

## Politica agricola e ambientale

# Come uno spreco alimentare (e non) diventa una risorsa per la collettività

Da un'idea del prof. Andrea Segrè dell'Università di Bologna, nel 1998 ha preso avvio «Last Minute Market», una società che ha lo scopo di recuperare merci invendute ma ancora idonee per il consumo da distribuire ad associazioni caritative

**A**bbiamo iniziato con il numero di febbraio un percorso di avvicinamento all'Expo universale di Milano – in programma dal 1° maggio al 31 ottobre 2015 – intervistando personaggi che in diverso modo trattano il tema scelto per questa edizione: «Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita».

Dopo Sergio Marelli, presidente del Comitato italiano sovranità alimentare, è la volta di Andrea Segrè, fondatore e presidente di «Last Minute Market», una società spin-off dell'Università di Bologna, cioè una società nata con il fine di sfruttare economicamente i risultati della ricerca condotta in ambito universitario.

«Last Minute Market» nasce nel 1998 come attività di ricerca e nel 2003 diventa una realtà imprenditoriale che, con l'obiettivo di trasformare lo spreco in risorsa, sviluppa in tutta Italia progetti territoriali volti al recupero di merci invendute (o non commercializzabili) ma ancora idonee per il consumo a favore di enti e associazioni caritative.

## Prof. Segrè, a quanto ammontano gli sprechi alimentari nel nostro Paese?

Stando al Rapporto Waste Watcher (l'Osservatorio realizzato da «Last Minute Market» e Swg) del 2013 sullo spreco alimentare domestico in Italia risulta che ogni anno gettiamo nella spazzatura in media 8,7 miliardi di euro. Lo spreco settimanale per famiglia è di circa 213 grammi di cibo, per un costo di 7,06 euro settimanali.

La crisi economica ha però prodotto un forte aumento nella sensibilità e nell'attenzione degli italiani per lo spreco domestico. Il 57% di essi, stando sempre al Rapporto, dichiara di gettare «quasi mai» gli avanzi e il cibo non più buono, il 27% meno di una volta alla settimana, il 55% lo riutilizza. Fra gli

Foto: Roberto Sierra



Andrea Segrè è nato a Trieste nel 1961 ed è, oltre che presidente di «Last Minute Market», professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e presidente Centro agroalimentare di Bologna. Inoltre, è coordinatore del Gruppo «Modelli di prevenzione dello spreco alimentare» promosso dal Ministero dell'Ambiente per realizzare il Pinpas ovvero il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (il primo di cui l'Italia si sia mai dotata)

alimenti «freschi» o non cotti gettati nella pattumiera dagli italiani primeggiano frutta (51%) e verdura (41%), formaggi (30%) e pane fresco (27%), mentre fra i cibi cotti la pasta (9%) quelli pronti (7%) e precotti (7%). Fra le cause primarie nella pratica del «buttare via del cibo» primeggiano le seguenti: «aveva fatto la muffa» (38%) o «era scaduto» (32%), o «era andato a male fuori dal frigo nel caso di frutta e verdura» (26%) o ancora «l'odore o il sapore non sembravano buoni» (25%).

In misura sensibilmente inferiore sono state indicate cause come «l'aver cucinato troppo cibo» (13%), l'«aver calcolato male gli acquisti» (13%).

**C'è chi afferma che se è pur vero che i consumatori – più nel passato che oggi – hanno «colpa» nello spreco dei prodotti alimentari, le responsabilità maggiori degli sperperi (rifiuti) sono da imputare a industrie, catering, supermercati, ecc. Qual è la sua opinione a riguardo?**

In realtà, la grande distribuzione si è applicata in questi anni per la riduzione dello spreco dei prodotti ancora edibili, mentre è proprio lo spreco domestico a incidere maggiormente e a giocare la parte del leone.

Proviamo a vedere alcuni dati: il valore complessivo dei prodotti sprecati nel settore agricolo è pari a 704.865.492 euro, un dato che si somma al comparto industriale con uno spreco pari a 1.266.591.807 euro e al sistema distributivo per un ulteriore spreco pari a 1.583.512.147 euro (dati Università di Bologna - «Last Minute Market» 2012). Lo spreco domestico, come già detto, costa invece ogni anno agli italiani 8,7 miliardi di euro.

Il monitoraggio incrociato fra spreco domestico e spreco nella filiera agroalimentare (aziende agricole, industria alimentare, piccola e grande distribuzione, mercati all'ingrosso, ristorazione collettiva), condotto in questi mesi da Waste Watcher e da «Last Minute Market», permette di affermare che **lo spreco alimentare domestico gioca la parte del leone contando per lo 0,5 % del Prodotto interno lordo (Pil).**

**Quindi, un progetto come «Last Minute Market», ideato nel 1998, acquista un significato ancora maggior**

POLITICA AGRICOLA E AMBIENTALE

## Di che cosa si occupa «Last Minute Market»



Recupera e valorizza beni invenduti. Dal 2008, grazie alla legge anti sprechi, è possibile recuperare anche i generi non alimentari



**in un periodo di crisi economica come l'attuale in cui molte famiglie si trovano in difficoltà. Ci illustri brevemente come siete organizzati, quali merci recuperate e chi le riutilizza.**

In questi 15 anni le attività di «Last Minute Market» si sono moltiplicate e si articolano intorno alle seguenti tipologie: prodotti alimentari, eccedenze di attività commerciali e produttive; prodotti ortofrutticoli non raccolti e rimasti in campo; pasti pronti recuperati dalla ristorazione collettiva, come per esempio le scuole e le aziende; farmaci da banco e parafarmaci prossimi alla scadenza; libri o beni editoriali destinati al macero; tutti i beni non alimentari, come per esempio i prodotti per l'igiene della casa e della persona.

Le imprese, consegnando i prodotti non utilizzati, vedono ridursi le spese di smaltimento, hanno vantaggi di natura

fiscale e soprattutto un grande ritorno di immagine, mentre gli enti e le associazioni del volontariato ne beneficiano in modo del tutto gratuito.

Le istituzioni pubbliche, poi, traggono vantaggio dalla diminuzione del flusso di rifiuti in discarica e del miglioramento dell'assistenza alle fasce più deboli della popolazione.

L'attività di recupero dei prodotti, alimentari e non, è fortemente legata al territorio, in quanto le merci invendute vengono consumate o riutilizzate in prossimità del luogo in cui vengono raccolte, senza che vi sia la necessità di strutture supplementari per il trasporto, il condizionamento e la conservazione delle stesse. Vengono, perciò, messi direttamente in contatto – da chi opera per «Last Minute Market» – le imprese che si trovano ad affrontare il problema della gestione dei prodotti che vengono

ritirati dal mercato ed enti e associazioni che li possono consumare o riutilizzare, che si trovano nelle immediate vicinanze.

Questa serie di iniziative ha già contagiato oltre quaranta comuni e alcune Amministrazioni provinciali e regionali, come per esempio l'Assessorato al turismo e al commercio della regione Emilia-Romagna.

**Come sarete presenti all'Expo 2015 che, lo ricordiamo, ha come tema «Nutrire il Pianeta»?**

È già attiva una collaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher (realizzato da «Last Minute Market» e Swg) con Expo 2015: da qui ai prossimi 14 mesi effettueremo monitoraggi periodici sulle abitudini degli italiani in tema di sprechi ma anche rispetto al rapporto dei cittadini con il cibo.

In occasione di Expo, e con il supporto del semestre italiano di presidenza europea (che inizia a luglio 2014, n.d.r.), rilanceremo a livello internazionale la nostra campagna di sensibilizzazione sullo spreco alimentare «Un anno contro lo spreco», in sintonia con gli obiettivi indicati dalla Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012, rimasta tuttora senza risposta da parte della Commissione europea.

Giorgio Vincenzi

Per contattare «Last Minute Market» visita il sito Internet [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)

### L'identikit dello spreco e degli «spreconi»

Stando al Rapporto Waste Watcher del 2013 sullo spreco alimentare domestico in Italia, nella fascia di coloro che dichiarano di sprecare molto cibo troviamo le persone che hanno frigo e dispensa troppo forniti, non conoscono il significato corretto dell'espressione «preferibilmente entro», non si occupano personalmente di fare la spesa e di gestire le dispense, che acquistano prodotti non di stagione, che solo qualche volta preparano la lista della spesa e che approfittano delle offerte commerciali. Inoltre, la fascia «sprecona» è composta con maggiore incidenza da maschi, cittadini di situazione economica medio-alta, giovani, studenti, con titolo di studio elevato e residenti in un grande comune. Tra coloro che sprecano di meno cibo troviamo soprattutto anziani, donne, casalinghe, persone senza figli, con bassa scolarità.