
29137
45163
44488
48688
10297
24999
42274
25305
27796
gennaio
febbraio
marzo
aprile
maggio
giugno
luglio
agosto
settembre
ottobre
novembre
dicembre

### 3.5. Recupero degli alimenti e ricadute sul mancato smaltimento dei rifiuti

Il recupero delle eccedenze alimentari ha, come già più volte visto in questo elaborato, una duplice valenza: se da un lato consente di andare incontro alle esigenze delle persone in stato di bisogno, attraverso la redistribuzione sociale delle derrate, dall'altro riduce notevolmente la quantità di sostanza organica che, diversamente, dovrebbe essere destinata allo smaltimento oppure al trattamento presso gli impianti di compostaggio o digestione anaerobica, con tutte le ricadute di natura ambientale che ne conseguirebbero.

In situazioni importanti come quella del Centro Agroalimentare di Torino che, come ricordato, ospita un considerevole numero di commercianti e vede grandi quantitativi di ortofrutta movimentati durante l'anno, è d'uopo dover gestire anche grandi quantitativi di scarti, sia alimentari sia di imballaggi, da destinare appunto allo smaltimento. Sarebbe dunque interessante, in un'altra sede, approfondire questo aspetto, provando a mettere in relazione le due attività per valutare le connessioni esistenti tra di loro.

Il CAAT si è dimostrato molto sensibile sul tema prevedendo l'introduzione nel proprio Regolamento di alcuni articoli[174] dove viene specificato chiaramente che la priorità è la raccolta differenziata dei rifiuti. Purtroppo però è possibile che l'attività di raccolta differenziata e, in generale, la gestione dei rifiuti prodotti dal CAAT, possano essere stati viziati da alcuni comportamenti non corretti: infatti di recente nel centro era invalsa la pratica di conferire rifiuti anche provenienti dall'esterno, tant'è che con una circolare del gennaio 2016[175] CAAT aveva vietato, visto il "*comportamento, riscontrato in taluni utenti, d'introdurre nel Centro rifiuti prodotti o comunque provenienti dall'esterno del Mercato al fine di farli smaltire a cura e spese di quest'ultimo, con aggravio di spese e potenziali responsabilità del tutto improprie per quest'Ente Gestore*".

### 3.6. Le problematiche

I dati fin qui collezionati sul CAAT e sul Progetto di raccolta coordinato dal Banco Alimentare, oltre alle opinioni raccolte dalla viva voce dei rappresentanti dei principali stakeholder[176], hanno consentito di delineare un quadro abbastanza competo di quelle che possono essere le principali problematiche, nonché le proposte per possibili soluzioni, per migliorare la raccolta, sia in termini di adesione da parte dei commercianti, sia di quantità raccolte sia ancora per quanto riguarda tutti gli aspetti gestionali e logistici in capo al Banco Alimentare e al CAAT.

Per quanto riguarda CAAT e APGO le principali problematiche emerse sono:

---

[174] "La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti sono effettuati, tramite ditte autorizzate, nel rispetto della normativa del settore e, in particolare, del principio della raccolta differenziata.";" Gli Operatori e tutti i frequentatori del Centro sono tenuti a deporre negli specifici contenitori, distinti con apposte indicazioni e diversi colori, i rifiuti prodotti, separati a seconda della tipologia, limitando al massimo la produzione di rifiuti indifferenziati."

[175] http://www.caat.it/it/comunicati/2016-01-27/misure-eccezionali-per-abusi-in-tema-di-rifiuti

[176] Tra i quali non compare il Comune di Torino che è il proprietario del Mercato ma purtroppo, a causa di alcuni problemi di natura organizzativa, non è stato possibile contattare i rappresentanti istituzionali per poter raccogliere anche la loro opinione sui temi trattati.

- Meccanismi burocratici farraginosi e difficili da applicare allo specifico contesto operativo
- Presenza tra i beneficiari di alcune Associazioni Benefiche non comprese nel circuito del Banco Alimentare, con conseguente frammentazione delle raccolte
- Assenza di un vero riconoscimento del ruolo benefico svolto dai donatori
- Talvolta difficoltà logistiche/gestionali, mancanza di tempo
- Diffusa scarsa conoscenza del tema "spreco alimentare" e delle attività degli Enti benefici

Per quanto riguarda il Banco Alimentare le problematiche sono:

- Meccanismi politico/amministrativi lunghi e farraginosi
- Lavoro amministrativo/fiscale gravoso
- Limitata adesione degli standisti alla raccolta
- Scarsa costanza nei flussi di cibo recuperati
- Scarsa/oscillante presenza di volontari e di mezzi
- Assenza di un ufficio presso il CAAT
- Difficoltà nel mantenere il ruolo di snodo tra donatori e beneficiari

Come si può notare le problematiche sollevate sono molto simili tra loro, pur rappresentando talvolta le due facce della stessa medaglia: ad esempio, laddove il Banco Alimentare lamenta una scarsa adesione da parte dei grossisti, CAAT contrappone l'assenza di un vero riconoscimento del ruolo benefico svolto dai donatori. Oppure, sempre sullo stesso tema, la presenza di Associazioni che, pur non appartenendo al circuito del Banco, hanno la possibilità di accedere al Mercato e di raccogliere delle donazioni. Tra i temi comuni molto sentito è il ruolo, quasi opprimente, rivestito dalla burocrazia e dalle sue storture che, se da un lato scoraggia i donatori vista l'impossibilità di calare la norma nei pressanti ritmi di lavoro, dall'altra obbliga il Banco Alimentare, tenuto per legge a certificare quantità e destinazione delle merci donate, ad uno sfiancante lavoro amministrativo.

### 3.7 Panoramica sulle principali buone pratiche europee e ipotesi sulla definizione di buone pratiche presso il CAAT.

Sulla base della panoramica fin qui condotta e basandosi sui lavori prodotti sul tema e ampiamente citati nel presente elaborato[177], è possibile delineare quelle che sono considerate a livello europeo le buone pratiche adottabili, sia a livello politico sia a livello operativo, per implementare le donazioni di cibo.

**Belgio: guida sull'interpretazione della durata minima delle derrate alimentari per le banche alimentari e gli enti di beneficenza di alimenti [178]**

[177] http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf

[178] http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2013_08_02_BAetAC_FR.pdf

Il Belgio ha introdotto in una circolare un elenco non limitativo di alimenti che possono essere utilizzati dalle banche alimentari e dagli enti di beneficenza, come riferimento per la valutazione della conservazione degli alimenti dopo aver raggiunto o superato la data di durata minima.

**Belgio: interpretazione della tracciabilità degli alimenti [179]**

Un Regio decreto belga contiene una deroga in base alla quale l'elenco dei dettaglianti/produttori che hanno donato generi alimentari può servire come registrazione dei prodotti in entrata e l'elenco delle banche e degli enti di beneficenza alimentari può servire da record per i prodotti in uscita, semplificando l'onere burocratico per la donazione di cibo.

**Francia: incentivi fiscali [180]**

I donatori di generi alimentari beneficiano di un credito d'imposta pari al 60% del valore del cibo donato, ad un limite dello 0,5% delle entrate delle società soggette all'imposta sul reddito delle società.

**Francia: applicazione della gerarchia dei rifiuti alimentari [181]**

In Francia, gli strumenti fiscali sono stati utilizzati in modo che sia più costoso per le aziende inviare alimenti non commerciabili alla digestione anaerobica piuttosto che donarli alle banche alimentari.

Tra le buone pratiche elencate è interessante soffermarsi sulla Gerarchia dell'uso alimentare. L'adozione della Gerarchia, (ampiamente descritta nel Capitolo I di questo elaborato) mettendo al primo posto l'alimentazione umana, (attraverso la prevenzione degli scarti alimentari e la donazione a enti di beneficenza), seguita da altre opzioni di gestione dei rifiuti come il compostaggio, la digestione anaerobica e la discarica, contribuirebbe in maniera significativa al successo delle diverse iniziative di recupero e redistribuzione sociale. Inoltre, con questo strumento sarebbe probabilmente più facile arrivare a mitigare alcune situazioni difficilmente sostenibili, come i casi in cui le condizioni economiche e la burocracy hanno reso il conferimento delle eccedenze allo smaltimento o al trattamento biologico più conveniente rispetto alla donazione di cibo agli indigenti.

Sul fronte degli strumenti fiscali è interessante sottolineare come sia considerato più efficace adottare l'"abbandono" dell'IVA sugli alimenti donati, anziché dar loro valore zero. Ciò anche in ragione della compatibilità di questa misura con altri strumenti fiscali potenzialmente più significativi, come i crediti d'imposta, che sembrano essere l'incentivo più efficace per la donazione di alimenti.

[179] http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=fr&la=F&cn=2003111441&table_name=loi

[180] https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006303974&cidTexte=LEGITEXT000006069577

[181] https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022470434

Esistono comunque altri aspetti da considerare, tra cui la facilitazione della collaborazione tra donatori della catena di approvvigionamento, il riesame della legislazione in materia di igiene (considerata eccessiva e poco comprensibile) e infine l'intensificazione della pubblicazione dei dati sugli sprechi nella filiera alimentare.

Secondo il Rapporto Fusion "Recommendations and guidelines for a common European food waste policy framework"[182] esistono inoltre opzioni politiche aggiuntive, che eventualmente potrebbero essere prese in considerazione per l'elaborazione di un quadro comune europeo in materia di rifiuti alimentari. Tra queste:

- istituire sistemi di raccolta separati obbligatori
- introdurre obiettivi vincolanti per la prevenzione dei rifiuti alimentari
- adottare una gerarchia di rifiuti alimentari legalmente vincolante
- correggere gli incentivi finanziari "perversi"
- promuovere filiere alimentari corte
- introdurre criteri di prevenzione dello spreco alimentare nei criteri Green Public Procurement (GPP) per i servizi di ristorazione
- incoraggiare gli Stati membri ad adottare programmi nazionali di prevenzione dei rifiuti alimentari
- promuovere la ricerca e lo sviluppo nel settore degli imballaggi per il risparmio alimentare

Ritornando all'esempio specifico del CAAT, oggetto di studio di questo elaborato, le possibili soluzioni prospettate da CAAT/APGO e da Banco Alimentare, per risolvere le problematiche attualmente esistenti, ridurre lo spreco e implementare le raccolte e che potrebbero in un futuro divenire le basi per lo studio e la sperimentazione di "best practises", anche in base a quanto illustrato poco sopra, potrebbero comprendere:

- adottare procedure burocratiche più semplici
- prevedere, in collaborazione con i Comuni, l'applicazione degli sgravi fiscali a favore dei donatori
- lavorare sulla sensibilizzazione dei grossisti non aderenti e rendere partecipi i grossisti già aderenti dei risultati ottenuti
- migliorare la logistica e la conservazione delle derrate
- prevedere l'estensione dell'orario di apertura del Mercato, per favorire l'accesso a più ampie fasce di pubblico (vedi Mercato Mercabarna di Barcellona)
- includere nel circuito di Banco Alimentare tutte le altre Associazioni beneficiarie
- prevedere l'apertura di un presidio di Banco Alimentare presso il CAAT
- attivare progetti di Servizio Civile Volontario o di alternanza scuola-lavoro

[182] https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/D3.5%20recommendations%20and%20guidelines%20food%20waste%20policy%20FINAL.pdf

## Conclusioni

Al termine di questa carrellata, che ha consentito di dare uno sguardo d'insieme ad una tematica così complessa e di stringente attualità, è possibile fare alcune riflessioni e trarre degli spunti per l'eventuale sviluppo di buone pratiche.

Più volte, nel corso di questo elaborato, sono stati riportati dati relativi al fenomeno dello spreco alimentare, sia per quanto riguarda le quantità di alimenti sprecate, sia per l'impatto ambientale e sociale che tale fenomeno induce.

Vale ancora la pena ricordare che i processi che sottendono alle filiere agroalimentari sono tra i principali responsabili dell'uso indiscriminato delle risorse del Pianeta, evento che viene "celebrato" ogni anno dal Global Footprint Network (GFN)[183]. L'indice Earth Overshoot Day (EOD)[184], elaborato dal GFN, indica a livello illustrativo il giorno nel quale l'umanità consuma interamente le risorse prodotte dal pianeta nell'intero anno: nel 2000 era stato calcolato alla data del 23 settembre, mentre nel 2017 è stato posizionato al 2 agosto. Ciò significa che lo scorso anno sono state consumate risorse pari a 1.7 volte la capacità rigenerativa annuale del pianeta Terra, mai così presto da quando negli anni 70 si è iniziato a calcolarlo.

La prevenzione del fenomeno dello spreco alimentare dovrebbe, com'è ovvio, partire dalla fonte, cioè limitando la sovrapproduzione e adottando politiche commerciali diverse rispetto alle attuali che, come si è visto nel corso di questo lavoro, molto spesso sono tra le prime cause del problema.

Ma, in caso di eccedenze, le donazioni di alimenti risultano essere la forma migliore di impiego, così come previsto dalla Gerarchia dei Rifiuti alimentari, citata in questo lavoro. In questo modo non solo si combatte la povertà alimentare, ma si ha anche a disposizione una leva efficace per l'inclusione sociale degli assistiti che usufruiscono degli aiuti o delle persone disagiate (disoccupati di lunga data, rifugiati ecc…) che, nel lavoro offerto dalle Organizzazione del Terzo settore, trovano un'occasione di riscatto. La ridistribuzione alimentare svolge un ruolo chiave nel miglioramento della sicurezza alimentare e nell'integrazione dei gruppi sociali emarginati all'interno della società: a tal proposito è stata condotta una ricerca sulla valutazione degli impatti delle banche alimentari e di altre iniziative finalizzate alla fornitura di cibo a gruppi sociali marginalizzati, utilizzando la metodologia del capitale sociale (World Bank 1998, World Bank 2004)[185].

Tuttavia, nonostante la ridistribuzione delle eccedenze alimentari sia un fenomeno in crescita, visto positivamente da sempre più produttori e commercianti che decidono di donare gli alimenti invenduti, i prodotti ridistribuiti rappresentano ancora una quota modesta delle eccedenze alimentari commestibili totali disponibili. Per fare un esempio, nel 2016 i membri della Federazione europea delle banche alimentari (FEBA) hanno distribuito 535 000 tonnellate di cibo a 6,1 milioni di persone, un quanti-

[183] https://en.wikipedia.org/wiki/Global_Footprint_Network

[184] https://en.wikipedia.org/wiki/Global_Footprint_Network#Earth_Overshoot_Day

[185] https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf

tativo che rappresenta solo una esigua frazione del volume stimato di rifiuti alimentari prodotti annualmente nell'UE[186].

Questo stesso fenomeno si è potuto riscontrare anche nella realtà locale che è stata indagata, cioè il CAAT di Torino dove, per svariate ragioni, che al momento non è stato possibile indagare nel dettaglio, si ha un'adesione alla raccolta effettuata dal Banco Alimentare di un numero di commercianti pari al 30% circa del totale.

Come ampiamente descritto nel corso dell'elaborato, molti sono gli ostacoli giuridici ed operativi, sia per i donatori sia per i riceventi, alla ridistribuzione di cibi sicuri e idonei al consumo nell'UE.

Molte sono state le sollecitazioni giunte da più parti per indurre i decisori politici ad adottare una serie di misure che agevolino la prevenzione e contenimento del fenomeno dello spreco alimentare; tra queste ad esempio quella elaborata dal Food and Drink Europe, la Confederazione delle industrie alimentari e delle bevande della UE, che si rifà ai principi contenuti nella Gerarchia dei rifiuti, più volte citata[187].

A tal proposito la Commissione UE, nella propria Comunicazione "Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari (2017/C 361/01)"[188], si è posta l'obiettivo, in base al piano d'azione proposto dalla stessa per promuovere un'economia circolare[189], di chiarire, tra l'altro, la legislazione dell'UE relativa ai generi alimentari, al fine di agevolare la donazione di alimenti.

In questo documento la Commissione UE intende:

- agevolare l'osservanza delle disposizioni UE da parte dei donatori e dei beneficiari
- promuovere un'interpretazione comune, da parte delle autorità di regolamentazione degli Stati membri dell'UE, delle norme dell'Unione applicabili alla ridistribuzione delle eccedenze alimentari.

Da quanto emerso da questo elaborato appare chiaro che, se da un lato lo sviluppo di politiche e di strumenti giuridici adeguati a combattere questo fenomeno di portata globale ha stentato ad avviarsi e, comunque, spesso si è operato in maniera non omogenea e coordinata, dall'altro, consci di queste manchevolezze, i decisori politici dell'Unione e degli Stati membri si stanno attivando per adottare le opportune contromisure. Anche perché il numero di persone che finiscono in situazioni di povertà alimentare è in crescita anche nei Paesi sviluppati, con un'incidenza preoccupante soprattutto tra le categorie più vulnerabili della popolazione ma anche tra le famiglie.

---

[186] https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf

[187] http://www.fooddrinkeurope.eu/our-actions/foodwaste-toolkit/recommendations-for-policymakers/

[188] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=IT#ntr8-C_2017361IT.01000101-E0008

[189] Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni «L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare» [COM (2015) 614 final].

Al riguardo una questione molto importante da affrontare concerne la capacità del welfare italiano di ridurre l'impatto della nuova povertà sui cittadini. Dal punto di vista della spesa in protezione sociale, l'Italia è quinta su 28 stati dell'Unione europea, eppure la capacità del nostro stato sociale di incidere sulla povertà è inferiore a molti altri paesi[190].

La ragione è che la stragrande maggioranza di questa spesa in Italia è impegnata nelle pensioni di anzianità e reversibilità. Resta molto limitato il welfare dedicato alle fasce sociali che negli anni della crisi hanno visto aumentare il proprio disagio economico. Le spese per famiglie, bambini e diritto alla casa valgono solo il 6,5% della protezione sociale italiana, contro il 10% della Germania, il 14% della Francia e il 18% del Regno Unito. Per la tutela dalla disoccupazione e dal rischio esclusione, l'Italia spende il 6,5% del budget sociale, contro l'11-12% di Germania, Francia e Regno Unito e il 15,8% della Spagna. In sintesi, i gruppi sociali che in Italia hanno subito di più la crisi ricevono meno contributi rispetto ad altri paesi europei.

Certamente le istituzioni pubbliche sono chiamate a svolgere un ruolo chiave nel dare attuazione ai principi fondamentali e nel restituire al cibo la dignità di «alimento», di «bene fondamentale» della persona che nel tempo è andato perduto. Ma, anche per quanto detto innanzi, ciò dovrebbe avvenire a livello locale coinvolgendo anche gli altri attori sociali che, con le loro decisioni e attività, impattano sulle dinamiche cittadine: i casi di attività nate dal basso e portate avanti in questi anni da Associazioni e Organizzazioni del Terzo settore e non, viste brevemente in questo elaborato, ne sono un chiaro esempio.

Un ruolo importante potrebbe dunque essere svolto dalle "smart cities", dall'adesione delle imprese a progetti di Responsabilità sociale di impresa[191], dall'attivismo delle associazioni no profit, dal ruolo della ricerca ed anche dalle attività di sensibilizzazione dei singoli cittadini. In quest'ottica lo strumento delle Urban food policies, poiché valorizza la cooperazione tra settore pubblico, privato e no-profit, appare uno tra i più convincenti ed efficaci per fissare i principi generali, per sviluppare politiche alimentari eque e sostenibili, per assicurare un più effettivo accesso al cibo, per favorire accordi con le imprese, per educare i cittadini alla cultura del cibo[192].

Particolarmente interessante è, nell'incrocio tra esigenze economiche e tutela dei diritti umani, in cui rientrano il diritto all'ambiente salubre, al cibo sano e alla salute, il tema della responsabilità sociale di impresa che richiede «l'integrazione volontaria delle preoccupazioni sociali ed ecologiche delle imprese nelle loro operazioni commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate»[193].

Si delinea dunque in modo netto l'intreccio esistente tra il "diritto al cibo" e il "dovere di non sprecarlo".

---

[190] http://minidossier.openpolis.it/2016/11/Poveri_noi.pdf

[191] La Responsabilità sociale d'impresa è, nel gergo economico e finanziario, l'ambito riguardante le implicazioni di natura etica all'interno della visione strategica d'impresa: è una manifestazione della volontà delle grandi, piccole e medie imprese di gestire efficacemente le problematiche d'impatto sociale ed etico al loro interno e nelle zone di attività. (https://it.wikipedia.org/wiki/Responsabilit%C3%A0_sociale_d%27impresa)

[192] www.osservatorioaic.it/download/.../giacomelli-definitivo.pdf

[193] www.osservatorioaic.it/download/.../giacomelli-definitivo.pdf

Il diritto al cibo è accompagnato dalla constatazione che la povertà e la malnutrizione non sono determinate dalla scarsità delle risorse disponibili ma dal modo in cui esse vengono prodotte e distribuite: dunque ha una natura essenzialmente politica.

Il dovere di non sprecare riguarda sia il mondo produttivo e della distribuzione sia, in senso più ampio, una dimensione collettiva. Ognuno di noi, al momento delle scelte di consumo, è chiamato ad operare un gesto responsabile: lo spreco non è soltanto il cibo comprato e buttato nel cestino, ma è anche il prodotto della dinamica che si mette in moto quando, per esempio, scegliamo la frutta secondo criteri puramente estetici.

## BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

### Bibliografia

#### Introduzione

Rapporto ONU World Population Prospects 2017

FAO. 2013. Food wastage footprint, Impacts on Natural resources, Summary report.

#### Capitolo I

Commissione europea, direzione generale dell'Ambiente, Preparatory study on food waste across EU 27, 2010.

European Parliament, avoiding food waste: strategies for improving the efficiency of the food chain in the EU, Agricultural and Rural Commission, 22 June 2011

FUSIONS, Estimates of European food waste levels, 2016

Gustavsson, J.; Cederberg, C.; Sonesson, U. (2011): Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome

Gustavsson, J.; Cederberg, C.; Sonesson, U.; Emanuelsson, A. (2013): The methodology of the FAO study: "Global Food Losses and Food Waste - extent, causes and prevention"- FAO, 2011. SIK – The Swedish Institute for Food and Biotechnology

Segrè A., Falasconi L., Il libro nero dello spreco alimentare in Italia, Edizioni Ambiente, 2011

#### Capitolo III

Falasconi L., La catena degli sprechi, il Divulgatore, Anno XXXVI, n. 5/6 maggio/giugno 2013, AGEN.TER, Bologna

"La realtà dei Mercati Ortofrutticoli all'Ingrosso in Italia" – Fedagro Mercati

#### Allegato I

European Parliament (2011), Avoiding food waste: strategies for improving the efficiency of the food chain in the EU, Agricultural and Rural Commission, 22 June.

Segrè A., Falasconi L. (2011), Il libro nero dello spreco alimentare in Italia, Edizioni Ambiente.

## Sitografia

### Introduzione

https://esa.un.org/unpd/wpp/

http://www.eu-fusions.org

https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/la-classifica-dei-paesi-che-consumano-piu-calorie-litalia-e-al-nono-posto/

http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/130110

http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

http://www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

http://minidossier.openpolis.it/2016/11/Poveri_noi.pdf

### Capitolo I

http://arianna.consiglioregionale.piemonte.it/base/coord/c2015012.html

http://carta.milano.it/it/

http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/IA.PDF

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32006L0112

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008L0098

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0003.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0022.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0083.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0128.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32008L0098

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF

http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

http://isap.sejm.gov.pl/DetailsServlet?id=WDU20101360914

http://risorsarifiuti.it/gerarchia-dei-rifiuti/

http://tesi.eprints.luiss.it/18866/1/186351_ERRICO_PIERFRANCESCO.pdf

http://theconversation.com/we-cant-recycle-our-way-to-zero-waste-78598

http://www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2013_08_02_BAetAC_FR.pdf

https://it.wikipedia.org/wiki/Restos_du_cœur

www.bancoalimentare.it/it/legge-italia-e-legge-francia

www.bancoalimentare.it/it/news/g7-agricoltura-2017

www.bancoalimentare.it/it/node/3858

www.bit.ly/US-FLW2030

www.clubofrome.org/report/the-limits-to-growth/

www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf

www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions

www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/D3.5%20recommendations%20and%20guidelines%20food%20waste%20policy %20FINAL.pdf

www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf

www.europarl.europa.eu/sides/getAllAnswers.do?reference=E-2013-002939&language=EN

www.fao.org/3/a-i3991e.pdf

www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf

www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

www.fh-muenster.de/isun/lebensmittelabfall-projekte.php

www.foodagriculturerequirements.com/?lang=it

www.g20.org/English/Documents/PastPresidency/201512/P020151228315892536897

www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2003/07/01/003G0174/sg

www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg

www.gruppo2013.it/working-paper/Documents/I%20consumi%20alimentari%20-%20Gruppo%202013.pdf

www.ilfattoalimentare.it/spreco-alimentare-francia.html

www.ilgiornaledelcibo.it/legge-spreco-alimentare-last-minute-market/

www.ilpost.it/2015/05/23/legge-francia-sprechi-supermercati/

www.ilsole24ore.com/pdf2010/SoleOnLine5/_Oggetti_Correlati/Documenti/Norme%20e%20Tributi/2011/11/guida-non-profit/D-lgs-460-1997-Onlus.pdf

www.it.wikipedia.org/wiki/Rivoluzione_verde

www.italmercati.it/wp-content/uploads/2017/11/VITA.pdf

www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/la-classifica-dei-paesi-che-consumano-piu-calorie-litalia-e-al-nono-posto/

www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022470434

www.minambiente.it/pagina/la-strategia-nazionale-lo-sviluppo-sostenibile

www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/comunicati/dec%20%20PNPR.pdf

www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf

www.money.it/Legge-anti-sprechi-alimentari-cosa-prevede-in-8-semplici-punti

www.mtt.fi/foodspill

www.oneplanetfood.info/sprechi-alimentari/verso-il-2050/

www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9341

www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2017/09/20/news/cibo-176022014/?refresh_ce

www.restosducoeur.org

www.rinnovabili.it/ambiente/crimini-ambientali-genocidio-icc-222/

www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

www.sprecozero.it/

www.sprecozero.it/2017/10/10/provincia-autonoma-di-trento-approva-legge-per-ridurre-lo-spreco-alimentare/

www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals

www.unric.org/it/agenda-2030

www.wrap.org.uk/content/report-household-food-and-drink-waste-uk

**Capitolo II**

http://atlantedelcibo.di.unito.it/atlante/

http://blog.myfoody.it/la-politica-contro-lo-spreco-alimentare-in-italia/

http://carta.milano.it/it/

http://carta.milano.it/wp-content/uploads/2015/04/76.pdf

http://documenti.camera.it/Leg17/Dossier/Pdf/Es0208.pdf

http://eu-refresh.org/

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1453384154337&uri=CELEX:52015DC0614

http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-15-6204_it.htm

http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

http://itm.marcelww.com/inglorious/

http://ojs.francoangeli.it/_omp/index.php/oa/catalog/book/156

http://stopwastingfoodmovement.org/

http://web.unep.org/10yfp/programmes/sustainable-food-systems-programm

http://www.eu-fusions.org

http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/documenti/Carta%20di%20Bologna%20ITA.pdf

http://www.un.org/sustainabledevelopment/

http://www.wri.org/

https://altreconomia.it/torino-la-bancarella-del-mercato-riduce-lo-spreco-alimentare/

https://ec.europa.eu/commission/priorities/jobs-growth-and-investment/towards-circular-economy_en

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/good_practices_en

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_subgroup-mandate_food-donation.pdf

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_subgroup-mandate_fw-measure.pdf

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_tips_stop_food_waste_it.pdf

https://ec.europa.eu/italy/news/20171106_Ue_contro_sprechi_alimentari_it

https://it.wikipedia.org/wiki/Obiettivi_di_sviluppo_del_Millennio#1._Sradicare_la_povert%C3%A0_estrema_e_la_fame

https://torino.diariodelweb.it/torino/articolo/?nid=20171012_455034

https://unstats.un.org/sdgs/files/report/2017/TheSustainableDevelopmentGoalsReport2017.pdf

www.3tre3.it/3tres3_common/art/it/4175/fitxers/G20%20Agriculture%20Ministers%20Final%20Communique.pdf

www.agensir.it/quotidiano/2017/12/29/ministero-politiche-agricole-finanziati-10-progetti-innovativi-contro-lo-spreco-alimentare/

www.bancoalimentare.it/

www.bancoalimentare.it/it/news/g7-agricoltura-2017

www.comune.torino.it/ucstampa/2016/article_150.shtml

www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

www.edeka-verbund.de/Unternehmen/en/gesellschaftliche_verantwortung/sortiment/sortiment.jsp

www.envi.info/serr-2014/

www.euroconsulting.be/2017/10/02/lue-e-la-fao-si-uniscono-per-intraprendere-azioni-contro-gli-sprechi-alimentari-e-la-resistenza-antimicrobica/

www.fabene.org/?page_id=10

www.fabene.org/?page_id=4

www.fao.org/3/a-i3901e.pdf

www.fao.org/cfs/cfs-home/en/

www.fao.org/home/en/

www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/it/

www.foodandtec.com/it-it/in-europa-la-lotta-contro-lo-spreco-alimentare-e-perdente

www.fooddrinkeurope.eu/our-actions/maximizing-resources/

www.foodwastealliance.org/

www.hofpfisterei.de/hpf_info_happyhour.php

www.infosostenibile.it/notizia/food-sharing-buone-pratiche-dal-mondo

www.linkedin.com/pulse/fao-ifpri-unveil-new-technical-platform-measuring-communications

www.lovefoodhatewaste.com/

www.minambiente.it/comunicati/la-carta-di-bologna-contro-lo-spreco-alimentare

www.nonprofitonline.it/docs/normative/6167.pdf

www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11431

www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11433

www.rapponuroma.esteri.it/rapp_onu_roma/it/italia_polo_agroalimentare_onu/polo_agroalimentare/cfs-committee-on-world-food-security

www.save-food.org/

www.solaal.org/

www.sprecozero.it/2017/02/02/domenica-5-febbraio-4-giornata-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco/

www.sprecozero.net

www.theconsumergoodsforum.com/

www.thinkeatsave.org/

www.torinosmartcity.it/idee/idea-27/

www.torinostrategica.it/il-piano-strategico-al-salone-del-gusto-2/

www.un.org/sustainabledevelopment/development-agenda/

www.unabuonaoccasione.it/it/

www.unenvironment.org

www.unric.org/it/agenda-2030/30803-obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo

www.unric.org/it/images/Agenda_2030_ITA.pdf

www.wrap.org.uk/content/what-courtauld-2025

www.wri.org/sites/default/files/REP_FLW_Standard.pdf

**Capitolo III**

http://discosoupe.org/lemouvement/

https://andes-france.com/nos-actions/

https://de.wikipedia.org/wiki/Arbeitsgelegenheit_mit_Mehraufwandsentsch%C3%A4digung

www.5aldia.com

www.acliverona.it/documents/uploads/Ufficio_Progetti/presentazione%20rebus.pdf

www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2013_08_02_BAetAC_FR.pdf

www.andmi.it/attivita-istituzionali/150-i-mercati-agroalimentari-all-ingrosso-nella-prevenzione-dello-spreco-alimentare.html

www.bancdelsaliments.org

www.bancdelsaliments.org/es/programas/transformacion-de-fruta-en-zumos-fruta-liquida/_programa:6/

www.bancoalimentare.it/it/node/3653

www.caat.it/it/comunicati/2016-01-27/misure-eccezionali-per-abusi-in-tema-di-rifiuti

www.cityharvest.org

www.dietamediterranea.com

www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf

www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=fr&la=F&cn=2003111441&table_name=loi

www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/D3.5%20recommendations%20and%20guidelines%20food%20waste%20policy%20FINAL.pdf

www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf

www.europarl.europa.eu/news/en/newsroom/content/20111121IPR31961/html/Urgent-call-to-reduce-food-waste-in-the-EU

www.italmercati.it/

www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006303974&cidTexte=LEGITEXT000006069577

www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022470434

www.mercabarna.es/

www.mercabarna.es/responsabilitat-social/en_banc-dels-aliments/

www.mercabarna.es/serveis/en_medi-ambient/

www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Kommunalreferat/markthallen/grosshandel.html

www.muenchen.info/soz/pub/pdf/586_Muenchner_Armutsbericht_2017.pdf

www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2017/05/RA_RUNGIS_04051.pdf

www.sogemispa.it/sogemi-spa/sogemi-per-il-sociale/

www.solaal.org/

www.unabuonaoccasione.it/images/PDF/03%20c%20Le%20cause%20dello%20spreco%20nella%20distribuzione.pdf

**Conclusioni**

https://en.wikipedia.org/wiki/Global_Footprint_Network

https://en.wikipedia.org/wiki/Global_Footprint_Network#Earth_Overshoot_Day

https://www.eu-Fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf

https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf

http://www.fooddrinkeurope.eu/our-actions/foodwaste-toolkit/recommendations-for-policymakers/

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=IT#ntr8-C_2017361IT.01000101-E0008

http://minidossier.openpolis.it/2016/11/Poveri_noi.pdf

https://it.wikipedia.org/wiki/Responsabilit%C3%A0_sociale_d%27impresa

www.osservatorioaic.it/download/.../giacomelli-definitivo.pdf

**Allegato I**

http://carta.milano.it/it/

http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_cle878ebd.pdf

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_des_dons_de_produits_agricoles_cle42dd63.pdf

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restauration_sept2013_cle091e14.pdf

http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/IA.PDF

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32006L0112

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008L0098

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0003.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0022.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0083.01.ENG

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.195.01.0012.01.ITA

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF

http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

http://tesi.eprints.luiss.it/18866/1/186351_ERRICO_PIERFRANCESCO.pdf

http://www.bit.ly/MALABO-Declaration

http://www.bit.ly/US-FLW2030

http://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions

http://www.europarl.europa.eu/sides/getAllAnswers.do?reference=E-2013-002939&language=EN

http://www.gruppo2013.it/working-paper/Documents/I%20consumi%20alimentari%20-%20Gruppo%202013.pdf

http://www.rinnovabili.it/ambiente/crimini-ambientali-genocidio-icc-222/

http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals

http://www.unric.org/it/agenda-2030

https://it.wikipedia.org/wiki/Rivoluzione_verde

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/la-classifica-dei-paesi-che-consumano-piu-calorie-litalia-e-al-nono-posto/

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9341

https://www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

www.g20.org/English/Documents/PastPresidency/201512/P020151228315892536897

**Allegato III**

http://documenti.camera.it/Leg17/Dossier/Pdf/Es0208.pdf

http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-15-6204_it.htm

http://web.unep.org/10yfp/programmes/sustainable-food-systems-programme

http://www.fabene.org/?page_id=10

http://www.fabene.org/?page_id=4

http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf

http://www.fao.org/cfs/cfs-home/en/

http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

http://www.fao.org/home/en/

http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/it/

http://www.fooddrinkeurope.eu/our-actions/maximizing-resources/

http://www.foodwastealliance.org/

http://www.rapponuroma.esteri.it/rapp_onu_roma/it/italia_polo_agroalimentare_onu/polo_agroalimentare/cfs-committee-on-world-food-security

http://www.regione.piemonte.it/pinforma/sociale/1558-il-26-ottobre-la-colletta-alimentare-della-regione.html

http://www.thinkeatsave.org/

http://www.wrap.org.uk/content/what-courtauld-2025

http://www.wri.org/

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_subgroup-mandate_fw-measure.pdf

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_subgroup-mandate_food-donation.pdf

https://www.agensir.it/quotidiano/2017/12/29/ministero-politiche-agricole-finanziati-10-progetti-innovativi-contro-lo-spreco-alimentare/

https://www.linkedin.com/pulse/fao-ifpri-unveil-new-technical-platform-measuring-communications

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11431

https://www.save-food.org/

https://www.theconsumergoodsforum.com/

https://www.unenvironment.org  Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente

https://www.wri.org/sites/default/files/REP_FLW_Standard.pdf

www.unabuonaoccasione.it/images/PDF/03%20c%20Le%20cause%20dello%20spreco%20nella%20distribuzione.pdf

# ALLEGATI

**Allegato I**

## CAPITOLO I: LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO OCCIDENTALE

## APPROFONDIMENTI

### 1. Cenni sul fenomeno, sua evoluzione e distribuzione

Il tema dello spreco alimentare nel mondo occidentale e, nello specifico, in Europa è strettamente correlato all'evoluzione dei sistemi produttivi, della sfera socioeconomica e dei consumi che, a partire dagli anni del secondo dopoguerra, ha fortemente influenzato lo stile di vita delle popolazioni.

I progressi compiuti dall'agricoltura nel periodo compreso tra il 1945 e il 1970 circa, racchiusi nella cosiddetta "Rivoluzione verde"[194], hanno avuto l'effetto di aumentare notevolmente le produzioni agricole e di consentire ben presto, ad ampie fasce di popolazione, l'acquisto di grandi quantità di cibo a prezzi accessibili.

Il termine "Rivoluzione verde" è stato coniato per indicare un approccio innovativo alla produzione agricola che, attraverso l'impiego di varietà vegetali geneticamente selezionate, fertilizzanti, fitofarmaci, acqua e altri investimenti di capitale in forma di mezzi tecnici, ha consentito di svincolare milioni di persone dallo spettro della fame che, in pratica da sempre, ha contraddistinto la storia umana.

D'altra parte, però, insieme alle innegabili ricadute positive per molti milioni di persone nel mondo, la Rivoluzione verde ha sortito una serie di impatti negativi sull'ambiente e sul clima (di cui vediamo già da tempo le conseguenze nefaste), oltre a determinare, con questo eccesso di cibo a buon mercato, una radicale modifica nei comportamenti d'acquisto e nell'alimentazione delle popolazioni, non solo occidentali.

L'avvento di questa nuova era del benessere ha messo a disposizione dei consumatori, una grande varietà e quantità di cibi che, grazie allo sviluppo tumultuoso dell'industria alimentare, sono stati oggetto di trasformazioni ed elaborazioni sempre più spinte, veloci ed economiche. In parallelo, l'aumento del reddito medio ha permesso a molti di accedere ad alimenti tradizionalmente non compresi nel proprio paniere locale, quali ad esempio le carni (soprattutto quella bovina) o i dolciumi, tralasciando di contro alimenti considerati "poveri" come i cereali, i legumi o comunque quelli propri dell'alimentazione tradizionale. Un dato interessante, che dà conto di questo fenomeno, è che il consumo pro-capite, che nei primi anni Settanta ammontava a circa 2.370 Kcal/persona/giorno, nel 2005/07 ha raggiunto le 2.770 Kcal/persona/giorno, per arrivare (dati 2015) ad oltre 3.500 Kcal/persona/giorno in Italia e circa 3.800 Kcal/persona/giorno in Austria e in Belgio[195].

Questo rapido mutamento delle condizioni economiche ha condotto a un altrettanto rapido mutamento degli stili di vita, in cui lo spreco è divenuto parte integrante delle

[194] https://it.wikipedia.org/wiki/Rivoluzione_verde

[195] https://www.lacucinaitaliana.it/news/salute-e-nutrizione/la-classifica-dei-paesi-che-consumano-piu-calorie-litalia-e-al-nono-posto/

abitudini di consumo. Le dinamiche socioeconomiche degli ultimi 50 anni, che hanno determinato l'evolversi del fenomeno, possono essere identificate nei mutamenti di carattere demografico, nelle condizioni generali di consumo, nell'aumentato benessere generale. Inoltre, la diffusione delle grandi industrie alimentari, e l'utilizzo di massa di elettrodomestici, hanno permesso di comprare, conservare e cucinare grandi quantità di cibo, determinando una maggiore spesa, senza una reale pianificazione degli acquisti. Da considerare, tra l'altro, le variabili socioculturali quali le nuove e diverse abitudini alimentari e il ricorrere sempre più frequente a fast food, take away, cibi precotti e già pronti[196].

Nei paragrafi che seguono vengono riportate alcune riflessioni al riguardo.

**Italia**

L'evoluzione dei comportamenti di consumo alimentare e, di conseguenza, alla propensione allo spreco, riflette l'evoluzione economica del Paese e degli stili di vita degli italiani. La tabella n.2 che segue riassume il rapporto degli italiani con i consumi, in particolare quelli alimentari, a partire dai cambiamenti strutturali che hanno interessato l'economia e la società italiana dal dopoguerra ad oggi[197].

Il primo epocale cambiamento è quello che ha caratterizzato il periodo intercorso tra la fine della II guerra mondiale e la fine degli anni Sessanta: il "Miracolo economico italiano". Il Paese è stato interessato dalla più grande trasformazione socio-economica della sua storia: nell'arco di una sola generazione si passò da una società ancora fondamentalmente agraria e rurale in una società industriale e urbana. I consumi alimentari cominciarono a evolversi anche sotto la spinta di innovazioni tecnologiche, come i frigoriferi e i forni elettrici, la diffusione dei cibi in scatola, degli omogeneizzati, dei surgelati.

Negli anni Settanta con la crescita del reddito disponibile nelle famiglie si assistette ad una crescita dei consumi, anche alimentari, che però, rispetto al decennio precedente, fecero registrare un ritmo meno sostenuto. Permaneva ancora la tendenza a consumare i propri pasti in casa, ma l'incidenza del costo per i consumi alimentari tendeva a ridursi, poiché nel Paese emergeva la tendenza verso acquisti e bisogni "voluttuari" e non solo sussistenziali.

Gli anni Ottanta e la prima metà degli anni Novanta videro l'incremento del numero delle famiglie plurireddito e una certa tendenza alla diffusione delle attività di tipo imprenditoriale. Anche i consumi, sia in generale sia quelli alimentari, beneficiarono di questo raggiunto benessere e di questa nuova capacità di spesa: il consumo alimentare pro-capite continuava a crescere, ma a ritmi più lenti che negli anni Settanta e la grande distribuzione organizzata cominciava a proporsi come un canale alternativo al Retail tradizionale.

Tra la prima metà degli anni Novanta e la metà degli anni Duemila muta progressivamente il contesto macroeconomico e istituzionale, specie con gli effetti della globalizzazione. I consumi alimentari casalinghi calano, anche a causa della ormai diffusissima destrutturazione dei pasti e dell'aumento della spesa alimentare extra-

[196]http://tesi.eprints.luiss.it/18866/1/186351_ERRICO_PIERFRANCESCO.pdf

[197]http://www.gruppo2013.it/working-paper/Documents/I%20consumi%20alimentari%20-%20Gruppo%202013.pdf

domestica, fenomeni che caratterizzano il modello e gli stili di consumo alimentare. La grande distribuzione organizzata si afferma come principale canale di acquisto dei prodotti alimentari facendo divenire la spesa al supermercato e all'ipermercato una pratica di massa. La GDO viene incontro alle esigenze di riduzione dei tempi della spesa e della cucina, ma nei punti vendita è normale imbattersi in tutta una serie di offerte commerciali atte a incrementare il volume di acquisti. Ecco quindi la comparsa delle offerte 3X2, delle campagne sottocosto, dei coupon sconto ecc.. che, se da un lato vanno incontro al consumatore offrendo la possibilità di acquisti a prezzi convenienti, dall'altro rappresentano un incentivo all'accumulo e allo spreco alimentare

Gli ultimi anni con la "grande contrazione" dell'economia mondiale del 2008-09, hanno visto una caduta del reddito disponibile e dei consumi che non ha precedenti nel dopoguerra. La crisi economica ha fatto emergere, almeno a livello nazionale, una diminuzione nell'acquisto alimentare delle famiglie, le quali hanno ridotto lo spreco di cibo del 57%; per risparmiare, gli italiani hanno iniziato riducendo le quantità acquistate, riutilizzando gli avanzi e prestando maggior attenzione alle scadenze, in vista di una migliore programmazione del proprio portafoglio acquisti. Il comportamento dei consumatori Italiani è cambiato, in ragione di un processo di sensibilizzazione dovuto alla crisi, sia in riferimento alla composizione dei panieri di spesa delle diverse tipologie di consumatori che alle modalità e i luoghi di acquisto[198].

La riduzione nei consumi alimentari ha colpito soprattutto le regioni a minor reddito e quelle con prevalenza di popolazione anziana, interessando in particolare i ceti sociali medio - bassi. La stretta economica, oltre a portare a una riconfigurazione "forzata" del paniere alimentare, ha avuto come effetto collaterale e non secondario una miglior gestione della dispensa casalinga e una conseguente riduzione dello spreco alimentare.

## 2. Definizione del fenomeno, fasi della filiera in cui si manifesta

Oltre alle definizioni già citate si possono ricordare anche quelle che seguono.

La FAO distingue tra perdite alimentari e sprechi alimentari specificando che: "*le perdite di cibo hanno luogo durante la produzione agricola, le fasi di post-raccolta, le lavorazioni industriali e durante le attività di movimentazione delle merci*", mentre "*lo spreco alimentare si materializza nelle fasi finali della filiera (distribuzione, vendita e consumo finale)*[199]. Le perdite derivano, principalmente, da limitazioni logistiche e infrastrutturali, al contrario lo spreco è da attribuire essenzialmente a fattori comportamentali.

Una definizione più dettagliata proviene dalla Commissione agricola e rurale del Parlamento europeo che definisce gli sprechi alimentari come "*l'insieme dei prodotti scartati della filiera agroalimentare che, per motivi economici o estetici, o per la vi-*

[198] http://tesi.eprints.luiss.it/18866/1/186351_ERRICO_PIERFRANCESCO.pdf

[199] European Parliament (2011), Avoiding food waste: strategies for improving the efficiency of the food chain in the EU, Agricultural and Rural Commission, 22 June.

*cinanza della data di scadenza, pur essendo ancora commestibile e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo, sono eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, economico e dei mancati ricavi per le imprese*".

L'aspetto economico può essere identificato come un ulteriore elemento per la definizione di sprechi alimentari: viene definito come spreco l'insieme dei prodotti scartati o perduti lungo tutta la filiera agroalimentare che, pur avendo perso il loro valore commerciale, non hanno però perso la loro caratteristica di alimento. I prodotti alimentari, perfettamente utilizzabili ma non più vendibili, che vanno a formare lo spreco perdono le caratteristiche di "merce", ma non quelle di "alimento", quindi sono prodotti invenduti ma non invendibili[200].

Nel 2014 è stata proposta dal Fusions Definitional Framework for Food Waste (Fusions 2014)[201], una definizione che si discosta in maniera sostanziale da quella proposta dalla FAO e si avvicina molto a quella di "rifiuto alimentare". Analogamente si è pronunciata la Commissione Europea sullo spreco alimentare [202].

Un' altra definizione ci arriva da Slow Food che nel suo "Documento di posizione sulle perdite e gli sprechi alimentari"[203] afferma "*la definizione di spreco deve, innanzitutto partire dal principio che la produzione di cibo e il cibo stesso non possono essere assimilati al concetto di merce o commodity. In altre parole, lo spreco alimentare non potrà essere combattuto in modo strutturale e radicale fino a quando al cibo e alla sua produzione non verrà riconosciuto il valore di bene comune*".

Se da un lato può apparire complesso arrivare ad una definizione univoca del concetto di spreco alimentare, è altrettanto vero che il fenomeno coinvolge una pletora di soggetti, variamente interessati durante le varie fasi della filiera agroalimentare. Infatti, come ricorda in un proprio documento la Commissione UE[204], gli alimenti vengono persi o sprecati lungo l'intera filiera alimentare. Secondo la FAO, circa un terzo di tutto il cibo prodotto a livello mondiale è avviato verso lo spreco; a spreco si aggiunge spreco perché, per produrre tutto questo cibo, è necessaria una superficie coltivata grande tanto quanto la Cina e si genera circa l'8% delle emissioni di gas serra globali.

Per ciò che concerne le fasi della filiera in cui si manifesta il fenomeno, si ricorda che, come riportato in un documento della Commissione UE[205], gli alimenti vengono persi o sprecati lungo l'intera filiera alimentare.

---

[200] Segrè A., Falasconi L. (2011), Il libro nero dello spreco alimentare in Italia, Edizioni Ambiente.

[201] http://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions

[202] http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/IA.PDF

[203] https://www.slowfood.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA-position-paper-foodwaste.pdf

[204] http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

[205] http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-16-3989_it.htm

È interessante sottolineare come il commercio, specie al dettaglio, generi delle grandi quantità di alimenti che, seppur perfettamente edibili, per svariate ragioni non possono più essere destinati alla vendita: ciò in buona parte è legato a una serie di politiche commerciali e di marketing.

Un sistema del genere prevede già a monte la quasi certezza di produrre "sprechi", cui si sommano gli effetti negativi imposti dagli alti standard estetici e dalle normative sulla sicurezza alimentare, che legano la scadenza del prodotto non tanto a eventuali rischi per la salute ma all'eventuale alterazione delle proprietà organolettiche ("da consumarsi preferibilmente entro"). Lo spreco quindi può essere determinato dalla non corretta gestione delle scorte, con il conseguente raggiungimento della data di scadenza e l'impossibilità di vendere il prodotto.

Oppure, come si può talvolta riscontrare nei mercati generali, i prodotti vengono scartati quando non è più possibile garantire una shelf-life sufficientemente lunga da consentire la rivendita al dettaglio. Oltre a ciò si instaurano delle politiche commerciali subordinate a strategie di marketing e di immagine legata ai prodotti, come ad esempio nel caso di frutta e verdura: i distributori pretendono prodotti ortofrutticoli che si presentino "bene" e cioè senza imperfezioni o irregolarità, con pezzature/calibri uniformi, ecc., sia per poter essere quanto più appetibili agli occhi del consumatore, sia anche per tutelarsi da un punto di vista legale, rispettando quanto richiesto dalle norme sul commercio.

Ancora tra le cause che generano sprechi nell'ambito della distribuzione si può annoverare l'uso di packaging non perfettamente idonei: infatti, tra le cause indicate come responsabili del danneggiamento delle merci e specie di frutta e verdura, ricorrono i danni provocati in fase di movimentazione e stoccaggio. Con l'adozione di opportuni imballaggi, oltre ad agire sul problema dello smaltimento degli stessi – aumentando la quota di riutilizzo e/o destinazione alla raccolta differenziata e non allo smaltimento – si potrebbe limitare la quantità di merce danneggiata e dunque non più commercializzabile.

È dunque da auspicare l'adozione di packaging adeguato e innovativo: infatti, l'imballaggio svolge un ruolo fondamentale nel preservare e proteggere il cibo all'interno della supply chain[206] poiché così risulta possibile

- garantire la sicurezza del prodotto, la qualità e la freschezza durante la sua shelf-life
- estendere la durata del prodotto
- proteggere il prodotto da danni fisici e da altri deterioramenti
- prevenire la contaminazione garantendo sicurezza alimentare

[206]https://www.eu-Fusions.org/phocadownload/Publications/D3.5%20recommendations%20and%20guidelines%20food%20waste%20policy

- fornire informazioni sulle condizioni di stoccaggio e di utilizzo

### 3. Cenni sulle ricadute economiche, ambientali, sociali

Secondo il Rapporto della Corte dei Conti Europea[207] il costo economico dello spreco alimentare è a carico di almeno tre diversi gruppi di attori, cioè gli operatori della filiera alimentare, i consumatori e le organizzazioni caritative:

- parte del costo dello spreco di alimenti può essere trasferito da un operatore commerciale del ramo alimentare a un altro operatore.
- operatori della filiera alimentare internalizzano il costo dello spreco alimentare e lo includono nel prezzo finale al consumo del prodotto.
- parte del costo dello spreco alimentare può essere esternalizzato a organizzazioni caritatevoli, sotto forma di donazione di derrate alimentari. Dette organizzazioni spesso si accollano i costi di cernita, manipolazione, immagazzinamento, trattamento che verrebbero altrimenti sostenuti dagli operatori che donano le derrate alimentari.

Per quanto riguarda le ricadute ambientali è bene ricordare che la pressione antropica esercitata da lungo tempo sulle terre coltivabili, ne ha provocato il progressivo degrado, così come ha determinato la drammatica riduzione delle risorse idriche globali; questo, unitamente al fatto che circa un terzo della produzione alimentare globale è destinata alla nutrizione di animali da allevamento, sta seriamente mettendo a rischio molti sistemi di produzione alimentare in tutto il mondo. L'irrigazione utilizza ormai un quantitativo prossimo al 70% di tutta l'acqua dolce disponibile per l'uso umano, arrivando a oltre il 95% nei paesi in via di sviluppo, mentre circa un miliardo di persone non hanno accesso all'acqua potabile. Il fenomeno di erosione delle risorse naturali non conosce decelerazioni ma, anzi, la competizione per l'uso delle risorse idriche e del suolo pare destinata ad accrescersi. Difatti ad esempio negli ultimi 15 anni si è registrata una corsa senza precedenti verso l'acquisto (o il leasing) di enormi estensioni di terreno coltivabile nei paesi in via di sviluppo (il fenomeno conosciuto come "land grabbing") a scapito della sicurezza e della sovranità alimentare delle popolazioni locali [208].

Il fenomeno è diventato talmente diffuso da essere stato recentemente considerato, secondo quanto stabilito dal Tribunale Internazionale dell'Aia, perseguibile come crimine contro l'umanità, al pari di quelli commessi in tempo di guerra. La Corte Penale Internazionale (ICC) ha specificato che darà un'interpretazione "allargata" di crimine contro l'umanità, perciò non sarà il "land grabbing" di per sé che diventerà un crimine, bensì le deportazioni forzate di massa che sono l'effetto dell'accaparramento delle terre. Si apre quindi uno spiraglio per portare alla sbarra internazionale reati legati ai cambiamenti climatici, dal momento che le emissioni di

[207] https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf

[208] http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

CO2 sono legate anche al disboscamento irresponsabile che, spesso, è una delle conseguenze più evidenti del land grabbing [209].

## 4. Il contrasto al fenomeno: le policy

Il tema degli sprechi alimentari ha avuto solo in un recente passato un'effettiva ufficializzazione con l'adesione da parte di diversi Paesi a impegni di respiro internazionale[210].

Il primo atto ufficiale è del maggio 2015 quando, al termine del meeting di Istanbul dei Ministri dell'Agricoltura del G20, viene rilasciato il comunicato finale[211], dedicato al tema degli sprechi in cui si riconosce in particolare:

- la priorità delle misure di prevenzione volte al recupero delle eccedenze alimentari per alimentazione umana;

- la necessità di migliorare le conoscenze sul fenomeno e sugli impatti ambientali, sociali ed economici a esso correlati;

- la centralità di un framework di riferimento comune per la definizione e la quantificazione degli sprechi e delle perdite alimentari;

- la necessità di una piattaforma condivisa, per la condivisione di informazioni ed esperienze nel campo della misurazione e degli strumenti di prevenzione degli sprechi alimentari.

Nel settembre dello stesso anno, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite adotta formalmente i nuovi obiettivi di sviluppo sostenibile post-2015 (Sustainable Development Goals – SDG)[212] compresi nell'ambito dell'Agenda 2030[213]. Tra gli obiettivi specifici del "Goal n °12 - Ensure sustainable consumption and production patterns" viene indicato il dimezzamento dello spreco alimentare pro-capite nelle fasi di distribuzione e consumo e la riduzione delle perdite alimentari negli stadi a monte della filiera.

In seguito al delinearsi di questo quadro, diversi Paesi hanno adottato formalmente impegni di riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari in linea con gli obiettivi internazionali:

- gli Stati Uniti, con gli obiettivi adottati nel settembre 2015 dal Dipartimento dell'Agricoltura (USDA) e dall'Agenzia di Protezione Ambientale (EPA)[214]

---

[209] http://www.rinnovabili.it/ambiente/crimini-ambientali-genocidio-icc-222/

[210] http://fondazionefeltrinelli.it/app/uploads/2016/12/Spreco-alimentare_-Andrea-Segre-e-Paolo-Azzurro.pdf

[211] www.g20.org/English/Documents/PastPresidency/201512/P020151228315892536897

[212] http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals

[213] http://www.unric.org/it/agenda-2030

[214] http://www.bit.ly/US-FLW2030

- l'Unione Europa, con gli impegni della Commissione in materia di "food waste" contenuti all'interno del recente pacchetto sull'economia circolare[215]
- l'Unione Africana, con l'impegno a ridurre del 50% le perdite post-raccolto entro il 2025 contenuto all'interno della Dichiarazione di Malabo del 2014[216]

Sempre nel 2015 l'EXPO di Milano lascia in eredità una dichiarazione, la Carta di Milano[217], tradotta in 19 lingue e sottoscritta da oltre un milione di persone, un documento che elenca i principi riguardanti il tema della nutrizione, della sostenibilità ambientale e dei diritti umani[218]. La "carta" prevede per i firmatari precisi impegni in relazione al diritto al cibo, che è uno dei diritti umani fondamentali sanciti nella Dichiarazione universale dei diritti umani. Il mancato accesso al cibo sano, sufficiente e nutriente, all'acqua pulita e all'energia, viene considerata una violazione della dignità umana. L'azione collettiva di cittadine e cittadini, assieme alla società civile, alle imprese e alle istituzioni locali, nazionali e internazionali è considerata una delle condizioni essenziali per vincere le grandi sfide connesse al cibo.

Di seguito vengono brevemente illustrate le Norme comunitarie che regolano la materia e per ognuna di esse vengono evidenziati i problemi applicativi che ne derivano e che possono disincentivare le donazioni.

*1. La legislazione alimentare generale*

È normata dal regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e stabilisce le procedure in materia di sicurezza alimentare[219]. L'obiettivo del Regolamento è fornire un quadro per garantire un approccio coerente nello sviluppo della legislazione alimentare in tutta l'UE. Identificando la donazione di cibo come "operazione di mercato" e i donatori di alimenti come "operatori del settore alimentare", il Regolamento evidenzia che tutti gli attori che partecipano alla donazione di alimenti devono conformarsi alla legislazione alimentare dell'UE in materia di responsabilità, responsabilità, tracciabilità e salute alimentare e sicurezza.

Ostacoli applicativi

Poiché i donatori di generi alimentari potrebbero, in caso di problematiche igienico-sanitarie, essere ritenuti responsabili per il cibo donato, si corre il rischio che essi siano maggiormente spinti a scartare le eccedenze alimentari invece di distribuirle a banche alimentari o organizzazioni di beneficenza.

---

[215] http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

[216] http://www.bit.ly/MALABO-Declaration

[217] http://carta.milano.it/it/

[218] https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9341

[219] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178

*2. Pacchetto sull'igiene degli alimenti*

Comprende:

- Regolamento (CE) n. 852/2004[220] sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. 853/2004[221] che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale
- Regolamento (CE) n. 854/2004[222] che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Direttiva 2004/41/CE[223] che abroga talune direttive concernenti l'igiene alimentare e le condizioni di salute per la produzione e l'immissione sul mercato di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Il Regolamento, noto anche come "pacchetto igiene", stabilisce norme generali per gli operatori del settore alimentare (comprese le banche alimentari) in materia di condizioni igieniche per i prodotti alimentari. La principale responsabilità per la sicurezza alimentare spetta all'operatore del settore alimentare.

Ostacoli applicativi

Alcuni Stati membri possono interpretare rigidamente le norme, specialmente quelle dedicate alla sicurezza alimentare, allo stoccaggio e al trasporto, creando condizioni più difficili per la donazione di cibo. Inoltre mancano delle linee guida comunitarie, destinate agli operatori del settore alimentare, che diano indicazioni chiare relativamente alla loro conformità alla legislazione UE in materia di igiene alimentare, nel caso di donazione di alimenti[224].

*3. Durata e data di scadenza degli alimenti*

È normata dal Regolamento (CE) n. 1169/2011[225] relativo alle informazioni sui prodotti alimentari destinate ai consumatori. Secondo il Regolamento, all'atto della donazione, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a determinare, in base alle caratteristiche del prodotto, se sia meglio donarlo facendo riferimento alla dicitura "da consumare preferibilmente prima del ... " oppure "data di scadenza entro il ... ". I prodotti che hanno superato la loro data di scadenza non sono commerciabili e quindi non possono essere donati, mentre i prodotti che superano la loro data di scadenza

[220] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0003.01.ENG

[221] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0022.01.ENG

[222] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0083.01.ENG

[223] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.195.01.0012.01.ITA

[224] La Regione francese Rodano-Alpi si è dotata di una serie di documenti destinati a produttori agricoli, imprese del settore alimentare e ristorazione:

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_des_dons_de_produits_agricoles_cle42dd63.pdf

http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_cle878ebd.pdf

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restauration_sept2013_cle091e14.pdf

[225] http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF

preferibile possono ancora essere donati, se il prodotto è stato correttamente conservato.

Ostacoli applicativi
La norma è generalmente mal interpretata in tutta Europa: ciò genera confusione sulla possibilità di poter donare cibo che ha superato la sua data di scadenza. Vi è inoltre un'ulteriore preoccupazione relativa al fatto che il cibo donato dopo aver superato la sua data di scadenza "preferibile" possa essere di qualità inferiore; anche se ciò non è di norma verificato, in presenza di cibo ben conservato, questo aspetto viene ritenuto non accettabile poiché si reputa, giustamente, che i beneficiari non debbano ricevere prodotti di minor valore nutrizionale e organolettico.

*4. Legislazione fiscale*
È normata dalla Direttiva 2006/112/CE[226] del Consiglio relativa al sistema comune d'imposta sul valore aggiunto. La Direttiva IVA specifica che le donazioni di generi alimentari sono tassabili se la donazione è effettuata da un soggetto passivo e se l'IVA sull'acquisto delle merci è interamente o parzialmente deducibile. Non sono ammesse esenzioni fiscali sulle donazioni di cibo. Per arginare il problema la Commissione europea raccomanda di stabilire un valore di prodotti alimentari prossimi alla data di scadenza, o che non possono essere venduti a causa del loro aspetto esteriore, piuttosto bassi o prossimi allo zero[227].

Ostacoli applicativi

L'imposizione dell'IVA sulla donazione di derrate alimentari in alcuni Stati membri è un argomento assai scottante e controverso, anche perché le interpretazioni della norma sono molto differenti, tant'è che il valore del cibo donato può essere considerato basso o nullo e in taluni casi il pagamento dell'IVA può essere esentato.

L'aspetto fiscale delle donazioni è un tema piuttosto controverso. In base alla Direttiva 2006/112/CE14 del Consiglio, le donazioni di generi alimentari sono imponibili e "la base imponibile è il prezzo di acquisto al momento della donazione adattato allo stato di tali beni nel momento in cui la donazione ha luogo ". La Commissione europea raccomanda di stabilire in un prezzo "abbastanza basso o addirittura vicino allo zero" il valore dei prodotti alimentari prossimi alla data di scadenza "preferibilmente prima del ... " o che non possono essere venduti a causa del loro aspetto esterno. La maggior parte degli Stati membri non impone l'IVA quando il cibo è donato alle banche alimentari e agli enti di beneficenza: ciò può essere determinato proprio dall'applicazione della direttiva IVA secondo l'interpretazione della Commissione.

Di recente però Grecia, Polonia, Belgio e Germania hanno introdotto disposizioni specifiche nella propria legislazione fiscale nazionale, "abbandonando l'imposizione dell'IVA" sulla donazione di alimenti che, semplicemente, può essere imputata a una mera questione di traduzione e interpretazione dei rispettivi testi legali. La tabella

[226] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32006L0112

[227]http://www.europarl.europa.eu/sides/getAllAnswers.do?reference=E-2013-002939&language=EN

comparativa mostra che tre degli Stati membri studiati applicano ancora l'IVA sulla donazione di cibo: Danimarca, Spagna e Svezia.

*5. Direttiva quadro sui rifiuti*

In base alla direttiva quadro sui rifiuti n. 2008/98/CE[228] gli Stati Membri applicano come ordine prioritario nella gestione dei rifiuti la seguente gerarchia: prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio, recupero e smaltimento. Per quanto riguarda le eccedenze alimentari, come già illustrato con fig. n. 1 del presente elaborato, non vi sono orientamenti specifici dell'UE su una gerarchia di gestione. Le buone pratiche messe in atto finora nei Paesi UE comunque indicano tra le priorità ridistribuzione degli alimenti alle persone bisognose, seguito dall'alimentazione degli animali, il recupero di energia o di materia attraverso la digestione anaerobica e il compostaggio e per ultimo lo smaltimento in discarica.

Ostacoli applicativi

Numerosi Stati membri hanno messo in atto incentivi economici che rendono i livelli inferiori della gerarchia, compresa la digestione anaerobica, più invitanti dal punto di vista finanziario. Non esiste un meccanismo per attuare la corretta applicazione della gerarchia dei rifiuti dell'UE nella legislazione sulla gestione dei rifiuti alimentari.

[228]http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008L0098

**Allegato II**

**Panoramica sulle leggi regionali italiane**
**Approfondimento**

Tra le Regioni più virtuose, equamente distribuite sul territorio nazionale, si possono ricordare:

**Abruzzo**: con la recente Legge Regionale 12 gennaio 2016, n. 4: "Lotta agli sprechi alimentari" che prevede attività di recupero e di distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o grave disagio sociale, affidate ad Enti locali ed operatori del Terzo settore. La Regione Abruzzo può concedere contributi ai predetti soggetti per lo svolgimento delle attività. Inoltre nel 2017 è stato inserito nello Statuto della Regione, ripubblicato con modifiche il 10 gennaio 2017, l'articolo 7-bis ("Diritto al cibo") che prevede che la Regione si adoperi al fine di garantire il diritto al cibo per tutti.

**Basilicata**: il 10 febbraio 2016 è stata approvata la Deliberazione della Giunta, che, con riferimento alla legge regionale n. 26 del 11 agosto 2015, recante contrasto al disagio sociale, mediante l'utilizzo di eccedenze alimentari e non, ne ha approvato le Linee Guida attuative. E' previsto che il sistema regionale di recupero delle eccedenze alimentari si sviluppi come sistema coordinato tra operatori.

**Campania**: la Regione si è dotata nel 2015 di una propria Legge, la n. 5 del 6 marzo 2015, "Interventi regionali di riconversione delle eccedenze alimentari", con la quale si intende fronteggiare il fenomeno degli sprechi alimentari mediante la raccolta e la redistribuzione dei generi non idonei alla commercializzazione ma commestibili, dei pasti non serviti e delle eccedenze alimentari invendute dalla grande distribuzione.

Nel maggio 2017 è stata presentata una proposta di legge, che raccoglie le indicazioni della Legge nazionale n. 166 del 19 agosto 2016 ("Legge Gadda"). Nel progetto normativo sono previsti criteri premiali per servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera, partecipanti ai bandi regionali, che garantiscono minor spreco alimentare. Sono previsti accordi o protocolli per favorire comportamenti responsabili (es distribuzione a fine di giornata degli alimenti invenduti e l'uso da parte dei ristoratori di doggy-bag). Infine le eccedenze alimentari non idonee al consumo umano saranno destinate all'alimentazione animale e/o al compostaggio.

**Lombardia**: è dotata di una Legge Regionale, la n. 34 del 6 novembre 2015, "Riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo" con cui sostiene e promuove politiche di contrasto alla povertà alimentare e assume quale obiettivo di lungo periodo la riduzione degli sprechi alimentari del 50% entro il 2025. Introduce norme e sostiene politiche, anche educative, volte a promuovere i sistemi agroalimentari locali, la riduzione dello spreco e la ridistribuzione delle eccedenze alimentari da parte di soggetti pubblici e privati. Inoltre, nell'ambito delle assegnazioni dei bandi di ristorazione e ospitalità alberghiera, attribuisce un criterio premiale alle imprese in grado di garantire i più ridotti volumi di spreco alimentare e premia gli operatori pubblici e privati che donano alimenti o cedono gratuitamente eccedenze alimentari.

**Piemonte**: la legge regionale n. 12 del 23 giugno 2015 disciplina la "Promozione d'interventi di recupero e valorizzazione dei beni invenduti" e si incentra sul recupe-

ro dei prodotti agroalimentari prossimi alla scadenza, su prodotti agricoli non raccolti rimasti nei campi e sui pasti non serviti dalla ristorazione. Viene inoltre prevista la raccolta di prodotti farmaceutici ancora efficaci ed utilizzabili.

Una disamina più dettagliata del provvedimento nonché del Regolamento attuativo dei Bandi ad esso collegato sarà presentata nel Capitolo I.

**Puglia**: la legge regionale del 18 maggio 2017, n. 13, è dedicata al: "Recupero e riutilizzo di eccedenze, sprechi alimentari e prodotti farmaceutici". Riconosce, valorizza e promuove l'attività di solidarietà e beneficenza finalizzata al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e dei prodotti farmaceutici in favore dei bisognosi. Prevede una serie di azioni quali l'informazione e la sensibilizzazione degli operatori del settore alimentare e farmaceutico ed i consumatori e il coordinamento delle attività di tutti gli stakeholder coinvolti. Viene inoltre prevista la costituzione del Tavolo regionale di coordinamento per la lotta allo spreco alimentare e si disciplina la riduzione della tassa sui rifiuti.

**Toscana**: Legge regionale 25 giugno 2009, n. 32 "Interventi per combattere la povertà e il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari" che ha l'obiettivo di "promuovere e sostenere politiche finalizzate ad attenuare le condizioni di disagio delle persone e delle famiglie attraverso la raccolta e la distribuzione di generi alimentari". La Regione, avvalendosi dei soggetti del Terzo settore, attua una serie di interventi, contenuti in un programma a valenza triennale, volti a raccogliere e distribuire generi alimentari ai bisognosi, promuovere e sostenere progetti per la diffusione di una corretta cultura della nutrizione e costituire accordi tra le aziende del settore alimentare, della GDO e della ristorazione collettiva con i soggetti del terzo settore.

**Trentino Alto Adige: i**l Consiglio provinciale di Trento ha approvato nel settembre 2017 la Legge provinciale n. 10/2017 "Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse", che consentirà una più agevole attuazione della legge Gadda attraverso il coinvolgimento degli attori locali e lo stanziamento di risorse aggiuntive rispetto a quanto già previsto dalla legge nazionale.

**Veneto:** la legge regionale n. 11 del 26 maggio 2011 ("Interventi per combattere la povertà e il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari") valorizza e promuove l'attività svolta per il recupero delle eccedenze alimentari e per la loro redistribuzione agli indigenti. Alla legge statale 166/2016, si ispira la Deliberazione della Giunta regionale del 25 novembre 2016 n. 1862 recante "Interventi per combattere la povertà e il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari L. R. 26 maggio 2011, n.11. Finanziamento empori della solidarietà".

Tra le Regioni che non hanno ancora completato il proprio percorso verso l'obiettivo di una policy "no food waste" possiamo ricordare

**Calabria**: è ancora in corso il procedimento legislativo della proposta di legge n. 27/X, "Norme per la promozione dell'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari per contrastare la povertà e il disagio sociale". Un aspetto interessante della proposta riguarda la possibilità di risoluzione della problematica dei "prodotti da albero non raccolti" che per gli agricoltori calabresi rappresenta un gravoso onere.

**Emilia Romagna**: fin dal marzo 2014 si è dotata di un documento ufficiale inerente le "Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale". Con questo documento sono fornite indicazioni utili a semplificare e sostenere l'azione di recupero degli alimenti a favore dei bisognosi garantendo criteri di sicurezza alimentare. Le Linee guida precisano quali debbano essere i comportamenti a tutela della salute del consumatore da parte delle associazioni e dei donatori.

**Friuli Venezia Giulia**: nel febbraio 2016 è stato approvato il "Programma regionale di prevenzione della produzione dei rifiuti", articolato in cinque punti, che prevede una serie di azioni da mettere in atto sul territorio ed in particolare il ritiro degli alimenti prossimi alla scadenza presso la distribuzione commerciale e dei pasti cotti non consumati da utenti di mense pubbliche e private. Per favorire queste azioni è prevista la creazione di una rete di contatti tra gli operatori commerciali e il terzo settore. Nel 2017 anche in Friuli, come già visto per la Regione Campania, è stata presentata una proposta di legge, che raccoglie le indicazioni della Legge nazionale n. 166 del 19 agosto 2016 ("Legge Gadda").

**Lazio**: nel gennaio 2014 è stata ufficializzata la proposta di legge n.125 "Last minute – lo spreco diventa risorsa" che prevede, al fine di sostenere le fasce più deboli, la promozione di iniziative di recupero di prodotti alimentari e non, mediante concrete azioni di sviluppo sostenibile locale.

Nell'agosto 2016 è stata emanata la deliberazione della Giunta regionale del 4 agosto 2016, sul "Programma Generale delle iniziative a vantaggio dei consumatori di cui all'art. 148, comma 1 della legge 23 dicembre 2000, n. 388 denominato: Regione Lazio per il cittadino consumatore". Il programma punta a promuovere il sistema agroalimentare di qualità e le filiere corte, oltre ad educare al consumo consapevole, affrontando le tematiche della lotta allo spreco alimentare.

**Liguria**: è del febbraio 2016 la proposta di legge che punta a far assumere alla Regione un ruolo di regia strategica nella lotta agli sprechi alimentari. Tra le misure previste: finanziamenti ed incentivi per i Comuni che ridurranno la tassa sui rifiuti ai commercianti attivi nel recupero degli alimenti non utilizzati o venduti, per le unioni di Comuni che realizzeranno centri di recupero di alimenti, per le ONLUS che parteciperanno ai progetti.

**Marche**: nel maggio 2016 è stata presentata la proposta di legge regionale n. 67 dal titolo: "Interventi di economia solidale, lotte agli sprechi e primi interventi di prevenzione di produzione di rifiuti" con cui la Regione è chiamata a promuovere la realizzazione d' interventi di economia solidale e di lotta agli sprechi alimentari e non. Si propone, tra l'altro, che nell'aggiudicazione dei bandi per servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera, venga attribuito un criterio premiale alle imprese che garantiscono i più ridotti volumi di spreco alimentare o il recupero e la distribuzione delle eccedenze alimentari e non a favore delle persone bisognose e che vengano stipulati accordi al fine di ridurre gli sprechi alimentari in occasione delle sagre regionali.

**Sardegna**: nel giugno 2015 il Consiglio regionale della Sardegna ha approvato la Risoluzione n. 159 sulle perdite e sprechi alimentari in Sardegna e sul loro recupero e utilizzo ai fini di implementare politiche d'inclusione sociale e sistemi di welfare innovativi. Con tale atto d'indirizzo il Presidente della Regione è impegnato a dotare la Sardegna di una politica sullo spreco alimentare attraverso una normativa in linea

con le più avanzate leggi in materia, oltre che a potenziare attività di studio e sensibilizzazione in parte già avviate.

**Sicilia**: nel febbraio 2016 è stato presentato un disegno di legge sulla promozione dello sviluppo della cultura del consumo critico come modello di vita virtuoso. La Regione si impegna a sostenere progetti e attività di recupero, valorizzazione e distribuzione dei beni invenduti e favorire le azioni dei soggetti attuatori al fine di sostenere le fasce di popolazione bisognose, ridurre i rifiuti conferiti in discarica e i ridurre i costi di smaltimento, favorire la creazione di nuovi posti di lavoro.

**Umbria**

È in corso l'esame abbinato di due proposte di legge regionale sullo spreco alimentare: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari per la limitazione degli sprechi" e "Promozione delle attività di donazione e distribuzione di prodotti alimentari e non e di prodotti farmaceutici a fini di solidarietà sociale". Il primo dei due provvedimenti persegue l'obiettivo di far riconoscere l'accesso al cibo come un diritto fondamentale e dimezzare gli sprechi entro il 2025, ispirandosi alla Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2015. La seconda proposta di legge persegue l'obiettivo di mettere a sistema le buone pratiche e comportamenti responsabili che nel tempo si sono sviluppati riguardo alla raccolta delle eccedenze, alimentari e non, e la loro distribuzione alle fasce più vulnerabili della popolazione.

**Tra le Regioni "maglia nera" citiamo:**

**Molise**: non c'è ancora una specifica normativa per contrastare gli sprechi alimentari; tuttavia recentemente sono state promosse alcune iniziative di studio, informazione e confronto sulla tematica da parte di stakeholder del territorio

**Valle d'Aosta**

A parte qualche iniziativa locale per sensibilizzare l'opinione pubblica al tema dello spreco alimentare, non si registrano proposte di legge per disciplinare la materia

**Allegato III**

**CAPITOLO II: LE INIZIATIVE NEL MONDO, NELL'UNIONE EUROPEA E IN ITALIA IN MATERIA DI SPRECHI ALIMENTARI**

## APPROFONDIMENTI

Il problema dello spreco alimentare diffuso a livello globale, è stato affrontato dalle Istituzioni politiche in maniera non sempre coordinata e razionale.

Oltre a quanto già riportato al Capitolo II di questo elaborato, si danno di seguito ulteriori informazioni al riguardo.

Come citato nel Cap. II tra i Traguardi previsti dall'obiettivo 12, compreso tra gli Obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030, c'è anche quello di attuare il Quadro Decennale di Programmi per il Consumo e la Produzione Sostenibili[229] (10YFP), che è un quadro globale di azioni volte a rafforzare la cooperazione internazionale per accelerare il passaggio a consumo e produzione sostenibili (SCP) sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo.

Il Quadro, adottato dai Capi di Stato al termine della Conferenza "Rio + 20" del 2012, trae origine dalla convinzione che consumo e produzione non sostenibili siano la causa principale del graduale degrado dell'ambiente a livello mondiale. È strutturato per generare un impatto collettivo attraverso programmi e partnership multi-stakeholder, che sviluppano, replicano e scalano le politiche e le iniziative SCP a tutti i livelli. Il 10YFP promuove anche la condivisione delle conoscenze e delle esperienze e facilita l'accesso alle risorse tecniche e finanziarie per i paesi in via di sviluppo.

Il Quadro è costituito da una serie di Programmi dedicati a svariati temi quali ad esempio l'informazione ai cittadini, gli stili di vita sostenibili, il turismo sostenibile e via dicendo; tra questi particolarmente d'interesse il Programma di Sistemi Alimentari Sostenibili (SFS), che mira a promuovere la sostenibilità lungo tutta la filiera alimentare, dalla fattoria alla tavola.

Il Programma SFS è suddiviso in quattro aree di lavoro:

1. Raising awareness on the need to adopt SCP patterns in food systems
2. Building enabling environments for sustainable food systems
3. Increasing the access to and fostering the application of actionable knowledge, information and tools to mainstream SCP in food systems
4. Strengthening collaboration among food system stakeholders to increase the sector's SCP performance

Le attività del Programma mirano alla sensibilizzazione dell'opinione pubblica, all'accesso a conoscenze e informazioni, oltre che al potenziamento di partenariati. In concreto, i progetti possono trattare tematiche come la promozione di un'alimentazione sostenibile e rispettosa delle risorse, il miglioramento dell'informazione ai consumatori e la riduzione del food waste.

La FAO[230] si è occupata di tematiche legate allo spreco alimentare almeno fin dal 1974, con la fondazione del Comitato per la Sicurezza Alimentare Mondiale (CFS)[231]

---

[229] http://web.unep.org/10yfp/programmes/sustainable-food-systems-programme

[230] http://www.fao.org/home/en/

[231] http://www.fao.org/cfs/cfs-home/en/

quale organo intergovernativo di discussione globale sulla sicurezza alimentare e sulla nutrizione. Viene considerata a tutti gli effetti la piattaforma più inclusiva a livello internazionale in materia, poiché coinvolge Governi, organismi e istituzioni internazionali, istituti di ricerca, settore privato e società civile. Grazie al suo focus su sicurezza alimentare e nutrizione, il CFS è attivamente coinvolto nel processo di avvicinamento agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile stabiliti dall'Agenda 2030[232]. Tra i lavori recentemente prodotti dal CFS si ricordano una serie di Policy recommendations rivolte ai Governi e agli altri stakeholders, tra cui la Raccomandazione "Food Losses and Waste in the Context of Sustainable Food Systems"[233].

Nel 2011 la FAO ha pubblicato una serie di rapporti sul tema tra cui il primo Rapporto "Global food losses and food waste" nel quale veniva valutata la dimensione del fenomeno dello spreco di cibo e delle risorse utilizzate per la sua produzione. Il Rapporto evidenziava come molto più cibo venisse sprecato dai consumatori dei paesi industrializzati rispetto ai paesi in via di sviluppo: circa 95-115 kg l'anno a testa nei primi contro i 6-11 kg nell'Africa sub- sahariana e nel sud-est asiatico. Il Rapporto sottolineava inoltre come le cause dello spreco di cibo nei paesi a basso reddito fossero da far risalire principalmente a limiti di carattere finanziario e tecnico, mentre le cause dello spreco di cibo nei paesi a medio e alto reddito, invece, fossero principalmente correlate al comportamento dei consumatori e ad uno scarso coordinamento tra i differenti attori della catena alimentare.

Era seguita nel 2013 la pubblicazione del Rapporto "Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources"[234] nel quale veniva stimato come ogni anno circa un terzo (1,3 miliardi di tonnellate) di tutti gli alimenti prodotti nel mondo per il consumo umano fossero sprecati. Lo studio era prevalentemente focalizzato sull'impatto delle perdite alimentari dal punto di vista ambientale e delle conseguenze che queste hanno per il clima, per le risorse idriche, per l'utilizzo del territorio e per la biodiversità. Il Rapporto affermava che i costi economici diretti dello spreco di prodotti agricoli alimentari (esclusi i prodotti della pesca fluviale o marittima), basati sui prezzi dei produttori, erano di circa 750 miliardi di dollari, pari al PIL della Svizzera. A questo vanno poi aggiunti i costi – non ancora quantificati – derivanti dalla perdita di terra, acqua e biodiversità, così come quelli dell'impatto negativo dei cambiamenti climatici[235].

Infine, nel dicembre 2015 la FAO ha reso disponibile la "Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste"[236], realizzata in collaborazione con l' IFPRI (International Food Policy Research Institute). La piattaforma è stata ideata durante la presidenza turca del G20 e nel maggio 2015, al termine dei lavori del Meeting dei Ministri dell'Agricoltura e in seguito alla

[232] http://www.rapponuroma.esteri.it/rapp_onu_roma/it/italia_polo_agroalimentare_onu/polo_agroalimentare/cfs-committee-on-world-food-security

[233] http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf

[234] http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

[235] http://documenti.camera.it/Leg17/Dossier/Pdf/Es0208.pdf

[236] http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/it/

Dichiarazione finale che ne è seguita – già citata precedentemente in questo elaborato - la FAO e l'IFPRI sono stati incaricati di sviluppare e lanciare l'iniziativa[237]. Secondo gli intenti di FAO e IFPRI la piattaforma interattiva diverrà un deposito di conoscenze relative alla misurazione delle perdite e dello spreco di cibo e faciliterà la condivisione e il coordinamento delle informazioni tra gli stakeholder.

Le principali funzioni della piattaforma sono:

- fornire assistenza sull'ambito, sulle cause e sui costi della perdita e dei rifiuti alimentari
- monitorare gli sviluppi globali sulla perdita e lo spreco di cibo
- fornire consulenza e assistenza tecnica sul tema

Il WRI (World Resources Institute)[238] nel giugno 2016 ha pubblicato il "Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard"[239] (o FLW Standard/Protocol), protocollo mondiale per la quantificazione degli sprechi alimentari nei diversi anelli della filiera.

Il Protocollo FLW (Food Loss & Waste Protocol) è una partnership multi-stakeholder, che ha sviluppato il Global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (o standard FLW) per quantificare il cibo e/o le parti non commestibili, rimosse dalle filiere alimentari. Lanciata nel 2013, la missione del protocollo FLW è sviluppare sia un sistema di contabilità e reporting riconosciuto a livello internazionale sia gli strumenti necessari per promuoverne l'adozione.

Il Protocollo FLW integra il lavoro di Save Food[240], compresa la campagna Think Eat Save[241] di FAO, UNEP e altri partner. Contribuisce inoltre agli sforzi del settore pubblico condotti da The Consumer Goods Forum[242], "Every Crumb Counts" di Food Drink Europe[243], Courtauld Commitment 2025[244] nel Regno Unito e Food Waste Reduction Alliance [245] negli Stati Uniti. Inoltre, tiene conto anche degli approcci regionali di quantificazione, come quelli sviluppati dal progetto FUSIONS.

Tra le iniziative attuate dalla Commissione UE si ricordano oltre a quelle citate nell'elaborato, che qui vengono approfondite, anche le seguenti.

---

237 https://www.linkedin.com/pulse/fao-ifpri-unveil-new-technical-platform-measuring-communications

238 http://www.wri.org/

239 https://www.wri.org/sites/default/files/REP_FLW_Standard.pdf

240 https://www.save-food.org/

241 http://www.thinkeatsave.org/

242 https://www.theconsumergoodsforum.com/

243 http://www.fooddrinkeurope.eu/our-actions/maximizing-resources/

244 http://www.wrap.org.uk/content/what-courtauld-2025

245 http://www.foodwastealliance.org/

Il Piano d'azione dell'UE per l'economia circolare[246] nella parte dedicata alla prevenzione dei rifiuti alimentari, prevede:

a. lo sviluppo di una metodologia comune dell'UE per quantificare i rifiuti alimentari e la definizione degli indicatori pertinenti. A questo scopo la Commissione ha previsto di elaborare una metodologia per la quantificazione dei rifiuti alimentari che, al momento, non risulta ancora conclusa.

b. la creazione di una piattaforma dell'UE[247] sulle perdite e sui rifiuti alimentari, di cui si è precedentemente parlato in questo elaborato, che riunisce gli Stati membri e tutti gli attori della filiera alimentare. La piattaforma, attiva dal novembre 2016, è considerata il principale forum a livello di UE e ha lo scopo di sostenere tutti gli attori nel ripensare le filiere alimentari, riducendo al minimo gli sprechi, facilitando in tal modo la transizione verso un'economia circolare e sistemi alimentari più sostenibili. È costituita da 70 membri, rappresentanti di Enti pubblici – gli Stati membri dell'UE, i paesi dell'EFTA, gli organismi dell'UE, organizzazioni internazionali (OCSE, FAO e UNEP[248]) – e rappresentanti del settore privato. Comprende al momento due sottogruppi: uno dedicato allo studio sulla misurazione e quantificazione degli sprechi alimentari[249] e l'altro dedicato alle donazioni alimentari[250].

c. l'adozione di misure volte a chiarire la legislazione dell'UE relativa ai rifiuti, agli alimenti e ai mangimi e facilitare le donazioni alimentari, nonché a valorizzare come mangimi prodotti alimentari e sottoprodotti non più destinabili al consumo umano.

d. la ricerca di metodologie per migliorare l'uso delle etichette e della loro comprensibilità da parte dei consumatori, in particolare per quanto riguarda la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il". Infatti, da un sondaggio condotto nel 2015, è emerso come esista una certa confusione nella corretta interpretazione delle date di consumo indicate sui prodotti ("da consumarsi entro il" e "da consumarsi preferibilmente entro il"): infatti meno della metà degli intervistati ne comprende il significato reale. Si ritiene pertanto che l'erronea interpretazione del significato di queste indicazioni abbia un'incidenza rilevante sui rifiuti alimentari in ambito domestico (tra il 15 e il 33% a seconda dello studio).

Inoltre, è prevista la semplificazione dell'indicazione della data di consumo, per esempio ampliando l'elenco degli alimenti esentati dall'obbligo di presentare l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il" sull'etichetta. Sono previste anche attività indirizzate verso la facilitazione delle donazioni alimentari, per favorire l'attività sia dei donatori, sia delle organizzazioni di beneficenza. L'adozione di tali orientamenti è prevista per la fine del 2017.

---

[246] http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-15-6204_it.htm

[247] https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

[248] https://www.unenvironment.org Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente

[249] https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_subgroup-mandate_fw-measure.pdf

[250] https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_subgroup-mandate_food-donation.pdf

Per quanto riguarda l'Italia si approfondisce il tema riguardante il Bando 2017 del MIPAF

La legge n. 166/2016 , la citata Legge Gadda, prevede all'art. 11, comma 2,*"l' istituzione di un fondo presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali destinato al finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze con particolare riferimento ai beni alimentari e alla loro destinazione agli indigenti, nonché alla promozione della produzione di imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili e al finanziamento di progetti di servizio civile nazionale. Prevede per ciascuno degli anni 2016, 2017 e 2018 una dotazione di un milione di euro per il fondo e stabilisce che le modalità di utilizzo del fondo contro gli sprechi alimentari sono definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali"*.

Con l'emanazione del Decreto Ministeriale 3 gennaio 2017 riguardante "Disposizioni generali concernenti le modalità di utilizzo del fondo nazionale contro gli sprechi, in attuazione della legge 19 agosto 2016, n. 166." sono state regolamentate le modalità di utilizzo del fondo previsto dalla Legge Gadda.

Il DM specifica che le attività finanziabili dal Fondo nazionale contro gli sprechi sono individuate in:

- progetti innovativi, anche relativi alla ricerca e allo sviluppo tecnologico nel campo della «shelf-life» dei prodotti alimentari e del confezionamento dei medesimi, finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari, con particolare riferimento ai beni alimentari e alla loro destinazione agli indigenti
- promozione della produzione di imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili
- progetti di servizio civile nazionale
- campagne di comunicazione e promozione volte a sensibilizzare la filiera alimentare o i consumatori sul tema degli sprechi alimentari
- giornate di approfondimento e studio
- implementazione e gestione di un «osservatorio sugli sprechi»
- realizzazione di sondaggi, ricerche e monitoraggi quali-quantitativi sugli sprechi alimentari

Nel giugno 2017, in seguito all'emanazione del Decreto Ministeriale 3/1/2017, il Ministero dell'Agricoltura (MIPAF), ha indetto una selezione nazionale per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari[251]. Il bando, contemplato dalla legge contro gli sprechi alimentari, ha previsto lo stanziamento di 500 mila euro, per un'erogazione massima di 50.000 euro per ciascun progetto.

[251] https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11431

I progetti, che potevano essere presentati da soggetti pubblici, privati e del Terzo settore, dovevano riguardare:

- la prevenzione o la diminuzione delle eccedenze attraverso il miglioramento del processo produttivo, di raccolta dei prodotti agricoli, o di distribuzione;
- progetti di ricerca e di sviluppo tecnologico sull'aumento della durata dei prodotti agroalimentari attraverso l'uso di prassi, prodotti, macchinari, tecnologie o l'uso di imballaggi innovativi per aumentare la shelf-life degli alimenti;
- software per l'uso intelligente del magazzino industriale, per la limitazione degli sprechi e il recupero delle eccedenze nella ristorazione o a livello domestico;
- il recupero e il riutilizzo di prodotti agroalimentari di seconda scelta che attualmente non hanno mercato o hanno mercati residuali;
- il recupero e il riutilizzo di sottoprodotti o di residui derivanti dalla raccolta, dalla lavorazione principale o dalla preparazione degli alimenti;
- il recupero degli alimenti invenduti e destinati a mercati rivolti alle fasce meno abbienti;
- il recupero degli alimenti da destinare agli indigenti anche attraverso l'utilizzo del servizio civile nazionale.

A dicembre 2017 è stato comunicato l'esito del Bando, che ha raccolto moltissime candidature. I vincitori, secondo quanto dichiarato dal Ministero, hanno presentato progetti con "un forte taglio innovativo che possono contribuire a centrare l'obiettivo di recuperare 1 milione di tonnellate di cibo a favore dei più bisognosi"[252].

I dieci progetti vincitori sono:

- Recover (Cnr Istituto di Cnr Istituto di Nanotecnologia)
- Shelfie: virtual Shelf for Intelligent food loss Enhancement (Item.oxygen)
- Trasformazione delle eccedenze ortofrutticole (Italmercati Wholesale)
- Packaging attivi ed intelligenti (Ilpi s.r.l.)
- NetFood – Networking for Food Challenge (Istituto per la famiglia Onlus)
- Residui della trasformazione dell'ortofrutta: da "scarto" a "risorsa" (Scuola superiore di studi universitari e di perfezionamento S. Anna)
- Scarto Bene (Cauto Cantiere Autolimitazione)
- Food packaging (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia)
- Nuovo packaging per aumentare la shelf-life di prodotti alimentari (Università degli Studi Federico II, Napoli)
- Bio-conversione di scarti di acciuga (Università degli Studi di Messina)

[252]https://www.agensir.it/quotidiano/2017/12/29/ministero-politiche-agricole-finanziati-10-progetti-innovativi-contro-lo-spreco-alimentare/

Venendo alle attività in Regione Piemonte si ricorda il progetto “Una buona occasione” che si incentra soprattutto sul tema degli sprechi attribuibili al consumatore finale, che sono poi quelli su cui è relativamente più agevole intervenire. Quindi, oltre ad esaminare con attenzione le varie cause che possono portare allo spreco di cibo in ambito casalingo, si adopera per fornire agli stakeholder tutte le informazioni necessarie per una corretta conoscenza del fenomeno e per acquisire nuovi comportamenti nell'acquisto e nella gestione del cibo. Interessanti ad esempio le schede di approfondimento sulle cause generatrici di spreco nelle varie fasi della filiera, come quella sullo spreco nella Distribuzione Commerciale[253].

Il Progetto poi si occupa in maniera approfondita delle questioni legate all'etichettatura dei prodotti che, secondo diversi sondaggi, sono mal interpretate dai consumatori nella maggior parte dei casi; ciò diviene quindi una delle principali cause di spreco alimentare. Il sito dedicato al Progetto ospita una sezione dedicata specificatamente all'argomento dove, per esempio, vengono riportati i risultati di un’indagine statistica, per individuare quali sono i comportamenti adottati dai consumatori, piemontesi e valdostani, al momento dell’acquisto e del consumo di prodotti alimentari che possono, anche indirettamente, aumentare i livelli dello spreco alimentare.

Sono inoltre state attivate campagne di sensibilizzazione sulla corretta lettura delle etichette ed iniziative quali, nella primavera - estate 2014, "Alla ricerca del risparmio virtuoso"; l'iniziativa, cui hanno aderito 275 grandi strutture di vendita, ha consentito ai consumatori di acquistare, con sconti di almeno il 30%, prodotti alimentari in prossimità di scadenza.

Di recente (ottobre 2017), la Regione Piemonte si è accordata con il Banco Alimentare del Piemonte per tenere la prima colletta alimentare aziendale in Regione Piemonte, con un mese di anticipo sulla raccolta nazionale, che si è svolta il 25 novembre in tutti i supermercati d'Italia. I dipendenti regionali sono stati invitati a partecipare a una raccolta eccezionale di alimenti che si è svolta alla presenza dei volontari del Banco Alimentare. L'iniziativa ha avuto un'ampia partecipazione e ha portato alla raccolta di più di 500 kg di alimenti[254].

La Città di Torino ha messo in campo un’iniziativa estremamente interessante: il Progetto Fa Bene.

Il progetto[255] nasce nel 2013 con l’obiettivo di raccogliere le eccedenze alimentari invendute e le donazioni spontanee degli acquirenti all’interno dei mercati rionali e di gestirne la redistribuzione a famiglie in difficoltà economica, in cambio di azioni di “restituzione” nella comunità locale. È attualmente sviluppato dal Comitato S-Nodi in collaborazione con la cooperativa sociale Liberitutti; tra i partner aderenti al

[253] www.unabuonaoccasione.it/images/PDF/03%20c%20Le%20cause%20dello%20spreco%20nella%20distribuzione.pdf

[254] http://www.regione.piemonte.it/pinforma/sociale/1558-il-26-ottobre-la-colletta-alimentare-della-regione.html

[255] http://www.fabene.org/?page_id=4

Progetto troviamo la Compagnia di San Paolo e, come partner strategico, la Città Metropolitana di Torino.

I punti chiave del progetto riguardano la generazione di un beneficio collettivo per la comunità, l'accesso ad alimenti sicuri, nutrienti e freschi, anche per quelle famiglie con minor disponibilità economica e, infine, la ricerca della sostenibilità, massimizzando l'impatto sociale e le ricadute positive sull'ambiente.

Il progetto si discosta da altre iniziative di raccolta e redistribuzione sociale poiché vuole generare cambiamento culturale nelle pratiche di contrasto all'esclusione sociale mediante:

- la promozione della cultura della reciprocità
- la promozione della cultura della prossimità e della corresponsabilità
- lo sviluppo di pratiche di welfare di interesse pubblico

Il funzionamento del Progetto è molto semplice ma, nel contempo, innovativo: "*nei mercati rionali, sia torinesi sia di alcune località della cintura, viene raccolto il cibo donato e invenduto e portato al termine della giornata presso la Casa del Quartiere di riferimento. Qui viene pesato e consegnato alle famiglie inserite nel progetto. Ogni famiglia ritira 2 volte alla settimana un pacco di cibo fresco proveniente dal proprio mercato rionale e in seno ad un principio di reciprocità, "restituisce" quanto ricevuto svolgendo fino a 20 ore al mese di attività in favore del loro territorio. Questi percorsi di restituzione sono costruiti insieme a un educatore e hanno l'obiettivo di incentivare la partecipazione attiva delle persone alla vita comunitaria e far emergere le loro abilità e competenze. Le famiglie vengono così sostenute ed uscire dal loro momento di difficoltà grazie ad un reinserimento attivo all'interno del loro contesto socioeconomico di riferimento*"[256].

[256]http://www.fabene.org/?page_id=10

**Allegato IV**

**Questionario conoscitivo Mercati Agroalimentari italiani**

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO**
**DISAFA**
**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI**
Largo Braccini, 2 – 10095 Grugliasco (TO) Italy

Alla cortese attenzione del Direttore del Mercato

Dott.

**OGGETTO: ricerca sulla gestione dell'invenduto e la redistribuzione sociale – Richiesta di collaborazione**

Gentilissimo,

il DISAFA (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari) dell'Università degli Studi di Torino, è tra gli organizzatori del **Master di Primo livello in Sostenibilità socio ambientale delle reti agroalimentari** (MaSRA), istituito nell'ambito delle attività previste dalla **Cattedra UNESCO** in Sviluppo sostenibile e Gestione del Territorio. (www.mastersostenibilita.it)

Il Master si conclude con uno stage e la scrittura di una tesi; a tal proposito vorremmo chiedere la sua preziosa collaborazione: infatti il DISAFA ha assegnato alla Dr.ssa Tiziana Pia, studentessa del MASRA, una ricerca legata alla gestione dell'invenduto nei mercati agroalimentari.

Il lavoro, che si svilupperà presso il Mercato Agroalimentare di Torino (CAAT), ha lo scopo principale di giungere alla definizione di un pacchetto di "buone pratiche" in grado di favorire il più possibile l'implementazione delle azioni di recupero e redistribuzione sociale delle derrate alimentari.

La ricerca intende inoltre delineare un quadro, oltre che locale, anche nazionale ed europeo, relativo alle attività ed ai progetti già messi in campo, o in fase di studio, da parte di altri Mercati Agroalimentari.

Le chiederemmo quindi di voler cortesemente rispondere, non appena le sarà possibile, ad un brevissimo questionario che le alleghiamo. I dati che ci vorrà fornire saranno riportati nella tesi di Master della Dr.ssa Pia.

Certi della sua preziosa collaborazione e rimanendo a disposizione per ogni eventuale chiarimento, cogliamo l'occasione per porgerle i nostri cordiali saluti.

Torino, ----------

Prof. Gabriele Loris Beccaro

# La gestione dell'invenduto nei Mercati Agroalimentari Italiani

## Questionario conoscitivo

- **Qual è attualmente il suo ruolo in azienda?**
- **Da quanti anni?**

**1. Il Mercato Agroalimentare**

**A. Qual è la denominazione esatta del Mercato?**
**B. Qual è l'anno di fondazione del Mercato?**
**C. Qual è l'assetto societario?**
**D. A quanto ammonta la superficie totale? E quella di vendita?**
**E. Quanti sono i grossisti/venditori attualmente presenti?**

**F. Quali sono le principali categorie merceologiche trattate?**
- Agrumi
- Frutta
- Ortaggi
- Frutti esotici
- Frutti secchi
- Altro (specificare)

**G. Quali sono state le quantità di prodotto (t/anno) movimentati nel corso del 2016?**
- Agrumi
- Frutta
- Ortaggi
- Frutti esotici
- Frutti secchi
- Altro (specificare)

**2. La gestione dell'invenduto**

**H. Qual è stata la percentuale (o la qtà in tonnellate) di frutta e ortaggi invenduti ma ancora commestibili, smaltiti nel 2016?**
- Agrumi
- Frutta
- Ortaggi
- Frutti esotici
- Frutti secchi
- Altro (specificare)

**I. Come viene destinata la merce invenduta?**
- Smaltimento rifiuti
- Vendita a privati (a prezzi calmierati)

- Donazioni al Banco Alimentare
- Donazioni ad altri Enti benefici
- Autoconsumo (p.es donazione ai dipendenti)
- Altro (specificare)

**J. Può indicarci le quantità? (ton annuali)**

- Smaltimento rifiuti
- Vendita a privati (a prezzi calmierati)
- Donazioni al Banco Alimentare
- Donazioni ad altri Enti benefici
- Autoconsumo (p.es donazione ai dipendenti)
- Altro (specificare)

**K. Se l'invenduto viene donato al Banco Alimentare oppure ad altri Enti benefici potrebbe dirci per favore:**

- Con che frequenza vengono fatte le donazioni?
- Qual è la quantità media di frutta e di ortaggi donata a settimana/mese?
- Sareste disposti ad aumentare la frequenza e/o le quantità donate?
- Con che frequenza?
- E con quali quantità?

**L. Potrebbe per cortesia darci dei suggerimenti per incrementare sia il numero totale di donatori al Banco Alimentare oppure ad altri Enti benefici, sia le quantità e la frequenza?**

**M. Se invece l'invenduto non viene donato al Banco Alimentare oppure ad altri Enti benefici potrebbe per favore indicarci quali sono secondo lei le principali ragioni?**

- Problemi di organizzazione del lavoro/logistica
- Carenza di personale e/o tempo a disposizione
- Problemi di natura amministrativa/fiscale
- Non si crede nell'utilità /bontà dell'iniziativa
- Altro (specificare)

**N. Secondo lei quali potrebbero essere le condizioni per poter eventualmente avviare nel suo Mercato delle iniziative/progetti di dono al Banco Alimentare oppure ad altri Enti benefici?**

## La ringraziamo molto per aver compilato il questionario!

## Trattamento dei dati

I dati raccolti saranno registrati, elaborati, gestiti e archiviati in forma cartacea, automatizzata e informatizzata per le esclusive finalità connesse con la ricerca, in forma assolutamente anonima.

I dati, collettivamente raccolti, saranno soggetti ad elaborazione statistica e in questa forma, sempre assolutamente anonima, inseriti in pubblicazioni e/o congressi, convegni e seminari scientifici.

Ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30.06.2003, autorizzo l'Università di Torino a sottoporre a trattamento i dati personali che mi riguardano per attività di ricerca. In particolare autorizzo a trattare, oltre ai dati comuni, anche i miei dati così detti sensibili e a diffonderli, resi anonimi, nei limiti sopra indicati.

Firma _____

**Allegato V**

**Tabella sinottica indagine Mercati Agroalimentari italiani**

| Mercato e dati principali | N° grossisti | Categorie merceologiche trattate | Q.tà movimentate nel 2016 (t) | % eccedenze di ortofrutta ancora edibili (2016) o q.tà‘ (t) | Destinazione merce invenduta e q.tà (2016) | Q.tà merce donata al Banco Alimentare (o altri Enti) e frequenza della donazione | Motivazioni mancato dono | Suggerimenti/progetti attivi o da attivare |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bologna:<br>Centro Agroalimentare di Bologna<br>Fondazione: 1939<br>Superficie totale mq 81.000<br>Superficie di vendita mq 44.527 | 15 Operatori Grossisti<br>1 Consorzio di Produttori Ortofrutticoli | Le principali sia orticole che frutticole | Agrumi: 28.493<br>Frutta fresca: 63.330<br>Ortaggi: 112.787<br>Frutta secca: 1.108 | Non dichiarato | Smaltimento rifiuti: 1.640 colli<br>Donazione Enti Benefici:<br>81. 995 colli | Nel mercato è presente un Gruppo Cristiano che nel 2016 ha raccolto 81.995 colli di prodotti ortofrutticoli. Di questi colli solo il 8,2 % non è stato possibile utilizzarli. | Non dichiarato | Raccolta da parte di un Gruppo cristiano |
| Milano<br>SO.GE.MI. S.p.A.<br>Fondazione: 1965<br>Superficie totale mq 650.000 | 116 operatori grossisti e 100 produttori | Ortaggi, frutta, agrumi | Agrumi: 52.000<br>Frutta fresca: 120.000<br>Ortaggi: 200.000 | 1.400 t | Donazione Banco Alimentare e altri Enti benefici | Donazione banco Alimentare: 900 t<br>Donazione altri Enti: 500 t<br>Frequenza quotidiana | Non dichiarato | Progetto di raccolta in collaborazione con il Banco Alimentare |
| Napoli<br>Centro Agroalimentare di Napoli – CAAN<br>Superficie totale mq 362.000 | 82 operatori grossisti | Le principali sia orticole che frutticole | Totale ortofrutta circa 200.000 | Non dichiarato | Avvio agli impianti di recupero | Nessuna donazione | Non dichiarato | Per aumentare il numero di donatori occorre creare contatti diretti con gli operatori addetti alle vendite, in modo da essere informati in maniera tempestiva e puntuale circa la presenza e le quantità di merce non idonea alla vendita ma ancora adatta al consumo. |
| Roma<br>Centro agroalimentare C.A.R. s.c.p.a.<br>Fondazione:1986<br>Superficie totale: 1.400.000 mq totali con 300.000 mq di aree coperte adibite a logistica e vendita | 270 operatori grossisti | Le principali sia orticole che frutticole | Agrumi: 90.000<br>Frutta fresca: 350.000<br>Ortaggi: 170.000<br>Frutta esotica: 1.500<br>Frutta secca: 1.000 | Attualmente non si possiedono dati analitici ma solo globali; si presume che il CAR distribuisca un invenduto pari al 10% del prodotto commercializzato. | Smaltimento rifiuti<br>Donazioni al Banco Alimentare<br>Donazioni ad altri Enti benefici | Il 10% del totale del commercializzato.<br>La frequenza è di 1-2 volta/settimana ma c’è disponibilità ad aumentare fino a 3-4 volte/settimana | Problemi di organizzazione del lavoro/logistica dei donatori | È in procinto di avvio la sperimentazione di un progetto sistematizzato di recupero realizzato con Last Minute Market |
| Verona<br>VERONAMERCATO S.p.A.<br>Fondazione:1989<br>Superficie totale: 550.000 mq<br>Superficie coperta: 92.000 mq | Non dichiarato | Le principali sia orticole che frutticole | Agrumi: 49.000<br>Frutta fresca: 113.000<br>Ortaggi: 188.000<br>Varie: 1.000<br>Frutta secca: 1.500 | Non dichiarato;<br>I donatori sono 59 grossisti. | Donazioni progetto Rebus | 1.020 t raccolte nel 2016 nel Progetto Rebus a cura delle ACLI Provinciali.<br>Frequenza di raccolta quotidiana | Non dichiarato | Progetto Rebus |

**Allegato VI**

**Questionario conoscitivo grossisti CAA Torino**

# Indagine sulla gestione delle derrate invendute e sulle azioni di contrasto allo spreco alimentare

## Questionario rivolto agli operatori commerciali dal CAAT

Ottobre 2017

Buongiorno,

questo breve questionario è finalizzato a raccogliere dati relativi alla commercializzazione delle derrate alimentari presso CAAT Torino, in particolare sulla gestione dell'invenduto e sulle azioni di redistribuzione sociale e contrasto allo spreco alimentare.

I dati raccolti saranno elaborati e utilizzati per la stesura di una Tesi finale del Master di I° Livello in **"Sostenibilità socio ambientale delle reti agroalimentari (MaSRA)",** istituito dall'Università di Torino, nell'ambito delle attività della Cattedra Unesco, in collaborazione con il COREP TORINO.

Vi ringraziamo per la collaborazione.

---

## 1.Dati generali

In questa sezione le chiediamo di descrivere brevemente la sua azienda.

---

**a. Qual è il nome della sua Azienda?**

La sede legale e operativa?

L'anno di fondazione?

Scrivere la propria risposta qui:

---

**b. Che assetto societario ha?**

Scegliere solo una delle seguenti voci

- Società Cooperativa
- Società a responsabilità limitata (SRL)
- Società per Azioni (SPA)
- Società in nome collettivo (SNC)
- Ditta Individuale
- Altro (specificare)

**c. Quanti sono i soci? Quanti sono i dipendenti?**

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

Numero di soci lavoratori

- di cui a tempo pieno

- di cui a tempo parziale

Numero di dipendenti

- di cui a tempo pieno
- di cui a tempo parziale

---

**d. Qual è attualmente il suo ruolo in azienda?**

- Titolare
- Responsabile vendite
- Responsabile tecnico
- Direttore generale
- Altro (specificare)

Da quanti anni?

Inserire un commento sulla scelta fatta qui:

---

# 2. L'attività presso il CAAT

In questa sezione le chiediamo di fornirci alcuni dati relativi alla presenza della sua Azienda presso il CAAT.

---

**a. Da che anno la sua Azienda è presente presso il CAAT?**

Scrivere la propria risposta qui:

---

**b. Qual è la superficie occupata dal vostro stand?**

Scrivere la propria risposta qui:

---

**c. La superficie ha subito variazioni negli ultimi 5 anni?**

**Di quanto?**

Scegli solo una delle seguenti:

- Si
- No

**d. Quali sono le principali categorie merceologiche trattate?**

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

- Agrumi
- Frutta
- Ortaggi
- Frutti esotici
- Frutti secchi
- Altro (specificare)

---

**e. Quali sono state le quantità di prodotto (t/anno) movimentati nel corso del 2016?**

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

- Agrumi
- Frutta
- Ortaggi
- Frutti esotici
- Frutti secchi
- Altro (specificare)

---

**f. Da dove proviene la merce che commercializzate?**

Scegliere la risposta appropriata per ciascun elemento:

| | Agrumi | Frutta | Ortaggi | Frutti esotici | Frutti secchi | Altro (specificare) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mercati generali extra Piemonte | | | | | | |
| Produttori Provincia di Torino | | | | | | |
| Produttori Piemonte | | | | | | |
| Produttori Italia | | | | | | |
| Produttori/Commercianti UE | | | | | | |
| Produttori/Commercianti extra UE | | | | | | |
| Produzione propria | | | | | | |
| Altro (specificare) | | | | | | |

**g. Utilizzate delle celle frigorifero?**

- Per quali prodotti?
- Per quanto tempo?

Scrivere la propria risposta qui:

---

# 3. Gestione dell'invenduto

In questa sezione le chiediamo di indicarci in che modo viene gestito il vostro invenduto.

---

**a. Qual è la vostra percentuale (q.tà) media mensile (o stagionale) di invenduto, ancora commestibile, di frutta e ortaggi?**

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

- Agrumi (primavera/estate)
- Agrumi (autunno/inverno)
- Frutta (primavera/estate)
- Frutta (autunno/inverno)
- Ortaggi (primavera/estate)
- Ortaggi (autunno/inverno)
- Frutti esotici (primavera/estate)
- Frutti esotici (autunno/inverno)
- Frutti secchi (primavera/estate)
- Frutti secchi (autunno/inverno)
- Altro (specificare) (primavera/estate)
- Altro (specificare) (autunno/inverno)

---

**b. Come viene destinata la merce invenduta?**

Può indicarci le quantità? (tonnellate mensili, stagionali o annuali)

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

- Smaltimento rifiuti
- Vendita a privati (a prezzi calmierati)
- Donazioni al Banco Alimentare del Piemonte
- Donazioni ad altri Enti benefici
- Autoconsumo (p.es donazione ai dipendenti)
- Altro (specificare)

---

**c. Se siete donatori del Banco Alimentare del Piemonte potreste indicarci per favore:**

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

- Con che frequenza settimanale donate?
- Qual è la quantità media di frutta e di ortaggi donata a settimana?
- Sareste disposti ad aumentare la frequenza e/o le quantità donate?
- Se si a partire (approssimativamente) da quando?
- Con che frequenza?
- E con quali quantità?

---

**d. Potrebbe per cortesia darci dei suggerimenti per incrementare sia il numero totale di donatori al Banco Alimentare, sia le quantità e la frequenza?**

---

**e. Se non siete ancora donatori del Banco Alimentare del Piemonte potrebbe per favore indicarci le principali ragioni?**

Scegliere tutte quelle che corrispondono e inserire un commento:

- Problemi di organizzazione del lavoro/logistica
- Carenza di personale e/o tempo a disposizione
- Problemi di natura amministrativa/fiscale
- Non crediamo nell'utilità /bontà dell'iniziativa
- Altro (specificare)

---

**f. Quali potrebbero essere le condizioni principali per farvi aderire alla raccolta del Banco Alimentare? Ha dei suggerimenti specifici?**

Scrivere la propria risposta qui

---

## La ringraziamo molto per aver compilato il questionario!

## Trattamento dei dati

I dati raccolti saranno registrati, elaborati, gestiti e archiviati in forma cartacea, automatizzata e informatizzata per le esclusive finalità connesse con la ricerca, in forma assolutamente anonima.

I dati, collettivamente raccolti, saranno soggetti ad elaborazione statistica e in questa forma, sempre assolutamente anonima, inseriti in pubblicazioni e/o congressi, convegni e seminari scientifici.

Ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30.06.2003, autorizzo l'Università di Torino a sottoporre a trattamento i dati personali che mi riguardano per attività di ricerca. In particolare autorizzo a trattare, oltre ai dati comuni, anche i miei dati così detti sensibili e a diffonderli, resi anonimi, nei limiti sopra indicati.

Firma _____