



CONFCONSUMATORI

CONFEDERAZIONE
GENERALE DEI
CONSUMATORI

N O T I Z I E

Luglio 2024
n.2

CIBO E SOSTENIBILITÀ: IL RUOLO DELLO SPRECO ALIMENTARE

GENERAZIONI
generiamo futuro



F

L'editoriale di Mara Colla, Presidente onorario Confconsumatori

Fin dalle sue origini, Confconsumatori ha scelto di inserire **l'educazione alimentare e l'attenzione alla filiera del cibo** al centro dei propri interessi: basta ricordare un momento fondamentale della nostra storia, lo sciopero per contrastare l'ingiusto aumento nei prezzi del Parmigiano Reggiano organizzato, nel 1976, da migliaia di donne in Italia. Nel tempo, alla volontà di tutelare il diritto delle persone ad accedere a cibo sano e al giusto prezzo, si è unita la necessità di favorire tra tutti gli

attori della filiera – dai produttori, ai distributori, fino al consumatore – una maggiore sensibilità nei confronti della **sostenibilità (sociale, economica e ambientale)**. È con questo spirito che Confconsumatori promuove il progetto **Generazione F - Generiamo Futuro**, che ha tra i principali obiettivi pro-

prio quello di incentivare l'adozione di comportamenti di consumo più rispettosi delle risorse del Pianeta, attraverso scelte alimentari consapevoli e salutari. Abbiamo costruito una campagna formativa e informativa articolata, realizzando infografiche, contenuti social, approfondimenti e webinar gratuiti aperti alla cittadinanza. In una di queste occasioni abbiamo avuto il piacere di ospitare **Marco Lucchini**, tra i fondatori di **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, che rappresenta un punto di riferimento per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Come ricorda nelle prossime pagine il Segretario generale della Fondazione, lo spreco alimentare è un problema complesso, trasversale, che coinvolge imprese e famiglie. Spesso non abbiamo idea di quanto una miglior pianificazione e gestione della nostra spesa possa contribuire al risparmio di risorse naturali e di denaro: a volte bastano davvero piccoli accorgimenti per fare la differenza, e includere la sostenibilità nella nostra dieta.



Periodico di informazione ai consumatori
Direttore Responsabile: Antonio Bertoncini
Registro Stampa Tribunale di Parma, n. 3 del 14/03/2000
Questa testata usufruisce di contributi a sostegno dell'editoria speciale periodica a tutela dei consumatori e degli utenti ai sensi del d.lgs. 15 maggio 2017, n. 70.
Realizzazione grafica e stampa: Graphital Parma

- L'editoriale di Mara Colla
- Intervista a Marco Lucchini, Fondazione Banco Alimentare Onlus
- La sostenibilità alimentare

in questo numero

Speciale Generazione F – Alimentazione Sostenibile

news

INTERVISTA A MARCO LUCCHINI, SEGRETARIO GENERALE FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

Qual è lo scopo della Fondazione Banco Alimentare Onlus, di cosa si occupa?



La nostra missione è **contribuire ad attenuare l'emarginazione e la povertà alimentare** oltre a ridurre lo spreco alimentare. Il tutto in collaborazione con le imprese della filiera agroalimentare, le istituzioni e altre organizzazioni del Terzo Settore. Per raggiungere questo scopo, coordiniamo le donazioni e il recupero delle eccedenze agroalimentari a favore delle 21 Organizzazioni Banco Alimentare (OBA) che operano in Italia grazie all'aiuto di 1.800 volontari. Le OBA poi **ridistribuiscono gratuitamente** gli alimenti a circa 7.600 Organizzazioni del Terzo Settore, nostre partner, che accolgono quasi 1.800.000 indigenti. Rappresentiamo le OBA presso il MASAF e il MPLS per la gestione del European Social Fund Plus e del Fondo Nazionale, destinati entrambi al supporto alimentare agli indigenti. Organizziamo la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare in più di **13.000 supermercati** con l'aiuto di **150.000 volontari** e la partecipazione di più di **5.000.000 di cittadini** attraverso la donazione di una spesa per le persone che hanno difficoltà a farla. Negli ultimi 10 anni con la FBAO partecipiamo a molti tavoli di lavoro sul tema della sostenibilità, in particolare per il Goal 2 e 12.3 dell'Agenda 2030, portando la nostra expertise anche nelle scuole e nelle università. In collaborazione con la European Food Bank Federation, con sede a Bruxelles, manteniamo relazioni con le istituzioni europee per partecipare alla costruzione di politiche alimentari e sociali per ridurre lo spreco e la povertà alimentare. Infine, grazie al supporto di ricercatori nel mondo accademico e delle imprese della filiera, ci occupiamo di innovazione con l'obiettivo di prolungare la shelf-life dei prodotti recuperati così da intercettare più cibo in quei segmenti oggi ancora da esplorare nella filiera agro-alimentare. Tutto ciò richiede competenze nell'ambito della logistica, comunicazione, raccolta fondi, progettazione, amministrazione, IT e relazioni pubbliche.

Quali sono i numeri dello spreco alimentare in Italia?

Un dato complessivo non è ancora disponibile, sono troppe le variabili in gioco. C'è ancora poca cultura della misurazione del fenomeno, soprattutto nelle decine di migliaia di piccole e medie aziende che sono la spina dorsale della filiera agroalimentare. Poi occorrerebbe accordarsi sulla definizione della parola "spreco": per noi il riferimento scientifico è da sempre il Politecnico di Milano attraverso l'Osservatorio Food Sustainability LAB e con loro abbiamo definito nel 2012, l'importanza di distinguere le eccedenze dallo spreco. Infatti prima del 2012 i dati parlavano solo di rifiuti. Se lo scopo di chi produce è far arrivare il prodotto al consumatore finale, attraverso il mercato, è innegabile che si possano generare esternalità negative che generano eccedenze alimentari. Il recupero di esse a scopo sociale è l'azione che genera maggior impatto, sociale, ambientale ed economico. Infatti, a nostro parere tutto ciò che è "eccedenza gestita per uso umano" non è spreco. In questa logica non importa se il bene alimentare sia venduto o donato, l'importante è che raggiunga il suo scopo originale: nutrire la persona. Tutto ciò che invece è riutilizzato ma per altre finalità, è spreco dal punto di vista sociale. Se invece diamo una lettura a 360°, lo spreco è ciò che non subisce nessuna azione di recupero, riciclo, riutilizzo, ecc. e finisce in discarica. Nella filiera agroalimentare, il Politecnico di Milano ha stimato che in Italia ogni anno ci siano circa **2.600.000 tonnellate di eccedenze** disponibili, di cui già una buona parte viene gestita e non va in discarica. A queste andrebbero aggiunte circa 2.500.000 tonnellate generate dai consumatori. La buona gestione di eccedenze "casalinghe" passa attraverso educazione, informazione, tempo dedi-

cato, accortezza negli acquisti, ma mai attraverso la donazione a scopo sociale a enti terzi perché non è possibile garantire la tracciabilità e quindi una corretta sicurezza igienico-sanitaria per il potenziale destinatario.



Come si è evoluto nel tempo il ruolo di Banco Alimentare?

Fin dalla sua costituzione, nel 1989, la FBAO ha promosso una visione del cibo come bene da rispettare e ha sensibilizzato la filiera agroalimentare a guardare l'invenduto come una opportunità: tutto ciò che è invenduto, se ancora commestibile, non è un rifiuto ma può essere donato a chi ha difficoltà ad acquistarlo con regolarità. Ricordo che fino al 1997 chi portava in discarica cibo non venduto, anche se ancora perfettamente commestibile, aveva vantaggi fiscali, mentre chi lo donava pagava le tasse come se l'avesse venduto. Dal 1990 al 1997 abbiamo iniziato un percorso di valorizzazione del dono di cibo, per offrire a chi sceglieva di non distruggerlo almeno una parità fiscale rispetto a chi invece continuava a gettarlo. Ci siamo riusciti con il decreto fiscale 460/97 - il decreto sulle Onlus. Sempre nel 1997 si è tenuta la prima edizione della **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare**: iniziammo in 1.500 supermercati, con poche migliaia di volontari. Nel 2003 abbiamo poi collaborato nella stesura della legge 155/2003, cosiddetta "**Legge del Buon Samaritano**", che chiariva la responsabilità civile nel passaggio dei beni alimentari tra le aziende (donatore) e le organizzazioni non profit che svolgono aiuto alimentare (donatori). Questa legge ci permise di iniziare il recupero di alimenti freschi e cotti grazie a quello che chiamammo programma SITICIBO e che oggi ci permette di recuperare più di 22.000 tonnellate di alimenti. Nel 2016 poi l'approvazione della legge 166 o **legge Gadda**, a cui abbiamo contribuito, ha ampliato le attività di recupero. Nel 2003 solo poche mense aziendali donavano cibo, ora siamo a più di 1.000 supermercati e centinaia di mense. Oltre ad evolverci nelle attività operative, abbiamo dimostrato come prolungare la vita di un alimento generi nuovo valore (se buttato, quel cibo genera invece solo impatti negativi). Lavoriamo ogni giorno con la filiera perché la cessione delle eccedenze diventi a tutti gli effetti un'attività integrata nei processi aziendali. È un passaggio culturale fondamentale, perché permette un upgrade nella vision aziendale in cui il cibo mantiene la sua dignità di bene di valore, meritevole di una seconda opportunità di vita sulle tavole di chi chiede aiuto alimentare.

Chi può donare le proprie eccedenze alimentari e come fanno gli enti del Terzo Settore ad accedervi?

Le eccedenze possono essere donate al BA solo da aziende della filiera agroalimentare, dall'agricoltura fino al catering, per la tracciabilità e dunque per la sicurezza igienico-sanitaria delle persone a cui vengono destinati gli alimenti. I privati invece possono donare a scopo sociale beni alimentari acquistati appositamente, come avviene durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Gli enti del Terzo Settore che accolgono persone in difficoltà possono rivolgersi a una delle sedi di Banco Alimentare regionale per convenzionarsi e ricevere alimenti: i volontari prenderanno le prime informazioni, faranno una visita presso la sede del richiedente e poi verrà siglata una convenzione che ufficializzerà l'avvio della collaborazione. La domanda di aiuto alimentare da parte delle organizzazioni nostre partner, dal 2014 al 2024, è raddoppiata, ma non è accaduto lo stesso per la quantità di cibo disponibile. Oltre all'impennata della domanda occorre evidenziare che, nello stesso periodo, molte nuove organizzazioni non profit ma anche profit hanno dato il via a nuove attività con lo scopo di ridurre lo spreco quindi le eccedenze hanno trovato altri canali, non solo il Banco Alimentare. Questo fenomeno è per noi positivo perché è segno che la **cultura del recupero del cibo** contro lo spreco sta diffondendosi. Inoltre, le organizzazioni che non riusciamo a servire possono trovare aiuto anche da altri soggetti.

Per approfondimenti visitare il sito www.bancoalimentare.it

LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE

Ormai in tanti conoscono l'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, approvata nel 2016 dall'Assemblea Generale dell'**Onu**: si tratta di un programma ambizioso, che include 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile – "*Sustainable Development Goals*" – articolati a loro volta in 169 traguardi, che tengono in considerazione pratiche ambientali, economiche, sociali e gestionali per migliorare la sostenibilità del nostro stile di vita. In questa cornice, l'espressione "**alimentazione sostenibile**" fa riferimento a modelli agroalimentari integrati nelle dinamiche ambientali e sociali, il cui scopo è quello di soddisfare i bisogni nutrizionali della popolazione e, al contempo, ridurre l'impatto ambientale. Per perseguire un'alimentazione corretta e diminuire la nostra impronta ecologica, risulta indispensabile acquistare in maniera attenta e responsabile il cibo che portiamo in tavola ogni giorno, ad esempio limitando l'utilizzo di imballaggi realizzati con materiali dannosi per l'ambiente, e in generale preferendo alimenti sfusi.

Imballaggi sostenibili

Ogni anno tonnellate e tonnellate di imballaggi in plastica diventano **rifiuti** che contribuiscono in particolare all'**inquinamento marino**. Tramite la catena alimentare, le plastiche vengono poi ingerite dai pesci e arrivano infine sulle tavole dei consumatori. È importante sapere che, per conservare adeguatamente gli alimenti, esistono delle **soluzioni alternative** agli imballaggi in plastica: ad esempio imballaggi ottenuti da fonti alimentari come l'amido di mais, più o meno trattato, oppure sottoprodotti di alcune lavorazioni industriali che consentono di ottenere imballaggi ecologici e comunque resistenti. Ottime alternative, infine, sono quelle di scegliere **prodotti sfusi** e prediligere **contenitori riutilizzabili**.

CONSIGLI PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE

Come conservare gli alimenti

Cosa si intende per "spreco alimentare"? Come definito dal Ministero della Salute, è "*l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere smaltiti*".

Per evitare di sprecare del cibo e ridurre quindi l'impatto sull'ambiente cosa si può fare nel concreto in ambito domestico?

Combattere lo spreco alimentare, oltre a contenere le spese, permette di salvaguardare l'ambiente: a tal fine, la conservazione degli alimenti diventa fondamentale.



• **I cibi freschi** vanno conservati in frigo rispettando le zone climatiche (scritte nel libretto d'istruzioni). Non riempire troppo i compartimenti per evitare che i prodotti non si raffreddino correttamente.



• **I cibi cotti** devono essere chiusi in contenitori ermetici e riposti in frigorifero per essere consumati nell'arco dei due giorni successivi.



• **I cibi secchi** come farine, riso, pasta e legumi possono essere conservati nelle dispense chiuse e al buio. Un consiglio è quello di conservarli in contenitori ermetici.



• **Gli avanzi** possono essere la base di altre deliziose ricette. In alternativa, possono essere conservati in freezer. È bene conservarli in contenitori adatti al congelamento e con la data in cui è stato congelato riportata sul contenitore.

Scopri Generazione F – Generiamo Futuro

Se vuoi migliorare le tue conoscenze in materia di alimentazione sana e sostenibile visita il sito di Confconsumatori nella sezione dedicata a **Generazione F** (www.confconsumatori.it/category/progetti_attivita/generazionef-generiamo-futuro/).

CONTATTACI

cerca le nostre sedi nell'area "Dove siamo" del sito

<https://www.confconsumatori.it/gli-sportelli-di-confconsumatori/>

oppure scrivi allo Sportello online <https://www.confconsumatori.it/spiegaci-il-tuo-problema/>

COME SOSTENERCI

iscriviti o dona il 5xmille a **Confconsumatori 80025080344** per saperne di più

<https://www.confconsumatori.it/fai-valere-i-tuoi-diritti-con-il-tuo-5x1000/>