

Europa, le normative e l'impatto ambientale

La Francia obbliga i supermercati a donare cibo, in Italia recuperarlo è ancora complicato: c'è una legge solo per regalare i beni non alimentari

DA SAPERE

1

Ridurre le perdite del 30%
Secondo uno studio (2014) commissionato dall'European Environmental Bureau, una riduzione del 30% del «food waste» nei rifiuti urbani a livello europeo corrisponderebbe a circa 10 milioni di tonnellate di «food waste» evitate, alla mancata emissione in atmosfera di oltre 40 milioni di tonnellate di CO₂ e alla riduzione dell'uso di oltre 28 di chilometri quadrati di terreno coltivabile.

2

La legge antisprechi
In Italia la legge 244 del 2007 prevede la possibilità di cessione gratuita alle onlus di beni non alimentari difettosi e non commercializzabili. I deputati Pd Maria Chiara Gadda e Massimo Fiorio ad aprile hanno promosso il progetto di legge 3057 «per limitare gli sprechi, utilizzare bene le risorse e promuovere la sostenibilità ambientale», ora in esame in Commissione.

3

La svolta francese
A maggio 2015, con una legge ad hoc la Francia ha deciso di obbligare i supermercati e centri commerciali di oltre 400 metri quadri a stringere accordi con enti benefici per donare loro gli alimenti invenduti. Previsto anche un nuovo programma di educazione alimentare da introdurre a scuola fin dai primi anni e la promozione delle doggy bag per portare a casa il cibo non consumato nei ristoranti.

I numeri

Il cibo buttato nel mondo

1,3 mld

Il cibo prodotto e perso

Circa 1/3 della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (FAO 2011); circa il 24% se misurata in calorie (WRI 2013). Corrisponde a uno spreco di 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti (solo la frazione edibile).

1 bilione

Il valore in dollari

Il valore economico del cibo sprecato a livello globale è di 1.000 MLD di dollari/anno. Sale a circa 2.600 MLD se si considerano alcuni costi «nascosti» come ad es. quelli legati a conflitti per il controllo delle risorse naturali; depurazione delle acque; perdita di habitat naturali.

115 kg

Lo spreco per abitante

Circa il 56% dello spreco alimentare si ha nei paesi sviluppati: il 44% nei Paesi in via di Sviluppo. Lo spreco procapite in Europa e Nord- America è circa 95-115 kg/ab/anno; nell'Africa sub- Sahariana e nel Sud-est Asiatico di circa 6-11 kg/ab/anno (FAO 2011).



Il Diario dello spreco domestico e le istruzioni per compilarlo si possono scaricare da www.unannocontrolospreco.org

DI: CONTRASTO

La lunga lotta allo spreco alimentare che vale 8 miliardi l'anno

● I dati del rapporto Waste Watcher/Swg 2015 per il nostro Paese, le campagne di Last Minute Market

All'inizio possono sembrare una sciocchezza, quei 6,7 euro di cibo buttato ogni settimana da ciascuna famiglia italiana (pari a circa 650 grammi di prodotto). Ma in un anno fanno 348 euro per ciascun nucleo familiare, e se si va a guardare al conto complessivo per il Belpaese le sole derrate sprecate tra le mura domestiche valgono ben 8,4 miliardi l'anno. Non solo: secondo uno studio recente e innovativo, lo spreco percepito sarebbe inferiore del 50% a quello reale, il che significa che il cibo buttato a livello domestico varrebbe addirittura 13 miliardi l'anno.

Sono queste le cifre, impressionanti, del rapporto 2015 Waste Watcher/Swg presentato a Expo da Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico del Programma nazionale di Prevenzione dei rifiuti del ministero dell'Ambiente. Un osservatorio, quello della ricerca sullo spreco, costituito nel 2013 proprio dal professor Segrè, docente di politica agraria internazionale e già preside della Facoltà di Agraria a Bologna, fondatore dello spin off universitario Last Minute Market che dal 2003 a oggi ha ampliato il suo raggio d'azione, dal recupero dei pasti di mense scolastiche e aziendali a quello di farmaci e libri invenduti.

I «diari dello spreco»

Il principio ispiratore del rapporto Waste Watcher è chiaro: solo arrivando a fotografare il più precisamente possibile dinamiche e cause degli sprechi quotidiani si può sperare di invertire una tendenza dominante da anni nei paesi sviluppati (responsabili,

va ricordato, del 56% dello spreco di cibo a livello mondiale, secondo i dati FAO). Per farlo, il rapporto si è arricchito quest'anno di uno strumento innovativo per l'Italia (ma già diffuso da tempo in molte nazioni del Nord Europa) ovvero «i diari dello spreco», compilati ogni giorno da una serie di famiglie-campione nella primavera 2015, con la collaborazione scientifica dell'università di Bologna. È proprio dalle annotazioni puntigliose sui comportamenti di questi nuclei, prima e dopo i pasti, che Waste Watcher ha potuto ricostruire il percorso del

cibo acquistato, dal supermercato al frigorifero al bidone della spazzatura, individuando l'esatta percentuale di spreco. Concludendo appunto che quest'ultima alla fine risulta superiore della metà a quanto inizialmente dichiarato nei sondaggi. Una conclusione che, se estesa a livello nazionale, porta ai 13 miliardi di cibo buttato di cui sopra.

Come è possibile? Sempre il rapporto WW spiega ad esempio che solo poco più di un italiano su 2 compila una lista della spesa, per prevenire lo spreco e acquisti compulsivi o improvvisati (51%, in pratica quasi la stessa quantità di intervistati che attribuisce lo spreco domestico all'eccesso di cibo acquistato): come dire che metà della popolazione fa la spesa senza avere ben presente di cosa ha davvero bisogno, e in che quantità. Trovarsi con il frigo strarobante risulta allora quasi inevitabile. E dire che alcuni segnali positivi ci sarebbero: pochissimi ormai gettano le provviste scadute in automatico, l'81% dichiara infatti di assicurarsi che lo siano veramente; un terzo degli italiani non ha o non avrebbe problemi a chiedere la doggy bag al ristorante o altrove per portare gli avanzi di pranzo o cena a casa; soprattutto, ben 9 su 10 degli intervistati mettono finalmente in relazione spreco di cibo e impatto ambientale, in termini di risorse consumate inutilmente per produrlo e oltre il 90% di loro vorrebbe che l'educazione alimentare diventasse materia di studio a scuola.

Sono i temi su cui lavora da tempo il Last Minute Market di Bologna. Nato per creare un circuito di recupero di beni invenduti (o non commercializzabili) da destinare a enti di assistenza sul territorio (oltre 40 i progetti messi in campo, in collaborazione con comuni, province, Regioni e Asl), dai suoi esordi come impresa nel 2003 si è dedicato sempre più alla prevenzione dello spreco in tutte le sue forme. Ecco allora la campagna «Un anno contro lo spreco», lanciata nel 2010 per gli sprechi alimentari, nel 2011 sugli sprechi idrici e nel 2012 contro gli sprechi energetici, la partnership con il Parlamento che ha portato a dichiarare il 2014 «anno europeo contro gli sprechi alimentari». La consapevolezza dei nodi in campo si amplia insomma sempre più: ma occorre, come sempre, anche l'impegno dei singoli.

Adr. Com.

«Solo un italiano su due fa una lista della spesa prima di comprare»

Osservatorio Waste Watcher