

Si spreca il 16% della spesa

Ogni anno una famiglia «butta» in media più di 40 chili di cibo

Marco Biscella

■ Dal campo alla tavola, lungo la filiera del cibo, si perde per strada il 16% di tutto ciò che si consuma: 94 chili di cibo a testa, più di 5,5 milioni di tonnellate all'anno, per un controvalore di circa 13 miliardi di euro. E dopo aver riempito la borsa della spesa una famiglia italiana in media "butta" nella spazzatura l'8% di quanto ha acquistato, senza consumarlo: 42 chili a testa, sciupando così 117 euro a persona (in totale il valore economico dello spreco domestico ammonta a 6,9 miliardi). Consoliamoci, però: negli Usa e in Gran Bretagna le famiglie sprecano tre volte tanto. Comunque, da campi e allevamenti, passando per la trasformazione, distribuzione, ristorazione e consumo, l'industria agroalimentare produce 6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari (il 17,4% dei consumi annui), di cui il 92,5% diventa poi spreco. Uno spreco che però può essere recuperato, come dimostra l'indagine «Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità», che viene presentata oggi a Milano (si veda la scheda).

La ricerca, realizzata da Fondazione per la sussidiarietà e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia, sgombra il campo dai sensazionalismi e cerca, per la prima volta, di stimare la "mappa degli sprechi" di un settore, quello dell'agri-business, che vale il 10% del Pil italiano. E lo fa non con una bilancia che quantifica, diciamo così, "un tanto al chilo" il peso e il costo degli sprechi alimentari, bensì

utilizza il "saggiatore" del rigore scientifico e statistico per misurare un fenomeno complesso, perché le eccedenze possono essere uno spreco ma anche una ricchezza. Da un lato, ne circoscrive l'ambito preciso, passando al vaglio attraverso un modello concettuale denominato Asrw (Availability, Surplus, Recoverability, Waste), il racconto di cento casi aziendali (il campione rappresenta il 10% di fatturato di ogni stadio della filiera) e interviste con esperti e responsabili d'acquisto; dall'altro, identifica le modalità di gestione utili a trasformare le eccedenze in ri-

POSSIBILITÀ DI RECUPERO

I segmenti della produzione e della trasformazione sono i più «virtuosi»: le maggiori criticità e potenzialità nella Gdo e nella ristorazione

sorse per la riduzione della povertà alimentare.

Tre sono le parole chiave per capire il fenomeno: eccedenza (la componente commestibile del surplus alimentare, inteso come differenza fra quanto prodotto/raccolto e quanto consumato), spreco (la parte dell'eccedenza che non si recupera ai fini dell'alimentazione umana) e grado di fungibilità (possibilità tecnica ed economica di recuperare le eccedenze per il consumo umano in ogni segmento della filiera). Dall'incrocio di queste variabili l'indagine fa emergere che quasi il 54% dell'eccedenza

complessiva, cioè più di 3,2 milioni di tonnellate prodotte, è "altamente" o "mediamente" recuperabile in un'ottica solidaristica e redistributiva.

La mappa degli sprechi viene così analizzata come un percorso a tappe. E cosa emerge in filigrana? «Innanzitutto, le eccedenze sono un'opportunità enorme, visto che oggi solo un 10% è realmente recuperato - osserva Alessandro Perego, professore ordinario di Logistica presso il Politecnico e curatore della ricerca assieme a Paola Garrone e Marco Melacini -. Certo, la buona volontà non basta, bisogna mettere in campo una professionalità elevata, sia all'interno delle aziende per ottimizzare i processi gestionali, sia attivando intermediari motivati e specializzati nella logistica per gestire un'operazione complessa come il recupero delle eccedenze. Anche perché la gestione corretta del ciclo delle rimanenze è spesso più conveniente dello smaltimento».

«A nessuna azienda alimentare - conferma Manuela Kron, direttore Corporate affairs gruppo Nestlé in Italia - piace creare eccedenze, perché rappresentano un triplice spreco: costano quando sono create, costano quando devono essere distrutte e costa il fatto che non possono più fare ciò per cui sono state create, ovvero nutrire le persone. Quindi recuperare e redistribuire le eccedenze è un guadagno per tutti».

«L'industria alimentare - aggiunge il presidente di Federalimentare, Filippo Ferrua - è im-

Oggi il convegno

Dar da mangiare agli affamati

Oggi a Milano convegno di presentazione dell'indagine, realizzata da Fondazione per la Sussidiarietà e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia, «Dar da mangiare agli affamati» (Politecnico di Milano, Aula De Donato, Piazza Leonardo da Vinci 32, ore 10). Intervengono: Corrado Passera (ministro Sviluppo economico), Mario Catania (ministro delle Politiche agricole), Giovanni Azzone (rettore Politecnico di Milano) e Giorgio Vittadini (presidente della Fondazione per la Sussidiarietà)

pegnata nel promuovere la piena utilizzazione dei prodotti attraverso la loro corretta porzionatura e l'estensione delle loro caratteristiche di freschezza e durata: imballaggi più facilmente svuotabili permettono di ridurre lo spreco alimentare dal 3 al 10%, mentre il packaging risigillabile consente di prolungare la freschezza dei prodotti. Dagli anni 90 a oggi, i consumi di acqua da parte dell'industria alimentare si sono ridotti, in media, di circa il 30-40% e negli ultimi dieci anni l'industria alimentare in media ha recuperato il 7,8% in efficienza energetica, con punte del 15-20% di risparmio energetico».

Sul fatto che la grande distribuzione sia lo snodo più critico ma anche potenzialmente più



La mappa degli sprechi alimentari

I «BUCHI» NELLA FILIERA

Produzione, eccedenze, sprechi e tasso di fungibilità nei vari segmenti del business agroalimentare

Fungibilità: bassa ; media ; alta

"promettente" sul versante della recuperabilità delle eccedenze è d'accordo anche Giovanni Cobolli Gigli, presidente di Federdistribuzione: «Le aziende della Gdo già collaborano attivamente, sia a livello nazionale con enti come il Banco alimentare o la Caritas, sia a livello di singole iniziative locali dei supermercati, per risolvere questo problema e sono convinto che possano fare ancora di più. Le rimanenze ci saranno sempre, ma con una gestione più efficiente ed efficace si possono ridurre. Nel secco la filiera del recupero già funziona, nel fresco l'operazione richiede degli investimenti. E a tal fine potrebbero essere utili degli stimoli ulteriori, per esempio premiando con tariffe rifiuti più basse le imprese che più si impegnano nel recupero delle eccedenze in chiave redistributiva».

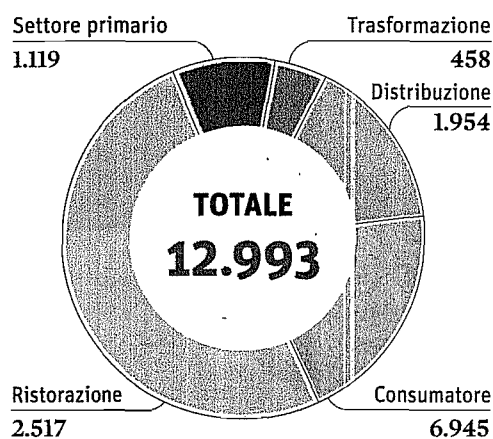
Ma che lezione possiamo trarre dall'indagine? «Vista la crisi e la parsimonia delle famiglie italiane - osserva Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la sussidiarietà - il recupero dello spreco è cruciale e dimostra come gli enti non profit non siano parte marginale, ma vero cuore di un nuovo welfare sussidiario fondamentale per lo sviluppo e per la solidarietà. La rete dal basso imprese-enti di raccolta-associazioni caritative rivela un paradigma sociale improntato all'interazione più che allo scontro. Il ruolo delle istituzioni è quello di supportare questa azione sussidiaria».

marco.biscella@ilsole24ore.com
© RIPRODUZIONE RISERVATA

| Segmento filiera | Flussi annui gestiti (migliaia ton. / anno) | Eccedente | | Spreco | | Fungibilità |
|-----------------------------------|---|----------------------|-------------|----------------------|-------------|-------------|
| | | Migliaia ton. / anno | Incidenza % | Migliaia ton. / anno | Incidenza % | |
| Primario ortofrutticolo | 41.728 | 2.187,1 | 5,2 | 1.948,2 | 89,0 | |
| Primario cerealicolo | 22.031 | 68,1 | 0,3 | 67,4 | 99,0 | |
| Primario allevamento | 14.989 | 52,5 | 0,3 | 20,3 | 39,0 | |
| Primario pesca | 475 | 10,5 | 2,2 | 9,4 | 90,0 | |
| Trasformazione ambiente | 34.641 | 118,2 | 0,3 | 36,1 | 30,0 | |
| Trasformazione freschi | 8.553 | 51,5 | 0,6 | 33,5 | 65,0 | |
| Trasformazione surgelati | 1.592 | 11,7 | 0,7 | 11,4 | 97,0 | |
| Distribuzione centri distributivi | 24.524 | 73,6 | 0,3 | 47,8 | 65,0 | |
| Distribuzione punti vendita | 30.655 | 704,0 | 2,3 | 671,3 | 95,0 | |
| Ristorazione collettiva | 869 | 86,9 | 10,0 | 73,8 | 85,0 | |
| Ristorazione commerciale | 2.443 | 122,2 | 5,0 | 116,1 | 95,0 | |
| Consumatore | 31.268 | 2.513,5 | 8,0 | 2.513,5 | 100,0 | |
| Totale | 129.93 | 1.119 | 0,86 | 1.119 | 86,0 | |

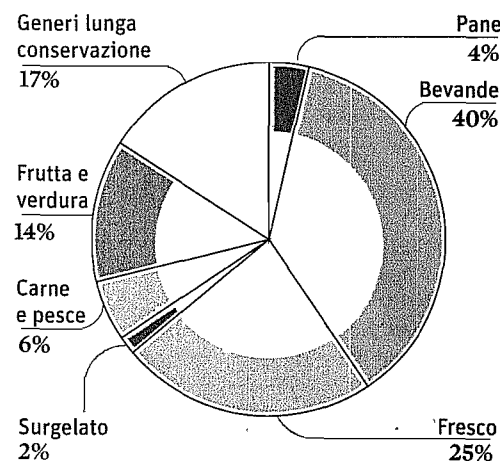
QUANTI EURO SI PERDONO

Il valore economico dell'eccedenza alimentare. In milioni di euro all'anno



CHE COSA SI «GETTA VIA» IN CASA

La ripartizione dello spreco complessivo per tipologia di prodotto. Percentuale del valore totale in tonnellate



Fonte: indagine «Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità»