



Università
Ca' Foscari
Venezia



Percorso formativo “Università del volontariato”

Anno 2014-2015

***Contrastare lo spreco alimentare:
Dal recupero delle Eccedenze alla
sensibilizzazione.
Il Volontariato alimenta le coscienze.***

Tesina di Marchesin Fabio

Questa tesina è composta da 4 capitoli:

- 1 - NUMERI E PARADOSSI DEL PROBLEMA
- 2 - DA SPRECO A RISORSA
- 3 - LA DISPENSA E LA FILIERA SOLIDALE
- 4 - LA SENSIBILIZZAZIONE A 360 GRADI

CAPITOLO 1 - NUMERI E PARADOSSI DEL PROBLEMA

PREMESSA

Il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach sosteneva che ci fosse un legame diretto e imprescindibile tra il benessere psicofisico del singolo individuo e la qualità della sua alimentazione, pensiero che culminò nell'espressione "l'uomo è ciò che mangia".

Se però Feuerbach fosse vissuto ai giorni nostri avrebbe sicuramente modificato questo suo famoso aforisma in "l'uomo è ciò che spreca".

Il modello economico degli ultimi decenni, basato su un consumismo esasperato, ha permesso al fenomeno dello spreco alimentare di raggiungere livelli insostenibili ed intollerabili, come dimostrano diversi studi ed indagini condotte sull'argomento.

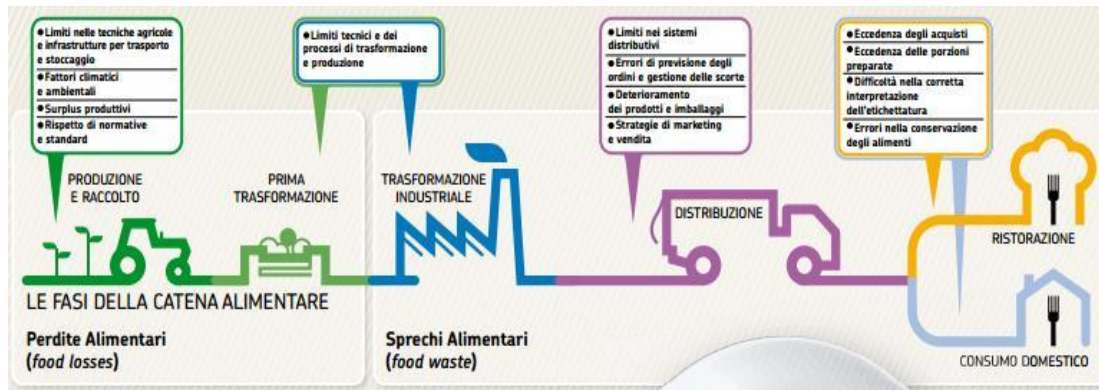
Il mercato ha trasformato rapidamente in cibo in vera e propria merce: il cibo si vende, si compra e, purtroppo, si butta.

Eliminare e smaltire alimenti che potrebbero essere destinati al consumo produce conseguenze negative da qualsiasi punto di vista: ambientale, economico, etico.

Tutto questo diventa ancora più difficile da accettare se si considera che quanto viene prodotto basterebbe già oggi a sfamare ogni abitante della Terra.

SPRECO ALIMENTARE - DEFINIZIONI E CIFRE

Quando si parla di spreco alimentare bisogna distinguere tra **food loss**, perdite che si riscontrano a causa di inefficienze durante le fasi di produzione agricola, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione degli alimenti e **food waste**, ossia lo spreco di cibo che si verifica nell'ultima parte della catena agroalimentare, ovvero nella distribuzione, nella vendita e nel consumo finale) per ragioni economiche, estetiche e per la prossimità della data di scadenza.



Lo studio condotto da Barilla Center for Food and Nutrition dimostra, come si vede da questo schema, come le cause degli sprechi siano distribuite lungo tutte le fasi della catena alimentare:

La prima fase della catena comprende quelle attività strettamente collegate alla coltivazione e alla produzione agricola, durante le quali si possono registrare delle perdite, in quanto le coltivazioni sono soggette non solo alle intemperie climatiche, ma anche a possibili malattie e infestazioni. Successivamente, durante e dopo il raccolto, si possono verificare ulteriori perdite riconducibili alle tecniche di trattamento, immagazzinamento e trasporto.

Le due fasi successive riguardano il complesso delle operazioni di prima trasformazione dei prodotti agricoli e di trasformazione industriale, che prevedono le procedure di trattamento e manipolazione del raccolto e la sua successiva conversione in prodotti alimentari commestibili. In queste fasi gli sprechi sono da ricondurre a scarti derivati dalla lavorazione alimentare, in parte fisiologici e in parte dovuti ai limiti delle tecniche e tecnologie utilizzate e dei processi di trasformazione. Anche i processi di packaging e la scelta dei materiali con cui confezionare gli alimenti, infatti, hanno un ruolo importante nella prevenzione degli sprechi.

La quarta fase è quella relativa ai processi di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, nella quale gran parte degli sprechi è costituita dal cibo rimasto invenduto a causa del rispetto di normative e standard qualitativi ed estetici, delle strategie di marketing e di aspetti logistici.

Stupisce però constatare che la percentuale più alta sia legata all'ultima parte, ovvero quelle legate al consumo finale che generalmente avviene nei luoghi di ristorazione e nelle abitazioni domestiche. Gli sprechi che si registrano in queste fasi sono dovuti principalmente all'eccedenza delle porzioni servite o delle quantità di cibo preparate, alla sovrabbondanza degli alimenti acquistati, all'incapacità di consumarli entro il periodo di scadenza e alla difficoltà di interpretare correttamente le indicazioni fornite dall'etichettatura.

I riflessi dello spreco alimentare sono stati riassunti dal protocollo di Milano, anticamera della Carta in 3 grandi paradossi:

1) SPRECO DI ALIMENTI: Ogni anno un terzo della produzione mondiale di cibo viene sprecato, ovvero circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti, una quantità che potrebbe sfamare quattro volte gli 805 milioni di persone denutrite della Terra.

Secondo gli studi della FAO lo spreco alimentare in Europa e in Nord America ammonta a 280-300 kg pro capite l'anno. Una parte considerevole, più del 30%, finisce nelle pattumiere delle nostre case, completando la catena di sprechi che inizia nei campi e negli allevamenti, continua lungo la fase di trasformazione e commercio, e termina nelle nostre cucine. Ogni anno, da 95 a 115 kg di cibo pro capite vengono gettati nelle pattumiere delle nostre case, compresi molti alimenti perfettamente commestibili e che potrebbero essere tranquillamente consumati.

2) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: Un terzo della produzione agricola globale è utilizzato per nutrire i circa 3 miliardi di animali da allevamento esistenti nel pianeta. Inoltre una larga parte dei terreni agricoli e dei raccolti viene destinata alla produzione di biocarburanti; un esempio lampante viene dagli Stati Uniti dove nel 2011 il 45% del mais raccolto è stato impiegato nella produzione di biofuel.

Il rapporto Millennium Ecosystem Assessment ha evidenziato come negli ultimi 50 anni gli abitanti della Terra abbiano modificato gli ecosistemi nel modo più veloce e massiccio dell'intera storia dell'uomo.

Le risorse naturali, dai terreni, alle foreste ai mari continuano ad essere sfruttate in maniera eccessiva, tanto da mettere sempre più in pericolo la sostenibilità del pianeta in cui viviamo.

3) **COMPRESENZA DI FAME E OBESITA'**: Il sistema alimentare globale è già oggi in grado di sostenere un adeguato apporto nutrizionale per tutti gli esseri umani. Ciò nonostante il rapporto tra chi è sovranutrito e chi non ha nulla da mangiare o troppo poco è incredibilmente di 2 a 1. Nel mondo ci sono 155 milioni di bambini obesi o in sovrappeso, mentre quelli in sottopeso sono 148 milioni.

Da una parte si registrano 36 milioni di persone che muoiono ogni anno di fame o denutrizione, mentre dall'altra aumentano i decessi a causa di malattie metaboliche come il diabete, ma anche infarti e tumori attribuibili al consumo eccessivo di cibo.



GLI SPRECHI DEGLI ITALIANI

In Italia secondo il Barilla Center for Food and Nutrition ogni anno finiscono tra i rifiuti quasi 9 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, cibo che basterebbe a sfamare circa 44 milioni di persone. Si tratta di un valore di circa 37 miliardi di euro ed un costo per famiglia di 450 euro all'anno.

A livello domestico in Italia si sprecano mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini.

Le cause dello spreco alimentare che avvengono nelle nostre case sono da ricercare in primo luogo nell'acquisto di prodotti in quantità superiori al necessario o quando il consumatore viene convinto a comprare attirato da promozioni e offerte speciali.

A questo si aggiunge una non corretta lettura delle date di scadenza degli alimenti che si distinguono in "da consumarsi entro" ed in "da consumarsi preferibilmente entro"; mentre i primi sono caratterizzati da un'alta deperibilità, i secondi mantengono le loro proprietà ed integrità anche dopo la data indicata, se correttamente conservati.

E' importante considerare che tutto questo cibo ha richiesto energia, terra, acqua, tempo, carburante, risorse naturali e umane, denaro e una certa quantità di inquinanti per essere prodotto, trasportato, trasformato, confezionato, conservato, venduto, acquistato, nuovamente trasportato e conservato a casa. Tutti questi processi generano emissioni di CO₂ che aumentano se il cibo sprecato si trasforma in rifiuti e che contribuiscono al cambiamento climatico.

CAPITOLO 2 - DA SPRECO A RISORSA

Questa sezione intende mettere in evidenza attraverso alcuni esempi concreti come sia stato possibile trasformare lo spreco alimentare in una risorsa.

Un circolo virtuoso che scaturisce dalla logica del riuso fino ad arrivare alla destinazione di eccedenze o di prodotti non più vendibili (ma perfettamente commestibili) a favore delle persone emarginate e con difficoltà economiche.

Emergono così casi differenti, in cui il volontariato è ideatore e soggetto promotore di un progetto, oppure viene coinvolto attivamente nello sviluppo e nella realizzazione di iniziative volte a donare agli indigenti e a chi vive in condizioni di estrema povertà.

Vanno considerate importanti anche le campagne di educazione e di sensibilizzazione che vengono avviate, non solo sul fronte scolastico, affinché cresca una cultura della solidarietà attraverso il dono e la relazione con l'altro.

FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

Una delle prime realtà in fatto di recupero delle eccedenze è sicuramente quella della Fondazione Banco Alimentare, nata a Milano nel 1989, qualificata come Onlus nel 1999 e che oggi conta 116 dipendenti e collaboratori e un numero di volontari che sfiora quota 1.900.

Un esercito di persone che permettono di raccogliere ogni giorno le eccedenze delle produzioni agricole, dell'industria alimentare, della Grande Distribuzione e della Ristorazione organizzata.

Quanto recuperato viene poi redistribuito ad enti che si occupano di assistenza e di aiuto ai poveri, agli emarginati e, in generale, a tutte le persone in stato di bisogno.

L'azione della Rete Banco Alimentare offre gli strumenti per poter mettere in atto un'iniziativa di responsabilità verso il prossimo, nella logica dell'aiutare chi aiuta, senza pretendere di sostituirsi ad esso.

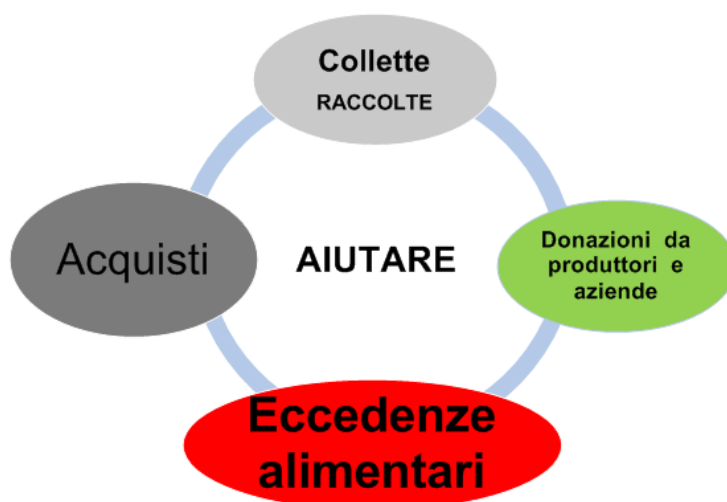
Si innesca così un processo virtuoso che coinvolge tutti gli stakeholder: dalle aziende

donatrici agli enti che ricevono; dai volontari, ai bisognosi; dagli amministratori pubblici ai singoli cittadini.

In merito alla redistribuzione va sottolineato che per poter ricevere gli alimenti, donati in forma completamente gratuita, le strutture caritative stipulano una convenzione direttamente con ciascuna Organizzazione Banco Alimentare del proprio territorio.

Questa convenzione implica l'impegno da parte delle strutture caritative ad utilizzare i prodotti ricevuti esclusivamente a favore di persone bisognose e richiede la disponibilità a visite periodiche da parte di responsabili della Rete Banco Alimentare che verificano l'effettiva attività di assistenza svolta, la gestione trasparente delle quantità ricevute e delle scorte ed il rispetto delle norme igienico sanitarie nel trattamento degli alimenti.

Il rapporto tra la Fondazione e le Organizzazioni che fanno parte della "Rete Banco Alimentare" è regolamentato dalla stipula di una scrittura privata, che disciplina le modalità del rapporto di collaborazione e prevede la concessione in uso gratuito e temporaneo sia della denominazione "BANCO ALIMENTARE", sia della denominazione GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE (che si svolge l'ultimo sabato di novembre) e dei relativi loghi.



La crescita e la diffusione della Rete a livello nazionale che oggi conta 21 sedi operative sparse in tutta Italia è avvenuta non in forma di federazione ma con il

coinvolgimento e la valorizzazione delle risorse locali.

Ogni organizzazione della Rete ha la possibilità di svilupparsi e consolidarsi sul territorio in funzione delle proprie risorse (umane e finanziarie) e della propria creatività, riconoscendo la Fondazione come punto ultimo di riferimento oltre che come guida strategica ed operativa.

Le quattro principali fonti di approvvigionamento del Banco Alimentare sono:

- 1) L'Unione Europea
- 2) L'industria alimentare
- 3) La Grande Distribuzione Organizzata
- 4) La ristorazione collettiva (SITICIBO)

1) L'Unione Europea

Il Programma Europeo di Aiuto Alimentare ai Bisognosi (denominato PEAD) istituito dalla Comunità Europea alla fine degli anni '80 è affidato in Italia all'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura). Le materie prime vengono acquistate in lotti tramite l'indizione di bandi di gara; in un secondo momento vengono richiesti prodotti trasformati per i quali si concedono, come pagamento in permuta, materie prime appartenenti alla stessa classe merceologica di origine (ad esempio viene messa in palio segale per ottenere in cambio della pasta di grano duro).

In questo modo le organizzazioni della Rete BA possono usufruire della donazioni di derrate alimentari destinate agli indigenti dal Programma europeo di aiuti.

2) L'industria alimentare

Questa rappresenta storicamente la prima forma di approvvigionamento della Fondazione Banco Alimentare. Attualmente sono circa 700 le aziende fornitrici delle loro eccedenze, generalmente imprese di grandi dimensioni, per lo più produttori.

Le cause che possono generare un'eccedenza alimentare presso un'azienda sono molteplici: difetti di confezionamento, campionatura, stagionalità o prossimità del TMC (Termine Minimo di Consumazione maggiormente noto come "da consumare

preferibilmente entro il...“).

Questi prodotti alimentari possono essere tranquillamente recuperati in quanto perdono il loro valore economico, ma rimangono perfettamente commestibili.

3) La Grande Distribuzione Organizzata

Le motivazioni che possono causare delle eccedenze in questo comparto dell'economia sono analoghe a quelle elencate per l'industria alimentare, ma la gamma dei prodotti e delle derrate offerte dalla grande distribuzione è molto più ampia ed eterogenea.

Questo rappresenta indubbiamente un vantaggio per la Rete BA, perchè si ricevono prodotti dalle proprietà nutritive diverse in quantità minori per singolo ritiro, ma con frequenza più alta, tanto che in alcuni casi è stato avviato un recupero giornaliero.

4) La ristorazione collettiva

L'argomentazione su questa fonte di approvvigionamento è fortemente legata al programma **SITICIBO**, iniziativa nata nel 2003 grazie all'idea e alla determinazione di una mamma di voler ridurre lo spreco di cibo inutilizzato nelle mense delle scuole.

Si basa sul recupero di pasti freschi e già cucinati presso le mense di aziende, scuole, ospedali (ma anche hotel ed esercizi al dettaglio) che devono essere consumati entro 24 ore, e che vengono trasportati con furgoni frigoriferi attrezzati alla conservazione del prodotto, mantenendo la temperatura di 4 gradi.

Il recupero delle eccedenze alimentari è stato esteso dal 2009 anche ai punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata, ampliando quindi la possibilità di donare e distribuire pasti pronti per essere consumati.

Siticibo è la prima applicazione italiana della Legge 155/2003 (cosiddetta del Buon Samaritano) che disciplina la distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, legge composta da un solo articolo:

Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono

equiparate ai consumatori finali, limitatamente alle fasi di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

In questo modo un pasto caldo perfettamente integro ed immediatamente consumabile arriva sul piatto di chi ha fame evitando/azzerando spreco, costi e burocrazia.

I benefici, oltre che nei numeri, si riflettono anche nei risultati in ambito:

A) Sociale - Prodotti ancora utilizzabili per l'alimentazione vengono salvati e non diventano rifiuti, ritrovando la loro originale destinazione e finalità presso gli enti caritativi che ricevono gratuitamente questi alimenti per i loro assistiti e possono così destinare le risorse risparmiate sviluppando le loro attività e migliorando la qualità dei servizi erogati.

B) Economico - Donando le eccedenze, le aziende restituiscono alle stesse un valore economico e, se da un lato contengono i propri costi di stoccaggio e di smaltimento, dall'altro offrono un contributo in alimenti che ormai supera le centinaia di milioni di euro di valore commerciale.

C) Ambientale - Il recupero degli alimenti in eccedenza ancora perfettamente consumabili impedisce che questi diventino rifiuti, permettendo da un lato un risparmio in risorse energetiche grazie all'abbattimento delle emissioni di CO2 nell'atmosfera e dall'altro il riciclo delle confezioni.

D) Educativo - Fin dalla sua origine, la Fondazione Banco Alimentare Onlus è andata oltre ogni aspetto assistenzialista mettendo al centro della sua opera educativa la carità. Per condividere il vero bisogno di una persona non basta il dono di sé, ma occorre uno sguardo attento all'insieme delle esigenze fondamentali che la costituiscono.

EQUOEVENTO ONLUS

Equoevento Onlus è un'organizzazione senza scopo di lucro nata nel dicembre del 2013 a Roma da quattro giovani professionisti che, rendendosi conto dell'enorme spreco di cibo che avviene durante eventi, banchetti e matrimoni, hanno deciso di organizzarsi per porvi rimedio, recuperando le eccedenze alimentari e donandole agli enti caritativi.

Tramite il loro portale (equoevento.org) alberghi, sposi ed organizzatori di convegni possono richiedere il ritiro degli alimenti in avanzo che altrimenti verrebbero buttati. Questi vengono prontamente recuperati e trasportati direttamente nei luoghi del bisogno: mense per poveri, comunità, case famiglia, strutture che accolgono profughi ed altro ancora.

L'associazione è la prima in Italia ad occuparsi nello specifico del settore degli eventi, dove si stima che il 20-30% dei beni alimentari prodotti non venga consumato.

Chi contatta Equoevento Onlus ha così la possibilità di compiere un gesto dal valore etico e solidale significativo, oltre che rispettoso dell'ambiente e del portafoglio.

In circa un anno e mezzo di attività sono stati serviti 90.000 pasti che hanno sfamato più di 30.000 persone, con il coinvolgimento di oltre 20 enti caritatevoli.

PROGETTO PANE E TULIPANI

Il 4 dicembre 2010, in occasione della Giornata Internazionale del Volontariato, 24 Istituti Superiori della Provincia di Treviso aderirono al SOCIAL DAY.

In quell'occasione 17.000 studenti raccolsero 100 scatoloni di generi di prima necessità, che diverse associazioni distribuirono poi alle famiglie in difficoltà residenti nel territorio.

Da qui prese forma il desiderio del Comitato Provinciale Unicef di Treviso che nel gennaio 2011 pensò di rendere permanente e continuativa questa esperienza, con il coinvolgimento di tutte le scuole di ogni ordine e grado.

Propose quindi l'idea all'Ufficio Scolastico Territoriale ed al Coordinamento delle Associazioni di Volontariato che la accolsero fin da subito con entusiasmo e a cui si aggiunse poi anche il patrocinio della Provincia di Treviso.

Naque così il progetto PANE E TULIPANI, una raccolta di generi di prima necessità che si svolge durante l'anno scolastico in tutte le scuole elementari, medie e superiori della provincia di Treviso che aderiscono all'iniziativa. Ciascuna scuola sarà libera di scegliere un mese, da ottobre a maggio, in cui concentrare la raccolta e una o più realtà associative, tra quelle impegnate sul fronte della povertà e iscritte al progetto,

cui destinare i generi raccolti.

A loro volta le associazioni (tra cui alcune Caritas, il Centro Aiuto alla Vita, Uomo Mondo, Apio, I Care ed altre) propongono alla scuola interventi e brevi percorsi informativi sui temi della marginalità sociale e del disagio economico, aprendo così una finestra sulle realtà del nostro territorio, sulle trasformazioni in corso e sulle azioni che possono essere fatte insieme per contrastarle.

La realizzazione della raccolta di generi alimentari e di prima necessità può avvenire all'interno della scuola e/o sul territorio, con l'apporto diretto di studenti e famiglie a supporto delle associazioni durante le loro attività (banco alimentare, magazzino distribuzione, raccolte nei supermercati)

Grazie a questo progetto è possibile stimolare concretamente la crescita di una sensibilità personale e di una partecipazione attenta ai diversi aspetti legati alle povertà economiche e relazionali presenti nel nostro territorio.

Spesso le condizioni di disagio e di difficoltà economiche sono nascoste o volutamente taciute e perciò più difficili da individuare, ma nonostante questo, sono purtroppo in rapido aumento.

I soggetti coinvolti non sono più soltanto famiglie straniere, ma riguardano anche persone che si ritrovano in breve tempo in situazioni di marginalità a causa della perdita del lavoro, di una separazione o di una malattia.

E' importante allora dare una risposta concreta sia nell'azione diretta che nel sostegno alla sensibilizzazione come strumento per rompere i pregiudizi sulla povertà e per costruire consapevolezza attorno al disagio economico e sociale.

In questo modo, partendo dall'educazione dei ragazzi, è possibile creare le basi per lo sviluppo di una solidarietà profonda, che non si esaurisce nel semplice gesto del dono ma si completa nella relazione con l'altro.

LAST MINUTE MARKET

Il "mercato dell'ultimo minuto" è una società spin-off nata nel 1998 dall'attività di ricerca dell'Università di Bologna con l'obiettivo iniziale di quantificare gli sprechi di

alimenti commestibili legati alla grande distribuzione, per poi promuoverne il riutilizzo a favore di opere di solidarietà.

Dopo alcuni anni di studi e ricerche, analizzando tutti i passaggi delle filiere agroalimentari e individuando dove e perché hanno origine gli sprechi, è stato messo a punto nel 2000 il primo sistema professionale in Italia di riutilizzo di beni invenduti dalla Grande Distribuzione Organizzata.

Last Minute Market non gestisce direttamente i prodotti invenduti (non avendo nè magazzini, nè mezzi propri), ma permette l'incontro diretto tra "domanda" e "offerta" occupandosi della scrupolosa messa in sicurezza di tutte le fasi del processo.

Questa particolare attenzione ai dettagli permette il recupero di un'ampia gamma di prodotti, inclusi quelli che rientrano nelle categorie dei "freschi" (prodotti con deperibilità di 2-5 gg quali latticini, paste fresche, insalate) e "freschissimi" (deperibilità di 1-2 gg come il latte fresco ad esempio).

Grazie a questo impegno nel mettere in contatto donatori e beneficiari, il terzo settore riceve in maniera continuativa prodotti di qualità e ciò permette alle associazioni di liberare risorse, destinandole al miglioramento e all'ampliamento dei servizi erogati.

Al concetto di recupero è legato quello di riduzione della produzione dei rifiuti, i cui vantaggi riguardano allo stesso modo istituzioni, imprese e singoli cittadini.

Nella fase di sviluppo dei progetti, oltre al coinvolgimento dei soggetti donatori e beneficiari, Last Minute Market lavora a stretto contatto con gli assessorati alle attività produttive, alle politiche sociali e culturali degli enti locali, con prefetture e ASL in modo tale da garantire la perfetta conformità con le normative vigenti, la trasparenza delle procedure, il monitoraggio delle azioni ed una analisi precisa dei risultati ottenuti.

L'obiettivo di Last Minute Market è quello di indirizzare verso la sostenibilità dei processi, affinché si diffonda la logica della sufficienza, riducendo a monte lo spreco delle risorse.



Questo non è soltanto un dovere etico, ma anche un impegno che coinvolge chi produce, chi distribuisce e chi acquista a non considerare solo la logica della quantità; è necessario far maturare la consapevolezza che non viviamo per consumare, ma consumiamo per vivere.

CAPITOLO 3 - LA DISPENSA E LA FILIERA SOLIDALE

PREMESSA

La Cooperativa sociale Solidarietà e l'Associazione Amici della Solidarietà si possono definire come le due facce della stessa medaglia, considerato il rapporto di stretta collaborazione e la condivisione di risorse umane che le caratterizza.

E' in questo contesto che ho potuto svolgere il mio stage, grazie al quale ho avuto la possibilità di "toccare con mano" il fenomeno degli sprechi alimentari, realizzando quanto sia importante da una parte attivare delle pratiche per dare al cibo "nuova vita" destinandolo ai bisognosi e dall'altra impegnarsi per la diffusione di una cultura anti spreco, con iniziative educative e di sensibilizzazioni che coinvolgano l'intera società.

ASSOCIAZIONE AMICI DELLA SOLIDARIETA' - LA DISPENSA

In Veneto una delle realtà più importanti in materia di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari è rappresentata dall'Associazione Amici della Solidarietà che ha sede a Biadene di Montebelluna. La collaborazione ed il dialogo costante con la Cooperativa sociale Solidarietà hanno consentito di dare una risposta concreta al problema dello spreco del cibo, sia attraverso la gestione delle eccedenze sia attraverso laboratori ed iniziative di educazione rivolti soprattutto ai ragazzi delle scuole elementari e medie, ma anche agli adulti.

Nata nel 2006, l'Associazione ha nella sua mission la frase: lo spreco è un'eresia!

Inizia così ad operare con la consapevolezza che il recupero degli alimenti destinati al macero a favore di chi ha bisogno è fondamentale, ma non basta: è necessario educare le persone al rispetto del cibo ed alla cultura del contenimento degli sprechi.

Nel settembre del 2013 viene inaugurata a Montebelluna "la Dispensa", la sede logistica per la raccolta e la distribuzione dei prodotti, permettendo così di organizzare in maniera efficiente, tramite i volontari, le attività di recupero delle eccedenze.

Gli alimenti oggetto di recupero sono date principalmente da frutta e verdura (pesche, arance, kiwi, carote, zucchine, peperoni), ma anche da pane e pasta, biscotti, riso, cereali, olio, formaggi, prodotti surgelati e molto altro ancora.

E' opportuno specificare che ogni singola cassetta che arriva alla Dispensa deve presentare un'etichetta in cui è chiaramente indicato che il prodotto è destinato alla distribuzione gratuita secondo quanto previsto dal regolamento UE in materia.

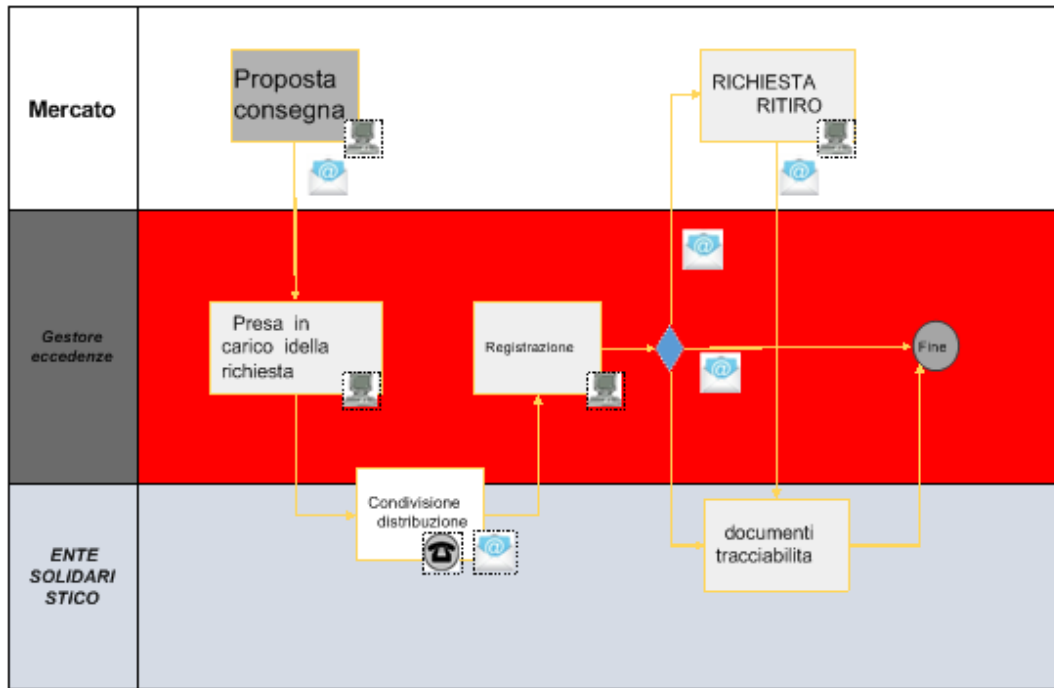
La normativa prevede inoltre che non possano essere donati prodotti con la data di scadenza superata (da consumarsi entro il ...), mentre possono essere utilizzati prodotti con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ...), superato purché sia disponibile la dichiarazione del produttore che ne attesta la loro commestibilità.

Questi alimenti vengono raccolti e destinati ad associazioni, cooperative, istituti, parrocchie e Caritas del territorio di Treviso (ma anche di Belluno e Venezia) che li utilizzano a favore di indigenti e soggetti svantaggiati.

L'allocazione delle eccedenze viene svolta secondo criteri di razionalità, equità e rotazione dei beneficiari, garantendo il ritiro in giornata nelle formule accordate ed in rapporto alle diverse tipologie di prodotto.

UN NUOVO CONCETTO POSSIBILE - LA "FILIERA SOLIDALE"

Il ruolo dell'Associazione di gestione delle eccedenze si sviluppa attraverso l'incontro tra chi offre prodotti che sarebbero destinati allo scarto e la domanda crescente da parte degli enti solidaristici per i propri assistiti, riassunta nel seguente schema:



Lo scambio delle informazioni utili e la velocità con cui questo avviene sono di fondamentale importanza per la riuscita del processo di reperimento e redistribuzione.

L'attività di segreteria / front office svolge un ruolo cruciale, in quanto:

- 1) Riceve la proposta di consegna da parte di aziende o produttori convenzionati
- 2) Gestisce i dati relativi alla tipologia ed al quantitativo di prodotto (bancali e kg)
- 3) Organizza, se necessario, modalità e tempi per il trasporto delle merci
- 4) Contatta i volontari per individuare le disponibilità al servizio
- 5) Pianifica la ripartizione dei prodotti alle diverse associazioni e le contatta
- 6) Gestisce tutta la documentazione necessaria per il ricevimento e la distribuzione
- 7) Compila al termine dell'attività un riepilogo dettagliato e lo invia alla Prefettura
- 8) Aggiorna l'archivio dati interno per la massima trasparenza e tracciabilità

I vantaggi del circolo virtuoso si riflettono ovviamente in primis sui beneficiari finali, ma riguardano anche chi dona i prodotti sia per il risparmio sui costi di smaltimento delle eccedenze sia per le agevolazioni fiscali previste (la cessione gratuita è esente IVA). Gli enti caritatevoli hanno la possibilità di arricchire il loro servizio e dedicare maggiori risorse al miglioramento o all'apliamento delle attività che svolgono.

Le azioni di tutti i soggetti coinvolti per il recupero degli alimenti hanno un valore etico molto forte: il cibo rappresenta la fonte primaria del nostro sostentamento e poter dare nuovamente valore ad alimenti che finirebbero in discarica, sostenendo le situazioni di estrema povertà sembra un'opera "miracolosa" ed invece è possibile.

In questo ambito il volontariato dimostra i suoi valori fondanti con il suo impegno a favore della sussidiarietà e proponendosi come scuola di formazione alla solidarietà, intercettando con tutte le capacità e sensibilità proprie del terzo settore le possibilità e le necessità alle quali le istituzioni pubbliche non sono state in grado di dare una risposta, senza però sostituirsi mai a queste.

IL PRESENTE ED IL FUTURO - IL PROGETTO I.D.E.A.

L'Assessorato ai Servizi Sociali della Regione Veneto, considerando le realtà del terzo settore già attive nel territorio e con l'obiettivo di dare solidità e continuità alle iniziative nate spontaneamente, razionalizzando le risorse, ha istituito nel 2012 un Gruppo di lavoro permanente per l'individuazione dei bisogni e la definizione di strategie d'intervento in materia di redistribuzione delle eccedenze.

E' stato così avviato il Progetto I.D.E.A (Inclusione sociale Distribuendo Eccedenze Alimentari) che attualmente vede tra i partecipanti, oltre all'Associazione, il Banco Alimentare del Veneto, le Acli di Verona e Padova, la Caritas Diocesana di Verona, l'Associazione San Vincenzo di Treviso e San Donà, la Cooperativa sociale Primavera di Mirano.

Grazie a questo impegno in sinergia prende forma la creazione di "Empori Solidali", spazi appositamente identificati dagli enti locali o da privati per coordinare e rendere più efficaci le tante azioni contro povertà e disagio sociale.

Il Progetto sta inoltre sviluppando diverse metodologie (di rete, attività educational, pubblicità istituzionale, gestione servizi di qualità, inserimento lavorativo di persone in stato di fragilità) oltre che alla costituzione di un manuale delle buone pratiche rispetto alle eccedenze.

L'impegno e la determinazione nel favorire la crescita di una società sempre più equa e sostenibile continuano e continueranno ad animare tutti i soggetti coinvolti, dalle PA

alle imprese ed ai produttori, dal mondo del volontariato ai singoli cittadini o gruppi di persone che, spesso nel nascondimento, attuano la "filiera solidale corta".

CAPITOLO 4 - LA SENSIBILIZZAZIONE A 360 GRADI

Negli ultimi anni sono state avviate diverse iniziative, progetti e promozioni con lo scopo di sensibilizzare le persone ad un consumo più consapevole e ad una maggiore attenzione sia verso il cibo, sia verso il rispetto dell'ambiente.

Il ritrovato senso di sobrietà conseguente all'attuale situazione economica ed i recenti mutamenti climatici hanno acceso l'interesse sulla questione della sostenibilità, in tutti i suoi ambiti.

Se al momento sembra prematuro parlare di cambiamento culturale, è doveroso riconoscere che non si tratta più di una semplice moda, visto che un sondaggio promosso da LifeGate ha evidenziato come quasi la metà degli italiani (47%) si dichiarino attenti alle pratiche sostenibili.

A CENA CON... RESPONSABILITA'

Nella capitale della moda, Milano, ad esempio è stata creata una nuova linea di "Doggy-Bag": il cibo avanzato al termine di una cena al ristorante, anziché restare nei piatti per poi finire nel cassonetto, può essere inserito in questi comodi (nonché fashion) contenitori e portato a casa.

Una pratica molto diffusa negli Stati Uniti e nei paesi anglosassoni, ma che stenta ancora a decollare da noi, dove vince ancora la vergogna; nonostante questo l'associazione Onlus Cena dell'Amicizia, con il progetto "il Buono che avanza" è riuscita a creare una rete di ristoranti dove si distribuisce, oltre ai sacchetti, materiale informativo sul valore sociale della scelta di non sprecare.

In questo modo il volontariato trova un'occasione per farsi conoscere e contemporaneamente per educare le persone ad un comportamento più giusto dal punto di vista etico ed allo stesso tempo più salutare.

 **CENA**
dell'Amicizia

Qui non si butta via niente: chiedi di portar via il cibo
e il vino che non consumi. Questo locale aderisce a:



ilBUONOche
avanza

rete di ristoranti contro lo spreco

un progetto di Associazione Cena dell'Amicizia Onlus

"Il Buono che avanza" è la prima rete di ristoranti che offre ai propri clienti il servizio di doggy bag: se non riesci a finire il tuo piatto o il vino, chiedi di portare via il tuo pacchetto. Un progetto di Cena dell'Amicizia Onlus, associazione che da oltre 40 anni si prende cura delle persone senza dimora di Milano e ha imparato da chi non ha nulla il valore del cibo. Una scelta di civiltà contro la cultura dello spreco e un gesto di sensibilità verso le persone senza dimora. Buon appetito!

Studio Canottini / Guido Chiaro

RUB & STUB - È quello che ha deciso di fare un gruppo di volontari a Copenaghen aprendo il ristorante «Rub & Stub», il primo impegnato a combattere lo spreco di cibo, servendo piatti usando ciò che non è venduto dalle aziende. «Abbiamo tutti lavorato in cucine o supermercati e abbiamo visto quanto cibo viene buttato via ogni giorno», ha detto una delle co-fondatrici, Sophie Sales. In Danimarca il fenomeno dei freegan, ossia coloro che recuperano cibo dalla spazzatura, è frequente, ma da Rub & Stub non si usano gli scarti, ma ciò che, per varie ragioni, non può essere venduto (questione estetica della merce, eccessi di produzione o vicinanza alla data di scadenza). Nel ristorante lavorano un cuoco e un manager, mentre il resto del personale è formato da volontari e i profitti vengono devoluti in beneficenza a tre associazioni attive in Sierra Leone. Per ora la maggior parte delle donazioni di cibo arriva da due catene di supermercati danesi, ma i volontari stanno lavorando per cercare nuovi fornitori: «Speravamo di ottenere alcune offerte quest'estate, prima dell'apertura, ma è un concetto completamente nuovo e i fornitori erano scettici sulla riuscita del progetto», hanno dichiarato i responsabili.

LO SPRECO SI COMBATTE ANCHE IN DIGITALE

Nell'epoca degli smartphone e dei tablet non poteva certo mancare uno spazio dedicato alle app, ai siti internet ed alla fantasia dei loro creatori.

Sono sempre più numerose le applicazioni e le pagine web create nel nome del "food sharing" e per stimolare la lotta allo spreco di cibo, eccone alcune:

Breading, la app che salva il pane

Sei giovani lombardi hanno creato un'applicazione con la quale sono riusciti a mettere in contatto domanda e offerta. Da una parte fornai, panettieri e bar che segnalano il quantitativo di invenduto e dall'altra parte del network, grazie alla geolocalizzazione, le associazioni di carità più vicine possono prenotarsi per andare a ritirarlo di persona. L'idea ha vinto la StartUp Live di Bergamo e i primi test sul campo, realizzati nel quartiere Lambrate di Milano, hanno dato ottimi risultati al punto da attirare l'attenzione del viceministro per le politiche agricole Andrea Olivero, che ha proposto possibili benefici fiscali per i panettieri che aderiranno all'iniziativa.

Bring The Food, il cibo per i bisognosi

Questa app è stata sviluppata da due trentini, grazie alla collaborazione con la onlus Banco Alimentare, che dal 1989 si occupa di lotta allo spreco. Già sperimentata in diverse città, si rivolge in particolare a operatori di mense, ristoranti ed esercizi commerciali. Permette di offrire provviste in eccesso a un ente caritatevole e Ci si può iscrivere come donatori o enti beneficiari. Banco Alimentare supervisiona le iscrizioni ed autorizza l'accredito solo se sussistono le condizioni di logistica e igienico-sanitarie.

FrigOk, per tenere d'occhio gli alimenti in scadenza

Esistono anche sistemi pensati per aiutare il singolo consumatore a seguire comportamenti responsabili. FrigOk è un'app che gestisce frigorifero e congelatore come una sorta di inventario digitale: ogni alimento comprato viene registrato e da

quel momento un semaforo segnala l'avvicinarsi della scadenza, avvisando se qualcosa è da consumare al più presto.

E' possibile inoltre consultare la propria "giacenza" in remoto mentre si fa la spesa ed evitare così di acquistare eccedenze.

I Food Share, condividere il cibo nel wold wide web

Si tratta di una piattaforma on-line nata nel 2013 dall'idea di quattro giovani siciliani di applicare a Caltagirone un modello già presente in Germania.

I Food Share permette la condivisione di piccoli e grossi quantitativi di prodotti alimentari in eccedenza a cui possono aderire privati, piccoli esercenti, grande distribuzione, panificatori ed aziende agricole.

Appena l'utente carica un prodotto, il sistema lo pubblica automaticamente con la città di riferimento in cui il prodotto è disponibile per essere localizzato e con l'indicazione della data di scadenza inserita.

Ai beneficiari (cittadini, associazioni, ong, parrocchie, enti sociali, ecc.) basterà registrarsi per controllare se vi è disponibilità di ceste alimentari nel proprio territorio e poi, tramite il sistema di messaggistica interna, concordare con il donatore le modalità di consegna/ritiro.

Questo servizio permette il sostegno di coloro che versano in difficoltà socio economiche, derivate da perdita di lavoro, stato di abbandono, disoccupazione, soggetti con problematiche situazioni familiari, stranieri e ragazze madri.

Scambiacibo, non partecipare sarebbe uno spreco

Il portale è frutto di una start-up bolognese nata con lo scopo di recuperare le eccedenze domestiche e per evitare che il cibo prossimo alla data di scadenza o destinato a non essere consumato finisca nella pattumiera.

Iscrivendosi si ha la possibilità di mettere in rete gli alimenti che si sceglie di offrire, magari accompagnandoli da una foto; il cibo appare geolocalizzato su una mappa, disponibile per chiunque ne faccia richiesta.

Si possono così scambiare alimenti ancora consumabili invece che comprarne di nuovi, rafforzando le relazioni sociali e di comunità o creandone "da zero", compiendo allo stesso tempo un gesto a favore dell'ambiente.

IL DOCUMENTARIO - JUST EAT IT

Il docu-film canadese "Just Eat It – A Food Waste Story" racconta l'esperienza di Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, una coppia americana che, scioccata da quanto cibo si spreca ogni giorno nel mondo, per sei mesi ha vissuto esclusivamente mangiando cibo prossimo alla scadenza e prodotti freschi danneggiati o di dimensioni non conformi alla vendita. La loro esperienza, sicuramente drastica e provocatoria, pone l'attenzione sul sistema alimentare americano, dove si stima che lo spreco di cibo sia pari al 50% della produzione ma dove allo stesso tempo circa il 10% della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Tra le principali cause degli sprechi nei supermercati è stata riscontrata quella delle scadenze. Le date di scadenza indicano, nella maggior parte dei casi, il momento in cui un prodotto raggiunge l'apice della freschezza, ma spesso non hanno nulla a che fare con la sicurezza alimentare.

Altri luoghi di grande spreco, i ristoranti e le scuole, tanto che diversi istituti, negli Stati Uniti, stanno iniziando ad eliminare il vassoio, così che gli studenti non lo carichino troppo, ma siano invece incentivati a chiedere più cibo, solo se hanno ancora fame. A giocare un ruolo importante nel meccanismo degli sprechi alimentari negli Stati Uniti, anche il fattore cosmetico: ne sono un esempio le pesche in California dove il tasso di spreco varia tra il 20% e il 70% della produzione, perché i prodotti devono rispondere a determinati canoni estetici per essere acquistati dai supermercati. Lo stesso vale per le banane del Sud America che se non rispettano certi standard vengono buttate, anche se dentro sono normalissime banane. C'è un angolo preciso per la curva di una banana e ci sono certi limiti di tolleranza: moltissime vengono mandate al macero perché magari non sono rotonde a sufficienza.

Il documentario sottolinea però come ad avere un ruolo chiave negli sprechi

alimentari siano soprattutto gli individui con i loro comportamenti, tanto da essere i responsabili della metà degli sprechi.

Per questo, dopo essere stato presentato l'anno scorso alla 17° edizione del Festival Internazionale di CinemAmbiente di Torino, è stato proiettato come documento video all'interno di diversi progetti di sensibilizzazione in tutta Italia.

Queste iniziative molto diverse da loro testimoniano la sensibilità e la volontà delle persone di proporre soluzioni che favoriscano le diverse crescite della società civile. La crescita legata al senso del risparmio, evitando di gettare ciò che può ancora essere consumato, ma non solo: il rispetto delle risorse e soprattutto il sostegno alle categorie più deboli sono anelli che appartengono alla stessa "catena solidale", quella del prendersi cura degli altri e dell'ambiente che ci circonda.