

GdL Goal 12 - Consumo responsabile

Focus LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE¹

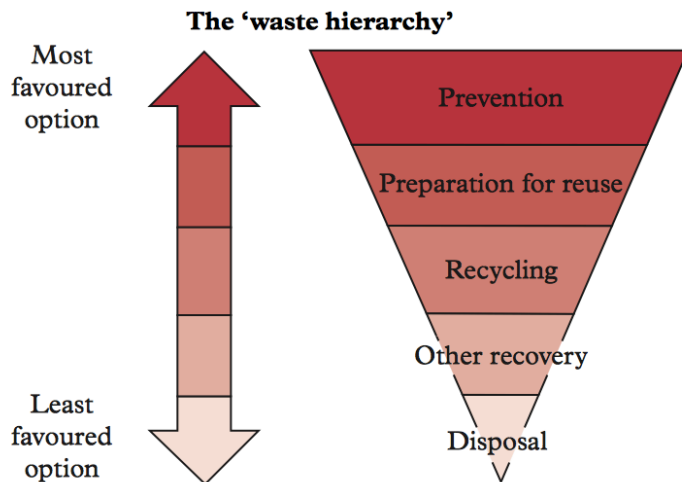
Le **eccedenze alimentari** sono un tema etico di grande rilevanza. Secondo il Politecnico di Milano, ogni anno in Italia vengono generate circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari. Di queste meno del 10% è recuperato in donazioni, il resto è spreco (equivalente al 15,4% dei consumi alimentari).

1. Inquadramento metodologico e gestione delle eccedenze alimentari

1.1 La Waste Hierarchy

La generazione di rifiuti alimentari avviene in ogni fase della catena del valore – durante la produzione e la distribuzione, nei negozi, nei ristoranti, nelle strutture di ristorazione e nelle case – e ciò rende particolarmente difficile quantificarli. Un importante contributo per l'analisi del problema deriva dall'introduzione della metodologia "WASTE HIERARCHY" e

quindi della "FOOD AND DRINK MATERIAL HIERARCHY".



I principi alla base della "Waste Hierarchy" furono introdotti per la prima volta nelle politiche europee con la Direttiva 1975/442/EEC, articolo 3. Gli Stati membri adottarono misure per promuovere la prevenzione, il riciclo, la trasformazione dei rifiuti e l'estrazione dai medesimi di materie prime e eventualmente di energia,

nonché ogni altro metodo che consenta il riutilizzo dei rifiuti. Anche nella Strategia Comunitaria per la gestione dei rifiuti² del 1989 segue la *Waste Hierarchy*, per cui le strategie di gestione dei rifiuti devono mirare a prevenire la produzione di rifiuti per ridurre la loro nocività. Qualora ciò non sia possibile, i rifiuti devono essere riutilizzati, riciclati o recuperati, o utilizzati come fonte

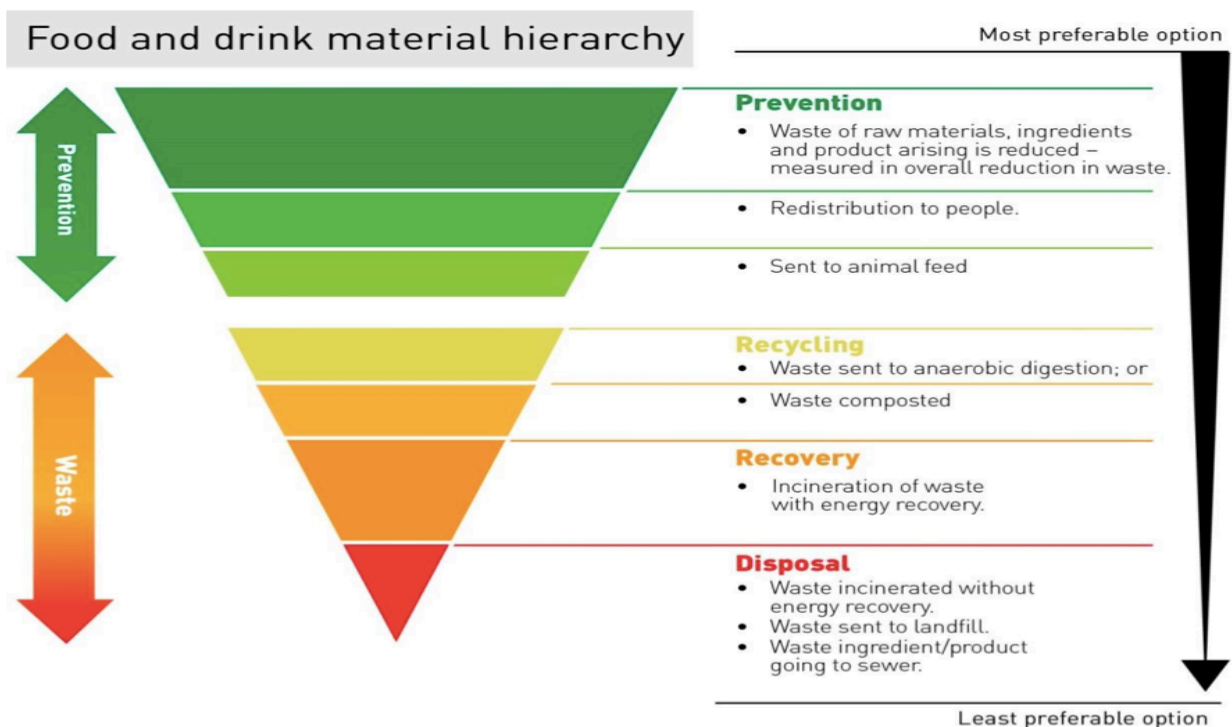
¹ Si ringrazia Marco Lucchini, Segretario generale di Fondazione Banco Alimentare.

² Comunicazione della Commissione al Consiglio SEC (89) 934 Final, poi pubblicata come Risoluzione del Consiglio sulla strategia comunitaria per la gestione dei rifiuti ([GU C 76/1 del 11.3.1997](#)).

di energia. Come ultima possibilità, i rifiuti devono essere smaltiti in modo sicuro (ad esempio mediante incenerimento o in discariche).

La Direttiva 2008/98/EC stabilisce quindi una gerarchia dei rifiuti³: prevenzione (*prevention*), riutilizzo (*preparation for reuse*), riciclaggio (*recycling*), recupero per altri scopi (*other recovery*), come l'energia, e infine lo smaltimento (*disposal*). Per quanto riguarda lo specifico degli scarti alimentari, lo studio "Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation" condotto da Bio by Deloitte per conto del CESE rileva: "In base alla direttiva quadro sui rifiuti (Direttiva 2008/98/CE), lo Stato membro applica quale ordine di priorità la seguente gerarchia per la gestione dei rifiuti: prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio, recupero e smaltimento. Non ci sono specifiche linee guida dell'UE sulla gerarchia per la gestione dei rifiuti alimentari o sull'uso alimentare ma comunque viene data la priorità alla redistribuzione di alimenti per gli esseri umani e successivamente per l'alimentazione animale, l'energia o il recupero di sostanze nutritive attraverso metodi di trattamento quali la digestione anaerobica (DA), vasi di compostaggio, diffusione della terra e discarica."⁴

Nel 2014 le *Policy recommendations on Food Losses and Waste in the context of Sustainable Food Systems* FAO e UNEP elaborarono la **FOOD AND DRINK MATERIAL HIERARCHY**⁵:



³ Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti, che abroga precedenti direttive ([GU L 312 del 22.11.2008](#)).

⁴ Bio by Deloitte, [Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation](#), giugno 2015, p. 4.

⁵ UNEP/Think-Eat-Save, FAO, WRAP, [Food and drink material hierarchy](#), 2014, p. 24.

1.2 La gestione delle eccedenze alimentari

La ricerca presentata ad Expo2015 dal Politecnico di Milano (*Surplus food management against food waste. From words to action – 2015*) evidenzia che la declinazione della FOOD AND DRINK MATERIAL HIERARCHY nell'utilizzo delle eccedenze in un'azienda della filiera implica la costruzione di un sistema di monitoraggio del fenomeno, attraverso indicatori relativi, ad esempio, all'eccedenza generata in una settimana (o in un altro intervallo di tempo) e alla quota di eccedenza sprecata. Il monitoraggio è necessario non solo ai fini della contabilità interna, ma soprattutto a supporto del processo decisionale. Il monitoraggio deve essere svolto con una frequenza tale da permettere azioni "correttive" e con un dettaglio che permetta di comprendere le cause di generazione dell'eccedenza.

La riflessione su tale monitoraggio consente di definire a priori le alternative effettivamente percorribili dall'azienda per la prevenzione dello spreco. Come evidenziato anche da una ricerca condotta da ECR Italia, i criteri che guidano la scelta delle alternative sono molteplici: quantità di eccedenza generata, stato di conservazione del prodotto, costi delle alternative, tempo disponibile per l'attivazione.

A ciascuna alternativa va poi associato un budget; ad esempio, la maggiore convenienza economica di una alternativa potrebbe precludere il conferimento in un altro canale preferibile per motivazione non economiche. Nelle decisioni rientrano non solo considerazioni economiche, ma anche strategiche e etiche/solidali, in particolare nelle decisioni sui tempi e sulle quantità destinate ai diversi canali alternativi.

Attivare diverse alternative di gestione dell'eccedenza coinvolge più funzioni, tanto più l'azienda è grande. Ad esempio, in un'azienda di trasformazione, la funzione commerciale ha un ruolo importante poiché può proporre promozioni che permettono di aumentare le vendite, diminuendo così le eccedenze, mentre la funzione "controllo di gestione" interviene sull'allocazione e sul controllo del budget per le diverse alternative. La funzione logistica ha un ruolo chiave, anche in termini operativi, per cui molto spesso coordina l'intero processo, essendo il motore abilitante della donazione. Le funzioni legali e amministrativa giocano un ruolo fondamentale sia in fase decisionale che operativa.

Il recupero delle eccedenze tramite donazione implica lo svolgimento di attività logistiche e amministrative sia da parte delle aziende che delle Organizzazioni non Profit coinvolte. Le attività amministrative per le donazioni sono specifiche, mentre quelle logistiche sono in parte condivise con altri processi comunemente svolti dall'azienda. Ad esempio, in un punto vendita della Grande Distribuzione, gli addetti al rifornimento degli scaffali svolgono già periodicamente il controllo delle scadenze e il ritiro dei prodotti prossimi alla scadenza. Occorre però ancora suddividere i prodotti ritirati in donabili e non, e successivamente stoccare e preparare i primi

per la consegna alle organizzazioni non profit.

1.3 I costi del recupero alimentare e l'effetto moltiplicatore

Il costo aziendale per il recupero delle eccedenze dipende dalla necessità di effettuare attività aggiuntive, dalla causa di generazione, dalle caratteristiche dei prodotti e dall'organizzazione del processo di conferimento. Come ordine di grandezza, il costo di recupero dell'eccedenza per finalità di donazione si stima tra lo 0,05 e 0,1 €/kg per le aziende di trasformazione, 0,4-0,8 €/kg per i punti vendita e 1,5-2 €/kg per le mense della ristorazione. Il costo unitario diminuisce quando è maggiore la "recuperabilità" dei prodotti e la quantità media conferita in donazione.

Ai costi sostenuti dalle aziende, devono essere aggiunti quelli sostenuti dalle Organizzazioni Non Profit a cui l'eccedenza è conferita. Tali costi dipendono dalla capacità organizzativa delle ONP, ma anche dalla presenza di volontari e di spazi, concessi talvolta gratuitamente. Se l'azienda donatrice è vicina all'Organizzazione Non Profit e sono presenti le condizioni per implementare un modello di recupero di prossimità, il costo può risultare inferiore a 0,1 €/kg. Se invece i due attori si trovano a maggiore distanza, il costo cresce fino a 0,5 €/kg. Inoltre, il valore medio stimato per i pasti recuperati dalla ristorazione è pari a circa 6,5 €/kg, mentre si aggira intorno a 2,5 €/kg per i prodotti alimentari conferiti da aziende di trasformazione e di distribuzione.

Il costo delle attività di recupero e donazione corrisponde quindi a circa il 10-30 % del valore recuperato. Vi è pertanto un potenziale "effetto moltiplicatore" nella donazione: investendo un euro si può recuperare cibo da conferire agli indigenti per un valore fra i 3 e i 10 €. L' "effetto moltiplicatore" può aumentare con l'ottimizzazione dei processi e il coordinamento tra gli attori coinvolti.

La qualità del processo di gestione delle eccedenze dipende dalle scelte che vengono prese in merito a quattro variabili chiave:

- la modalità di misurazione delle eccedenze,
- il grado di formalizzazione del processo,
- il livello di coordinamento tra le funzioni
- la logica di impostazione del processo di conferimento.

Un elevato grado di strutturazione del processo di gestione ha un impatto positivo sul livello di eccedenza recuperata. Per esempio, le aziende di trasformazione che presentano processi più strutturati arrivano a donare fino all'80% dell'eccedenza generata (rispetto ad una media del 42%). Analogamente, nella distribuzione, i punti vendita che hanno adottato processi strutturati donano fino al 30% delle eccedenze di prodotti freschi (contro una media del 10%).

2. L'Agenda 2030 ed il contesto europeo e nazionale

Nell'Agenda 2030, il tema dello spreco alimentare è presente in più goals: nel Goal 2 (sconfiggere la fame), nel Goal 6 (Acqua pulita e servizi igienico-sanitari), nel Goal 11 (città e comunità sostenibili), nel Goal 12 (Consumo e produzione responsabile). In un senso più lato, le questioni alimentari intersecano tutti gli obiettivi dell'Agenda 2030. Nel 2016 la *task force* ONU sull'Economia Sociale e Solidale, nel *position paper* relativo al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030, ha inserito nel Goal 12 il Target 12.3 relativo a perdite e sprechi alimentari: *“Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto”*.

2.1 Il quadro europeo

Nell'Unione europea del 2017 quasi un quarto della popolazione (112,8 milioni di persone) era stimata a rischio di povertà o di esclusione sociale e il 7,5% della popolazione europea era in grave privazione materiale, e quella principale era il cibo. Allo stesso tempo, si valuta che ogni anno nell'UE vengano prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, con conseguenti costi stimati a 143 miliardi di euro.

Oltre a generare un rilevante impatto economico e sociale, i rifiuti alimentari esercitano una pressione indebita sulle limitate risorse naturali e sull'ambiente.

La UE intende pertanto modificare i comportamenti dei diversi target attraverso campagne di sensibilizzazione, che la Commissione sostiene a livello nazionale, regionale e locale, insieme alla diffusione di buone pratiche in materia di prevenzione dei rifiuti alimentari.

Inoltre, la UE si è impegnata a fornire chiarimenti sull'interpretazione dell'indicazione della data entro la quale consumare gli alimenti, a partire dal termine minimo di conservazione (espresso con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il”), che può essere erroneamente interpretato come data di scadenza e indurre i consumatori a gettare cibi sicuri e commestibili⁶.

L'azione dell'UE⁷ è inoltre importante nei settori in cui la produzione di rifiuti alimentari può anche essere dovuta al modo in cui la legislazione dell'UE è interpretata o applicata: è il caso delle norme in materia di donazione per scopo sociale. Infatti il recupero e la redistribuzione di cibo in eccedenza per scopi sociali promuove **la transizione verso un'economia circolare**

⁶ http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/stop/index_en.

⁷ Fonti: EU guidelines on food donation; https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_eu-guidelines_en.pdf.

perché rende più efficiente la collaborazione tra i diversi attori della filiera alimentare. I modelli di business innovativi che applicano questa strategia per prevenire gli sprechi alimentari includono il recupero e la redistribuzione di eccedenze alimentari a fini sociali.

Nella comunicazione del 2015 “L’anello mancante – Piano d’azione dell’Unione europea per l’economia circolare” la Commissione europea afferma che: *“I rifiuti alimentari rappresentano un problema sempre più pressante per l’Europa: la produzione, la distribuzione e la conservazione degli alimenti, sfruttando le risorse naturali, hanno effetti sull’ambiente; lo scarto di cibo ancora commestibile aggrava questi effetti e causa perdite finanziarie per i consumatori e per l’economia. **I rifiuti alimentari hanno anche un importante aspetto sociale**, per cui il dono di prodotti alimentari ancora commestibili ma che, per ragioni logistiche o di mercato non possono essere commercializzati, dovrebbe essere facilitato”*⁸. Oggi la prevenzione degli sprechi alimentari è parte integrante del nuovo pacchetto sull'economia circolare⁹.

Ad oggi, la migliore destinazione possibile delle eccedenze, che garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, è la loro redistribuzione per l'alimentazione umana. La donazione di alimenti non aiuta solo a combattere la povertà alimentare, ma può anche diventare una leva efficace per ridurre le eccedenze alimentari che vengono impiegate per usi industriali o destinate al trattamento in discarica quali rifiuti.

Tuttavia, per quanto la redistribuzione delle eccedenze alimentari sia un fenomeno in crescita, e da parte dei produttori e dei dettaglianti di generi alimentari vi sia la volontà di donare gli alimenti in eccesso a banche alimentari e associazioni caritative, i prodotti redistribuiti rappresentano ancora una quota modesta delle eccedenze alimentari commestibili totali disponibili nell'UE.

L’obiettivo della Commissione nel promuovere le linee guida è innanzitutto di chiarire le disposizioni pertinenti della legislazione comunitaria e di contribuire a eliminare gli ostacoli posti alla redistribuzione alimentare dall'attuale quadro normativo dell'UE, nello specifico per:

- agevolare l'osservanza delle disposizioni comunitarie (ad esempio in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare, rintracciabilità, responsabilità, IVA, ecc.) da parte di chi fornisce e di chi riceve le eccedenze alimentari,
- promuovere un'interpretazione comune delle norme dell'UE applicabili alla redistribuzione delle eccedenze alimentari, da parte delle autorità di regolamentazione degli Stati membri dell'Unione,
- favorire la conoscenza e lo scambio di best-practice.

⁸ Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle Regioni [“L’anello mancante – Piano d’azione dell’Unione europea per l’economia circolare”](#), COM/2015/0614 final, 2 dicembre 2015, p. 16.

⁹ Linee Guida DG Santé Commissione europea su donazioni (C 361/2 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 25.10.2017).

2.2 Il quadro italiano¹⁰

Le principali organizzazioni che lavorano nel campo del recupero alimentare per finalità sociale hanno aumentato, dal 2016 ad oggi, di circa il 20% il volume di cibo recuperato grazie all'entrata in vigore la Legge 166/16 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" (conosciuta anche come Legge Gadda). Ad un anno dall'entrata in vigore la Legge si è già mostrata di grande efficacia, con l'effetto di un incremento di circa il 20% delle donazioni di eccedenze alimentari.

Perché? La Legge 166/16 avendo chiarito, armonizzato e semplificato il quadro normativo di riferimento, incentiva maggiormente aziende, supermercati, esercizi commerciali e ristoratori a donare il cibo in eccesso, consentendo a tutti gli enti non profit di recuperare ancora più alimenti. La legge ha anche ampliato la platea di soggetti a finalità sociale che possono beneficiare degli alimenti per sostenere le persone bisognose, e anche questo è positivo perché sono più di 5.000.000 le tonnellate che possono essere recuperate ogni anno in Italia (vedi dati Politecnico).

Un altro aspetto positivo della legge 166/16 è che non prevede sanzioni, ma responsabilizza tutti i soggetti, coinvolgendoli in un processo virtuoso che fa bene in primis alle aziende stesse e ai loro dipendenti, e a cascata a tutta la società. Le novità per le aziende sono diverse, tra queste: l'abolizione della comunicazione preventiva all'Agenzia delle Entrate, ma solo consuntiva a fine mese per le donazioni, mentre nessuna comunicazione è dovuta per donazioni di alimenti deperibili o per importi inferiori a 15.000 euro; inoltre introduce la possibilità per i Comuni di ridurre la tassa sui rifiuti alle imprese che documentano le donazioni. Ha rimosso gli ostacoli che i soggetti della filiera, aziende e associazioni di volontariato, incontravano nell'attività di recupero di eccedenze alimentari, causati spesso da ignoranza o da comunicazione non corretta. La legge, ad esempio, fa chiarezza sulle definizioni di *eccedenze* e di *sprechi*, finora due termini usati come sinonimi.

Eccedenza alimentare: *"I prodotti alimentari o cibo che per varie ragioni non sono acquistati o consumati dalle persone per cui sono stati prodotti, trasformati, distribuiti, serviti o acquistati; sono esclusi dalla definizione gli scarti della lavorazione. I motivi della generazione dell'eccedenza alimentare possono essere diversi. Negli stadi a monte, vi possono essere errori di previsione della domanda, difetti qualitativi che riducano il valore percepito del prodotto, anche in termini estetici, danneggiamenti nel packaging e così via. Oppure, nello stadio del*

¹⁰ Fonti: Rapporto Ministero salute <https://www.osservatorioagromafie.it/wp-content/uploads/sites/40/2018/10/Atti-Intesa-PRESIDENZA-DEL-CONSIGLIO-DEI-MINISTRI-CONFERENZA-UNIFICATA-mense.pdf>; Rapporto ISPRA http://www.isprambiente.gov.it/files2019/pubblicazioni/rapporti/RAPPORTOSPRECOALIMENTARE_rev.Mazzella3.pdf; Rapporto CREA <https://www.crea.gov.it/it/news/Sprechi-alimentari--presentata-la-prima-ricerca-dell-Osservatorio-Nazionale>.

consumo, vi sono comportamenti come la bassa frequenza della spesa, l'acquisto di confezioni non divisibili, gli acquisti di impulso. Il risultato finale è un'eccedenza che deve essere gestita al di fuori degli usuali canali commerciali e di consumo domestico".

Spreco alimentare: *"Lo spreco alimentare è l'eccedenza alimentare che non è recuperata per il consumo umano (ottica sociale), per l'alimentazione animale (ottica zootecnica), per la produzione di beni o energia (ottica ambientale). Non sono in ogni caso compresi nello spreco alimentare gli scarti della produzione e della preparazione degli alimenti, così come le eccedenze che vengono immesse nei mercati secondari".*

Le cause di generazione dell'eccedenza sono differenti a seconda dello stadio di filiera considerato. Se ci concentriamo sullo stadio a maggiore fungibilità (aziende di trasformazione) emergono cinque cause principali:

- il raggiungimento della sell-by date interna degli alimenti (66,9%),
- la non conformità del prodotto agli standard estetici richiesti (12,2%),
- la non conformità del packaging del prodotto agli standard richiesti (5,7%),
- i resi contestuali alla consegna (9,1%),
- i resi per invenduto (6,1%).

La rilevanza dell'eccedenza varia molto tra le diverse fasi della filiera:

- nella fase di raccolta e allevamento è pari al 2,93 % della produzione,
- nella fase di produzione industriale è lo 0,41 % della produzione,
- nella fase della grande distribuzione organizzata (GDO) è l'1,41 % dei prodotti venduti,
- nel canale Ho.Re.Ca. (Ristorazione) è il 6,31 % degli alimenti serviti,
- al consumatore è il 7,84%.

La rilevanza dello spreco varia molto tra i diversi stadi della filiera e tra le diverse categorie merceologiche a causa del grado di fungibilità: nella fase di raccolta e allevamento (bassa fungibilità) viene sprecato il 88% dell'eccedenza alimentare; nella fase di trasformazione industriale (medio-alta fungibilità) viene sprecato il 45% dell'eccedenza alimentare; nella fase di distribuzione (media fungibilità) viene sprecato il 92% dell'eccedenza alimentare; nel canale ristorazione (medio-bassa fungibilità) viene sprecato il 91% dell'eccedenza alimentare; presso il consumatore (bassa fungibilità) viene sprecato quasi il 100% dell'eccedenza alimentare.

Il quadro che emerge dall'analisi delle pratiche di gestione è la presenza di tentativi più strutturati di riduzione dello spreco alimentare laddove la fungibilità è maggiore, ossia nelle

aziende di trasformazione. È da notare però che anche in questo stadio della filiera sussiste una eterogeneità di comportamento. Se da una parte il 35 % dell'eccedenza è donato a enti caritativi sparsi sul territorio, esiste ancora un 32 % di prodotti alimentari che sono smaltiti in discarica. I motivi alla base delle diverse scelte aziendali, a parità di grado di fungibilità, sono diversi, ed il peso di tali fattori varia in maniera importante tra i diversi stadi della filiera:

- valutazioni economiche,
- rischi di immagine,
- modalità di generazione dell'eccedenza alimentare,
- carenze gestionali,
- caratteristiche degli operatori presenti sul mercato.

Negli altri stadi (agricoltura, ristorazione e mondo della distribuzione), negli ultimi anni si è molto fatto, ma ancora c'è ancora molto lavoro da fare. In questi ambiti, dove la fungibilità è minore, è richiesto un investimento a livello di sistema. Gli attori della filiera possono collaborare tra loro e con gli intermediari non profit per evidenziare le criticità di natura sistemica e ricercare nuove soluzioni organizzative e tecnologiche che siano anche sostenibili economicamente.

Gli attori pubblici, amministrazioni e governo, in questo ambito dovrebbero favorire questi tentativi di innovazione, sia monitorando e valutando le pratiche di gestione delle eccedenze sia attraverso opportune regolazioni, per premiare le aziende che adottano un comportamento virtuoso.

Il consumatore rappresenta un fattore importante nella riduzione dello spreco alimentare, anche se va notato che molte famiglie italiane adottano normalmente pratiche di prevenzione delle eccedenze, sia per limitare i casi di scadenza degli alimenti, sia per il recupero degli "avanzi". A questo livello una prima azione nel breve periodo consiste in una maggiore sensibilizzazione sia delle famiglie, per l'adozione di pratiche di spesa più efficienti, sia delle aziende di trasformazione e distribuzione, per l'implementazione di soluzioni che le favoriscano, ad esempio con packaging adeguati e con l'uso delle promozioni.

Un altro importante contributo della legge 166/16 è ribadire che i beni che hanno superato il Termine Minimo di Conservazione (il famoso "da consumarsi preferibilmente entro ...") possono non solo essere consumati, ma anche donati senza nessun rischio di sanzioni, perché non ci sono pericoli per la salute di chi li mangia. In questo senso, la legge intende favorire non solo il recupero da parte delle aziende ma anche contribuire a informare e sensibilizzare i consumatori e le istituzioni sui temi trattati dalla legge stessa, e per questo prevede anche un diretto coinvolgimento della RAI e del Ministero dell'Istruzione.

3. Iniziative di organizzazioni, imprese e cittadini

Life-Food Waste Standup, promossa da Federalimentare, Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori, uniti insieme per una ampia campagna di sensibilizzazione rivolta alle imprese della produzione agroalimentare, alle imprese della Grande Distribuzione Organizzata e ai consumatori.¹¹

Empori Solidali promossi dalla Caritas Italiana prestano aiuto materiale a famiglie in difficoltà economica, e funzionano come piccoli market. Diffusi in tutta Italia, distribuiscono gratuitamente beni di prima necessità, resi disponibili da donazioni (e in parte da acquisti); i beneficiari possono scegliere liberamente in base ai propri bisogni e alle proprie preferenze. Gli Empori sono sostenuti da reti territoriali che garantiscono tanto le risorse per l'approvvigionamento e la gestione, quanto percorsi di orientamento, formazione, inclusione sociale e lavorativa, erogati a seguito di un patto di accompagnamento sottoscritto dalle famiglie, in collegamento con i servizi sociali territoriali. Il 69% dei 178 Empori censiti da Caritas Italiana e CSVnet per la redazione del Primo Rapporto nazionale sugli Empori Solidali in Italia¹², ha attribuito la provenienza dei beni distribuiti (alimentari, per l'igiene, di cancelleria) a donazioni dalla grande e piccola distribuzione, grazie (secondo oltre il 98% degli Empori) alla collaborazione con enti del Terzo Settore, per la funzione svolta nel recupero e redistribuzione delle eccedenze a fini di solidarietà sociale.

Cuki Save the Food; l'esperienza di Cuki nella conservazione alimentare e di Banco Alimentare nel recupero e nella redistribuzione di eccedenze alimentari danno vita a un'operazione solidale antispreco. Dal 2011, Cuki Save the Food sostiene Siticibo, il programma di Banco Alimentare che salva i cibi nelle mense e nei luoghi della ristorazione collettiva, donandoli ogni giorno a chi ne ha bisogno.¹³

Food4Good, è il progetto di recupero delle eccedenze alimentari dagli eventi a cura di Federcongressi&eventi in collaborazione con le Onlus Banco Alimentare ed Equoevento. Il avviene nel rispetto delle normative, grazie alla Legge Gadda. Attraverso Banco Alimentare ed Equoevento, l'Associazione mette in contatto i responsabili delle società di catering con la Onlus del territorio dove si svolge l'evento, affinché questa provveda al recupero del cibo in eccesso al termine del pranzo o della cena. Il cibo recuperato viene poi consegnato ad enti caritatevoli (case famiglia, mense per poveri e centri per rifugiati).¹⁴

La lotta allo spreco alimentare sbarca a Genova; la collaborazione tra Costa Crociere e Fondazione Banco Alimentare Onlus per il recupero e il riutilizzo a fini sociali delle eccedenze alimentari prodotte a bordo delle navi da crociera arriva a Genova il 12 aprile con Costa

¹¹ <http://www.lifefoodwastestandup.eu/it>.

¹² [Rapporto Caritas Italiana CSVnet sugli empori solidali in Italia.](#)

¹³ <http://www.cukisavethefood.it/>.

¹⁴ <http://www.federcongressi.it/index.cfm/it/MS/food-for-good/>.

Fortuna. Avviato nel luglio 2017, il programma di donazioni alimentari di Costa Crociere, è oggi attivo in Italia nei porti di Savona, Civitavecchia, Bari e Palermo, ed è stato esportato in Francia e Spagna, a Marsiglia e Barcellona, e, dallo scorso dicembre, ha superato i confini del Mediterraneo, arrivando anche in Guadalupa e Martinica. In 21 mesi sono state distribuite oltre 100.000 porzioni di cibo ad un totale di undici associazioni che si occupano di persone in difficoltà. In questo modo è stata attivata e potenziata a livello internazionale una significativa interconnessione tra le navi, il territorio e le comunità. La donazione delle eccedenze alimentari, gestite attraverso la collaborazione con la Fondazione Banco Alimentare Onlus, rientra nell'ambito del progetto *Food4Good*, attraverso cui Costa Crociere ha deciso per prima di rivisitare il tema del cibo in chiave sostenibile, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2020 a bordo delle navi.¹⁵

Harvest Program; KFC – Kentucky Fried Chicken ha realizzato il progetto Harvest anche in Italia per il recupero delle eccedenze alimentari e la donazione alle organizzazioni che aiutano sul territorio le persone in difficoltà. KFC è la prima azienda della ristorazione veloce in Italia a intraprendere un'iniziativa di questo tipo, che si inserisce nel percorso indicato dalla legge Gadda 166 del 2016 e che viene realizzata in partnership col Banco Alimentare.¹⁶

Bella Dentro è il primo progetto in Italia che combatte gli sprechi ortofrutticoli alla radice, dando valore a quella frutta e verdura buona e "*bella dentro*", che per qualche segno di troppo, o per una dimensione non standard, rimane sui campi e non raggiunge ancora le nostre tavole.¹⁷

Start Up Feed From Food, che recupera umido casalingo e lo trasforma in pet.¹⁸

Progetto Buon Fine è il progetto di Coop per la donazione a 970 associazioni del volontariato sociale di merce invenduta, per un valore di 31 milioni di euro, che si trasforma in 7.750.000 pasti a favore di cittadini indigenti. Il progetto, accompagnato da altre misure di efficienza, ha consentito di dimezzare gli sprechi alimentari del 50% rispetto alla distribuzione italiana.¹⁹

Arcipelago Pulito è la campagna di Unicoop Firenze che consente ai pescatori di riportare nei porti i rifiuti raccolti in mare. Coop ha fatto inoltre un "censimento" delle attività delle sue cooperative - dall'educazione al consumo, ai prodotti a marchio solidale; dalla lotta allo spreco alimentare, alla promozione della parità di genere ed alla sostituzione degli imballaggi di plastica (nell'arco di un quadriennio tutti i prodotti a marchio Coop saranno realizzati con materiali di imballaggio riciclabili, compostabili, oppure riutilizzabili) - seguendo la traccia

¹⁵ <https://web.costacrociere.it/B2C/1/sostenibilita/you/community/Pages/banco-alimentare-genova.aspx>.

¹⁶ <https://www.bancoalimentare.it/it/news/harvest-kfc-arese-progetto>.

¹⁷ www.belladentro.org.

¹⁸ welcome@feedfromfood.it.

¹⁹ www.partecipacoop.org/buon-fine-progetto-2/.

narrativa dei 17 SDGs.²⁰

Infine, la **campagna “Trialogo”** promossa dal GdL Goal 12/Consumo di ASviS che sensibilizza il consumatore alla lotta allo spreco, sollecitandolo a capire che comprare più cibo di quello che effettivamente consuma, e buttarne molta parte, non solo è uno spreco immorale per chi di cibo a sufficienza non ne ha, ma è un notevole spreco di soldi propri. Il GdL ASviS Goal 12 /Consumo si prefigge di declinare la campagna Trialogo (*on line* e *off line*) e di promuoverla presso le catene della GDO che si dimostrano interessate a ospitarla, presso le botteghe eque e solidali, e con la rete dei partecipanti al GdL Goal 12 ASviS, nonché con i *cash mob* etici di COOP e di NeXt.

²⁰ www.coopfirenze.it/mare-pulito.