

Akademie der
Toblacher Gespräche

Accademia dei
Colloqui di Dobbiaco



Andrea Segrè

Svolta alimentare –
Stop Food Waste dal campo al piatto

Svolta alimentare – Stop Food Waste dal campo al piatto

La riduzione dello spreco alimentare – una sfida allo stesso tempo economica, sociale, etica ed ambientale – è entrata a pieno titolo nell'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile: l'obiettivo dichiarato è dimezzarlo a livello globale (Goal 12.3). Ci riusciremo? Difficile prevederlo, ma almeno sembra più realistico degli obiettivi di azzerare la fame e la povertà, peraltro in un lasso di tempo così ridotto.

Per questo, e in prospettiva sia nazionale che internazionale, abbiamo lanciato in collaborazione con Ipsos, l'Osservatorio Waste Watcher International con l'intento di realizzare il primo strumento globale per analizzare i comportamenti dei consumatori e monitorare le politiche pubbliche e private che si pongono l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare, in particolare a livello domestico.

Il primo Cross Country Report dedicato a 8 Paesi (Canada, Usa, UK, Spagna, Germania, Russia, Cina e Italia) è già disponibile ed è stato presentato a Roma il 28 settembre vigilia della Seconda Giornata Internazionale ONU dedicata alla consapevolezza su perdite e sprechi alimentari (vedi slide allegate), nel frattempo vale la pena inquadrare il fenomeno a livello nazionale considerando che quanto rilevato in Italia può essere un utile percorso da estendere in altri paesi. Come dimostrano infatti le iniziative della Campagna Spreco Zero (www.sprecozero.it) promossa a partire dal 2010 da Last Minute Market, spin off accademico dell'Università di Bologna, è ormai chiaro che la riduzione dello spreco passando per il recupero a fini caritativi e per la prevenzione a fini educativi promuove concretamente da una parte la sostenibilità ambientale e sociale e dall'altra l'economia circolare.

Paradossalmente, nell'attuale fase pandemica la riduzione dello spreco alimentare assume una valenza strategica per il futuro, per la rigenerazione di una società più equa, sostenibile e solidale. Accesso, eccesso e non accesso al cibo diventano le parole chiave da declinare concretamente attraverso una serie di azioni che di seguito cercherò di illustrare.

Il bicchiere mezzo pieno

I primi dati che emergono dal nostro Paese sono confortanti (Waste Watcher International 2021: il caso Italia). Nel corso dell'anno pandemico abbiamo assistito sia ad una riduzione delle quantità di cibo sprecate (si è passati dai 600 etti la settimana dell'anno pre-pandemia ai 529 grammi: con un calo di 3,6 kg e un risparmio di 6 € pro capite, ovvero 376 milioni € a livello nazionale), sia ad un aumento dei livelli di coscienza delle persone intorno al tema dello spreco alimentare.

Tra gli italiani l'atto di gettare cibo nei rifiuti è sempre più percepito come un gesto deleterio per la società, per le persone e per il futuro dell'ambiente. Esso è vissuto come uno spreco inutile di denaro per le famiglie (85%); un atto diseducativo per i giovani (84%); un'abitudine immorale (83%) e uno spreco di risorse vitali (80%). Per le persone gettare cibo aumenta, inoltre, l'inquinamento (77%), produce perniciose conseguenze economiche e sociali (76%), ha gravi conseguenze ambientali (76%), alimenta le disuguaglianze tra Paesi ricchi e poveri (72%) e contribuisce al riscaldamento globale (69%).

I tassi alti e positivi di consapevolezza registrati nell'indagine WWI 2021, portano con sé anche alcuni mutamenti nei comportamenti su gestione del cibo e strategia della spesa. Dal punto di vista delle abitudini tra i fornelli si stanno insediando alcune consuetudine come quelle di mangiare o cucinare prima il cibo deperibile (89%); di controllare la commestibilità dei prodotti

scaduti da solo un giorno (87%); di congelare cibi che non si possono mangiare a breve (87%); di conservare per il riuso il cibo avanzato (86%), di valutare attentamente, prima di cucinare, le quantità necessarie (84%); di mantenere dispensa, frigorifero e freezer ben organizzati (84%); di fare sempre una precisa lista della spesa per calmierare gli acquisti d'impulso e/o indotti da offerte commerciali (83%).

Quest'ultimo dato evidenzia anche un altro significativo aspetto: le persone stanno cercando di mutare i propri comportamenti di acquisto. Oltre il 40% delle famiglie, infatti, opta per strategie di spesa differenziate, comprando periodicamente i prodotti a lunga scadenza e intensificando la frequenza di acquisto per i prodotti freschi. Il 37% degli italiani, inoltre, preferisce le piccole confezioni, mentre il 26% acquista grandi quantità, per poi suddividerle in piccole porzioni da surgelare. Il 33%, infine, privilegia l'acquisto di prodotti a lunga conservazione.

Il bicchiere mezzo vuoto

Un comportamento alimentare virtuoso che però solo una parte di persone, quelle che hanno accesso al cibo, sono riuscite a mettere in pratica: potremmo dire il bicchiere mezzo pieno nel *food divide*, il divario alimentare. Perché dall'altra parte c'è il bicchiere mezzo vuoto che si sta svuotando sempre di più anche nel nostro Paese. Nello stesso periodo di osservazione dell'indagine sopra riportata si è registrato un drammatico aumento della povertà alimentare – numero di persone assistite con pacchi o buoni o altre forme di aiuto diretto e indiretto – che ha quasi raddoppiato i numeri del periodo pre-Covid: l'ISTAT stimava nel 2018 4,6 milioni di individui in povertà assoluta in Italia, e 8,8 milioni in povertà relativa), Peraltro, un censimento reale dei poveri alimentari è molto difficile da fare perché una buona parte dei “nuovi poveri” sfugge alle misure di aiuto in quanto lavoratori in nero. Inoltre, alla “categoria” legata alla povertà alimentare va aggiunta quella parte della popolazione in povertà relativa e assoluta, che nel 2019 riguardava rispettivamente 9 e 5 milioni di persone.

Dalla caloria sempre più bassa al cibo medio

Al di là dei numeri, comunque rilevanti e probabilmente in crescita nei prossimi mesi, e delle definizioni di povertà (relativa, assoluta, alimentare), nel nostro Paese va registrata la generalizzata povertà educativa che limita la comprensione del valore del cibo, dell'effetto che fa mangiare sulla propria salute, sull'ambiente, sull'economia. Non a caso i “poveri” cercano il costo della “caloria” sempre più basso, il cibo sempre più spazzatura. Una spirale negativa che ha un impatto devastante: sulla salute personale, sull'ambiente naturale e sul sistema economico: aumentano i costi che paga direttamente ed indirettamente tutta la società per curare le malattie e l'ambiente a causa di un'errata alimentazione, sia questa una malnutrizione per eccesso che per difetto.

Ecco perché il cibo e il suo valore devono essere messi al centro della nostra visione post-emergenza con un obiettivo chiaro: ridurre il *food divide*. La “formula” da usare è semplice e allo stesso tempo complicata e si riassume così: cibo di buona qualità, in quantità sufficiente, a un prezzo equo per chi lo produce e per chi lo acquista. Insomma, per usare un'altra locuzione che ho lanciato qualche anno fa, è il “cibo medio” che può fare la differenza e generare salute e sostenibilità se accessibile ad ogni cittadino (A. Segrè: “Cibo”, Il Mulino 2015 e “Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z”, Mondadori 2017).

Uno strumento per sostenere un cambio di paradigma: il Recovery Food

Come fare? L'Osservatorio Waste Watcher International mostra che il terreno, per migliorare la coscienza dello spreco alimentare e motivare scelte consapevoli, sta diventando sempre più fertile. Una consapevolezza che fornisce un potente mezzo per rafforzare e aumentare l'efficienza dei sistemi alimentari, nonché per sostenere l'adozione di modelli di business innovativi e sostenibili. I dati della ricerca evidenziano, inoltre, la necessità di cambiare passo. Nonostante i segnali di miglioramento, le tonnellate di cibo sprecato restano tante ed è indispensabile generare nel consumatore un mutamento di paradigma, in grado di rendere operativa, nei comportamenti quotidiani, la coscienza che i beni acquistati sono stati prodotti consumando o sottraendo risorse (limitate) al nostro Pianeta. Beni comuni di cui occorre avere cura e riguardo. Solo così al gesto sprezzante del gettare via, si potrà sostituire una dimensione comportamentale basata sul principio delle 7 "R": Rispetto, Responsabilità, Riduzione, Riutilizzo, Riparazione, Riciclo, Reliance.

Nell'incrocio fra esperienze nazionali, dove l'Italia ha assunto le vesti di capofila, e internazionali in occasione dell'VIII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nell'ambito della Campagna Spreco Zero di Last Minute Market-Università di Bologna è nata la proposta di lanciare in Italia un Recovery Food, un'ottava R.

Si tratta di un programma volto a: migliorare l'efficienza del sistema agroalimentare riducendone l'impatto ambientale anche attraverso la riduzione di perdite e sprechi alimentari (sostenibilità); incrementare il recupero delle eccedenze a fini caritativi (solidarietà); promuovere attraverso l'educazione alimentare e ambientale l'adozione di diete alimentari salutari (salute). Adottare il Recovery Food consentirebbe un passo "triplo" verso la sostenibilità del nostro Paese.

La donazione obbligatoria

Un ossimoro

Colpisce l'attenzione degli italiani sul fenomeno che ho chiamato "food divide". Da una parte gli italiani che hanno accesso al cibo, sempre più attenti a mangiare bene e a non sprecare, dall'altra i poveri in crescita causa pandemia che hanno bisogno di aiuti alimentari. Non sorprende dunque che nel rapporto Waste Watcher International 2021, l'85% degli italiani, quindi una percentuale quasi plebiscitaria, chiede di rendere obbligatorie per legge le donazioni di cibo ritirato dalla vendita da parte di supermercati e aziende ad enti caritativi che si occupano di persone bisognose.

Senza arrivare alla posizione estrema della Francia di qualche anno fa, che voleva addirittura introdurre il reato alimentare rendendo obbligatoria la donazione nei supermercati con una superficie di vendita superiore ai 400 mq, credo che nel nostro Paese si possa anzi si debba fare molto di più per aiutare i bisognosi e le gli enti che li assistono meritoriamente. Patti di filiera che permettono di mettere in rete donatori e beneficiari con obiettivi e procedure ben definite e un sistema logistico sostenibile nonché un coordinamento nazionale affidato a un Country Food Waste Manager che possa creare sinergie fra i tanti portatori di interesse: ministeri (salute, welfare, agricoltura, ambiente, sviluppo economico), città metropolitane e comuni, la miriade di associazioni ed enti caritativi, le imprese della filiera agroalimentare (dalle aziende agricole alla ristorazione passando per l'industria e la distribuzione).

Quando la politica tornerà a fare politica speriamo si faccia.