

a cura di **Patrizia Toia**

---

# DALLO SPRECO AL DONO

---

Il modello italiano  
per il recupero  
delle eccedenze  
alimentari

---

**Sara De Carli e Marco Dotti**



Gruppo dell'Alleanza Progressista dei  
**Socialisti & Democratici**  
al Parlamento europeo



Partito Democratico

**[www.patriziatoia.it](http://www.patriziatoia.it)**  
**[www.socialistanddemocrats.eu](http://www.socialistanddemocrats.eu)**  
**[facebook.com/ToiaPatrizia](https://facebook.com/ToiaPatrizia)**  
**[@toiapatrizia](#)**  
**[youtube.com/PatriziaToia](https://youtube.com/PatriziaToia)**  
**[segreteria@patriziatoia.it](mailto:segreteria@patriziatoia.it)**

**a cura di Patrizia Toia**

---

# **DALLO SPRECO AL DONO**

---

Il modello italiano  
per il recupero  
delle eccedenze  
alimentari

---

**Sara De Carli e Marco Dotti**



# Indice

---

## **Introduzione**

on. Patrizia Toia

## **Capitolo 1 I numeri di una contraddizione**

Food Loss, Food Waste e Food Surplus

Prevenzione e donazione

In transizione verso un'economia circolare

Il cibo tra i settori prioritari del circolo virtuoso

*Con gli interventi di Alessandro Perego, direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano e di Jacques Vandenschrik, presidente della Federazione Europea Banche Alimentari*

## **Capitolo 2 L'impegno dell'Unione europea**

What is the EU doing to reduce Food Waste?

I documenti-chiave della lotta allo spreco alimentare in Europa

*Con gli interventi di Simona Bonafé, Elena Gentile e Brando Benifei, parlamentari europei*

## **Capitolo 3 Qui Italia. La legge 166/2016 e la centralità della solidarietà sociale**

La legge Gadda in 10 punti

I risultati del primo anno della legge 166/2016

Le buone pratiche italiane: Banco Alimentare, Costa Crociere, KFC, Italmercati, Federdistribuzione, Coop, Caritas Ambrosiana, Tavolo per la lotta agli sprechi e l'assistenza alimentare del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Comune di Varese.

*Con l'intervento di Maria Chiara Gadda, promotrice della legge 166/2016*

## **Capitolo 4 Le radici nel futuro della circular economy**

Cambio di paradigma

Lo sviluppo sostenibile, una riconfigurazione della società

*Con interventi di Serge Latouche, Aldo Bonomi e Luigino Bruni*





# Introduzione

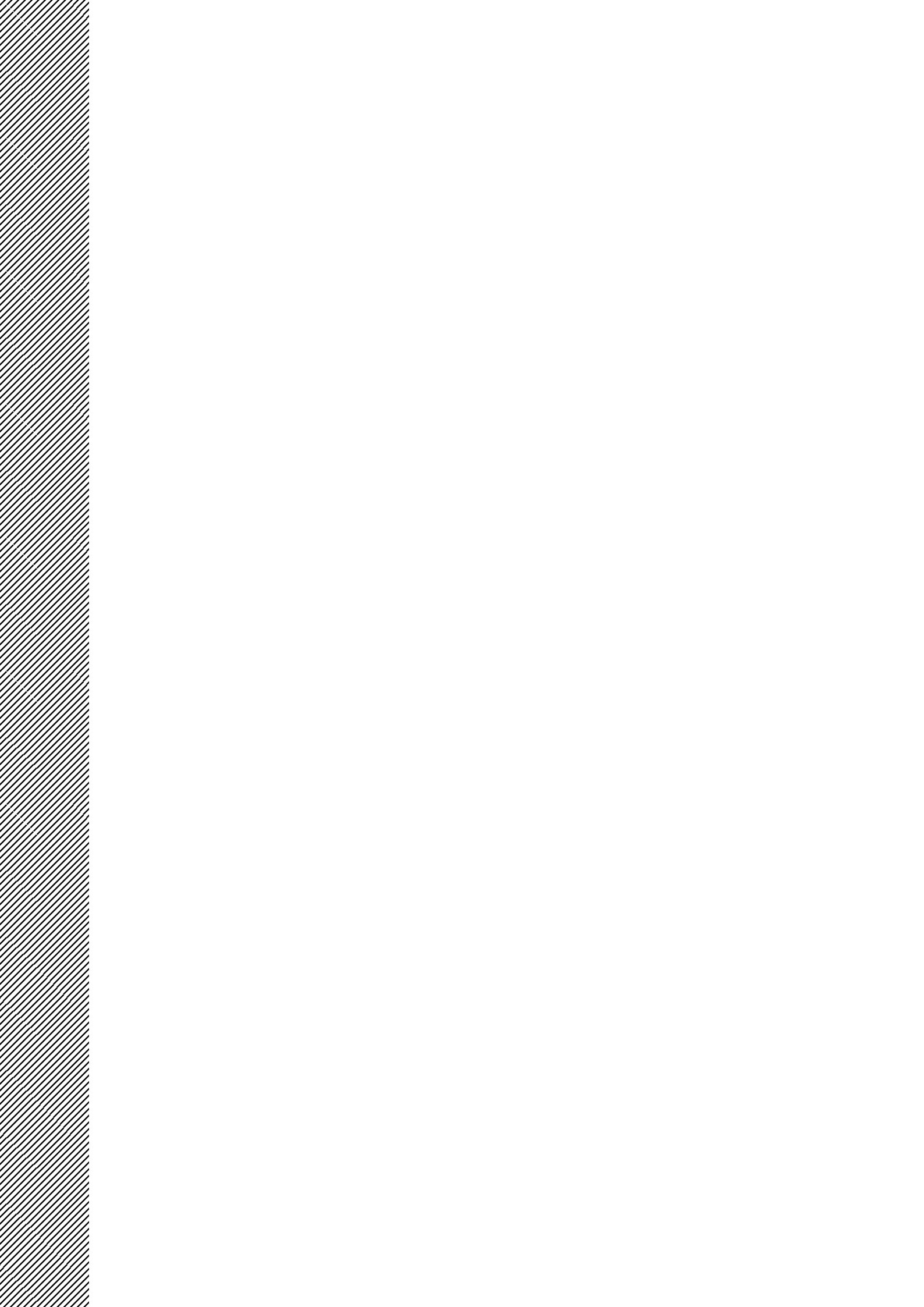
di Patrizia Toia, parlamentare europea

**IL** cibo non si butta. È un problema etico, economico, sociale e ambientale. Le leggi dell'economia di mercato non possono farci abdicare ai nostri doveri morali e politici. Da anni la questione è al centro dei dibattiti e delle denunce. Al Parlamento europeo abbiamo un intergruppo sull'economia sociale per affrontare questo tipo di problematiche e oggi finalmente qualcosa si sta muovendo in Europa, anche grazie all'Italia.

Il 19 agosto 2016 il nostro Paese ha approvato la legge sullo spreco alimentare che è diventata presto un modello di riferimento nell'Unione europea. Lo scorso 14 settembre, a un anno dall'entrata in vigore della nuova normativa, i dati hanno confermato che le donazioni da parte di imprese impegnate in vari settori della intera filiera economica sono sensibilmente aumentate grazie a una maggiore semplificazione burocratica e a puntuali disposizioni fiscali che incentivano chi sceglie di erogare beni a titolo gratuito. Le associazioni di volontariato hanno riferito che sono aumentati i beni erogati gratuitamente per quantità e tipologia, dai farmaci ai prodotti a lunga conservazione, così come i cibi cotti, freschi e i prodotti ortofrutticoli. In Italia non stanno cambiando solo le cifre dello spreco, sta cambiando anche la cultura consumistica dello scarto e sta aumentando la consapevolezza e la solidarietà. Per gli operatori del settore si tratta anche di cambiare paradigma, passando dal modello dell'economia lineare a quello dell'economia circolare.

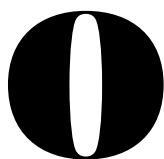
A maggio di quest'anno al Parlamento europeo abbiamo approvato una relazione, preparata dalla collega croata del Gruppo dei Socialisti e Democratici, Biljana Borzan, per proporre una serie di misure volte a ridurre del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030 le 88 tonnellate di spreco alimentare annuo dell'Unione europea. Un traguardo concreto per ribadire l'obiettivo già delineato nel pacchetto legislativo sui rifiuti votato a marzo e come base per le linee guida che l'Europa ha varato il 16 ottobre sulle donazioni alimentari.

Questo volume nasce con l'intenzione di far conoscere quanto fatto in Italia, affinché la nostra esperienza diventi una buona pratica da esportare a livello continentale e per anticipare quanto l'Europa sta costruendo. L'Unione europea è una delle regioni più ricche del pianeta ed è anche quella più all'avanguardia sui temi dell'ambiente e dell'economia circolare. È arrivato il momento di affrontare sul serio la questione dello spreco alimentare e di considerare l'adozione e l'estensione delle migliori pratiche nazionali, a partire da quella italiana. Siamo orgogliosi che l'Italia come in altri settori abbia proposto all'agenda europea contenuti e iniziative molto avanzate.

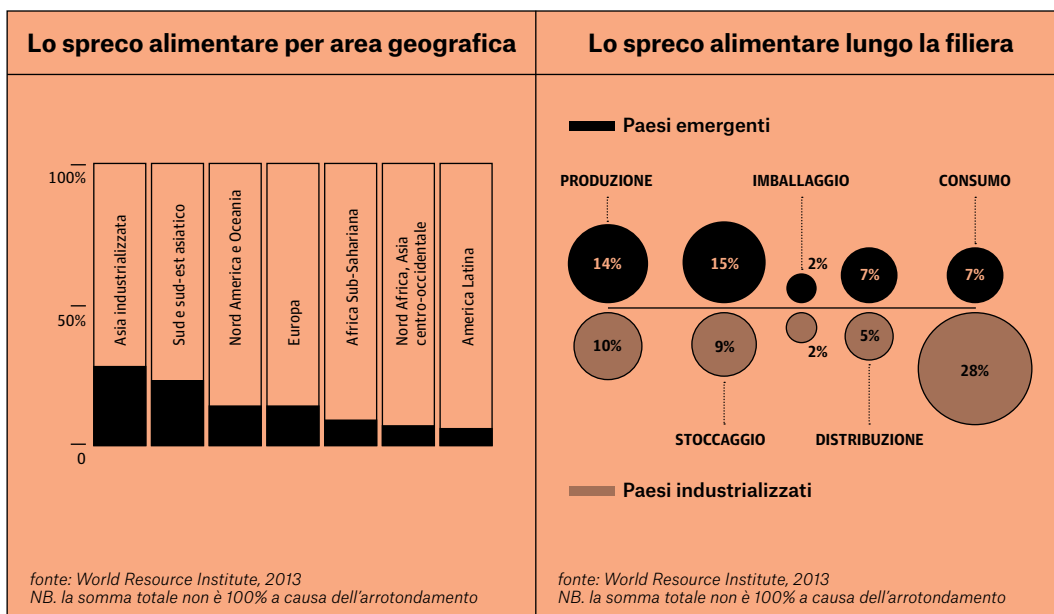




# 1. I numeri di una contraddizione



Ogni anno nell'Unione europea (Ue-28) vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, circa 173 kg pro capite, per un valore complessivo di circa 143 miliardi di euro<sup>1</sup>. Stimando la produzione complessiva di alimenti in Europa in 865 kg/per persona, significa che il 20% del cibo prodotto viene sprecato. La Commissione europea inoltre già nel 2010 stimava che lo spreco alimentare complessivo nell'Ue salirà a circa 126 milioni di tonnellate entro il 2020, a meno che vengano prese ulteriori azioni o misure preventive<sup>2</sup>. Tutto questo in un quadro che conta (dati 2014) 55 milioni di persone - ossia il 9,6 % della popolazione europea - che non possono permettersi un pasto di qualità a giorni alterni e 118,8 milioni di persone (dati 2015) - pari al 23,7 % della popolazione - a rischio di povertà ed esclusione sociale<sup>3</sup>. I nuclei domestici generano la maggior parte degli sprechi alimentari nell'Unione europea (53%), seguiti dall'agricoltura e dal trattamento alimentare (19%). Questi due settori sono responsabili di oltre i due terzi (il 72%) degli sprechi alimentari nell'Ue. La parte rimanente afferisce ai servizi alimentari e di catering (12%), alla produzione primaria (11%) e alla vendita al dettaglio e all'ingrosso (5%). In Europa il volume dello spreco alimentare sta aumentando proprio all'interno delle famiglie, salendo dai 33 kg/pro capite del 2004 ai 52 kg/pro capite del 2010, con un aumento quasi del 58%<sup>4</sup>. Nei Paesi industrializzati, la maggior parte dello spreco si concentra nelle fasi finali, cioè nella distribuzione e nel consumo, mentre nei Paesi



<sup>1</sup> Estimates of European Food Waste Levels, <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

<sup>2</sup> Commissione europea, direzione generale dell'Ambiente, Preparatory study on food waste across EU 27, 2010

<sup>3</sup> Persone a rischio di povertà o di esclusione sociale, Eurostat

<sup>4</sup> Tackling Food Waste, The EU's contribution to a global issue, EPRS, novembre 2016, [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/593563/EPRS\\_BRI\(2016\)593563\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/593563/EPRS_BRI(2016)593563_EN.pdf)

in via di sviluppo le perdite avvengono prevalentemente nelle fasi iniziali, a causa della mancanza di tecnologie agricole avanzate, sistemi di trasporto efficienti, infrastrutture e impianti di stoccaggio sicuri<sup>5</sup>.

Lo spreco di cibo è un problema mondiale, la cui importanza è destinata ad aumentare data la necessità di nutrire una popolazione mondiale in aumento, stimata in 9,6 miliardi di persone entro il 2050. Nutrire il pianeta costituirà una sfida senza precedenti per l'umanità e richiederà una strategia globale multiforme e integrata. L'aumento della produzione alimentare è solo una delle possibilità per fare fronte a questa sfida: i ricercatori sostengono infatti che una strategia per migliorare la disponibilità alimentare consista semplicemente nel ridurre gli sprechi, alleviando fra l'altro la pressione sulle risorse e favorendo la riduzione delle emissioni di gas serra. Le stime attuali indicano infatti che circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano va sprecato o perso, con conseguenti costi sociali, economici e ambientali. Ridurre lo spreco e rendere più efficienti i processi di gestione delle eccedenze sono quindi due temi cruciali per il prossimo futuro, che devono riguardare l'intera filiera alimentare, dalla prevenzione alla gestione dei rifiuti. Ridurre lo spreco alimentare è uno dei diciassette Obiettivi di Sviluppo



Sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs): l'obiettivo 12.3 prevede di dimezzare l'ammontare pro-capite globale dei rifiuti alimentari entro il 2030 e di ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto<sup>6</sup>. Per comprendere i nessi di questo obiettivo con gli altri, basti ricordare - come fanno le Nazioni Unite - che 1,3 miliardi di tonnellate di cibo (considerando solo la frazione edibile) vengono sprecate ogni anno nel mondo, pari all'incirca a un terzo dell'intera produzione alimentare mondiale: una quantità sufficiente per sfamare 795 milioni di persone. Oppure pensare che il settore alimentare rappresenta circa il 30% del consumo energetico mondiale e circa il 22% delle emissioni totali di gas serra<sup>7</sup>.

Lo spreco alimentare genera evidenti costi sociali, economici e ambientali. Secondo le stime della FAO - citate sia dalla Relazione speciale 34/2016 della Corte dei Conti Europea<sup>8</sup> sia dalla Risoluzione del Parlamento europeo del 16 maggio 2017<sup>9</sup> - tali costi ammontano complessivamente a 1,7 trilioni di dollari USA l'anno<sup>10</sup>: 1.000 l'anno di costi economici (il valore dei prodotti sprecati e dei sussidi versati per consentirne la produzione) e 700 di costi ambientali (emissioni di gas serra, scarsità delle risorse idriche, erosione).

<sup>5</sup> Ibidem

<sup>6</sup> <http://www.un.org/sustainabledevelopment/>

<sup>7</sup> <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>

<sup>8</sup> Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'UE di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare, [https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16\\_34/SR\\_FOOD\\_WASTE\\_IT.pdf](https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf)

<sup>9</sup> <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT-TA-P8-TA-2017-0207-0+DOC-XML-V0//IT#def16>

<sup>10</sup> FAO, Food wastage footprint. Impacts on natural resources, Roma 2013

La lotta allo spreco alimentare genera anche un vantaggio economico: 1 euro speso per la prevenzione di essa consente di evitare la produzione di 265 kg di rifiuti alimentari, per un valore pari a 535 euro, permettendo di risparmiare 9 euro sul costo dei rifiuti e 50 euro in termini di costi ambientali correlati alle emissioni di gas serra e all'inquinamento atmosferico<sup>11</sup>. Secondo alcuni esperti, la riduzione del food waste porterebbe a un beneficio di circa 183 miliardi di euro globalmente entro il 2030<sup>12</sup>.

## Food Loss, Food Waste e Food Surplus

I dati sullo spreco alimentare variano in realtà significativamente a seconda della fonte e delle diverse metodologie utilizzate per misurarlo. La ragione principale è la diversa interpretazione di ciò che costituisce "spreco alimentare": manca infatti ad oggi una definizione condivisa e le diverse metodologie utilizzate per misurarlo. Le stime di Fusions<sup>13</sup> citate in apertura ad esempio contano come scarto sia il cibo commestibile buttato sia le parti non commestibili associate al cibo (come le bucce d'arancia).



Per questo motivo la Relazione d'iniziativa della Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare (ENVI) del Parlamento europeo, approvata l'11 aprile 2017, ha chiesto un approccio coordinato alla prevenzione degli sprechi alimentari, a seguito del pacchetto sull'economia circolare della Commissione (2015) che copre l'intero ciclo produttivo, dai campi e dall'allevamento fino alla gestione dei rifiuti. I membri della Commissione hanno proposto di includere una chiara definizione dei rifiuti alimentari, una metodologia comune per quantificarli, obiettivi vincolanti di riduzione dei rifiuti di almeno il 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030 per gli Stati membri dell'Ue. Anche la "Risoluzione del Parlamento europeo del 16 maggio 2017 sull'iniziativa sull'efficienza sotto il profilo delle risorse: ridurre lo spreco alimentare, migliorare la sicurezza alimentare" ha evidenziato come, «considerando che non esiste ancora una definizione comune coerente di "sprechi alimentari", né una metodologia comune per mi-

<sup>11</sup> Risoluzione del Parlamento europeo del 16 maggio 2017 sull'iniziativa sull'efficienza sotto il profilo delle risorse: ridurre lo spreco alimentare, migliorare la sicurezza alimentare

<sup>12</sup> Tackling Food Waste, op. cit.

<sup>13</sup> FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) è un progetto europeo che mira a realizzare un'Europa più efficiente sotto il profilo delle risorse, riducendo lo spreco alimentare. È partito nell'agosto 2012 e si è concluso nel luglio 2016. <http://www.eu-fusions.org/index.php>

surare gli sprechi alimentari a livello dell'Unione, il che rende difficile confrontare diverse serie di dati e misurare i progressi nella riduzione degli sprechi alimentari», sia «necessario operare una distinzione tra scarti alimentari commestibili e parti di scarti non commestibili al fine di evitare conclusioni fuorvianti e misure inefficaci» e che «gli sforzi di riduzione dovrebbero porre l'accento sull'importanza di evitare gli scarti alimentari commestibili», invitando gli Stati membri a monitorare e a valutare l'attuazione delle proprie misure di riduzione degli sprechi alimentari misurando i livelli di sprechi alimentari sulla base di una metodologia comune, esortando la Commissione a sostenere una definizione giuridicamente vincolante di spreco di alimenti e ad adottare, entro il 31 dicembre 2017, una metodologia comune, comprensiva di requisiti minimi di qualità, per la misurazione uniforme dei livelli di spreco alimentare, facendo nelle sue future politiche una netta distinzione tra sprechi alimentari e perdite alimentari, che sono inevitabili nella produzione primaria a causa di eventi di forza maggiore come ad esempio le intemperie<sup>14</sup>.

Il problema è evidenziato dalla Corte dei Conti europea nella sua Relazione speciale, in cui si legge che «l'assenza di una definizione comune di "spreco alimentare" e di un valore di partenza condiviso rispetto a cui calibrare gli interventi di riduzione dello spreco ha ostacolato la realizzazione di ulteriori progressi»<sup>15</sup>.

Recentemente quindi è maturata a livello europeo una nuova consapevolezza che si sta traducendo in un nuovo approccio al tema dello spreco alimentare: sempre di più si parla di "eccedenze alimentari" anziché di spreco e si predilige un approccio volto a valorizzare il recupero delle eccedenze lungo tutta la filiera, con l'obiettivo di allungare il più possibile la *shelf life* dei beni alimentari e di destinarli in via prioritaria al consumo umano. Prevenzione della produzione di eccedenze e donazioni del cibo che altrimenti andrebbe sprecato sono infatti i due modi preferibili per combattere lo spreco di cibo. Posto che definizioni comuni ancora non ci sono - e anzi questo è uno degli step da fare - possiamo tuttavia a grandi linee individuare tre concetti, che è importante distinguere:

**Food Loss:** la perdita di cibo che si determina a monte della filiera, principalmente causata da inefficienze nelle catene di approvvigionamento alimentare, come infrastrutture e logistica carenti, mancanza di tecnologia, competenze insufficienti, mancanza di accesso ai mercati. Gli agenti naturali svolgono un ruolo rilevante. In una certa misura queste perdite sono fisiologiche.

**Food Waste:** l'espressione di rifiuto alimentare indica il cibo appropriato per il consumo umano che tuttavia viene scartato. Il cibo diventa rifiuto per diversi motivi, come l'aver oltrepassato la data di scadenza, l'essere rovinato, l'eccesso di offerta sui mercati o le abitudini di acquisto/consumo dei consumatori<sup>16</sup>. Lo spreco alimentare quindi indica tutte e sole le eccedenze alimentari che non vengono recuperate per il consumo umano, per l'alimentazione animale, per la produzione di beni o energia<sup>17</sup>.

**Food Surplus:** in sintesi indica i prodotti alimentari o i cibi commestibili e sicuri, che vengono realizzati, trasformati, distribuiti o preparati per il servizio ma che per varie ragioni non vengono venduti o consumati<sup>18</sup>. Sono esclusi dalla definizione gli scarti di lavorazione. Le eccedenze alimentari sono quindi in larga parte ancora idonee al consumo umano e possono diventare rifiuto oppure essere ridistribuite dagli operatori del settore alimentare tramite attività di donazione. Tra gli alimenti idonei alla donazione possono figurare, ad esempio, prodotti che: non rispettano le specifiche del produttore o del cliente; presentano alterazioni a livello dell'imballaggio e/o dell'etichettatura che tuttavia non compromettono né la sicurezza dell'alimento né l'informazione al consumatore; recano una indicazione di carattere temporale (prodotti destinati a un particolare periodo di festa); sono raccolti nei campi con il consenso del produttore; hanno superato la data indicata nella dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il» ma possono ancora essere consumati in sicurezza; sono stati raccolti e/o confiscati dalle autorità di regolamentazione per motivi non attinenti alla sicurezza alimentare<sup>19</sup>.

14 Ibidem. La Risoluzione esorta la Commissione e gli Stati membri a utilizzare la seguente definizione di "spreco di alimenti": «alimenti destinati al consumo umano, in condizioni commestibili o non commestibili, rimossi dalla catena di produzione o di approvvigionamento per essere scartati a livello della produzione primaria, della trasformazione, della produzione, del trasporto, della conservazione, della vendita al dettaglio e del consumatore, ad eccezione delle perdite nell'ambito della produzione primaria».

15 [https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16\\_34/SR\\_FOOD\\_WASTE\\_IT.pdf](https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_IT.pdf)

16 Queste due prime definizioni sono della FAO, cfr. <http://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/280-food-waste-definition>

17 Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità, Garrone, Melacini, Perego Politecnico di Milano, 2012

18 "Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti" di Garrone, Melacini, Perego, Politecnico di Milano, 2015

19 Orientamenti dell'Ue sulle donazioni alimentari, del 16 ottobre 2017, [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)&from=IT](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=IT)

## In transizione verso un'economia circolare

L'Unione europea è impegnata in questi anni in un processo strutturale, la transizione verso un'economia circolare<sup>20</sup>. L'economia circolare è un'economia in cui il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse è mantenuto il più a lungo possibile e la produzione di rifiuti è ridotta al minimo: una scelta indispensabile per sviluppare un'economia sostenibile, che utilizzi le risorse in modo efficiente e resti competitiva. Nell'ambito dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile, l'Unione e i suoi Stati membri hanno assunto impegni sul piano internazionale, per raggiungere entro il 2030 gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG), in particolare l'obiettivo n. 12 che punta a garantire modelli di consumo e produzione sostenibili. L'economia circolare deve necessariamente essere assunta come modello di portata mondiale, benché ogni Stato sia invitato ad assumere appieno il ruolo che gli spetta. È all'interno di questo quadro che va inserito il tema della lotta agli sprechi alimentari.

L'economia circolare impone la revisione di tutte le fasi del ciclo di vita di un prodotto, a partire dalla progettazione e produzione, per poi impattare sulle scelte operate dai consumatori (una fase fondamentale per evitare e ridurre la produzione di rifiuti domestici, anche attraverso le scelte volte a riutilizzare e a riparare un bene, evitando così gli sprechi) e infine sulla gestione dei rifiuti. La gestione dei rifiuti riveste un ruolo preminente nell'economia circolare, con una precisa "gerarchia dei rifiuti" definita dall'Unione europea<sup>21</sup>. La gerarchia dei rifiuti assegna il primo posto alla prevenzione, seguita da preparazione per il riutilizzo, riciclaggio, recupero di energia e, da ultimo, smaltimento. Questa piramide si basa sulle opzioni che globalmente producono i migliori risultati sul piano ambientale, poiché in base al modo in cui raccogliamo e gestiamo i rifiuti è possibile innalzare i tassi di riciclaggio e reimmettere in circolo materiali di valore, oppure alimentare un sistema inefficiente, in cui la maggior parte dei rifiuti riciclabili finisce nelle discariche o negli inceneritori, con effetti dannosi per l'ambiente e significative perdite economiche.

Attualmente solo il 40% dei rifiuti prodotti dai nuclei familiari dell'Unione europea viene riciclato<sup>22</sup>, con ampie disparità tra gli Stati membri (alcune zone riciclano fino all'80% dei rifiuti mentre in altre questa percentuale è inferiore al 5%). Grazie alla reimmissione dei materiali riciclabili, in un'economia circolare l'approvvigionamento di materie prime diventa più sicuro: le "materie prime secondarie" recuperate possono essere scambiate, trasportate, utilizzate allo stesso modo delle materie prime primarie provenienti da risorse minerarie tradizionali benché sia indispensabile migliorare ulteriormente le pratiche di gestione dei rifiuti, che hanno un impatto diretto sulla quantità e sulla qualità delle materie.

## Il cibo tra i settori prioritari del circolo virtuoso

Nel contesto dell'economia circolare, esistono alcuni settori che hanno una rilevanza specifica, per la specificità dei loro prodotti, per la catene del valore che li caratterizza, per la loro impronta ambientale o per la dipendenza da materie provenienti da Paesi terzi. Questi cinque settori sono oggetto di particolare attenzione. Si va dalla plastica, il cui utilizzo nell'Unione è cresciuto in maniera costante ma di cui meno del 25% oggi viene riciclato, alle materie prime essenziali il cui approvvigionamento è a rischio di interruzioni, dai rifiuti di costruzione e demolizione, che in termini di volume sono tra le fonti maggiori di rifiuti in Europa ai biomateriali, ossia i materiali a base di risorse biologiche (come legno, colture o fibre). Un posto di primo piano è occupato dai rifiuti alimentari (sono il secondo "pilastro") proprio in virtù del loro valore, benché ancora non esista una gerarchia dei rifiuti declinata in maniera specifica sui prodotti alimentari. FAO e UNEP tuttavia hanno elaborato un esempio di *food and drink material hierarchy*, allo scopo di prevenire la produzione di rifiuti alimentari<sup>23</sup>.

Sui rifiuti alimentari il Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare del dicembre 2015 prevede quattro tappe: elaborare una metodologia e indicatori comuni per misurare i rifiuti alimentari (2016); creare una piattaforma dei portatori d'interesse per vagliare modi di conseguire gli obiettivi di sviluppo sostenibile in materia di rifiuti alimentari, condividere le migliori pratiche e valutare i progressi realizzati (2016); chiarire la legislazione Ue in materia di rifiuti, alimenti e mangimi per facilitare il dono di alimenti e l'uso di alimenti già destinati al consumo umano nella produzione dei mangimi (2016); vagliare opzioni per rendere più efficace e comprensibile la marcatura degli alimenti (2017)<sup>24</sup>.

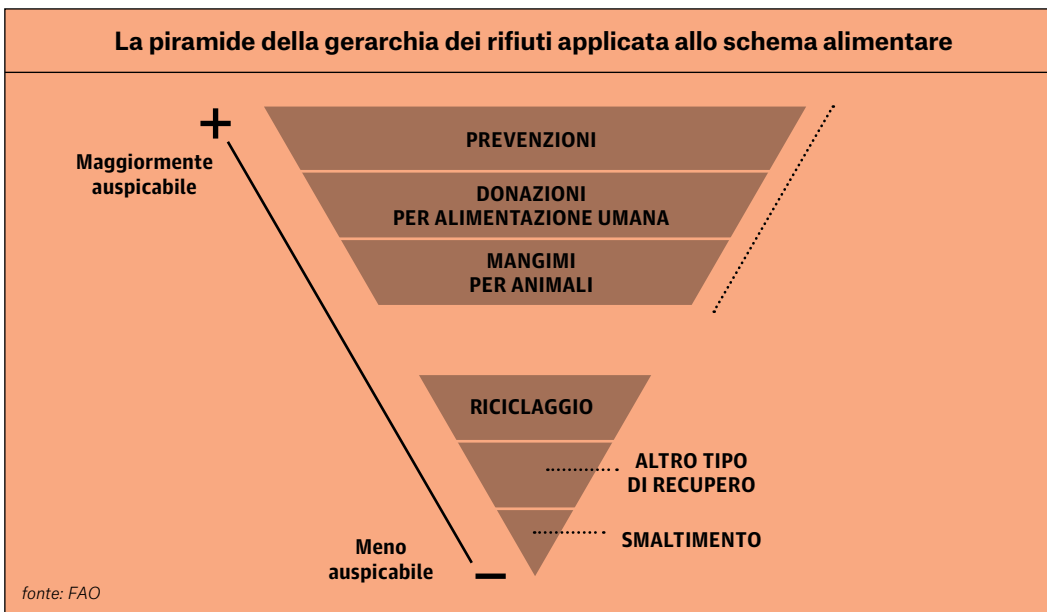
<sup>20</sup> L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare, del 2 dicembre 2015

<sup>21</sup> Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti

<sup>22</sup> L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare, del 2 dicembre 2015

<sup>23</sup> Prevention and reduction of food and drink waste in business and households, 2014, [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/save-food/PDF/Guidance-content.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/Guidance-content.pdf)

<sup>24</sup> Allegato a L'anello mancante



Per prevenire la produzione di rifiuti alimentari e far fronte all'eterogeneità delle situazioni nei vari Paesi e regioni, è infatti indispensabile l'intervento di Stati membri, regioni, città e imprese lungo la catena del valore, è necessario modificare i comportamenti attraverso campagne di sensibilizzazione e di diffusione di buone pratiche, dare chiarimenti sulla legislazione (ad esempio sulle norme in materia di doni alle banche alimentari e sull'uso sicuro dei prodotti alimentari invenduti come risorsa nei mangimi, ma anche intervenire sull'indicazione della data entro la quale consumare gli alimenti, in particolare sul 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 commestibili<sup>25</sup>. La EU Platform on food losses and food waste è stata istituita il 1° agosto 2016, riunisce soggetti pubblici, istituzionali, associazioni di categoria e del privato sociale<sup>26</sup> e lavora in particolare su food donation, food waste measurement e date marking e food waste.

## **Prevenzione e donazione**

Prevenzione e donazione, quindi, sono le azioni da preferire nella lotta allo spreco alimentare, partendo proprio dalla prevenzione: i benefici derivanti dall'evitare gli sprechi sono infatti maggiori rispetto a quelli derivanti dall'occuparsene a posteriori. Poiché lo spreco alimentare riguarda l'intera filiera agro-alimentare, anche gli interventi dovrebbero riguardare l'intera filiera, con potenziali vantaggi per tutti gli attori coinvolti. Vi sono infatti settori importanti – come l'agricoltura, la pesca e la sicurezza alimentare – in cui le misure sono ancora insufficienti<sup>27</sup>.

In Italia, ad esempio, due recenti lavori del Politecnico di Milano hanno messo in evidenza come un'analisi più precisa della quantificazione dello scarto, delle eccedenze e dello spreco restituisca un quadro della realtà molto diverso dall'approccio sensazionalistico con cui i media influenzano il dibattito pubblico e soprattutto come una programmazione sistematica e organizzata dei processi di gestione delle eccedenze possa dare risultati di tutto rilievo nell'ottica di aumentare le quantità di cibo recuperato e di diminuire lo spreco alimentare<sup>28</sup>.

Ogni anno in Italia sono 5,6 milioni le tonnellate di cibo prodotte in eccedenza lungo la filiera agro-alimentare, dai campi al consumatore finale. La maggior parte dell'eccedenza (57%) viene generata dagli attori economici della filiera dal settore primario a quello della ristorazione, ma anche il consumatore influisce notevolmente sul fenomeno (43%). Concentrando l'attenzione sull'eccedenza generata dagli attori economici e sul contributo dei diversi stadi, si osserva che il 64% dell'eccedenza viene generata nel set-

<sup>25</sup> [http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/stop/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/stop/index_en.htm)

<sup>26</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/eu-platform/platform-members\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform/platform-members_en)

<sup>27</sup> Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'UE di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare, op. cit.

<sup>28</sup> Si tratta delle già citate "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità", del 2012 e "Surplus Food Management Against Food Waste", 2015, presentata a EXPO Milano 2015

## Piattaforma sulle date di scadenza

1/3

dello spreco è causato dall'incomprensione della data di scadenza

capire le diciture sulla scadenza può prevenire spreco di cibo e generare risparmio economico

DICITURE

**"da consumarsi preferibilmente entro il..."**

quando la data comporta l'indicazione del giorno

indica la data entro cui il prodotto mantiene la sua qualità

**"da consumarsi preferibilmente entro fine..."**

negli altri casi

indica la data entro cui il prodotto può essere consumato con sicurezza

**"da consumare entro"**

tore primario, il 5% nello stadio di trasformazione, il 24% nella distribuzione e il 7% nella ristorazione. La gran parte di queste eccedenze, circa 5,1 milioni di tonnellate, pari al 91,4% delle eccedenze alimentari, non vengono recuperate per il consumo umano ma divengono spreco. Lo spreco alimentare quindi rappresenta in Italia il 15,4% dei consumi annui alimentari: nel complesso in Italia sono così persi 12,6 miliardi di euro all'anno, pari a circa 210 euro per persona residente. Lo spreco alimentare viene generato in parte (53%) dalle aziende della filiera, in parte dal consumatore (47%). Focalizzando l'attenzione sullo spreco generato dalle aziende, si osserva che il 65% viene generato nel settore primario, il 3% nello stadio di trasformazione, il 25% nello stadio di distribuzione e il 7% nello stadio di ristorazione.

La buona notizia è che l'intensità con cui le eccedenze sono recuperate e ridistribuite sta crescendo: nei quattro anni intercorsi fra le due indagini si è passati dal 7,5% al 9%. Una crescita legata al diffondersi di best practice e ad una maggiore consapevolezza. I diversi stadi della filiera hanno diversi tassi di recupero dell'eccedenza: si passa dal 57% nell'industria di trasformazione al 10% circa nella distribuzione e ristorazione. Non tutte le eccedenze sono uguali e la "semplicità" di recupero ai fini dell'alimentazione umana varia a seconda della tipologia di prodotto e dello stadio della filiera in cui si genera, ma oltre il 50% delle eccedenze prodotte in Italia presenta un grado di recuperabilità medio (49%) o alto (3%). L'efficacia del recupero è maggiore laddove si mettono in atto processi di gestione strutturati: il processo è definibile come ben strutturato se la misurazione delle eccedenze è sistematica, le attività e gli snodi decisionali sono formalizzati, se sono previsti meccanismi espliciti di coordinamento tra le diverse funzioni coinvolte nel processo e meccanismi chiari di relazione con le Organizzazioni Non Profit. Le aziende di trasformazione "best-in-class" recuperano fino all'80% delle eccedenze, mentre nella grande distribuzione, nonostante le tradizionali difficoltà di recupero, i negozi "best-in-class" raggiungono il 30%.

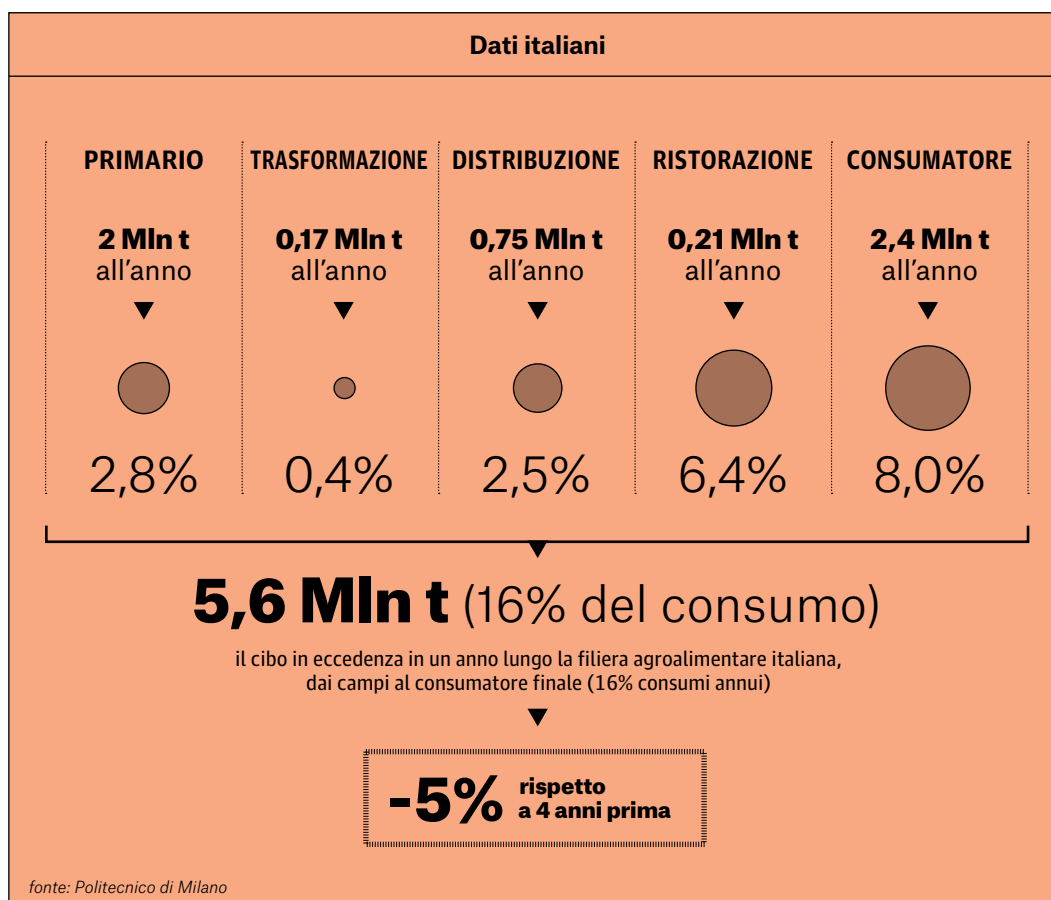
Recuperare le eccedenze alimentari è un processo costoso – si va da 0,2 euro a 2 euro al kg in funzione dello stadio della filiera, con il costo più basso per le aziende di trasformazione e quello più elevato per le mense della ristorazione e ai costi sostenuti dalle aziende devono essere aggiunti anche quelli sostenuti dalle Organizzazioni Non Profit a cui l'eccedenza è conferita, che variano da 0,1 a 0,5 euro al kg – ma considerando il valore del cibo recuperato, si ha un "effetto moltiplicatore", ovvero il rapporto tra il valore recuperato e il costo per il recupero che varia da 3 a 10. Investendo 1 euro nella filiera del recupero cioè si può ottenere cibo da conferire agli indigenti per un valore compreso fra i 3 e i 10 euro. Secondo gli autori della ricerca, l'Italia può facilmente passare da 500mila a 1 milione di tonnellate di cibo recuperato.

La Corte dei Conti europea nella sua Relazione Speciale del dicembre 2016 raccomandava alla Commissione europea di facilitare le donazioni di alimenti che altrimenti andrebbero sprecati, donazioni che sono già possibili in diversi Paesi Ue, ma che trovano ancora alcuni ostacoli in particolare per la mancanza di chiarezza e coerenza delle disposizioni giuridiche che concernono le donazioni di alimenti, ad esempio rispetto alla responsabilità delle organizzazioni caritatevoli rispetto all'igiene e sicurezza degli alimenti, all'applicazione dell'IVA alle derrate alimentari donate, la mancanza di inquadramento giuridico per la donazione di cibo in alcuni settori, quali il pesce che non può essere commercializzato perché sotto taglia. Il 16 ottobre 2017 la Commissione europea ha approvato gli Orientamenti dell'Ue sulle donazioni alimentari, con questa premessa: «Per prevenire gli sprechi si dovrebbe intervenire soprattutto alla

fonte, limitando la produzione di eccedenze alimentari in ciascuna fase della filiera (produzione, trasformazione, distribuzione e consumo). In presenza di eccedenze, la migliore destinazione possibile, che garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, è la loro redistribuzione per l'alimentazione umana»<sup>29</sup>.

Le donazioni di alimenti non solo aiutano a combattere la povertà alimentare, ma possono diventare una leva efficace per ridurre le eccedenze alimentari e i rifiuti. In gran parte d'Europa esistono esperienze di redistribuzione delle eccedenze alimentari e da parte dei produttori e dei dettaglianti è in crescita la volontà di donare gli alimenti in eccesso ad associazioni caritative e banche alimentari, tuttavia i prodotti redistribuiti rappresentano ancora una quota modesta delle eccedenze alimentari commestibili disponibili: nel 2016 ad esempio i membri della Federazione Europea delle Banche Alimentari (FEBA) hanno distribuito 535mila tonnellate di cibo a 6,1 milioni di persone (dato a cui va aggiunto il circuito tedesco delle banche alimentari, che non aderisce alla FEBA e che redistribuisce ogni anno circa 220mila tonnellate di cibo): «una esigua frazione del volume stimato di rifiuti alimentari prodotti annualmente nell'Ue»<sup>30</sup>.

Quanto alle politiche nazionali in materia di rifiuti alimentari, il progetto Fusions ha raccolto i rapporti di vari Paesi (Paesi Bassi, Austria, Svezia, Norvegia, Finlandia, Italia<sup>31</sup> hanno un rapporto completo mentre per Francia, Ungheria, Danimarca, Germania, Irlanda, Grecia, Spagna e Regno Unito c'è un riepilogo). Andando a esaminare le legislazioni dei vari Paesi membri dell'Unione europea in materia di donazioni di eccedenze alimentari, l'Italia si pone senza dubbio all'avanguardia, poiché è intervenuta su tutte le tematiche specifiche connesse alla questione della donazione: l'ultimo step è stato fatto con la legge 166/2016, approvata nell'agosto 2016, che facilita sostanzialmente la donazione dai dettaglianti alle associazioni di beneficenza e alle ONG, chiarendo il tema della data di scadenza. La Francia nel febbraio 2016 ha promulgato la legge 2016-138, relativa alla lotta contro lo spreco alimentare. La Germania ha una strategia per dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030, ma non una legge, mentre Belgio, Regno Unito, Malta, Paesi Bassi, Polonia e Svezia 2014 già nel 2014 hanno fissato obiettivi sulla riduzione degli sprechi alimentari. Diversi governi nazionali in Europa hanno sviluppato politiche, squadre interdepartimenta-

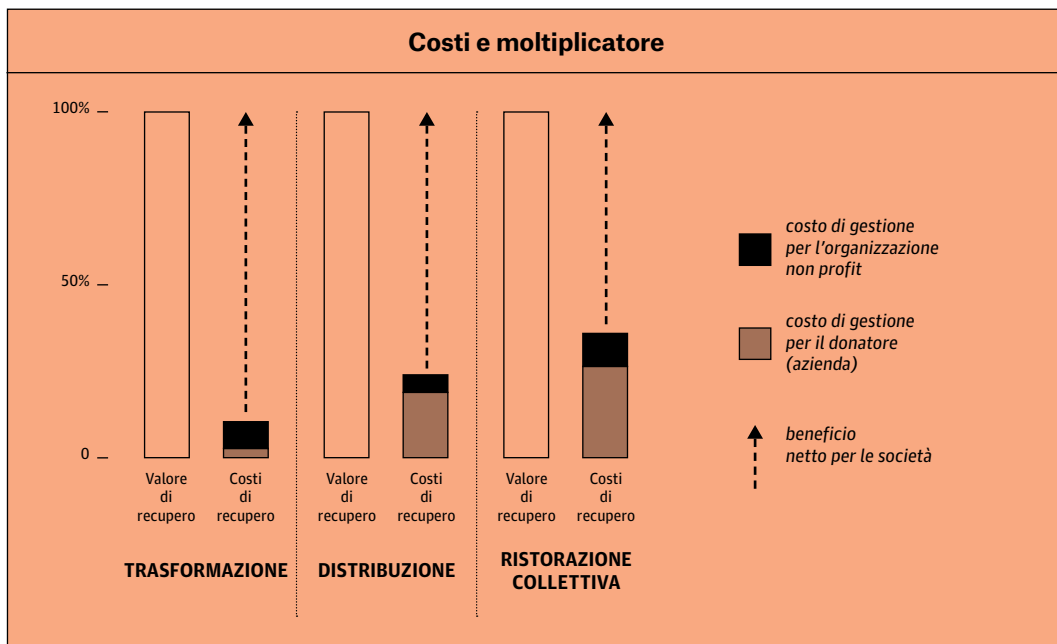


<sup>29</sup> EU Food Donation Guidelines, adottate il 16 ottobre 2017 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=OJ:C:2017:361:TOC>

<sup>30</sup> Ibidem

<sup>31</sup> Italy - Country Report on national food waste policy, 30 giugno 2016, <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/country-report/FUSIONS%20IT%20Country%20Report%2030.06.pdf>





li o regolamenti sulla riduzione degli sprechi alimentari (Regno Unito, Germania, Danimarca, Paesi Bassi, Belgio, Francia e Spagna). Per avere una visione complessiva delle strategie dei vari Paesi Membri, la Commissione Europea nel 2014 ha voluto realizzare un Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation, affidato a Deloitte<sup>32</sup>.

<sup>32</sup> Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation Final report, giugno 2014, [http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation\\_finalreport\\_010714.pdf](http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf)

## FARE BUON USO DELLE ECCEDENZE, L'ACCENTO VA MESSO QUI

*Intervista al professor Alessandro Perego, direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano*

**A lungo si è tentato di misurare lo spreco, adesso c'è una svolta nella direzione di avere definizioni comuni che precisino ad esempio la differenza tra waste ed eccedenze e un approccio che punta più a misurare quanto viene recuperato. Perché questo passaggio è importante?**

Nel passato il fenomeno era catalogato indistintamente come "sprechi alimentari" (food waste), non riconoscendo il suo duplice volto: da una parte si generano delle eccedenze alimentari - per cause spesso "fisiologiche", non del tutto eliminabili - che costituiscono una grande opportunità per i più bisognosi e dall'altra queste eccedenze possono essere sprecate, perdendo questa opportunità.

**Che cosa consente di migliorare le quantità di cibo recuperato?**

In primo luogo è necessario conoscere per bene dove e quando si generano le eccedenze all'interno della filiera agro-alimentare. In secondo luogo occorre identificarle per tempo, prima che divengano non più commestibili o più difficilmente recuperabili (si pensi ad un prodotto che si sta avvicinando alla data di scadenza). In terzo luogo occorre una buona strutturazione della "filiera del recupero" che coinvolga le aziende del settore (da cui si originano le eccedenze), gli enti non profit che hanno nella loro missione il recupero e la valorizzazione delle eccedenze (come i Banchi Alimentari) e gli enti caritativi che si occupano della relazione con i poveri.

**Qual è il ruolo delle imprese della filiera? Quanto conta il processo di gestione? E quale il ruolo delle abitudini di consumo delle famiglie nell'evitare lo spreco?**

Le imprese della filiera agro-alimentare - agricoltori, allevatori, cooperative, aziende di trasformazione, distribuzione moderna, ristoratori, operatori logistici - giocano tutti un ruolo chiave nel processo di recupero delle eccedenze. Intanto perché le eccedenze si generano in tutti questi stadi della filiera, in percentuali che appaiono piccole in ciascuno stadio - al più qualche punto percentuale - ma che sommate portano a valori importanti (ad esempio, in Italia, 16% del totale del consumo alimentare). Inoltre, il risultato in termini di tasso di recupero delle eccedenze dipende per larga parte dal loro comportamento. Processi virtuosi di gestione delle eccedenze - strutturati, misurati, anticipatori, con chiare responsabilità - possono dar luogo a percentuali di recupero anche vicine al 100%. Il ruolo delle famiglie è invece chiave da due punti di vista: consumare senza sprechi (le eccedenze domestiche sono difficilmente riusabili fuori dalle mura domestiche) e premiare nelle loro scelte le aziende della filiera che dimostrano di essere attente al recupero delle eccedenze.

**La legge Gadda cosa ha cambiato in Italia rispetto all'obiettivo di recuperare cibo utile per l'alimentazione umana? Quali sono i suoi principali punti di forza? Cosa serve ancora? Davvero possiamo arrivare a 1 milione di tonnellate di cibo recuperato?**

La legge ha avuto il primo e sostanziale merito di portare con forza il tema nel dibattito politico. La legge mette il riflettore sulle opportunità che esistono per mettere a buon uso le eccedenze, una volta che si sono create, riconoscendo la "priorità" del recupero del cibo per fini sociali. Dal punto di vista operativo ha tre importanti elementi di valore. Il primo è che ha riunito in un unico documento i principali riferimenti legislativi, togliendo l'alibi della barriera normativa. Costituisce in secondo luogo una "piattaforma" che rende più facile agli operatori - in particolare del settore pubblico, ad esempio i comuni - partecipare con le proprie risorse (spazi, persone...) alla filiera del recupero. Infine, rende possibile agevolare anche economicamente il recupero attraverso la riduzione - per chi dona - delle tasse sui rifiuti.

**In Europa qual è la situazione?**

In Italia si producono circa 5,5 milioni di tonnellate di eccedenze, per oltre il 90% non recuperate per alimentazione umana, quindi quasi 100 kg per persona all'anno. Cifre simili caratterizzano gli altri Paesi europei in cui cambia al più il peso degli stadi della filiera responsabili della generazione di eccedenze (ad esempio maggiore peso dell'agricoltura nei paesi a maggiore vocazione agricola, maggiore peso della ristorazione dove è più usuale mangiare fuori casa). Sono comunque evidenti i segnali di una maggiore attenzione al fenomeno, con chiare ripercussioni anche sui numeri: meno eccedenze generate e soprattutto un aumento significativo del tasso di recupero. I cittadini e la loro giusta pressione sono e saranno sempre più il motore primo di questo cambiamento culturale.

# IL CONTRIBUTO DEI BANCHI ALIMENTARI AL “GRANDE EQUILIBRIO”

Jacques Vandenschrik, Presidente Federazione Europea dei Banchi Alimentari

Nella nostra società convivono scarsità ed abbondanza: nel mondo sprechiamo 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano<sup>1</sup>, e contemporaneamente 815 milioni di persone soffrono la fame, di cui circa 155 milioni sono bambini e bambine sotto i cinque anni, vittime della carenza di cibo e nutrienti fondamentali per la crescita<sup>2</sup>. Ci troviamo quindi ad affrontare una sfida senza precedenti: nel 2030 la popolazione mondiale raggiungerà gli 8,6 miliardi e nel 2050 raggiungerà i 9,8 miliardi di persone<sup>3</sup>. La proiezione di crescita della popolazione mondiale mostra un aumento di 3 miliardi di persone in poco più di 30 anni, con conseguenti ricadute sulla produzione alimentare e sulle risorse globali. Come possiamo nutrire più di 9 miliardi di persone entro il 2050 in modo da favorire lo sviluppo economico e ridurre la pressione sull'ambiente?

Il World Resources Institute afferma che rispondere a questa domanda «richiede un “grande equilibrio” di tre bisogni, ognuno dei quali deve essere soddisfatto contemporaneamente»<sup>4</sup>. Il primo “grande atto di equilibrio” consiste nel colmare il divario alimentare tra la quantità di cibo disponibile oggi e la quantità che sarà necessaria nel 2050, cioè il 60% di calorie in più rispetto al 2006, se la domanda globale seguirà l'attuale traiettoria. Il secondo consiste nel sostenere lo sviluppo economico, soprattutto lo sviluppo economico e sociale inclusivo del settore agricolo. Infatti, l'agricoltura impiega oltre 2 miliardi di persone in tutto il mondo e secondo la Banca Mondiale la crescita nel settore agricolo può ridurre la povertà in modo più efficace rispetto alla crescita derivante da altri settori economici. Infine, il terzo grande atto di equilibrio consiste nel ridurre l'impatto ambientale, migliorando l'utilizzo delle risorse e riducendo le emissioni di gas serra.

Per rispondere al “grande equilibrio” di questi tre bisogni è necessario che tutti i settori dell'economia diano un contributo, inclusi gli attori del food banking. In che modo quindi i Banchi Alimentari possono rappresentare un soggetto-chiave per rispondere a questi tre “grandi atti di equilibrio” in Europa? La Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FEBA)<sup>5</sup>, fondata nel 1986, è un'organizzazione non-profit che riunisce 326 Banchi Alimentari in 23 Paesi europei che, grazie al coinvolgimento di 16.400 persone, di cui il 90% sono volontari, recuperano alimenti e li ridistribuiscono a 37.200 organizzazioni partner che assistono 6,1 milioni di persone svantaggiate in Europa. I Banchi Alimentari sono un modello di business unico e rappresentano un ponte tra la filiera agro-alimentare e le organizzazioni partner che assistono gli indigenti. Nel 2016 hanno recuperato, raccolto, stoccato e ridistribuito 535 mila tonnellate di alimenti, equivalenti a 2,9 milioni di pasti al giorno, per un valore economico totale pari a 1,2 miliardi di euro. Questi alimenti ridistribuiti sono eccedenze alimentari recuperate dalla filiera agro-alimentare (agricoltura, produzione, distribuzione e ristorazione), evitando così che diventino spreco alimentare; prodotti alimentari provenienti da fondi europei (Fondo di aiuti europei agli indigenti) e nazionali; prodotti alimentari donati durante le collette alimentari.

I Banchi Alimentari rispondono a un bisogno reale: non solo colmano il divario alimentare, rendendo disponibili e accessibili degli alimenti a chi non può averli, garantendo in questo modo il diritto di accesso al cibo in tutta sicurezza con equità sociale e contrastando l'insicurezza alimentare, ma rispondono a questo bisogno con un aiuto concreto che contribuisce a un primo atto di inclusione sociale. La ridistribuzione di alimenti presuppone ascolto, accoglienza, conoscenza e apre a tutta una serie di azioni inclusive, generate proprio dal donare, in prima istanza, gli alimenti necessari. Inoltre, l'attività dei Banchi Alimentari “libera” le organizzazioni partner dal bisogno e dalla preoccupazione impellente di provvedere al recupero di alimenti, generando dunque risorse aggiuntive (alimenti non disponibili) che possono essere destinate al miglioramento della situazione dei beneficiari finali. L'attività dei Banchi Alimentari produce un valore aggiunto di tipo materiale e morale - con evidenti benefici economici, sociali e ambientali - e potenzialmente in grado di liberare risorse che possono favorire forme di resilienza sociale a sostegno dell'impegno quotidiano delle organizzazioni partner e al fine di ridurre la vulnerabilità della popolazione a rischio di povertà.

1 FAO, *Global food losses and food waste - Extent, causes and prevention*, Roma, 2011

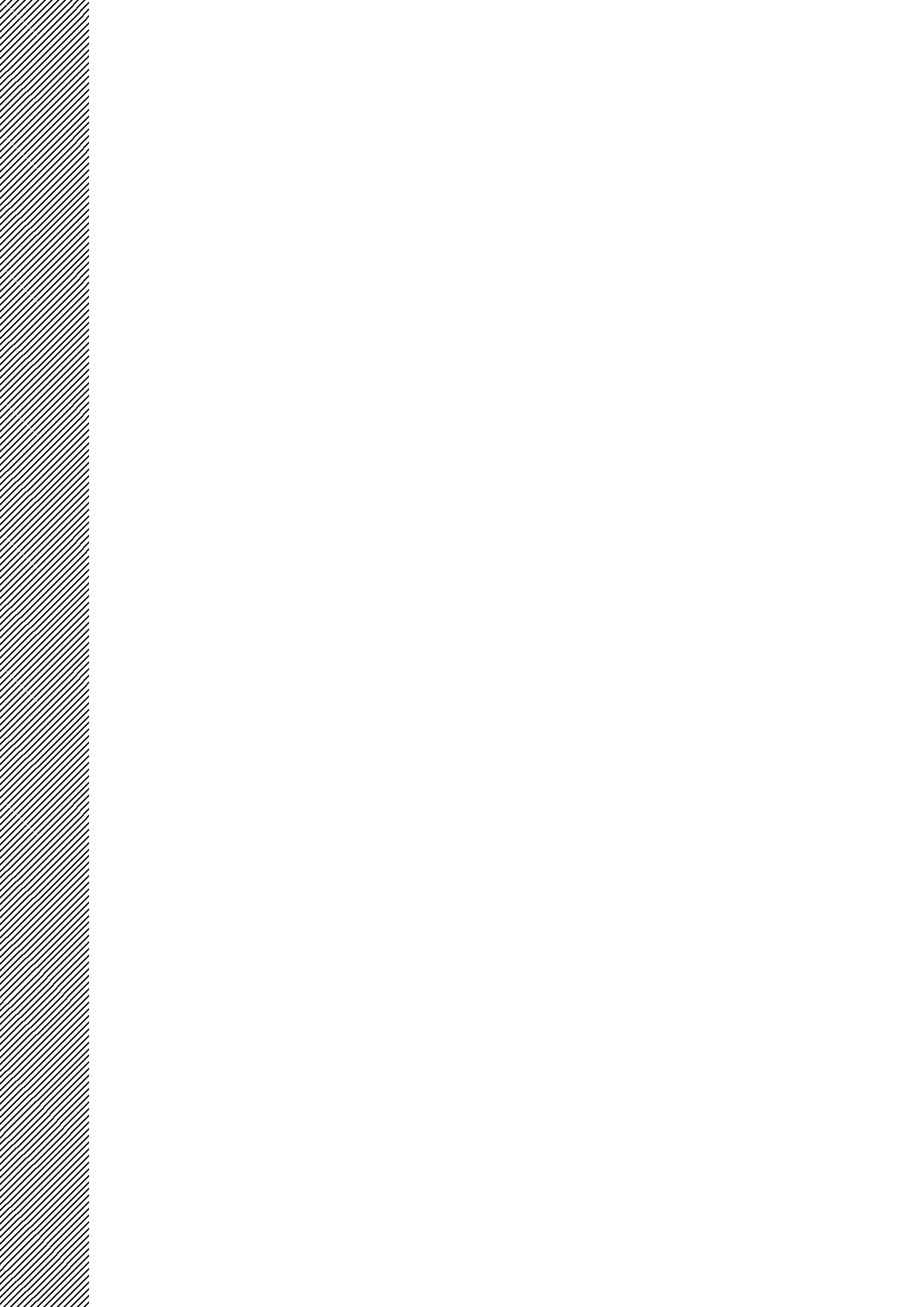
2 FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO, *The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building resilience for peace and food security*, Roma, 2017

3 Nazioni Unite, *Department of Economic and Social Affairs*,

*Population Division, World Population Prospects: The 2017 Revision, Key Findings and Advance Tables*, New York, 2017

4 Searchinger, T. et al., “The Great Balancing Act” Working Paper, *Installment 1 of Creating a Sustainable Future*, World Resources Institute, Washington D.C., 2013

5 [www.eurofoodbank.org](http://www.eurofoodbank.org)



## 2. L'impegno dell'Unione europea

---

### **What is the EU doing to reduce Food Waste?**

Come detto, l'Unione europea è impegnata in questi anni in un processo strutturale, la transizione verso un'economia circolare. È in questo contesto che vanno inserite le riflessioni e le azioni per diminuire lo spreco alimentare e semplificare il recupero delle eccedenze, in primis attraverso la donazione a organizzazioni benefiche. Cosa sta facendo l'Unione europea? Il percorso è iniziato molto tempo fa (già nel 2008 la Commissione europea approvò la Waste Framework Directive e nel 2011 il Parlamento europeo approvò la Relazione su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'Ue, presentata dall'onorevole Salvatore Caronna) ma ovviamente nel 2015, con l'approvazione del Pacchetto sull'Economia Circolare, è cambiata la cornice di riferimento.

Il Parlamento europeo ha costantemente sostenuto la riduzione degli sprechi alimentari. Nel giugno 2016, in una risoluzione sul rafforzamento dell'innovazione e dello sviluppo economico nella futura gestione agricola europea ("Enhancing innovation and economic development in future European farm management"<sup>1</sup>), il Parlamento ha sottolineato la necessità di affrontare tutte le forme di spreco alimentare e ha chiesto un quadro giuridico coerente con i principi dell'economia circolare. Già nel 2015, nel quadro della discussione sull'efficienza delle risorse, il Parlamento ha esortato la Commissione europea a presentare strumenti per combattere efficacemente lo spreco alimentare, fissando anche un obiettivo vincolante di riduzione di essi del 30% entro il 2025. I membri hanno inoltre invitato la Commissione a promuovere convenzioni che facilitino la distribuzione di prodotti invenduti alle charities. E prima ancora, in una relazione del 2012 sulle strategie per una catena alimentare più efficiente, il Parlamento suggeriva che i Paesi dell'Ue introducessero corsi scolastici e universitari per spiegare come conservare, cucinare e smaltire correttamente il cibo. Altre idee comprendono le etichette a doppia data, indicando la sell-by-date (la data entro cui il cibo può essere venduto) e la use-by-date (la data entro cui il prodotto può essere consumato), imballaggi di varie dimensioni per consentire ai consumatori di acquistare solo le quantità di cibo necessario, offerte scontate sugli alimenti prossimi alla scadenza e sui prodotti alimentari con packaging danneggiato, la redistribuzione gratuita del cibo alle persone indigenti o alle banche alimentari<sup>2</sup>.

Nel 2015, nel quadro degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile per il 2030, l'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha adottato l'obiettivo di dimezzare gli sprechi alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo, riducendo le perdite alimentari lungo la catena di produzione e di approvvigionamento. L'Ue è impegnata a raggiungere questo obiettivo. A tale riguardo, la Commissione europea si è impegnata a:

1. introdurre una metodologia comune europea per misurare i rifiuti alimentari in modo coerente nei Paesi dell'Ue;
2. creare una nuova piattaforma - la Piattaforma Ue sulle perdite e i rifiuti alimentari<sup>3</sup> - che includa sia i Paesi dell'Ue che gli attori della catena alimentare, per aiutare a definire le misure necessarie per prevenire gli sprechi alimentari, condividere le migliori pratiche e valutare i progressi;
3. chiarire la legislazione dell'Ue in materia di rifiuti, alimenti e mangimi e facilitare la donazione di cibo e l'uso di prodotti alimentari e sottoprodotti per la produzione di mangimi, senza compromettere la sicurezza di alimenti e mangimi;

---

<sup>1</sup> Risoluzione del Parlamento europeo sulla promozione dell'innovazione e dello sviluppo economico nella futura gestione delle aziende agricole europee, 7 giugno 2016, <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT/TA/P8-TA-2016-0252-0-DOC/XML-V0//IT>

<sup>2</sup> Tackling food waste, The EU's contribution to a global issue, European Parliamentary Research Service, November 2016

<sup>3</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/eu-platform\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en)

4. esaminare i modi per migliorare l'uso della marcatura della data e la sua comprensione da parte dei consumatori, in particolare l'etichettatura "best before" (ad oggi non ci sono norme europee sulla donazione di alimenti che hanno superato la data best before indicata in etichetta).

Il progetto Fusions, finanziato dall'Ue e realizzato fra il 2012 e il 2016, ha istituito una piattaforma multi-stakeholder per generare una visione condivisa sulla prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari lungo tutta la catena. Molte in questi anni anche le campagne di sensibilizzazione e consapevolezza rivolte alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze.

Quanto si sta facendo è abbastanza? La Corte dei Conti europea, nella relazione speciale del 2016, ha detto che è necessario fare di più: benché il Parlamento europeo, il Consiglio e la Commissione, assieme agli Stati membri, abbiano tutti espresso la volontà di affrontare il problema dello spreco di alimenti, «le azioni intraprese sinora per realizzare detta intenzione sono state frammentate e intermittenti, non vi è una strategia condivisa a livello dell'Ue e manca il coordinamento a livello della Commissione. Nonostante la crescente importanza dello spreco alimentare nell'agenda politica, l'ambizione della Commissione europea è scemata nel tempo<sup>4</sup>».

## **I documenti-chiave della lotta allo spreco alimentare in Europa**

### ***L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare, 2 dicembre 2015***

Approvato dalla Commissione europea, è il piano d'azione dell'Unione europea per attuare l'economia circolare. Il Piano vuole dare impulso alla competitività dell'Unione, contribuendo a creare nuove opportunità commerciali e nuovi modi di produzione e consumo, innovativi e più efficienti. È anche lo strumento per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile fissati dalle Nazioni Unite per il 2030, in particolare l'obiettivo n. 12, volto a garantire modelli di consumo e produzione sostenibili. Si parla di progettazione, produzione, consumo, gestione dei rifiuti e di come reimmettendo in circolazione i materiali riciclabili e trasformandoli in "materie prime secondarie", anche i rifiuti possano diventare risorse. Un intero paragrafo, il 5.2, è esplicitamente dedicato ai rifiuti alimentari. Questi gli impegni dichiarati: «al fine di sostenere il raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo sostenibile in materia di rifiuti alimentari e massimizzare il contributo degli attori della filiera alimentare, la Commissione intende:

1. sviluppare una metodologia comune per quantificare i rifiuti alimentari e definirne gli indicatori; essa creerà una piattaforma che funga da punto di incontro degli Stati membri e dei portatori di interesse, per sostenere il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile in materia di rifiuti alimentari attraverso la condivisione delle migliori prassi e la valutazione dei progressi compiuti nel tempo;
2. adottare misure volte a chiarire la legislazione dell'Unione relativa ai rifiuti, agli alimenti e ai mangimi e facilitare il dono di alimenti e l'uso sicuro di alimenti e sottoprodotti provenienti dalla filiera alimentare nella produzione dei mangimi;
3. esaminare il modo di migliorare l'uso, da parte degli operatori della filiera alimentare, dell'indicazione della data di consumo e della sua comprensibilità per i consumatori, in particolare per quanto riguarda la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il".

### ***Relazione della Commissione europea sull'attuazione del piano d'azione per l'economia circolare, 26 gennaio 2017***

L'attuazione del piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare è indicata nella Relazione quale priorità. La Commissione richiama in particolare l'adozione entro la fine del 2017 del pacchetto legislativo sui rifiuti per rilanciare gli investimenti, per incrementare e ottimizzare il riciclaggio in tutta l'Ue ed elenca in sintesi le azioni adottate nel 2016 in base agli impegni assunti nel piano d'azione per l'economia circolare. La Commissione ha istituito una piattaforma dei portatori di interesse sulla prevenzione degli sprechi alimentari, che riunisce 70 membri (Stati membri, paesi dell'EFTA, organismi dell'Ue e organizzazioni internazionali) e operatori della catena del valore alimentare, tra cui le banche alimentari e ONG, per la misurazione dello spreco di cibo, preparando gli orientamenti dell'Ue per agevolare il dono di prodotti alimentari e l'uso di alimenti già destinati al consumo umano per produrre mangimi. In stret-

<sup>4</sup> Relazione speciale n. 34/2016: Lotta allo spreco di alimenti: un'opportunità per l'Ue di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentar, Corte dei Conti Europea, <https://www.eca.europa.eu/it/Pages/DocItem.aspx?did=40302>

## DAL PARLAMENTO EUROPEO PROPOSTE CONCRETE, ORA TOCCA AGLI STATI MEMBRI

*Elena Gentile, parlamentare europea*

La cifra di un'Europa che persegue convintamente la strada dello sviluppo sostenibile, della lotta alla povertà e della tutela dell'ambiente è data senza dubbio dall'ampiezza delle politiche messe in campo per combattere lo spreco alimentare. Ogni anno nell'UE perdiamo circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, circa 13 kg a persona: un costo sociale immenso se pensiamo che, nel 2015, 42,5 milioni di persone nell'UE non potevano permettersi un pasto di qualità a giorni alterni, e che ancora oggi un quarto della popolazione UE si trova sotto la soglia di povertà. Ma un costo che è anche di natura economica, viste le ingenti risorse necessarie per smaltire i rifiuti alimentari e soprattutto un pericolo per l'ambiente, viste le emissioni di CO<sub>2</sub> causate dai processi di produzione e smaltimento.

Il fenomeno dello spreco alimentare è presente in tutti gli Stati membri, senza eccezioni. Ed è un problema collegato a tutte le fasi della catena alimentare, che si tratti della produzione, della trasformazione, della vendita, del consumo: esso tocca le famiglie, i rivenditori, i trasformatori, i produttori e gli agricoltori, e da ciò deriva la necessità di un approccio olistico, veramente europeo.

Gli Stati membri sono certamente i principali attori in questo processo, viste le differenti caratteristiche e specificità nazionali. Le azioni messe in campo a livello nazionale possono tuttavia rappresentare un modello d'azione per altri Paesi e fonte di ispirazione per la stessa Commissione europea: da questo punto di vista, la legge italiana n.166/2016 sulla donazione e distribuzione di prodotti alimentari rappresenta un manifesto d'azione che dovrebbe essere esportato in tutt'Europa.

Il Parlamento europeo non rinuncia a esercitare un ruolo di stimolo e propulsione per facilitare da una parte la convergenza delle varie iniziative nazionali e dall'altra l'adozione di riforme e interventi legislativi a livello UE. Nella risoluzione sulla lotta allo spreco alimentare, approvata nel maggio 2017, abbiamo fatto proposte concrete e di buon senso, meritevoli di approfondimento.

Abbiamo chiesto definizioni di "spreco alimentare" e di "perdite alimentari" comuni in tutti gli Stati membri e una metodologia comune UE per misurare gli sprechi: solo con dei dati certi saremo in grado di imporre agli Stati membri obiettivi vincolanti in materia di riduzione degli sprechi.

Abbiamo chiesto maggiore chiarezza delle diciture utilizzate per indicare la validità di un prodotto: troppi cittadini confondono tuttora i prodotti scaduti con quelli ancora commestibili.

Abbiamo affermato con forza che la donazione degli alimenti invenduti permette di ridurre gli sprechi alimentari e al contempo di migliorare le condizioni di vita delle persone più fragili: e abbiamo chiesto alla Commissione di intervenire con delle norme che aiutino gli Stati a sviluppare politiche di incentivazione alle donazioni, nel rispetto dei diversi modelli organizzativi (punti di "foodsharing", regimi di cessione gratuita a soggetti donatori, banche alimentari). Abbiamo chiesto, con un mio emendamento, una gerarchia specifica dei rifiuti alimentari che metta al primo posto la prevenzione e al secondo posto il salvataggio dei prodotti commestibili, con priorità all'alimentazione umana e animale e al ritrattamento, rispetto al riciclaggio, riuso e smaltimento dei rifiuti. Vogliamo incentivi fiscali efficaci per gli operatori del settore: incentivi per la donazione a enti caritatevoli, nuove regole sui sottoprodotti, chiarimenti sul tema della responsabilità nella donazione dei prodotti alimentari e soprattutto una riforma della direttiva sull'IVA, che preveda l'esenzione dall'IVA per le donazioni alimentari a fini sociali. Sono necessarie infine importanti azioni di sensibilizzazione dei cittadini: un Anno Europeo per la Lotta agli Sprechi, campagne di educazione all'interno di programmi europei come "Frutta e Latte nelle scuole", l'istituzione della Giornata Europea degli Avanzi, campagne di sensibilizzazione televisive come previsto dalla legge italiana. E più risorse specifiche nell'ambito della politica agricola comune e più fondi per il FEAD-Fondo di aiuti europei agli indigenti. La Piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari e gli Orientamenti UE sulle donazioni alimentari, pubblicati in Gazzetta Ufficiale il 25 ottobre 2017, offrono alcune risposte alle questioni sollevate dal Parlamento. Tocca ora alle autorità nazionali e ai diversi stakeholder analizzare e adeguarsi a tali orientamenti, permettendo così di proseguire verso le riforme necessarie a incentivare un atto, la donazione di prodotti alimentari alle persone bisognose, che rappresenta il paradigma di un'Europa sociale, che non lascia indietro le persone più fragili.

# UNA DEFINIZIONE COMUNE PER PARLARE LA STESSA LINGUA

*Simona Bonafè, parlamentare europea*

L'economia circolare parte da un presupposto: il nostro attuale modello di sviluppo non è più sostenibile. Non è più sostenibile ambientalmente, non è più sostenibile economicamente e, soprattutto, non è più sostenibile socialmente.

Se continuassimo così, secondo gli scienziati, avremmo bisogno di due volte e mezzo le risorse che il nostro pianeta è in grado di rigenerare ogni anno per andare avanti. In altre parole, stiamo consumando la Terra in maniera irreversibile e, nonostante tutto, questo modello di sviluppo sta ampliando le disuguaglianze sociali a livello globale. La necessità di una svolta non è quindi più rimandabile, né il dibattito annesso un argomento da relegare alle sole aule universitarie o ai soli enti di ricerca.

Questo tema è legato a doppio filo a quello dello spreco alimentare e alle storture di un sistema che non riesce ad arginare la fame nel mondo.

L'Italia, nel suo piccolo, in questi anni ha fatto la sua parte, approvando nel 2016, durante il governo Renzi, una legge contro lo spreco alimentare che è diventata un modello per altri Paesi. Ma come dicono i dati, ci troviamo davanti ad un problema globale, che supera i confini dei semplici stati nazione.

Oggi, in Europa, abbiamo all'incirca 173 kg all'anno di spreco alimentare a persona e, nel mondo, circa 790 milioni di individui non riescono a sopravvivere o hanno problemi di approvvigionamento e di sicurezza alimentare. Ecco perché il pacchetto normativo sull'economia circolare che stiamo portando avanti a Bruxelles e che si inserisce a pieno titolo sul tema, non è semplicemente un vademecum di buone pratiche di risparmio per i Paesi membri, ma una grande risposta etica da parte dell'Unione europea, che rappresenta da sola quasi un quarto del Pil mondiale.

Risorse e capacità di utilizzo delle stesse, queste le principali tematiche che stanno dietro alle politiche di economia circolare. Partendo da un presupposto, la scarsità di materie prime ma l'abbondanza di ingegno che caratterizza il nostro continente, l'Ue deve riuscire a raccogliere la sfida che il pianeta ci impone. E allora via libera alla gestione ottimale dei rifiuti, delle materie prime, del cibo o del ciclo di vita dei prodotti, quest'ultimo accorciati in maniera imbarazzante negli anni del consumismo.

Guardate, il tema è davvero globale, tanto che anche le Nazioni Unite hanno messo in agenda, come obiettivo del millennio, quello del dimezzamento dello spreco alimentare globale. L'auspicio è quindi che gli stati europei riescano a mettere da parte i personalismi e raccogliere la sfida, perché solo un allineamento totale sulle norme del pacchetto potrà portare a risultati significativi. A partire dalla definizione di "spreco", in tutti i 28 Paesi membri dell'Unione. Perché, ad oggi, il problema è anche metodologico: se non parliamo della stessa cosa, sarà impossibile intervenire coralmemente sullo stesso tema.

Ma la soluzione passa anche dalla condivisione, dalla sharing economy, da una nuova cultura che si fa spazio tra i cittadini, dalla rielaborazione del concetto di rifiuto e, non ultimo, dal grande tema del donare e della donazione. Proprio su questo fronte, l'innovazione tecnologica ci offre, oggi, grandi possibilità per aggredire lo spreco e, letteralmente, rimettere il bene "dismesso" in circolo. Questa possibilità, mediata e non disintermediata dalla tecnologia, grazie alle nuove tecniche di conservazione del prodotto e alle piattaforme digitali di condivisione, ci permette di toccare con mano la possibilità di un modello che non è unicamente teorico, ma che può essere messo in pratica.

L'economia circolare è quindi, ad oggi, questione di sopravvivenza del Pianeta. Ecco perché anche a livello europeo non ci possono essere passi indietro sull'obiettivo. Un obiettivo che ci permetterà di abbandonare il sentiero del vecchio modello di sviluppo, per intraprendere una strada nuova, dove le parole d'ordine saranno: più inclusione, più innovazione e un'accresciuta capacità di rispondere alle povertà emergenti.



ta cooperazione con gli Stati membri e i portatori di interesse, nel 2016 la Commissione ha poi elaborato linee guida - che saranno pubblicate nel 2017 - per facilitare la donazione di alimenti al fine di consentire alle autorità di regolamentazione degli Stati membri di fornire un'interpretazione più coerente delle norme Ue, con l'obiettivo di appianare gli ostacoli giuridici e operativi alla redistribuzione delle eccedenze alimentari sicure nell'Ue, sia per i donatori che per i riceventi. Sono inoltre in corso di elaborazione linee guida per l'uso di alimenti già destinati al consumo umano per produrre mangimi.

#### ***Pacchetto rifiuti, 14 marzo 2017***

Il Parlamento europeo ha approvato quattro direttive riguardanti la gestione dei rifiuti (relatrice Simona Bonafè, S&D, Italia, principalmente domestici e delle piccole imprese. Si tratta di un primo passo per costruire un'economia circolare che faciliti il riciclo, riduca l'interramento degli scarti e diminuisca lo spreco alimentare. Il Parlamento ha votato per aumentare la soglia del riciclaggio dei rifiuti da parte delle famiglie fino al 70% entro il 2030 (attualmente siamo al 44%, in Italia al 45%) riducendo al 5% la quantità di rifiuti inviati in discarica. Per i rifiuti alimentari l'obiettivo è quello di una riduzione del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030. Le quattro risoluzioni approvate martedì rappresentano la posizione negoziale del Parlamento in vista dei negoziati con il Consiglio dei ministri Ue, che deve ancora adottare la propria posizione<sup>5</sup>.

#### ***Risoluzione del Parlamento europeo "Efficienza sotto il profilo delle risorse: ridurre lo spreco alimentare, migliorare la sicurezza alimentare", 16 maggio 2017***

Può essere considerata come la fotografia più attuale della situazione esistente: sia a livello dei dati citati in premessa, sia del quadro normativo esistente, sia del framework politico. La Risoluzione<sup>6</sup> ha avuto per relatrice l'onorevole Biljana Borzan (S&D, Croazia) con i suoi 134 punti però traccia anche l'agenda per l'Europa. In particolare invita la Commissione a individuare la legislazione europea che potrebbe ostacolare l'efficacia della lotta agli sprechi alimentari e ad analizzare in che modo potrebbe essere adeguata per conseguire l'obiettivo della prevenzione degli sprechi alimentari; invita la Commissione, nell'ambito delle valutazioni d'impatto delle nuove proposte legislative pertinenti, a valutare i potenziali effetti sullo spreco di alimenti; invita gli Stati membri ad adottare le misure necessarie per conseguire l'obiettivo della riduzione dei rifiuti alimentari nell'Unione del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030 rispetto ai livelli del 2014; invita la Commissione a esaminare, entro il 31 dicembre 2020, la possibilità di stabilire a livello di Unione obiettivi vincolanti di riduzione dello spreco di alimenti, da conseguire entro il 2025 e il 2030 sulla base di misurazioni calcolate secondo una metodologia comune; esorta la Commissione a sostenere una definizione giuridicamente vincolante di spreco di alimenti e ad adottare, entro il 31 dicembre 2017, una metodologia comune, comprensiva di requisiti minimi di qualità, per la misurazione uniforme dei livelli di spreco alimentare.

C'è una chiara evoluzione di approccio fra il Pacchetto del 2015, quando si parlava di "rifiuti alimentari" e questo documento del 2017, ad esempio nell'invito ad adottare «la seguente definizione di "spreco di alimenti": "alimenti destinati al consumo umano, in condizioni commestibili o non commestibili, rimossi dalla catena di produzione o di approvvigionamento per essere scartati a livello della produzione primaria, della trasformazione, della produzione, del trasporto, della conservazione, della vendita al dettaglio e del consumatore, ad eccezione delle perdite nell'ambito della produzione primaria"», con l'invito «a introdurre, nelle sue future politiche, una netta distinzione tra sprechi alimentari e perdite alimentari, che sono inevitabili nella produzione primaria a causa di eventi di forza maggiore come ad esempio le intemperie» e con la richiesta di «una gerarchia specifica dei rifiuti alimentari».

Al punto 21 la Risoluzione «evidenzia che l'Italia ha adottato una legislazione che definisce le eccedenze della catena alimentare e prevede una gerarchia per il recupero delle eccedenze dando la priorità al consumo umano; invita la Commissione a esaminare gli effetti di detta legislazione sulla donazione e gli sprechi di alimenti in Italia, e a valutare la possibilità di proporre, se necessario, una normativa simile a livello di Ue. Al punto 33 «invita la Commissione e gli Stati membri a fornire incentivi economici per sostenere la raccolta di prodotti alimentari inutilizzati, che possono essere redistribuiti alle organizzazioni caritatevoli o essere riutilizzati per un altro fine secondario di prevenzione degli sprechi alimentari, come la trasformazione dei prodotti alimentari inutilizzati in risorse preziose nella produzione di mangimi per il bestiame e gli animali domestici».

#### ***Orientamenti dell'Unione europea sulle donazioni alimentari, 16 ottobre 2017***

Lanciate dalla Commissione europea in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione e

<sup>5</sup> <http://www.europarl.europa.eu/news/it/press-room/20170308IPR65671/rifiuti-piu-riciclaggio-meno-discardie-e-rifiuti-alimentari>

<sup>6</sup> <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT-TA+Ps-TA-2017-0207-0+DOC-XML-Vo//IT&language=IT#def11>

pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale il 25 ottobre 2017, le linee guida<sup>7</sup> puntano a chiarire le disposizioni pertinenti della legislazione dell'Ue e contribuire a eliminare gli ostacoli esistenti alla redistribuzione alimentare nell'attuale quadro normativo dell'Unione, definendo ruoli e obblighi degli attori. Nello specifico, il documento intende agevolare l'osservanza delle disposizioni di cui al quadro normativo dell'Ue (ad es. in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare, rintracciabilità, responsabilità, IVA ecc.) da parte di chi fornisce e di chi riceve le eccedenze alimentari e promuovere un'interpretazione comune, da parte delle autorità di regolamentazione degli Stati membri dell'Ue, delle norme dell'Unione applicabili alla redistribuzione delle eccedenze alimentari. L'ambito di applicazione degli orientamenti dell'Ue sulle donazioni alimentari comprende il recupero e la redistribuzione da parte degli operatori del settore alimentare di alimenti forniti a titolo gratuito dal detentore. Negli orientamenti si parla esplicitamente di eccedenze alimentari, «costituite da prodotti alimentari finiti (compresi carne, frutta e ortaggi freschi), prodotti parzialmente formulati o ingredienti alimentari, possono generarsi in qualsiasi fase della filiera di produzione e distribuzione degli alimenti per motivi di varia natura».

---

<sup>7</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_eu-actions\\_food-donation\\_eu-guidelines\\_it.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_eu-guidelines_it.pdf)

## UNA SFIDA SISTEMICA, CON L'ITALIA ALL'AVANGUARDIA

*Brando Benifei, parlamentare europeo*

Nel 1990, secondo dati ONU, la popolazione mondiale raggiungeva il numero di 5,3 miliardi. Ventisette anni dopo ci sono già due miliardi di persone in più e quando la classe 2000 compirà trent'anni e avrà forse voglia di fare figli, quasi un altro miliardo e mezzo di persone si saranno già aggiunte alla lista. Dati alla mano, nessuna fake news e neppure Trump potranno negare quella che è la più grande sfida della nostra epoca: la sostenibilità del nostro modello di convivenza e di vita rispetto all'utilizzo delle risorse naturali del pianeta.

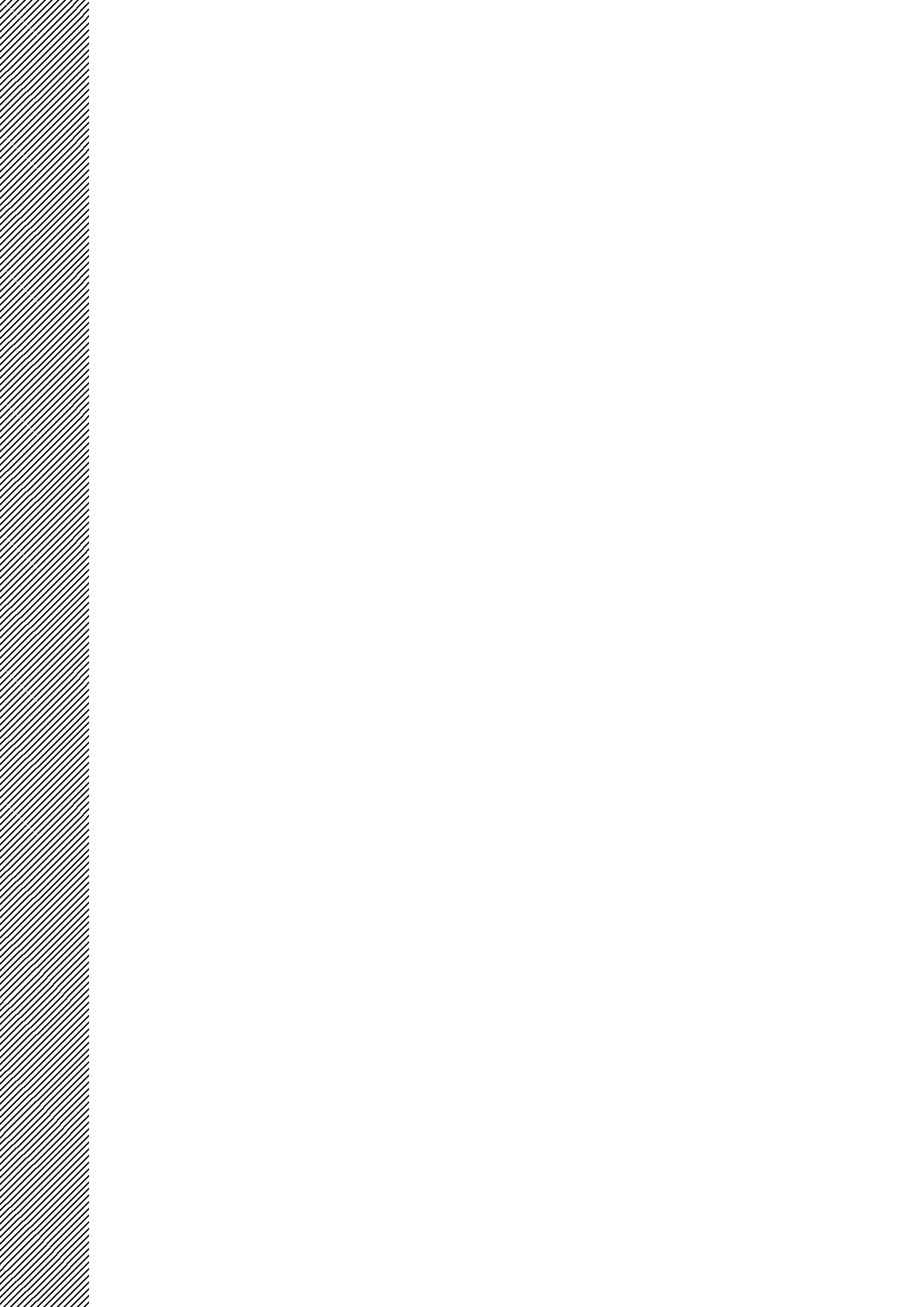
In questo senso, il tema dello spreco alimentare costituisce uno dei paradossi più impegnativi da affrontare. Ogni anno vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di derrate alimentari, di cui l'80% ancora consumabile: una quantità che potrebbe sfamare 2 miliardi di persone. Ma lo spreco, e qui è racchiusa tutta la drammaticità del paradosso, avviene in un contesto di sovra-sfruttamento della terra e delle acque per la produzione (che incide per il 7% delle emissioni climalteranti, e "brucia" il 63% dell'energia) e in una proiezione di crescita di circa il 60% del fabbisogno alimentare, a seguito della crescita demografica. La lotta allo spreco alimentare è quindi innanzitutto una lotta per la sostenibilità ambientale, ma anche una lotta per la giustizia e l'uguaglianza sociale ed economica. Si tratta di organizzare una redistribuzione equa del cibo, affinché sia ridotta la forbice fra chi ha più del necessario, tanto da scartare il superfluo, e chi ha meno di quanto serve per la sopravvivenza. Una sfida ben descritta perfino in letteratura: famosa e tragicamente poetica l'immagine steinbeckiana di "Furore" delle tonnellate di arance buttate via dai produttori californiani dopo la crisi del 1929, ma vietate agli "okies" affamati, arrivati per lavorare in quei campi rigogliosi.

Nell'odierno mondo "globale" la sfida è diventata sistemica. E riguarda anche l'Europa e l'Italia. In Europa si sprecano, in media, circa 180 kg di cibo pro-capite all'anno; detiene il primato l'Olanda, con 579 Kg di alimenti buttati via, mentre risulta virtuosa la Grecia, che si ferma a 44 kg. Con i suoi 149 kg pro-capite l'anno, l'Italia si colloca circa a metà strada. Un dato gravemente insoddisfacente, anche volendo mettere sotto la lente di ingrandimento solo il nostro Paese, nel quale oltre un milione di bambini - più di un bambino su dieci - vive sotto la soglia di povertà.

Il 14 settembre 2016 è entrata in vigore in Italia la legge n. 166/16, o "legge Gadda", contro gli sprechi alimentari e farmaceutici. Si tratta di un enorme passo avanti; un impegno concreto del nostro Governo e del nostro partito, che su questo fronte hanno saputo intestarsi una fra le posizioni più progressiste all'interno dell'Ue. Un impegno che concentra gli incentivi al riutilizzo e al risparmio nella fase della grande distribuzione e della trasformazione e nella fase del consumo domestico, quelle dove in Italia "si spreca di più", visti invece gli ottimi risultati nel riciclaggio e nell'utilizzo delle risorse energetiche del nostro paese, ormai fra i leader europei nella gestione dei biowaste.

In questi primi 14 mesi, il recupero del cibo in eccedenza è aumentato del 20%, segno tangibile di un progressivo cambio di cultura sia degli operatori della filiera che delle famiglie italiane. Il "risparmio" ottenuto è frutto a mio avviso in particolare dei risultati progettuali ottenuti intorno a due principi chiave: da una parte le partnership, dall'altra la prevenzione; in entrambi, è lo sviluppo di sinergie e di collaborazioni fra interlocutori differenti il vero motore della legge. Faccio due esempi. Costa Crociere e Banco Alimentare hanno siglato un accordo per il ritiro di cibo dalle cucine della grande nave Diadema, al momento dell'attracco a Savona. Si sono così recuperati circa 80 kg a settimana di cibo di grande qualità consegnati alle fondazioni filantropiche legate al Banco Alimentare. Il 1° dicembre è partito il recupero dal porto di Civitavecchia e seguiranno Palermo e Venezia. Fondamentali, nel campo della prevenzione, i progetti educativi portati avanti nelle scuole.

L'Italia sta lavorando bene e deve proseguire nel suo impegno; in squadra con gli Eurodeputati PD, che sono stati e sono tuttora protagonisti assoluti dei negoziati parlamentari sul pacchetto sull'economia circolare. Grazie al lavoro della delegazione, infatti, è stato possibile ottenere una posizione di Strasburgo forte e incisiva: abbiamo chiesto la promozione di obiettivi vincolanti a livello UE per abbattere lo spreco alimentare (dimezzamento negli sprechi entro la catena di approvvigionamento entro il 2030). Purtroppo il dialogo con gli Stati membri in Consiglio per la approvazione finale del pacchetto è come sempre complesso, ma dobbiamo avere la forza di non derogare al principio di sostenibilità.



# 3. Qui Italia.

## La legge 166/2016 e la centralità della solidarietà sociale

---

**L'**Italia ha una legge che mira specificatamente a incentivare la donazione e la redistribuzione delle eccedenze alimentari e a limitare gli sprechi. Si tratta della legge n.166/2016 del 19 agosto 2016<sup>1</sup>, in vigore dal 14 settembre 2016. La legge, il cui titolo completo è "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", è nota ai più come "legge Gadda", dal nome della sua prima firmataria, l'onorevole Maria Chiara Gadda (PD). L'Italia è il primo Paese al mondo a dotarsi di una legge che presenta un approccio strategico a questo tema.

La legge favorisce il recupero e la donazione delle eccedenze a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano: tracciando un quadro omogeneo e unitario, consente di recuperare quei prodotti che stanno perdendo o hanno perso il loro valore commerciale ma non il loro valore di bene, prolungandone la vita. In questo modo la legge persegue anche la finalità di prevenire gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione, per i prodotti alimentari ma anche per altri prodotti che rispondono a un bisogno sociale, a cominciare dai farmaci. La legge 166/2016 è la prima legge in Italia a declinare l'economia circolare per prevenire la produzione di rifiuti alimentari: ricordiamo infatti che lo spreco alimentare ha un costo su più dimensioni, in primis un costo sociale perché il cibo prodotto non viene utilizzato per il suo scopo primario, là dove solo in Italia si hanno 1 milione 619mila famiglie in povertà assoluta (Istat, 2017<sup>2</sup>), quindi in presenza di una domanda inesausta; un costo economico, pari a 12,6 miliardi di euro persi per produrre un cibo che non verrà consumato; un costo ambientale, con 13 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente. La legge Gadda quindi, coerentemente con la transizione verso l'economia circolare, si pone un obiettivo di gestione efficiente delle materie prime e di prevenzione dei rifiuti, dentro una cornice di sostenibilità sociale, economica e ambientale. C'è un dare corpo concreto al principio di sussidiarietà, c'è un coinvolgimento dell'intera filiera, c'è il favorire la nascita di una filiera strutturata della donazione e del recupero che negli altri Paesi non esiste, dal campo al frigorifero di casa. Ma soprattutto la legge italiana ha scelto l'approccio di attribuire una centralità alla dignità della persona, nella convinzione che le associazioni non profit e le banche alimentari non siano meri distributori di cibo, ma occasione di incontro con le persone. Per tutte queste ragioni, la legge 166/2016 - che è stata il momento di sintesi e di rilancio di un percorso iniziato quasi trent'anni fa - può legittimamente porsi come buona pratica a livello europeo.

Come si evince chiaramente dal quadro sinottico che segue, a livello europeo c'è ancora molta disomogeneità rispetto ai molteplici aspetti legati al recupero delle eccedenze alimentari per finalità sociali. Già nel 2015 le istituzioni europee si sono preoccupate di studiare questo fenomeno, per dare chiare indicazioni, come indicato anche nella Comunicazione "L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare". Nel 2017, come ricordato, hanno visto la luce due importanti strumenti, la Risoluzione del Parlamento europeo proposta dall'on. Biljana Borzan e approvata il 16 maggio 2017 e gli Orientamenti dell'Ue sulle donazioni alimentari lanciate il 16 ottobre 2017. La legge Gadda quindi si inse-

---

<sup>1</sup> <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

<sup>2</sup> <https://www.istat.it/it/archivio/202338>

Analisi comparativa UE28								
Paese	Responsabilità civile	Igiene e sicurezza alimentare	Durata ed etichettatura alimenti	Recupero IVA per donazione	Credito d'imposta	Deduzioni e detrazioni fiscali	Gerarchia dei rifiuti	Legge per promozione delle donazioni di alimenti
BELGIO				X			X	
DANIMARCA		X				X	X	
FRANCIA				X	X			
GERMANIA				X		X		
GRECIA			X	X		X		
ITALIA	X	X	X	X	X	X	X	X
POLONIA		X		X		X		
PORTOGALLO				X		X		
REGNO UNITO				X			X	
SPAGNA			X		X			
SVEZIA			X				X	
UNGHERIA			X	X		X		

fonte: Rielaborazione di BiobyDeloitte, European Economic and Social Committee, Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation, giugno 2014

risce perfettamente nella transizione in atto verso l'economia circolare, coerentemente con l'approccio che è man mano maturato a livello europeo e anzi per certi versi anticipandolo.

La legge Gadda è frutto di un lavoro di rete, che ha visto coinvolti tutti i soggetti che avrebbero poi dovuto quotidianamente utilizzarla, in particolare i donatori e i donatari. L'Italia conosce da sempre la cultura del recupero del cibo, fortemente radicata nella sua tradizione culinaria. Negli ultimi trent'anni sono nate anche esperienze di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari svolte da organizzazioni non profit, a cominciare da Banco Alimentare fino alle iniziative che nascono quasi ogni giorno, in collaborazione con la filiera agro-alimentare. Già alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, pur in assenza di qualsiasi normativa che favorisse la donazione delle eccedenze, alcuni imprenditori avevano deciso di donare le loro eccedenze alimentari riconoscendo che il cibo aveva un valore sociale che non coincideva solo con il prezzo e si erano subito attivati per dare una nuova vita al prodotto, decidendo di donarlo. Successivamente sono state introdotte delle norme che, affrontando i temi che più facilmente avrebbero trovato accoglienza da parte delle imprese, permettessero la diffusione di questo buon esempio:

- aspetto fiscale, per favorire le donazioni (legge n. 460/1997<sup>3</sup>, legge n. 133/1999<sup>4</sup>);
- aspetto della responsabilità civile, per chiarire le responsabilità di chi dona e di chi riceve (legge n. 155/2003, la cosiddetta legge del Buon Samaritano<sup>5</sup>);
- aspetto igienico-sanitario, per definire procedure che garantissero l'igiene e la sicurezza alimentare dei beni donati (legge n. 147/2013<sup>6</sup>).

Anche il Ministero dell'Ambiente (oggi Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) si

3 <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1998/01/02/097G0489/sg>

4 <http://www.camera.it/parlam/leggi/99133l.htm>

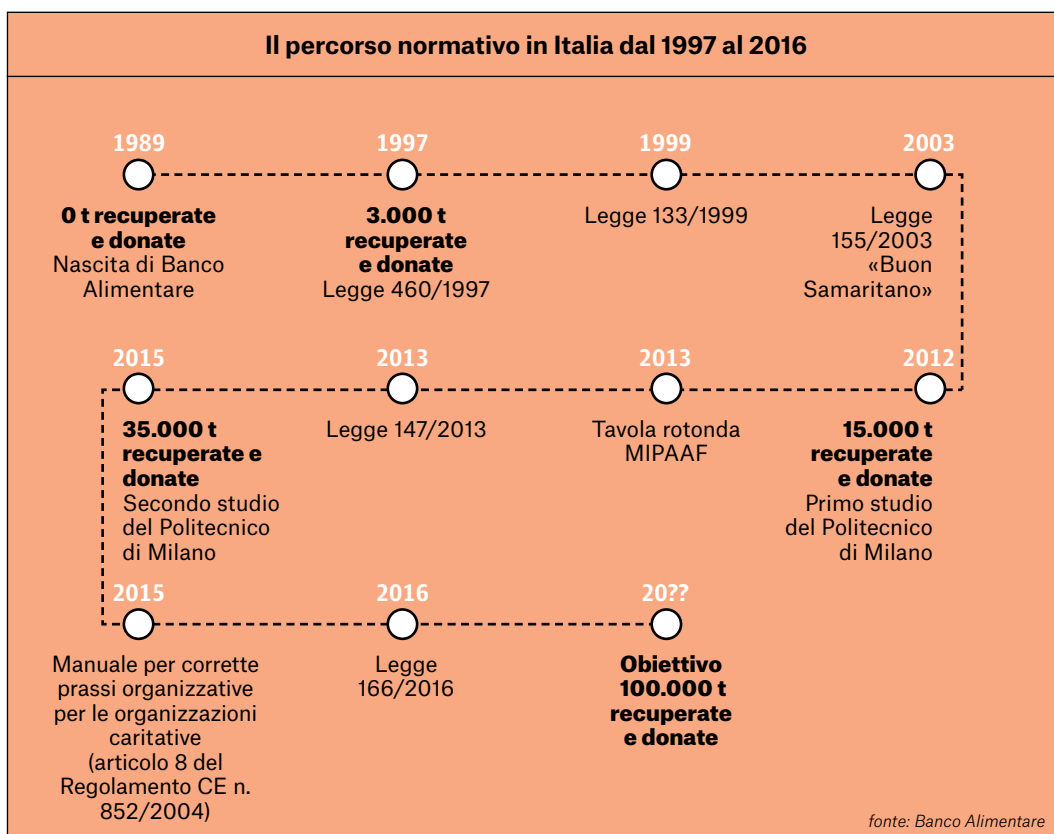
5 <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2003/07/01/003G0174/sg>

6 <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2013/12/27/13G00191/sg>

è occupato del recupero dei prodotti alimentari invenduti a fini di solidarietà sociale all'interno del Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti per la riduzione dei rifiuti biodegradabili: il 5 giugno 2014 è stato presentato il PINPAS<sup>7</sup>, Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che prevede dieci misure per combattere lo spreco, dalle vendite con ribasso del cibo prossimo a scadenza alla donazione dei prodotti invenduti, dagli accordi volontari con le imprese della ristorazione/distribuzione, all'introduzione di criteri premianti negli appalti pubblici dei servizi di ristorazione collettiva per chi distribuisce gratuitamente le eccedenze.

Queste tappe hanno portato a una collaborazione reciproca nel processo di donazione, sia dal lato profit sia dal lato non profit della filiera agro-alimentare, per raggiungere lo scopo comune di recuperare e redistribuire più eccedenze alimentari possibile. Nel 2015 pertanto - anno fra l'altro dell' Expo a Milano - il legislatore ha trovato da un lato norme già esistenti e dall'altro dei partner con una forte volontà di collaborazione reciproca, che avvertivano la necessità di una legge in cui ritrovare il percorso precedente, rendendolo però più armonico e coerente e quindi più solido e usufruibile da una platea ancor più ampia di attori.

La legge Gadda ha avuto il merito di "riorganizzare" il quadro normativo che regolava le donazioni degli alimenti invenduti, con misure di semplificazione, di armonizzazione e di incentivazione. Soprattutto ha stabilito la priorità del recupero di cibo in vista della donazione alle persone più povere del nostro Paese, sia attraverso le Onlus sia attraverso quella miriade di enti (anche enti locali) e di associazioni che non hanno i requisiti di Onlus ma che operano quotidianamente in questo campo. La legge Gadda individua infatti come destinatari («soggetti donatari») «gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460».



<sup>7</sup> Il PINPAS è stato predisposto in collaborazione con l'Osservatorio sullo spreco domestico Waste Watcher, promosso da Last Minute Market. La segreteria tecnico-scientifica ha redatto anche il documento La donazione degli alimenti invenduti. Verso la semplificazione normativa. [http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio\\_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf)

## La legge Gadda in dieci punti

La legge 166/2016 ha creato un quadro normativo organico e omogeneo, all'interno del quale si sono inserite le norme già esistenti che regolavano la materia, in tema di agevolazioni fiscali (legge 460/97, legge 133/99), di responsabilità civile (legge 155/03) e di procedure per la sicurezza igienico-sanitaria (legge 147/13). L'obiettivo è facilitare la donazione evitando forme di evasione o di mercato nero.

La donazione di cibo per finalità sociali in Italia esisteva già prima della legge Gadda e la già citata ricerca del Politecnico di Milano fra il 2011 e il 2015 aveva rilevato una crescita di intensità di recupero delle eccedenze, passando dal 7,5% al 9%, grazie al diffondersi di best practice e di una maggiore consapevolezza sociale<sup>8</sup>. Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare già nell'ottobre 2015 avevano pubblicato il volume "Recupero, raccolta e distribuzione ai fini di solidarietà sociale. Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative secondo l'articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004, validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004"<sup>9</sup>. Quello che mancava era un quadro regolamentare chiaro ed omogeneo in materia igienico-sanitaria, con procedure standardizzate, mentre vi era un appesantimento burocratico derivante dagli adempimenti di natura fiscale e mancavano incentivi per i soggetti donatori volti a compensare i maggiori oneri derivanti dalla gestione degli invenduti.

Inoltre la legge Gadda ha dato un quadro valido sull'intero territorio nazionale, ha introdotto la leva dell'agevolazione fiscale, ha dato le definizioni di «eccedenze alimentari» e di «spreco», che abbiamo visto essere un punto di partenza ineludibile per quantificare e misurare l'impatto della azione, ha definito le corrette prassi igienico-sanitarie, ha indicato con certezza le responsabilità di tutti gli attori, ha favorito la nascita di una rete strutturata della donazione e del recupero, ha ampliato il ventaglio dei beni donabili, aprendo la possibilità di donare il cibo fresco e freschissimo, alimenti con un alto valore aggiunto e più difficilmente accessibili alle fasce più fragili della popolazione. La legge, in sostanza, ha reso più interessante redistribuire che distruggere, ad esempio attraverso la riduzione delle tasse sui rifiuti per chi dona; ha semplificato la filiera del recupero, sia per chi che dona sia per chi redistribuisce; ha ampliato i possibili donatori e il ventaglio di alimenti donabili.

**1. Definizioni chiare.** La legge parte dal dare delle definizioni chiare di ciò di cui si parla, cosa che manca invece nel quadro europeo. Il punto di partenza è la chiara distinzione operata all'articolo 2 della legge tra eccedenze e spreco. La legge italiana definisce le «eccedenze alimentari» come «i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione». Lo «spreco alimentare»: invece è «l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti». Posto che una certa quantità di perdita di cibo lungo la filiera agroalimentare è fisiologica, la legge mette l'accento sulle opportunità che esistono per mettere a buon uso le eccedenze, una volta che si sono create, riconoscendo la "priorità" del recupero del cibo per fini di solidarietà sociale.

**2. Non obblighi ma agevolazioni.** La legge italiana non prevede controlli e sanzioni per chi non dona, ma incentivi per chi dona. Le procedure di donazione sono semplificate e diventano vantaggiose rispetto alla distruzione. Due esempi. Prima della legge Gadda il soggetto che voleva donare delle eccedenze alimentari doveva fare una dichiarazione preventiva cinque giorni prima della donazione; ora sotto i 15.000 euro non è più necessario fare la comunicazione preventiva all'Agenzia delle Entrate (articolo 16 comma 1), prima si dona e poi si riepiloga, e ciò ha di fatto reso più semplice e meno oneroso per le imprese il processo di donazione. L'aver puntato sulle agevolazioni è un tratto distintivo della legge italiana rispetto alla legge francese (Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire<sup>10</sup>), approvata nel febbraio 2016, che proibisce la distruzione di prodotti alimentari e introduce l'obbligo della donazione, tramite partnership obbligatorie degli esercizi commerciali con le charity, ma non prevede alcun fi-

<sup>8</sup> Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti, 2015

<sup>9</sup> [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pagineAree\\_1187\\_listaFile\\_itemName\\_1\\_file.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_1_file.pdf)

<sup>10</sup> <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>



nanziamento adeguato che possa sostenere i futuri sforzi che verranno richiesti alle associazioni beneficie per garantire le norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

**3. Data di scadenza e termine minimo di conservazione.** In Italia il 43% dell'eccedenza alimentare è generata dal consumatore finale. Il tema dell'educazione è quindi cruciale. Una delle cause principali di spreco di cibo, a livello domestico, è la confusione che il consumatore fa tra data di scadenza e termine minimo di conservazione di un prodotto. In sostanza l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro" indica la data oltre cui il prodotto non può più essere venduto perché perde il suo valore commerciale ma può benissimo essere consumato se è stato adeguatamente conservato, perché non altera le sue caratteristiche microbiologiche e non è dannoso per la salute. La legge di conseguenza stabilisce che possono essere donati anche i prodotti che hanno superato il termine minimo di conservazione, che prima venivano distrutti. Si tratta di un punto cruciale della legge, che permette il recupero e la donazione di grandi quantità di prodotti alimentari perfettamente commestibili invitando a superare la disinformazione che vige su questo aspetto.

**4. Pane.** Il pane è uno dei prodotti alimentari che si butta di più. Prima della legge Gadda in alcune regioni si poteva donare e in altre no: la legge (art 4 comma 3) stabilisce che il pane e i prodotti finiti della panificazione che non sono stati venduti o consumati entro le 24 ore dalla produzione e risultano eccedenti possono essere donati. L'indicazione delle 24 ore dalla produzione al posto del giorno della produzione ha permesso di superare molti ostacoli esistenti alla donazione del pane.

**5. Residuo in campo.** La legge incoraggia i rapporti con il mondo agricolo per la raccolta in campo della produzione eccedente, effettuata direttamente dai soggetti donatori o da loro incaricati (art 3 comma 5). Le eccedenze alimentari donate possono anche essere ulteriormente trasformate, nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza e delle date di scadenza (art 4 comma 1), ad esempio per ricavare conserve, confetture, succhi dalla frutta raccolta.

**6. Prodotti confiscati.** In un tempo non lontano, il cibo confiscato o ritirato per tutelare il reddito veniva distrutto. La legge 166/2016 prevede che qualora vengano confiscati prodotti alimentari idonei al consumo umano o animale, l'autorità ne dispone la cessione gratuita a enti pubblici o a organizzazioni non profit (art 6).

**7. Non solo cibo.** La legge si applica anche a prodotti farmaceutici e ad altri prodotti recuperati e donati a fine di solidarietà sociale. L'articolo 15 regola la raccolta e donazione di medicinali, l'articolo 14 di articoli e accessori di abbigliamento, la legge di Bilancio per il 2018 ha esteso i benefici fiscali della legge alla donazione dei prodotti destinati all'igiene e alla cura della persona e della casa, degli integratori alimentari, i biocidi, i presidi medico chirurgici e i prodotti farmaceutici, i prodotti di cartoleria e di cancelleria. Per quanto riguarda i farmaci, viene allargata la platea dei donatori, includendo le farmacie, le parafarmacie, i grossisti, le aziende titolari di autorizzazioni all'immissione in commercio di farmaci. La legge inoltre è stata pienamente coordinata con la recente riforma del Terzo Settore, estendono i benefici fiscali della legge 166 anche ai nuovi Enti del Terzo Settore (ETS) che si iscriveranno nell'istituendo registro unico nazionale.

**8. Educazione.** La legge 166 ha posto all'attenzione degli operatori il tema dello spreco di cibo e del suo possibile recupero, anzitutto come tema culturale ed educativo, scegliendo così un preciso orientamento. Accanto alle campagne informative nazionali, sono previsti percorsi mirati nelle scuole oppure protocolli d'intesa per promuovere l'utilizzo di appositi contenitori (ad esempio le family bag) per consentire ai clienti di portare a casa i propri avanzi di cibo e ridurre lo spreco nella ristorazione.

**9. Tavolo Permanente di Coordinamento.** Un elemento decisivo per il raggiungimento delle finalità che la Legge si prefigge è la costituzione del Tavolo Permanente di Coordinamento (art 8): è lo strumento di sintesi delle buone pratiche, di monitoraggio dei risultati della legge, di individuazione delle modifiche da apportare, ma anche il luogo attraverso cui l'Italia possa finalmente parlare con un'unica voce di questa esperienza d'avanguardia. Fra i compiti del Tavolo vi è quello cruciale del «monitoraggio delle eccedenze e degli sprechi alimentari», da cui prende il via la costituzione di un Osservatorio permanente, che potrà fornire preziosi riferimenti anche in ambito Ue.

**10. Riduzione della TARI.** Fra gli incentivi vi è la possibilità data ai Comuni di ridurre la tassa dei rifiuti alle attività che a titolo gratuito cedono eccedenze alimentari agli indigenti (art. 17). Molti sono gli esempi già avviati nel corso del 2017.

# L'EFFETTO PIÙ IMPORTANTE? L'IMPATTO CULTURALE

*Maria Chiara Gadda, deputata italiana, promotrice e relatrice legge 166/2016*

Le leggi talvolta presentano un impatto culturale che va ben al di là del contenuto tecnico e del valore regolatorio espresso, specialmente quando partono dall'osservazione della realtà suggerendo nuove prospettive di sviluppo.

La legge 166/2016, cosiddetta "antisprechi", ruota attorno ad un concetto molto semplice: sprecare non conviene a nessuno, recuperare è un bene per tutti. Si tratta di trasformare lo spreco in una opportunità e ridare valore ai prodotti in eccedenza, a partire dal cibo. Quando si parla di "lotta allo spreco" spesso il primo pensiero va al grande problema della gestione dei rifiuti, in particolare alimentari. Verissimo, ma ho l'impressione che in talune discussioni - anche a livello comunitario - è come se la lancetta si fosse fermata a un concetto obsoleto di economia circolare, superato anche dalle molte esperienze virtuose di aziende, enti del terzo settore e cittadini impegnati su questo versante. Il contrasto allo spreco, in realtà, ci invita a riflettere in maniera più profonda sul concetto stesso di recupero e riutilizzo delle risorse, che non significa solo gestione efficace ed efficiente, ma un modello in grado di coniugare la sostenibilità sociale, economica ed ambientale di un intero sistema, che nel tempo ha purtroppo mostrato le sue criticità.

L'accesso a beni e servizi è spesso motivo di conflitto ed esclusione sociale in una società complessa come quella in cui viviamo. Per questo motivo la legge 166/2016, entrata in vigore il 14 settembre 2016, considera e finalizza alla solidarietà sociale il recupero delle eccedenze alimentari, farmaceutiche e di numerosi altri beni importanti per le famiglie in condizioni di bisogno, quali ad esempio prodotti destinati all'igiene e alla cura della persona e della casa, gli integratori alimentari, i biocidi, i presidi medico chirurgici e i prodotti farmaceutici, i prodotti di cartoleria e di cancelleria. Essa presuppone per la sua applicazione l'intervento di una pluralità di soggetti secondo un principio di sussidiarietà, a partire dalle istituzioni, includendo le imprese dell'intera filiera economica, gli enti del terzo settore, gli ordini professionali, le istituzioni scolastiche ed universitarie, i media, fino ad arrivare al singolo cittadino.

Certamente la donazione non è l'unica modalità con la quale è possibile ridurre lo spreco. Prima di tutto è necessario lavorare sul fronte della prevenzione, dell'educazione e della formazione per creare il giusto contesto sociale utile a favorire lo sviluppo di queste iniziative. Allo stesso tempo è necessario proporre politiche che includono ulteriori ambiti, quali, ad esempio, l'innovazione dei processi produttivi, dei sistemi logistici, ed informativi, e la ricerca su materiali ecocompatibili, ma anche cosiddetti attivi ed intelligenti in grado di aumentare la cosiddetta "vita a scaffale" dei prodotti.

Sul fronte del recupero delle eccedenze, e per ottenere un risultato di sistema e strutturale, credo che anche a livello comunitario si dovrebbe investire maggiormente in alcuni campi specifici: penso, ad esempio, alla valorizzazione delle persone e delle loro professionalità, alla messa a disposizione di spazi pubblici e privati, nonché di beni mobili strumentali per svolgere meglio le attività, piuttosto che una declinazione della politica agraria comunitaria più confacente a queste esigenze e finalità.

La leva fiscale e lo snellimento degli adempimenti burocratici - in grado di coordinare disposizione civilistiche, fiscali, igienico-sanitarie - consentono di ottenere effetti positivi in maniera più strutturale rispetto ad un sistema di obblighi e sanzioni.

Questa precisa scelta fatta dall'Italia è stata determinante per conseguire i risultati raggiunti in un solo anno dall'entrata in vigore della legge "antisprechi". Le donazioni di alimenti sono cresciute del 20%, unitamente all'aumento del numero di donatori nell'intera filiera economica. Si è inoltre diversificato il paniere dei beni, grazie al fatto che ora il recupero riguarda anche quei prodotti più complessi, come il pane, gli alimenti freschi e freschissimi, il cibo cotto. Si sono aperte nuove prospettive di sperimentazione anche nell'ambito della trasformazione di prodotti prima impensabili da recuperare come quelli confiscati, le enormi eccedenze nel settore marittimo o in quello del banqueting, nelle mense aziendali e scolastiche, o durante gli eventi sportivi. Tutti devono sentirsi coinvolti: i cittadini, i volontari, chiunque svolga in senso ampio una attività di tipo produttivo e commerciale, piccola o grande che sia.

Attraverso la legge 166/2016, oggi sappiamo "chi può fare che cosa, e con quale responsabilità", e soprattutto, avere condiviso l'impostazione del provvedimento con i soggetti che quotidianamente si trovano ad applicarlo ha contribuito ad agevolarne la diffusione e motivazione, e questo lavoro prosegue tuttora attraverso il tavolo di coordinamento che ha sede presso il Ministero delle Politiche Agricole e

## L'intervento

Forestali. La parola "spreco" è giustamente declinata in senso negativo, perché comporta un forte impatto ambientale, economico e sociale. Misurare lo spreco è altresì piuttosto complesso: le ricerche svolte in questi anni anche a livello internazionale evidenziano dati e numeri molto contraddittori che spesso confondono prodotti in eccedenza pienamente fruibili e recuperabili, con veri e propri rifiuti che devono essere semplicemente smaltiti nella maniera più idonea. La legge 166/2016 mette finalmente un punto fermo, e definisce per la prima volta e in modo univoco i termini di "spreco" ed "eccedenza", assegnando a quest'ultima un ruolo prioritario. Si tratta di beni che possono perdere il loro valore commerciale ma possono, grazie alle possibilità offerta da questa legge, rientrare nel circuito virtuoso dell'economia circolare e trovare un nuovo valore nella rete della solidarietà.

L'eccedenza, se focalizziamo l'attenzione sugli alimenti, si genera per diversi motivi all'interno della intera filiera agroalimentare. Pensiamo ai prodotti invenduti o non somministrati per carenza di domanda, le rimanenze di attività promozionali, prossimi al raggiungimento della data di scadenza o che abbiano superato il termine minimo di conservazione, invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici o per errori nella programmazione della produzione, non idonei alla commercializzazione per difetti nell'imballaggio che non alterano l'idoneità e salubrità del prodotto. Lo spreco si dovrebbe pertanto calcolare per differenza, tra l'eccedenza e il prodotto che viene recuperato e destinato in via prioritaria ad uso umano, oppure per il sostegno vitale di animali.

Si tratta in sintesi di una legge "circolare" che fa leva su due principi fondamentali garantiti dalla nostra Costituzione: la sussidiarietà e la solidarietà. Attiva, infatti, la rete della solidarietà e valorizza il ruolo delle donazioni, della responsabilità sociale d'impresa e di un rinnovato senso di comunità. La legge sostiene, in questo senso, le ormai consolidate esperienze dei banchi alimentari, degli empori solidali, dei ristoranti sociali, dei consultori che prestano cure a chi non se le può permettere, a cui si vanno aggiungendo sempre nuove esperienze. Un'eccellenza che vede l'Italia come protagonista di questo cambiamento culturale e sociale, all'avanguardia nel panorama internazionale sul fronte normativo così come delle buone pratiche diffuse sul territorio.

## **I risultati del primo anno della legge 166/2016**

Nel primo anno di applicazione della legge Gadda, in Italia si è registrato un aumento attorno al 20% del cibo recuperato, donato e redistribuito: dal punto di vista quantitativo il Nord del Paese detiene i numeri maggiori, ma l'elemento di grande interesse è il fatto che in alcune aree del Sud si registrano tassi di crescita del +120% in un solo anno. Coop, ad esempio, ha donato 6mila tonnellate di derrate alimentari, con un +15% rispetto all'anno precedente.

Presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali è stato istituito il Tavolo di coordinamento permanente previsto dalla legge, che sta studiando un percorso normativo per allineare la legislazione fiscale esistente con la nuova legge n. 166/2016 e uno per finanziare i costi di trasformazione sostenuti dalle organizzazioni di beneficenza che trasformano l'eccedenza di cibo in prodotti trasformati (ad esempio succo di frutta fresca) per evitare sprechi nel picco della produzione. Collegato a questo Tavolo nascerà un Osservatorio nazionale sulle eccedenze alimentari, il recupero e lo spreco (surplus food, food recovery and waste).

Fra i risultati del primo anno di attuazione della legge è possibile citare il fatto che il Ministero della salute sta redigendo delle linee guida per ridurre gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione, che diversi Comuni stanno applicando la riduzione della tassa sui rifiuti per le aziende che donano le eccedenze di cibo (art 17), che diverse autorità locali hanno avviato progetti con le associazioni di ristoratori per utilizzare le family bag (articolo 9 comma 4), ma anche un accordo con la RAI (Radio Televisione Italiana) per l'attivazione di campagne di comunicazione a livello nazionale (art 9 comma 1)<sup>11</sup>. Sull'altro fronte di intervento dalla legge, quello della povertà sanitaria, le confezioni di farmaci donate dalle imprese sono aumentate da 700mila a 1,3 milioni nel primo anno di attuazione della legge 166/2016, con oltre 580mila persone aiutate e 1.700 enti caritativi coinvolti.

Accanto all'aumento delle donazioni di eccedenze alimentari, la misura dell'innovatività della legge 166/2016 sta nel fatto che nuovi settori hanno iniziato a recuperare e donare cibo: ortofrutta, pane, pesce fresco, gelati, cibo cotto, cibo proveniente da buffet... Si tratta di cibi per cui la filiera del recupero e della redistribuzione è più complessa, ma che consentono un salto di qualità anche all'alimentazione delle persone che li ricevono.

## **Le buone pratiche italiane**

### **BANCO ALIMENTARE. I pionieri del recupero delle eccedenze**

*Marco Lucchini, Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare Onlus*

La Fondazione Banco Alimentare Onlus, grazie a 21 organizzazioni, 1.700 volontari e 130 collaboratori che operano su tutto il territorio italiano, ogni giorno contribuisce a limitare lo spreco alimentare attraverso il recupero delle eccedenze di produzione agricola, industriale, della grande distribuzione, della ristorazione organizzata. La successiva redistribuzione sostiene migliaia di strutture caritative che operano in Italia, affinché possano concentrarsi sulla propria missione di aiuto a quasi un milione e mezzo di persone indigenti. La modalità più efficiente ed efficace affinché Banco Alimentare possa raggiungere i propri scopi di "utilità sociale" è quella di garantire un'organizzazione logistica capace di connettere l'offerta e la domanda di eccedenze alimentari. Attraverso il recupero e la valorizzazione sociale delle eccedenze alimentari, c'è anche la riduzione dell'impatto ambientale che lo smaltimento di tali eccedenze provocherebbe. Un altro beneficio riscontrato, ultimo non per importanza, è il recuperare e condividere non solo cibo ma anche una rinnovata cultura del dono e dell'impegno sociale all'interno della comunità in cui si vive.

La missione in questi trent'anni del Banco Alimentare è stata quella di sensibilizzare e valorizzare il contributo che l'agricoltura, l'industria alimentare, la distribuzione organizzata, la ristorazione collettiva e il catering perché tutto ciò che eccede possa essere recuperato a favore di migliaia di strutture caritative che attraverso l'accoglienza in mense, comunità, cooperative possano ristorare non solo lo stomaco, ma anche "restaurare" persone "scartate", come ci ricorda spesso Papa Francesco, e ridare loro una speranza di vita. Nel 2003, cinque mesi dopo la pubblicazione della legge 155/2003, è stato attivato Siticibo. Il programma recupera il cibo cotto e fresco in eccedenza dalla ristorazione organizzata (hotel, mense aziendali e ospedaliere, refettori scolastici, esercizi al dettaglio, ecc.) e dalla

<sup>11</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_eu-platform\\_20170331\\_pres-11.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-platform_20170331_pres-11.pdf)

grande distribuzione organizzata (GDO). Allo stesso modo è stata fondamentale la pubblicazione, in collaborazione con Caritas Italiana, del primo manuale operativo per le prassi igienico sanitarie dedicato alle strutture caritative che recuperano e/o utilizzano gli alimenti ritirati dal mercato. Già dal 1997 avevamo intuito che senza strumenti normativi adeguati tutto il nostro sforzo sarebbe stato poco proficuo, ma fu proprio nel 2003, con l'entrata in vigore della legge del Buon Samaritano da noi promossa, che avemmo la conferma che occorreva cambiare mentalità: passare dalla lotta allo spreco a favorire il recupero di cibo.

In questi anni abbiamo anche capito che occorre avere strumenti di misurazione seri del fenomeno e aumentare le nostre competenze. Per questo abbiamo iniziato a sensibilizzare il mondo accademico, perché insieme a noi studiasse il fenomeno della povertà alimentare e quello degli sprechi e ci formasse per affrontare al meglio le nuove sfide. Abbiamo così collaborato a realizzare decine di tesi di laurea, partecipato a convegni e lezioni universitarie e infine collaborato alla redazione di tre indagini, sia sul tema della povertà alimentare sia sulla gestione delle eccedenze a fine sociale. Avendo messo insieme esperienza e teoria avevamo anche più forza verso i media, le istituzioni e le aziende. Furono passi importanti ma ancora confusi. Una confusione favorita anche da una comunicazione mediatica scandalistica e colpevolizzante verso i possibili donatori.

Il concomitante incontro con l'onorevole Gadda e l'evento di Expo Milano 2015 ci permisero di iniziare un lavoro sistematico e condiviso con sempre più soggetti del non profit, della filiera agroalimentare e delle istituzioni, che sfociò nell'approvazione della Legge 166/16. Grazie anche all'entrata in vigore della legge Gadda, nel 2017 abbiamo avuto un aumento del 20% del recupero di eccedenze, in particolare grazie ad un aumento dei volumi delle donazioni e una crescita dei punti vendita della GDO. A questo si è affiancato il primo recupero al mondo navi da crociera, avviato come prima attuazione della legge Gadda in un ambito del tutto innovativo. Poi il primo recupero in Italia da un fast food specializzato. Sono stati anche siglati importanti accordi con la Società dei Veterinari di Medicina Preventiva, con l'Istituto Zooprofilattico di Torino per il recupero delle porzioni di campioni di alimento integre e sane che giacciono nei laboratori dopo le esecuzioni delle analisi, con l'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per nuovi progetti per estendere la shelf life dei prodotti alimentari e aumentare il recupero delle eccedenze, con il Dipartimento Pesca Regione Siciliana e Distretto della Pesca di Mazara del Vallo per il recupero del pesce confiscato e rigettato in mare, prodotto che grazie alla legge Gadda può essere donato ad associazioni caritative. Sempre più spesso notiamo quel cambio di mentalità tanto auspicato: ad esempio in molti grandi eventi, a partire dai sei mesi di Expo, collaboriamo perché si possano definire prassi di "food saving", recuperiamo stabilmente dai Centri Congressi di Rimini e di Riva del Garda, ma anche da eventi straordinari come il G7, Milano Food City, le corse di motociclismo di Misano o negli stadi.

Molto lavoro resta ancora da fare. In particolare si intravedono due linee di sviluppo: la prima è la possibilità di trasformare e/o conservare gli alimenti freschi e il cibo cotto così da prolungare la loro shelf life. La seconda riguarda l'avvio di una task force tesa a validare e testare le ipotesi di sviluppo "in cloud" sia con la filiera agroalimentare, sia con le strutture caritative a noi collegate, così da aumentare ancor di più la quantità dei beni recuperati e la qualità del contributo dato.

## **COSTA CROCIERE. La prima volta di una nave**

*Stefania Lallai, Sustainability and External Relations Director, Sustainability and External Relations Department, Costa Crociere S.p.A*

La lotta allo spreco alimentare rappresenta per Costa Crociere una delle sfide centrali nell'ambito dello sviluppo sostenibile e del supporto alle realtà territoriali con le quali interagisce. È proprio in tale ambito che si colloca l'accordo di collaborazione con Fondazione Banco Alimentare, ente che si occupa della promozione del recupero delle eccedenze alimentari e della successiva redistribuzione a strutture caritative. La Fondazione, che fa parte della Federazione Europea dei Banchi Alimentari, è attiva da molti anni e opera a livello nazionale ed internazionale, rappresentando un punto di riferimento importante nel suo campo.

Il progetto, che si inserisce nel contesto di sostegno alla povertà ed esclusione sociale, è stato possibile anche grazie alla legge 166/2016 promossa dall'onorevole Maria Chiara Gadda ed entrata in vigore il 14 settembre 2016. Il provvedimento riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, permettendo di donare qualsiasi tipo di bene alimentare con più facilità e in maniera controllata e sicura, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.

L'applicazione della Legge Gadda ha richiesto il disegno di un processo dedicato, che si è concretizzato nella realizzazione di un *blue print*.

La nostra donazione di eccedenze alimentari rappresenta un *unicum* nel settore marittimo, confermando ancora una volta il ruolo di pioniere di Costa. Nello specifico, il conferimento di cibo riguarda quello "ready to eat", ossia preparato ma non servito agli ospiti in giornata, della linea del buffet: gli alimenti vengono conservati in celle frigorifere, dentro apposite vaschette di alluminio che sono soggette ad obbligo di tracciabilità. Il giorno successivo, dopo l'attracco della nave nel porto, il Banco Alimentare finalizzerà la catena logistica, ritirandolo e donandolo alla realtà destinataria.

Dopo circa otto mesi di lavoro per strutturare il progetto, il pilot è partito a Savona nel luglio 2017, con la nostra ammiraglia Costa Diadema, grazie anche a un intenso lavoro di collaborazione con gli enti di riferimento – Ufficio delle Dogane di Savona e Ufficio di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera di Savona - che hanno permesso, in un'ottica di approccio multi-stakeholder, la realizzazione di un programma così complesso e articolato. Le eccedenze raccolte vengono destinate alla Fondazione L'Ankora, con sede a Varazze, che gestisce una casa alloggio in cui soggiornano 20 minori, oltre a fornire aiuto alimentare ad oltre 280 persone in difficoltà.

L'obiettivo iniziale per Costa è stato quello di partire dal proprio homeport, Savona, per coinvolgere sempre più porti in Italia e nel Mediterraneo per fare sistema e concretizzare le opportunità offerte dalla legge 166/2016. A soli cinque mesi dall'esperienza iniziata a Savona, che ad oggi ha permesso di destinare 8.500 porzioni a persone in difficoltà, anche Civitavecchia entra nel programma delle donazioni alimentari delle navi Costa, con il primo sbarco effettuato il 1° dicembre 2017. Con lo scalo del venerdì, Costa Diadema sbarca quindi le eccedenze, destinate questa volta alla Onlus "La Repubblica dei Ragazzi", una comunità che ospita ragazzi con gravi problemi familiari fornendo loro assistenza e formazione educativa.

Questo rappresenta un ulteriore tassello all'impegno di Costa Crociere contro lo spreco alimentare e vede ancora una volta protagonista la collaborazione multi-stakeholder dei diversi enti di riferimento (Agenzia delle Dogane e Sanità Marittima) nella messa a punto delle procedure di conferimento. L'obiettivo futuro resta l'ampliamento del progetto, per estendere il programma anche ad altre navi della flotta Costa e ad altri porti in Italia e nel Mediterraneo.

## **KFC. Il pollo fritto entra nel menù**

*Corrado Cagnola, Amministratore Delegato di KFC Italia*

Il progetto Harvest di KFC – Kentucky Fried Chicken ci permette di recuperare il nostro pollo fritto in eccedenza e di donarlo a chi ne ha bisogno. In Italia siamo la prima catena fast food a recuperare e donare le eccedenze alimentari. Abbiamo avviato il progetto nell'ottobre 2017 nei due ristoranti KFC di Milano Bicocca ed Arese, gestiti in franchising dalla 5Roosters di Filippo Caravatti. Realizziamo Harvest Program nel nostro Paese in partnership con il Banco Alimentare che ci consente di collegarci in modo capillare con le organizzazioni di assistenza sul territorio. Il nostro obiettivo infatti è di coinvolgere nel programma tutti i nostri locali in Italia, che sono attualmente 17, distribuiti in 6 regioni dal Veneto alla Campania. Harvest è un progetto che KFC ha lanciato a livello mondiale nel 1992 e che ha consentito fino ad ora di recuperare e donare oltre 76,7 milioni di pasti coinvolgendo oltre 3mila organizzazioni non profit, nei diversi Paesi del mondo il progetto Harvest è attivo ovvero Stati Uniti, Canada, Gran Bretagna e Puerto Rico e da oggi anche l'Italia.

Nel nostro Paese l'attuazione del progetto di recupero delle nostre eccedenze alimentari ha richiesto un percorso lungo e complesso, per le esigenze normative e di adempimento richieste dalle autorità sanitarie che come è noto sono spesso diverse da provincia a provincia. In tale percorso la legge Gadda (l. 166 del 2016) ha rappresentato una svolta fondamentale per il nostro progetto, creando le condizioni per realizzarlo concretamente. Un ruolo molto importante ha giocato per noi anche l'ATS di Milano Città Metropolitana, con la quale ci siamo confrontati per oltre un anno trovando insieme, e sulla scorta della legge 166/2016, le soluzioni tecnicamente ineccepibili per garantire qualità e sicurezza del prodotto che doniamo.

Harvest è un sistema semplice e molto rigoroso. Il pollo fritto di KFC che non viene venduto nell'arco della giornata viene raccolto in apposite buste ad uso alimentare, etichettato con le informazioni relative a quantità, tipologia del prodotto e data di scadenza. Il pollo così confezionato viene quindi congelato e conservato nelle celle frigorifere all'interno del ristorante, fino al ritiro da parte del Banco Alimentare che provvede a trasportarlo in apposite borse termiche e a consegnarlo alla struttura destinataria della donazione sul territorio. Il pollo viene distribuito alle persone congelato e confezionato, per garantire la sicurezza alimentare del prodotto. Nel nostro Paese le prime

associazioni a ricevere il prodotto KFC sono la Caritas Cittadina di Rho, che assiste oltre 400 famiglie nell'ambito del progetto NutriRho, e l'Associazione Gruppo di Betania onlus, costituita a Milano dalle Suore Missionarie di Gesù Redentore con un gruppo di laici e che offre Servizi socio-psicopedagogici finalizzati alla crescita e alla promozione di adolescenti e famiglie in difficoltà.

Ci auguriamo che il nostro pollo fritto possa non solo contribuire a sfamare chi ne ha bisogno con un cibo gustoso e di importante contenuto proteico, ma che possa anche portare a coloro che lo ricevono un senso di festa e un po' di allegria, come è nello spirito del nostro marchio e del nostro prodotto.

## **ITALMERCATI. Una rete per l'ortofrutta**

*Fabio Massimo Pallottini, Presidente di Italmercati*

Italmercati Rete di Imprese è la prima Rete di Imprese costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'Ingrosso italiani, per un volume complessivo di oltre 3 milioni di tonnellate di merce venduta, di cui il 54% rappresentato da prodotti ortofruttili. È l'unico soggetto realmente in grado di superare i limiti dimensionali rappresentati dalle singole imprese e di incrementare l'impatto delle azioni di recupero nel campo della *shelf life*, nelle catene di fornitura, distribuzione e produzione.

Nata a marzo 2015, ha immediatamente posto in agenda la definizione di una comune strategia incentrata sull'innovazione e sull'uniformità delle regole, sull'efficientamento dei servizi e la realizzazione di economie di scala a vantaggio del business dei Mercati e degli Operatori, anche attraverso la messa a sistema delle best practice in tema di sostenibilità, responsabilità sociale d'impresa, ecc. Nel caso di specie, trattando i Centri Agroalimentari prodotto fresco, ci si è posti l'obiettivo di individuare un unico e condivisibile canale attraverso cui coniugare e diffondere la responsabilità tra le diverse realtà, professionalità e competenze. Partendo dalle singole esperienze si è proceduto allo scambio di know - how e quindi al reciproco apprendimento su approcci e programmi di intervento già adottati, sulle esperienze realizzate nonché sulle principali problematiche legate alle diverse modalità di intervento. Dalle singole specificità si è quindi passati a ragionare in termini trasversali. Con il nostro progetto nazionale LMM-Last Minute Market abbiamo voluto creare quel valore aggiunto e condiviso tra gli share e gli stakeholder, che ancora mancava.

Italmercati, stante anche la partecipazione del Mercato di Bologna alla Rete, ha voluto avvalersi di Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna guidato dal professor Andrea Segrè, per realizzare un progetto che potesse declinare le singole esperienze di recupero e sviluppare anche in questo caso una "rete". La legge 166/2016 è divenuta la chiave di volta di un impegno per consentire a queste grandi strutture di dare vita ad un nuovo modello di core business che, con maggiore o minore intensità, consentisse di fornire a soggetti in condizioni di disagio parte dei loro bisogni. Fra le tante azioni intraprese è stata quindi individuata come prioritaria l'adozione di uno strumento scientifico, sistemico e analitico per valorizzare il recupero delle eccedenze ortofruttili già realizzato dai singoli Mercati associati a favore di enti non profit. La raccolta di tutti i dati e informazioni ha consentito di migliorare ed in alcuni casi ottimizzare la procedura di recupero ed altresì ha consentito di evidenziare le principali criticità ivi inerenti ovvero la componente fiscale, sanitaria ed amministrativa: criticità che, laddove superate, possono consentire di aumentare il numero degli operatori che recuperano e di conseguenza la tipologia del prodotto recuperato e gli enti beneficiari.

I Mercati della Rete Italmercati recuperano oggi, in maniera continuativa e strutturata, oltre 4mila tonnellate di prodotti ogni anno, distribuite tra non meno di 160 organizzazioni non profit: il numero di enti beneficiari è anche superiore, poiché molti redistribuiscono ad altre organizzazioni. Sono oltre 600 gli operatori che recuperano, per un valore di mercato dei prodotti, in termini di potenziale risparmio delle organizzazioni non profit, pari a circa 8 milioni di euro (ipotesi prezzo medio al dettaglio di 2€/Kg). Tuttavia, in considerazione delle ridotte risorse umane e finanziarie di cui disponiamo, ancora molto c'è da lavorare per dare vita ad un efficiente ed efficace sostegno nazionale a queste azioni. Tra l'altro la Rete Italmercati ha partecipato in raggruppamento temporaneo con altri soggetti di livello al bando MIPAAF del giugno 2017 per il finanziamento di progetti innovativi nel campo della *shelf life*. Il filo rosso che unisce le diverse azioni è quello di vedere riconosciuto il ruolo attivo dei Mercati in materia di contenimento degli sprechi agroalimentari, anche in grado assumere il ruolo di interlocutore diretto con le Istituzioni, il Governo, i Ministeri.

Recuperare prodotti invenduti - ed è questo il merito di un recupero sistematizzato che deriva da un provvedimento normativo come la legge 166/2016 - genera sul territorio externalità positive in materia ambientale, sociale ed economica, perché non sprecare cibo significa anche non sprecare

le risorse utilizzate nelle fasi di vita dei prodotti recuperati. Significa altresì garantire un'alimentazione sana ed equilibrata sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, prevenendo carenze dettate dalla difficoltà di approvvigionamento di alcuni prodotti da parte delle persone indigenti. Grazie alla legge 166/2016 l'Italia ha la forza per confrontarsi con i provvedimenti che l'Europa sta adottando e per un reale dialogo con i traguardi previsti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

## FEDERDISTRIBUZIONE. Strutturare i processi aziendali

*Stefano Crippa, Direttore Area Comunicazione e Ricerche di Federdistribuzione*

La Grande Distribuzione Organizzata è attiva da tempo nella riduzione delle eccedenze alimentari e nell'attività di donazione dell'invenduto ma ancora perfettamente commestibile a enti caritativi. Premesso che la distribuzione è responsabile solo del 13% delle eccedenze prodotte in Italia<sup>12</sup>, per il primo obiettivo la GDO lavora in stretto contatto con i fornitori, anche introducendo più tecnologia, per calibrare al meglio gli acquisti sulla base della domanda dei clienti; rende più efficiente la logistica aumentando i rifornimenti su piazza e accelerando le rotazioni dei prodotti nei depositi e nelle piattaforme; sviluppa nuovi e più sofisticati strumenti di analisi della domanda dei consumatori, con dettaglio di informazioni giorno per giorno e ora per ora; introduce iniziative promozionali per accelerare la vendita dei prodotti vicini a scadenza.

Per aumentare le donazioni si stanno perseguendo due strade: da un lato aumentare le quantità donate nei punti vendita e nei depositi che già svolgono questa attività, dall'altro incrementare il numero di punti vendita che donano. Sia nel primo che nel secondo caso l'analisi delle best practices suggerisce che la condizione imprescindibile per determinare un aumento nelle donazioni è rappresentata dall'aver inserito in modo strutturale e continuativo l'attività di donazione all'interno dei processi aziendali. Solo se questa è concepita come una parte essenziale dell'intera gestione dei prodotti potrà essere effettuata in modo efficiente e sostenibile dal punto di vista economico. Occorre dunque un forte commitment da parte dei vertici aziendali, ma anche un grande coinvolgimento delle figure deputate alla realizzazione pratica delle donazioni, sia nella sede centrale delle imprese che nei punti vendita e nei depositi, dove l'attività diviene concretamente operativa.

Da questo punto di vista un importante passo avanti è stato fatto con l'approvazione della legge contro gli sprechi alimentari (legge n. 166/2016). La nuova legge introduce una serie di semplificazioni che riducono il costo delle donazioni. Ma non si limita a questo: sviluppa un approccio ampio e completo, capace di dare un vero impulso al sistema, incentivando anche alla riduzione della tassa sui rifiuti per i soggetti che donano, aprendo la strada a collaborazioni virtuose con le Amministrazioni locali.

A distanza di un anno dal varo della legge i primi risultati cominciano ad arrivare: secondo i dati diffusi dal Banco Alimentare nell'ultimo anno le donazioni da parte della GDO sono aumentate del 20%. Tra le aziende associate a Federdistribuzione non mancano casi virtuosi. Due esempi su tutti: l'azienda Finiper, che opera sul territorio nazionale con 27 ipermercati, negli ultimi 12 mesi ha coinvolto nelle donazioni dei prodotti anche ipermercati che in precedenza non si erano avvicinati al progetto e che invece hanno ora sottoscritto l'accordo quadro con Banco Alimentare e ad oggi si può affermare che tutti i punti vendita effettuano le donazioni. L'azienda Unicomm, associata al Gruppo Selex e tra le più rilevanti imprese distributive del Nord Est, con l'entrata in vigore della "legge Gadda" ha quadruplicato il numero di punti vendita che fanno donazioni, passando da 7 a 29 (su una rete complessiva di circa 80 punti vendita diretti). Un risultato molto importante in un solo anno, avvio di un percorso che potrà ancora proseguire.

Un'ultima nota importante: Federdistribuzione partecipa, insieme a Federalimentare (capofila), Banco Alimentare e Unione Nazionale Consumatori, a "LIFE-Food.Waste.Standup". Si tratta di un progetto triennale di filiera (luglio 2016 - giugno 2019), co-finanziato dalla Commissione Europea, che si pone l'obiettivo di ridurre lo spreco di prodotti alimentari e di aumentare le donazioni attraverso l'organizzazione di una campagna di sensibilizzazione e di comunicazione su questi temi veicolata attraverso media tradizionali, eventi in tutta Italia e canali social.

<sup>12</sup> Oltre al 13% della distribuzione, il 37% è a carico dell'agricoltura, il 3% dell'industria, il 4% della ristorazione e il 43% delle famiglie. Fonte "Surplus Food Management Against Food Waste" - Politecnico di Milano - 2015



## COOP. Un volano per la far crescere le donazioni

*Mauro Bruzzone, Responsabile Politiche Sociali ANCC - Coop*

Grazie al suo pluriennale impegno con il programma “Meno Spreco, Più Solidarietà”, Coop registra un’incidenza media delle eccedenze alimentari nettamente inferiore a quella della grande distribuzione organizzata in Italia, 1,27% contro 2,5% del totale venduto. Il dato è stato di recente presentato nel “Libro Bianco Coop sullo Spreco Alimentare”, un’approfondita analisi del fenomeno, fuori e soprattutto dentro le sette maggiori cooperative di consumatori italiane e due cooperative di medie dimensioni, che rappresentano complessivamente oltre il 95% delle vendite totali Coop in Italia.

L’implementazione di evoluti sistemi informativi gestionali e l’adozione di nuove tecnologie per la gestione della “catena del freddo” e del packaging “attivo” assicurano un’appropriata gestione degli assortimenti, delle scorte, delle allocazioni dei prodotti sui banchi di vendita e una maggiore durata dei prodotti freschi. La tendenziale riduzione del peso delle offerte speciali “massive” a vantaggio del cosiddetto “prezzo basso quotidiano” riduce il rischio di generare anomalie nella gestione delle scorte. Il corretto “porzionamento” delle merci vendute, per soddisfare le “nuove dimensioni” dei nuclei familiari e la loro crescente età media, riduce il rischio di generare eccedenze domestiche. Completa questo quadro il crescente successo dei piccoli e medi supermercati “sotto casa”, che soddisfano meglio le esigenze di queste nuove categorie di consumatori, i quali ripongono anche una maggiore attenzione nella salute e negli stili di vita sani, determinando un’ulteriore crescita della richiesta di porzioni minime e variegate. Grande rilevanza hanno ormai assunto le offerte, a prezzo mediamente scontato del 50%, di prodotti freschi prossimi alla data di scadenza e di “fine giornata”. Esse hanno raggiunto un livello di poco inferiore a quello delle donazioni a fini di solidarietà sociale.

Nonostante il peso nettamente inferiore delle eccedenze alimentari in Coop rispetto a quello medio della Grande Distribuzione Organizzata, le donazioni a fini di solidarietà sociale in Coop, a parità di giro d'affari, sono enormemente più elevate di quelle dichiarate da imprese concorrenti. Le nove Cooperative di consumatori esaminate, nel 2016, con il progetto “Buon Fine” hanno donato, attraverso il 75 % dei propri punti di vendita, 6 mila tonnellate di derrate alimentari, in grado di generare non meno di 7 milioni di pasti, per un valore pari a 28 milioni di euro, destinandole a 943 associazioni di volontariato e caritative dei rispettivi territori. Le donazioni Coop nel 2016 sono cresciute del 15% rispetto al totale dell’anno precedente.

La crescita del 2016 è dovuta agli effetti straordinariamente positivi generati dalla legge Gadda nell’ultimo trimestre dell’anno, essendo entrata in vigore il 14 settembre 2016. Le semplificazioni amministrative introdotte da tale legge hanno consentito di svolgere un’attività di donazione notevolmente più completa, sistematica e continua a tutti i punti di vendita, anche a quelli di minori dimensioni, meno “attrezzati” per gestire le precedenti, complesse procedure fiscali. Inoltre, l’estensione della rete dei soggetti beneficiari, prevista dalla stessa legge 166/2016, là dove ha stabilito che i soggetti beneficiari delle donazioni non debbano essere soltanto le onlus, ma possono essere tutte le associazioni caritative e di volontariato, diffuse e radicate sui territori, nelle parrocchie, nelle “case del popolo”, nei circoli ricreativi, culturali e sportivi, nei quartieri, nelle periferie, nei piccoli centri, ha molto agevolato la disponibilità di soggetti beneficiari in prossimità dei punti di vendita, in grado di ricevere quotidianamente tutte le eccedenze alimentari disponibili. Infine, l’allungamento del termine entro il quale i prodotti della panificazione eccedenti possono essere donati - portato dalla legge Gadda alle 24 ore successive alla produzione - ne ha reso possibile la cessione gratuita nel giorno successivo, rendendoli disponibili per l’utilizzo durante tutta la giornata. L’ampliamento dei soggetti destinatari fa anche in modo che le donazioni Coop siano sempre di più a “km zero”, in quanto destinate alle associazioni dei territori in cui operano i punti di vendita e che siano variate di nutrienti, in quanto formate per oltre l’80% da prodotti freschi confezionati e freschissimi sfusi.

In Coop si pone la massima attenzione affinché la quota restante delle eccedenze venga destinata al consumo animale, alla produzione di fertilizzante naturale (compost), di mangimi per animali, di biocarburanti, gassosi e liquidi, e di energia elettrica. Coop è anche impegnata da oltre 35 anni, in attività di supporto alla didattica nella scuola, con il coinvolgimento ogni anno di 260 mila ragazzi e 12 mila insegnanti.

Con il portale e l’app coopnospreco, Coop contribuisce a divulgare e incentivare la lotta allo spreco alimentare fra le persone, le famiglie, le scuole, gli enti territoriali, le piccole imprese e le associazioni caritatevoli e di volontariato, agevolando gli scambi e le donazioni dell’invenduto. Coop collabora attivamente alla costruzione dell’Osservatorio nazionale sul fenomeno delle eccedenze e degli sprechi alimentari, promosso dal Tavolo Permanente presso il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali istituito dalla legge Gadda, del quale è attiva componente.

## CARITAS AMBROSIANA. Da Bottura agli empori solidali

Luciano Gualzetti, Direttore di Caritas Ambrosiana

Ad un anno dall'entrata in vigore della legge Gadda, Caritas Ambrosiana ha potuto registrare un sensibile aumento delle donazioni di generi alimentari, per un valore stimabile attorno al 20%. L'incremento, dovuto essenzialmente alla firma di accordi con nuove aziende, impegnate sia nella produzione sia nella distribuzione, permette oggi a Caritas Ambrosiana di raccogliere e reimmettere nel circuito della solidarietà 300 tonnellate annue di eccedenze alimentari e di distribuire alle persone in difficoltà 63mila pacchi viveri ogni mese.

Anche in virtù della maggiore disponibilità di offerta incentivata dalla legge, Caritas Ambrosiana ha riorganizzato il proprio sistema di aiuti alimentari, cui aveva già messo mano durante gli anni della crisi economica per sostenere la domanda crescente che arrivava ai Centri di ascolto parrocchiali e che rischiava di assorbire risorse superiori alle capacità. Il sistema di aiuti alimentari di Caritas Ambrosiana, attraverso il quale sono veicolate le donazioni, oggi è una realtà articolata, capace di recuperare in forme diverse il cibo che sarebbe destinato ad essere buttato, offrirlo direttamente a tipologie differenti di persone in difficoltà, su tutto il vasto territorio diocesano (Milano e provincia, Monza e Brianza, province di Varese, Lecco e parte della provincia di Como).

Fa parte di questo sistema il Refettorio Ambrosiano, la mensa solidale di piazza Greco a Milano. Nato in occasione dell'esposizione universale Expo Milano 2015, da un'idea dello chef Massimo Bottura e di Davide Rampello, il Refettorio ha proseguito la sua attività dopo la chiusura di Expo grazie all'impegno di Caritas Ambrosiana. Attualmente la mensa offre ogni sera a 90 persone un pasto preparato da cuochi professionisti recuperando alimenti donati dalle aziende del territorio, che sarebbero destinati a diventare rifiuto.

Accanto ai 300 magazzini e centri di diffusione degli aiuti alimentari, istituiti presso le parrocchie, diffusi capillarmente su tutto il territorio diocesano, altri canali di distribuzione di aiuti alimentari sono gli Empori della Solidarietà di Cesano Boscone (2.315 utenti al mese), Varese (287 utenti al mese) e Garbagnate Milanese (105 utenti al mese), Saronno e Milano (di recente e prossima apertura). Gli Empori della Solidarietà sono piccoli supermercati nei quali si acquistano per lo più generi alimentari non con denaro ma con una tessera a scalare. Le tessere sono distribuite ai beneficiari dai volontari dei Centri di ascolto Caritas per un periodo di tempo variabile a seconda del perdurare dello stato di necessità dell'utente.

Ma la punta più avanzata del sistema è il progetto per il recupero del fresco, realizzato grazie ad un accordo con Sogemi, la società che gestisce i Mercati Generali a Milano. Ogni sera, i grossisti che vendono frutta e verdura conferiscono nella piazzola dedicata a Caritas Ambrosiana ai Mercati Generali la merce invenduta, che non potrebbe essere messa sui banchi il giorno successivo. Qui i bancali vengono prelevati dai volontari di Caritas Ambrosiana e inviati in due direzioni: una parte della frutta e della verdura recuperate viene portata al Refettorio Ambrosiano, dove è servita a tavola tal quale o cucinata per gli ospiti, un'altra parte viene portata a Lecco dove una cooperativa, il Grigio, la trasforma in conserve e minestre surgelate. I prodotti così trasformati vengono poi ridistribuiti attraverso i canali Caritas. Ogni anno 8 tonnellate di frutta e verdura vengono salvati dallo spreco e donati a chi è in difficoltà.

## TAVOLO MIPAAF. Un modello protagonista in Europa

Felice Assenza, Presidente del Tavolo per la lotta agli sprechi e l'assistenza alimentare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

*Cos'è il Tavolo di coordinamento previsto dalla legge? Quali finalità ha?*

È un'esperienza unica Europa: un unico riferimento per enti caritativi e del Terzo settore, mondo produttivo e distribuzione, per ridurre gli sprechi alimentari e favorire il recupero a favore degli indigenti. Con la legge Gadda il Tavolo per la lotta agli sprechi e l'assistenza alimentare si è ampliato e rafforzato, mantenendo la sua specifica missione: aiutare chi ha più bisogno e recuperare le eccedenze alimentari.

*Come ha lavorato in questo anno il Tavolo? Quali temi ha affrontato, quali obiettivi si è dato?*

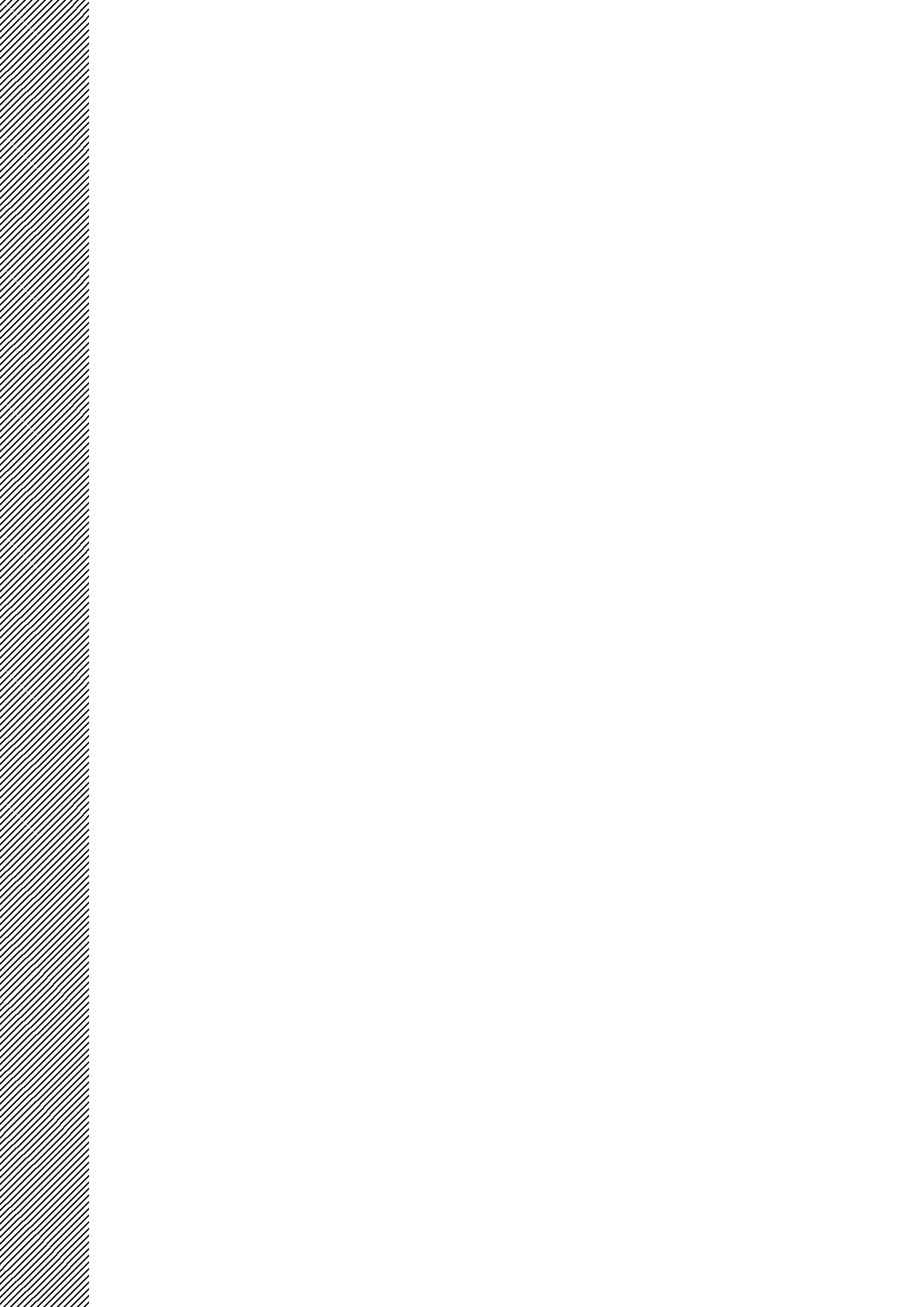
Il Tavolo ha proseguito nel suo lavoro di organizzazione dell'assistenza alimentare agli indigenti e potenziato le attività sul fronte degli sprechi alimentari. Proprio con le indicazioni del Tavolo, il Ministero ha avviato le attività per l'Osservatorio per i dati sulle eccedenze, sui recuperi e sugli sprechi alimentari e attivato un bando per finanziare progetti innovativi su questo tema. È stato un successo, con oltre 300 candidature. Tra pochi giorni renderemo nota la graduatoria di valutazione.

*Dopo questo primo periodo, quale crede sia il valore aggiunto dato dal Tavolo?*

Avere un luogo di confronto di tutta la filiera è un valore aggiunto che consente di lavorare meglio al raggiungimento dell'obiettivo fissato dal ministro Maurizio Martina di recuperare 1 milione di tonnellate di cibo all'anno. Partivamo da 550mila tonnellate, ma quest'anno grazie alla legge c'è stato un incremento davvero importante. Semplificare la possibilità di donare ha funzionato. Abbiamo reso più conveniente il recupero in alternativa alla distruzione degli alimenti, con un valore sociale altissimo. Realtà come il Banco Alimentare o la Caritas hanno attivato progetti nati proprio grazie al Tavolo e alla legge. A differenza della Francia, abbiamo usato un modello incentivante e non punitivo. Sta funzionando.

*A livello di metodo quindi questo è un buon elemento che anche altre normative potrebbero prevedere o che rappresenta comunque un'indicazione utile per la stessa Europa?*

È già successo. Nella Piattaforma europea di discussione per la riduzione degli sprechi, l'Italia è stata protagonista proprio con il modello di lavoro del Tavolo. In Europa dobbiamo costruire azioni comuni, perché ancora oggi lo spreco pro capite è altissimo. Un maggiore coordinamento tra Paesi può rendere più facile anche lo scambio di esperienze e buone pratiche. C'è tantissimo ancora da fare, ma l'impegno del Ministero va avanti.



# 4. LE RADICI NEL FUTURO DELLA CIRCULAR ECONOMY

**S**e un primo, esplicito e consapevole riferimento a un'economia di tipo circolare (circular economy) è fatto concordemente risalire al 1989, quando gli economisti David W. Pearce e R. Kerry Turner diedero alle stampe il loro *Economics of natural. Resources and the environment*,<sup>1</sup> il concetto si è però diffuso e arricchito, diventando infine di uso comune, solo nel corso dei decenni successivi.<sup>2</sup>

In particolare, l'espressione circular economy entra nel discorso corrente nel 2014, dopo l'annuale riunione del World Economic Forum a Davos, dove venne presentato il rapporto della Ellen Mac Arthur Foundation, *Towards the Circular Economy Vol. 3: Accelerating the scale-up across global supply chains*. Il discorso di Davos polarizza una serie di tematiche giunte nel frattempo a piena maturazione. Sono anni in cui diventa sempre più chiaro il fatto che il ciclo di crescita dell'economia globale ha spostato il proprio asse dall'Europa ai Paesi emergenti, in particolare quelli asiatici, e le imprese che si trovano a fare i conti con l'incremento dei prezzi delle materie prime sul mercato globale, orientandosi ancora su modelli di tipo lineare, cominciano a comprendere che quei modelli accrescono il loro svantaggio competitivo. Di fronte a questo mutato scenario e alle stime dell'aumento di 3 miliardi di consumatori appartenenti alla middle-class previsto entro il 2030, la tenuta già a medio termine di un modello che fa affidamento unicamente su risorse immediatamente disponibili, tendenzialmente infinite e potenzialmente al ribasso per garantire condizioni di crescita e stabilità è apparsa e appare improbabile.

## **Cambio di paradigma**

I dati presentati al World Economic Forum del 2014 parlano di *tangible outcomes*, obiettivi concreti. In un ipotizzato scenario di economia circolare, questi obiettivi sono: la creazione di 100mila nuovi posti di lavoro e la valorizzazione di 100 milioni di tonnellate di rifiuti materiali entro cinque anni. Al Forum ci si pose inoltre l'obiettivo - ed è l'aspetto che più ha influito sulla diffusione del concetto - di «formare un gruppo di pionieri (group of pioneers) che costruiranno insieme la capacità di sfruttare la produttività delle risorse come una nuova fonte di competitività del XXI secolo». Hard & Soft Power in vista di un obiettivo comune: la transizione.

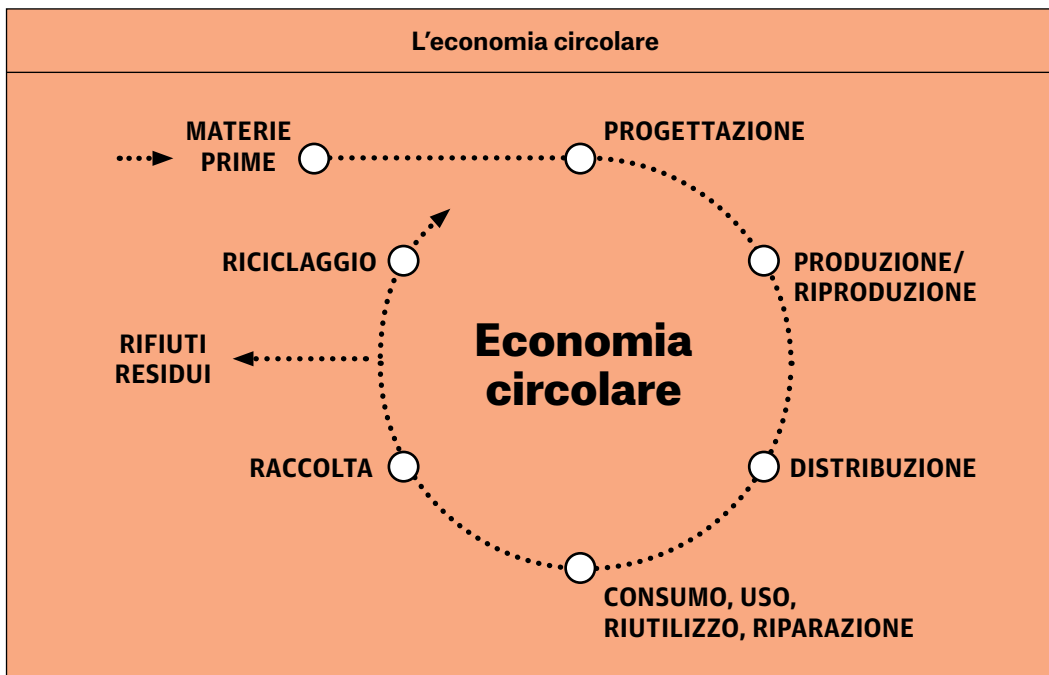
## **Europa al centro**

Nel 2014, la Commissione europea ha presentato una comunicazione intitolata *Verso un'economia circolare: programma per un'Europa a zero rifiuti* (COM(2014)398).<sup>3</sup> La proposta prevedeva il riciclo del 70% dei rifiuti urbani e l'80% dei rifiuti di imballaggi entro il 2030 e il conseguente divieto di conferimento in discarica dei rifiuti riciclabili a partire dal 2025. A seguito delle perplessità avanzate da alcuni parti poli-

<sup>1</sup> David W. Pearce- R. Kerry Turner, *Economics of natural. Resources and the. environment*, John Hopkins University press, Baltimora 1989.

<sup>2</sup> Julian Kirchherr, Denise Reike, Marko Hekkert, "Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions", *Resources, Conservation and Recycling*, vol. 127, 2017, pp. 221-232, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921344917302835>

<sup>3</sup> <http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2014/IT/1-2014-398-IT-F1-1.Pdf>



tiche e da alcuni Stati membri, la Commissione Juncker ritirò la proposta annunciando, al contempo, di volerla sostituire entro la fine del 2015 con un'altra sulla stessa materia. Nel corso del processo di elaborazione del nuovo pacchetto sull'economia circolare, il 25 giugno 2015 la Commissione europea ha così organizzato una consultazione pubblica di dodici settimane svoltasi dal 28 maggio al 20 agosto 2015, nell'ambito della quale sono pervenuti oltre 1.200 contributi.

Il 2 dicembre 2015 l'economia circolare è infine entrata a pieno titolo nell'agenda politica e nella pratica attiva europea con l'approvazione da parte della Commissione del «Circular Economy Package». Il pacchetto sull'economia circolare si è articolato attorno a un piano d'azione dell'Ue con misure relative all'intero ciclo di vita dei prodotti: dalla progettazione, all'approvvigionamento, alla produzione e al consumo fino alla gestione dei rifiuti e al mercato delle materie prime secondarie. Un pacchetto che ha innescato un processo di transizione volto a rafforzare «la competitività [dell'Ue] a livello mondiale e stimolerà la crescita economica sostenibile e la creazione di nuovi posti di lavoro»<sup>4</sup>, implementando il riciclo dei rifiuti e il contrasto allo spreco alimentare.

### **Le tappe**

Le statistiche per il 2014 indicano che il 44% di tutti i rifiuti urbani dell'Unione europea è riciclato o compostato, rispetto al 31% del 2004. Entro il 2020, stando alla road map del Parlamento, gli Stati membri dovrebbero essere in grado di riciclare o compostare più del 50% dei rifiuti. Oltre al Circular Economy Package, l'Ue ha attuato una tabella di marcia verso un'Europa efficiente delle risorse e un settimo programma quadro. Poiché tutte queste azioni sono vincolanti i Paesi dell'Ue, esse hanno un importante (potenziale) impatto sia all'interno che all'esterno dell'Ue. Il valore dell'economia circolare nella sola Europa è stimato in 570 milioni di euro all'anno<sup>5</sup>. È stato inoltre stimato che, in un regime di economia circolare, il risparmio sui costi materiali in Europa oscillerebbe, entro il 2025, tra i 340 e i 630 miliardi di dollari l'anno<sup>6</sup>. Davanti a risorse scarse e sempre più costose, come garantire la crescita? Il concetto di economia circolare è sembrata una via d'uscita in grado di sganciare la crescita dai vincoli (di scarsità e di prezzo) delle risorse.

**Rifiuti e imballaggio.** Entro il 2030, almeno il 65% (secondo la Commissione) o il 70% (secondo i deputati) in peso dei cosiddetti rifiuti urbani (familiari e di piccole imprese) dovrebbe essere riciclato o preparato per il riutilizzo, ovvero, controllato, pulito o riparato.

Per i materiali di imballaggio, come carta e cartone, plastica, vetro, metallo e legno, si propone l'80%

<sup>4</sup> [https://ec.europa.eu/commission/publications/ambitious-eu-circular-economy-package\\_en](https://ec.europa.eu/commission/publications/ambitious-eu-circular-economy-package_en)

<sup>5</sup> EU, Scoping study to identify potential circular economy actions, priority sectors, material flows and value chains, Publications of the European Union, Lussemburgo agosto 2014, <http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/scoping-study.pdf>

<sup>6</sup> Cfr. Terry Tudor, "Ambiente ed economia circolare. Prospettive tra Italia e Europa", traduzione di Daniela Voso, Doppiozero, 18 settembre 2015 <http://www.doppiozero.com/materiali/ambiente/ambiente-ed-economia-circolare>

## Benefici entro il 2030

**1.8 Triloni €**

beneficio netto

**11%**

incremento del PIL

**-48%**

riduzione delle emissioni di anidride carbonica

**17-24%**

riduzione del fabbisogno di fattori produttivi materiali

**70%**

riciclo dei rifiuti urbani

**80%**

riciclo dei rifiuti di imballaggio

**650 Mln €**

finanziamenti provenienti da Horizon2020

**5,5 MLD €**

finanziamenti provenienti dai fondi strutturali europei

come obiettivo per il 2030, con obiettivi intermedi per ogni materiale nel 2025.

**Smaltimento in discarica.** Il progetto di legge limita la quota di rifiuti urbani collocati in discarica al 10% entro il 2030. Si propone una riduzione di quest'ultima al 5% ma è prevista una proroga di cinque anni a determinate condizioni per gli Stati membri che, nel 2013, hanno collocato in discarica più del 65% dei loro rifiuti urbani.

**Rifiuti alimentari.** I rifiuti alimentari nell'Ue sono stimati a circa 89 milioni di tonnellate, pari a 180 kg pro-capite annui. Rispetto al 2014, i deputati mirano a una riduzione dei rifiuti alimentari del 30% per il 2025 e del 50% entro il 2030. Si propone inoltre un obiettivo simile per i rifiuti marini.

### Road map

La strada da percorrere è ancora lunga, considerando che tra il 2000 e il 2016 la produttività delle risorse dell'Ue-28 è passata da 1,47 EUR/kg a 2,07 EUR/kg, con un aumento del 41%. Nel 2014, i rifiuti totali generati nell'Ue-28 da tutte le attività economiche e le famiglie sono ammontati a 2.503 milioni di tonnellate, l'importo più elevato registrato per il periodo 2004-2014.<sup>7</sup> L'economia circolare potrebbe generare nel mondo una crescita di 1.800 miliardi di euro da qui al 2030, con un aumento di reddito di 3mila euro annui per nucleo familiare e una crescita del Pil tripla rispetto a quella dell'economia lineare. Al contempo, il consumo di materie prime potrebbe ridursi del 32% entro il 2030 e del 53% entro il 2050.<sup>8</sup>

Nuovi progressi in vista dell'approvazione definitiva del pacchetto sull'economia circolare sono stati fatti il 18 dicembre 2017 con la sigla dell'accordo provvisorio tra la presidenza estone del Consiglio Ue e i rappresentanti del Parlamento europeo<sup>9</sup>. L'accordo costituirà la base per l'ultima fase dei triloghi, ovvero i negoziati a tre tra Commissione, Consiglio e Parlamento per giungere all'approvazione definitiva del pacchetto di misure, prevista per i primi mesi del 2018. «L'Europa ha fatto un grande passo avanti verso l'economia circolare - ha commentato il Commissario europeo all'ambiente Karmenu Vella - l'accordo raggiunto rafforzerà la nostra "gerarchia dei rifiuti" collocando la prevenzione, il riutilizzo e il riciclo chiaramente al di sopra del conferimento in discarica e dell'incenerimento. Questo accordo renderà le nostre economie più efficienti in termini di risorse, creerà posti di lavoro e ridurrà l'impatto sull'ambiente e l'esaurimento delle risorse».

Il punto di convergenza ottenuto dopo le negoziazioni del Consiglio con il Parlamento fissa tra le varie misure un tetto del 10% da raggiungere entro il 2035 al conferimento di rifiuti urbani in discarica, mentre il riciclo dovrà arrivare al 65% entro il 2035 con due target intermedi al 2025 e 2030.

Per gli imballaggi l'intesa prevede un 70% complessivo di riciclo al 2030, da raggiungere dopo una

<sup>7</sup> Eurostat, Waste statistics, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Waste\\_statistics](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Waste_statistics)

<sup>8</sup> Ellen MacArthur Foundation, Growth within: a circular economy vision for a competitive Europe, 2015, [https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/publications/EllenMacArthurFoundation\\_Growth-Within\\_July15.pdf](https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/publications/EllenMacArthurFoundation_Growth-Within_July15.pdf)

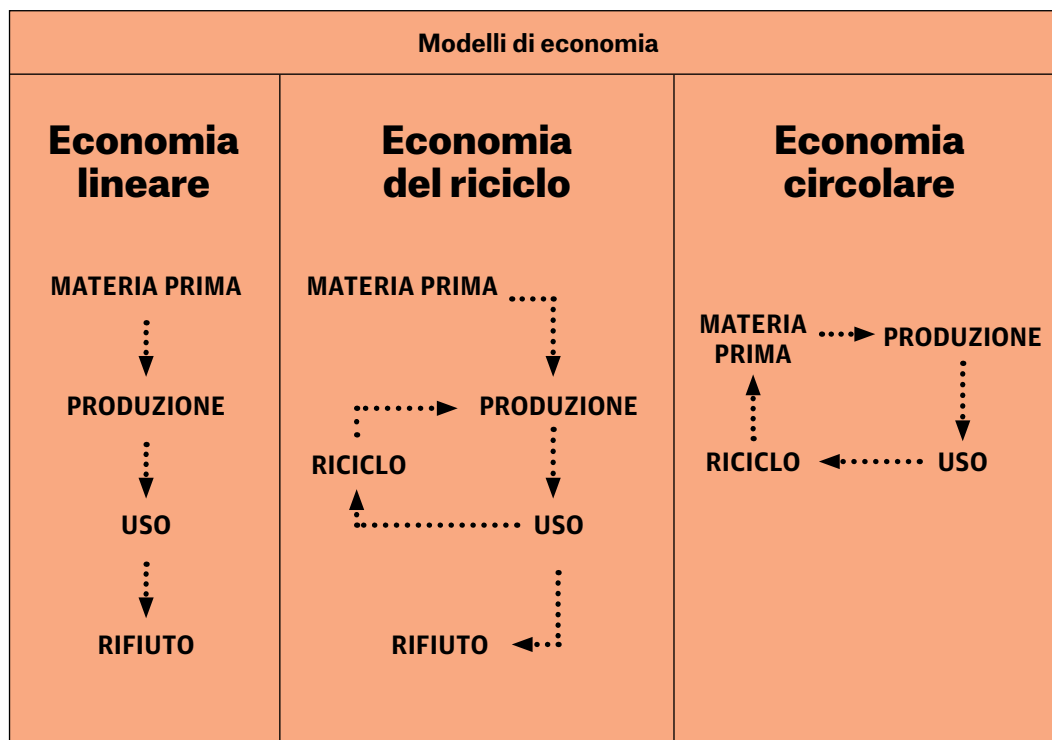
<sup>9</sup> EP, Circular economy package. Four legislative proposals on waste, febbraio 2017, [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2017/599288/EPRS\\_BRI\(2017\)599288\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2017/599288/EPRS_BRI(2017)599288_EN.pdf)

tappa intermedia nel 2025 con quote diverse secondo i materiali. Con l'accordo, spiega il Consiglio, si fissano inoltre metodi più rigorosi per il calcolo dei progressi fatti da ogni Stato membro verso i nuovi obiettivi e requisiti più stringenti per i sistemi di raccolta differenziata. Inoltre, entro il 2025 saranno obbligatori per tutti i produttori di imballaggi gli schemi di responsabilità estesa, ovvero gli strumenti in virtù dei quali i produttori di nuovi beni di consumo vengono chiamati a garantire la copertura finanziaria delle operazioni di raccolta e avvio a riciclo dei loro prodotti una volta che questi siano divenuti rifiuti. «Nell'Unione Europea quasi 1/3 dei rifiuti urbani viene messo in discarica - dichiara il ministro dell'Ambiente estone Siim Kiisler - con una quota limitata del totale che viene riciclato. Con questo accordo, gli stati membri dell'Ue si stanno impegnando a chiarire gli obiettivi sul riutilizzo, il riciclo e lo smaltimento in discarica e le norme per migliorare la gestione dei diversi flussi di rifiuti. Ciò contribuirà ad accelerare la nostra transizione verso un'economia circolare e a minimizzare il nostro impatto sul pianeta». L'accordo è stato definito dal ministro estone come «un compromesso ben bilanciato e completamente negoziato» sulla strada verso l'approvazione definitiva del pacchetto, che dovrebbe giungere entro la primavera 2018<sup>10</sup>.

### Riconfigurare il design

L'economia dell'Unione europea è lineare per progettazione (by design). Occorre riconfigurarne l'architettura. Così il *Seventh Environment Action Programme (7th EAP)* invita l'Europa a diventare un'economia efficiente sotto il profilo delle risorse a bassa emissione di carbonio. Ridurre la dipendenza dai combustibili fossili, i materiali di riciclaggio e il riutilizzo dei prodotti sono importanti per l'obiettivo più generale di ridurre l'impatto ambientale dell'uso delle risorse in Europa e rimanere entro i limiti planetari. Le strategie per un'economia circolare a bassa emissione di carbonio sono collegate e possono sostenersi a vicenda attraverso, ad esempio, un uso più efficiente delle risorse naturali. Ciò a sua volta significa che i collegamenti tra uso delle risorse ed energia, acqua e biodiversità avranno bisogno di attenzione<sup>11</sup>.

Lungi dal collocarsi in un contesto post-industriale, l'economia circolare è più un sistema complesso che un modello unicamente alternativo a quello tuttora corrente. Pertanto, secondo la Ellen Mac Arthur Foundation «in a circular economy, economic activity builds and rebuilds overall system health. The concept recognises the importance of the economy needing to work effectively at all scales - for large and small businesses, for organisations and individuals, globally and locally».<sup>12</sup>



<sup>10</sup> Luca Alterini, "Economia circolare, dopo 18 mesi arriva l'accordo provvisorio sul pacchetto legislativo Ue", Green Report, 19 dicembre 2017, <http://www.greenreport.it/news/economia-ecologica/economia-circolare-18-mesi-accordo-provvisorio-sul-pacchetto-legislativo-ue/>

<sup>11</sup> European Environment Agency, Circular by design Products in the circular economy, Publications Office of the European Union, Lussemburgo 2017, <http://espas.eu/orbis/sites/default/files/generated/document/en/THALI7005ENN.pdf>

<sup>12</sup> <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/circular-economy/overview/concept>



L'economia circolare è tale se punta a rigenerarsi da sola, attraverso flussi materiali di natura biologica e flussi tecnici. I primi possono essere reintegrati nella biosfera, i secondi sono destinati a una rivalorizzazione<sup>13</sup>. Il valore globale del mercato dell'economia circolare è oggi stimato in oltre mille miliardi di dollari. Per questa ragione, settore privato, pubblico e ONG<sup>14</sup> si sono trovate a lavorare su uno stesso terreno per promuovere iniziative volte ad eliminare gli ostacoli e creare nuove soluzioni che accelerino la transizione verso economie di circolare<sup>15</sup>.

### **La linea e il circolo**

Nell'economia lineare, i beni seguono un ciclo di vita che parte dall'estrazione delle materie prime, prosegue con la trasformazione di queste materie prime in semilavorati e li rende disponibili al consumo come prodotti finiti (con una grande produzione di scarti in fase di lavorazione), prima di finire con lo smaltimento dei prodotti stessi diventati rifiuti. Un sistema di questo tipo è modellato su un'ipotesi di risorse infinite e a costi decrescenti.

Nell'economia circolare, società e impresa tendono a crescere senza estrarre da natura e ambiente un sovrappiù di valore, ma generandone. Il consumo di risorse ed energia tende idealmente al minimo, capovolgendo così il paradigma industriale del "prendere-produrre-buttrare" «che ha dominato l'economia industriale fin dalla sua nascita»<sup>16</sup>. Se nell'economia lineare il prodotto è un tutto da cui estrarre valore crescente là dove margini di profitto sono basati sulla differenza fra prezzo di mercato e il costo di produzione, nell'economia circolare i prodotti sono parte di un tutto, ovvero di un modello di business integrato, centrato sulla fornitura di un servizio legato a quel prodotto, non unicamente sulla vendita.

Nel report *Circular by design*, l'Agenzia europea per l'ambiente ha spiegato come la transizione verso un'economia circolare richieda cambiamenti fondamentali nei sistemi di produzione e di consumo, andando ben al di là dell'efficienza delle risorse e riciclaggio dei rifiuti. Nel paradigma di un'economia circolare è cruciale preservare il valore dei prodotti il più a lungo possibile e i prodotti stessi sono posti al centro del processo di transizione. Ad oggi, però, questa transizione si è concentrata più sui materiali che sui processi. Fatto non casuale, poiché l'economia circolare nasce dal tentativo di dare soluzione al problema dei rifiuti e gli attuali strumenti politici e commerciali si concentrano su rifiuti o materiali. Ma il design inteso come progettazione di scenario e come rovesciamento di processi è la sfida che si apre: progettare i prodotti in modo più intelligente non solo allungherà la vita di quei prodotti, ma cambierà il ruolo di tali prodotti all'interno del sistema. Al contempo, anche all'interno di contesti di economia lineare, il "ruolo" dei prodotti sta diventando sempre più quello di un ibrido prodotti-servizi. Ma all'economia circolare, osserva il sociologo Aldo Bonomi, serve una spinta dal basso<sup>17</sup>.

### **Due vie**

«Nulla si perde, nulla si crea, tutto si trasforma»<sup>18</sup>: l'espressione, estratta dalle pagine del primo manuale di chimica, il *Traité élémentaire de chimie* (1789) di Lavoisier, è diventata il leitmotiv del paradigma circolare, di contro alla 'take-make-dispose' economy del modello lineare<sup>19</sup>. Si tratta di produrre meglio, per poi consumare e sprecare meno. Parafrasando una profonda riflessione di Alex Langer, in una sua prefigurazione di questo paradigma, parlando di conversione ecologica del sistema, a margine di Eco '92, la Conferenza ONU su ambiente e sviluppo tenutasi a Rio de Janeiro nel 1992, potremmo dire che si combatte lo spreco nel mondo non (unicamente) producendo meno, ma pensando di più. È la pratica del "decredere" a cui fa riferimento l'economista Serge Latouche, quando spiega che serve una decolonizzazione radicale da dogmi economici peraltro obsoleti.

13 European Environment Agency, Circular economy in Europe Developing the knowledge base. Publications Office of the European Union, Lussemburgo 2016, <https://www.eea.europa.eu/publications/circular-economy-in-europe>

14 Alan Murray- Keith Skene - Kathryn Haynes, « Circular Economy: An Interdisciplinary Exploration of the Concept and Application in a Global Context », Journal of Business Ethics, vol. 140, n. 3 (2017), pp 369-380

15 Per una panoramica globale, vedi Felix Preston - Johanna Lehne, A Wider Circle? The Circular Economy in Developing Countries, Chatam House, 5 dicembre 2017, <https://www.chathamhouse.org/publication/wider-circle-circular-economy-developing-countries>

16 Peter Lacy - Jakob Rutqvist - Beatrice Lamonica, Circular economy. Dallo spreco al valore, traduzione di Matteo Vegetti, Egea, Milano 2016, p. 8.

17 Cfr. Marco Dotti, "Aldo Bonomi: La sharing economy sarà sociale o non sarà", Vita

18 Filologicamente, la citazione corretta è «... car rien ne se crée, ni dans les opérations de l'art, ni dans celles de la nature, et l'on peut poser en principe que, dans toute opération, il y a une égale quantité de matière avant et après l'opération ; que la qualité et la quantité des principes est la même, et qu'il n'y a que des changements, des modifications»

19 Cfr. World Economic Forum (in collaborazione con Ellen MacArthur Foundation e McKinsey & Company), Towards the Circular Economy. Accelerating the scale-up across global supply chains, World Economic Forum, Ginevra 2014, p. 13, <http://reports.weforum.org/toward-the-circular-economy-accelerating-the-scale-up-across-global-supply-chains/>

## LA GENTE FELICE NON CONSUMA: LA CRISI COME OPPORTUNITÀ DI SVOLTA

*Serge Latouche, economista*

Nel 2008, dopo il crack della Lehmann Brothers, con il più grande fallimento nella storia degli Stati Uniti e probabilmente dell'intero Occidente, la megamacchina ha percepito che il sistema era fragile. I governi hanno quindi immesso in quel sistema, a seconda delle fonti, tra i 14mila e i 24mila miliardi di dollari: una somma immane, che rappresenta un terzo del prodotto interno lordo mondiale.

Nonostante queste misure, sono convinto che tra poco assisteremo a una crisi se possibile ancora più grande. Ecco il clinamen, ecco la possibilità, ecco la breccia che ci si apre per rendere "meno fatale" il nostro destino. Poco importa, a questo punto, se i governi se ne renderanno conto. Saremo pronti, noi, a cambiare le nostre vite? Se la sapremo cogliere, questa sarà un'enorme opportunità per svoltare. Ci faremo sedurre ancora una volta dalle sirene del mercato? Le oligarchie tenteranno nuovamente di indirizzare il tutto, a seconda dei loro interessi, che sono interessi di pochi. Saremo pronti, stavolta? Pronti per cambiare, per uscire da una società dei consumi sempre più consunta e logora? Siamo pronti per cambiare i nostri governi e imprimere all'economia globale un nuovo corso?

La nostra società, la società attuale è tutto fuorché una società dell'abbondanza. I pubblicitari lo sanno bene: la gente felice non consuma. Per il consumo sfrenato è necessario creare un terreno di generale frustrazione. Il sistema deve creare un deserto di continue frustrazioni, sostituendo al desiderio tanti piccoli godimenti, tante pulsioni che indirizzino al consumo. Se siamo invece capaci di autolimitarci, possiamo trovare forme di abbondanza dentro la frugalità.

I due grandi paradigmi che, pur avendo una articolata genealogia, si sono imposti davanti alla crisi originatasi nel 2007 e alla crisi del modello lineare, sono quelli della decrescita e quello, appunto, della circular economy. La decrescita (degrowth), nelle molteplici varianti che si diramano dal suo nucleo concettuale, propone una riduzione selettiva e controllata di produzione (lineare) e consumo in una prospettiva fortemente antiutilitaristica, anche se nelle intenzioni originarie dell'economista Serge Latouche il concetto di décroissance sembra presentarsi soprattutto una call-to-action etico-politica contro le retoriche di una crescita economica inevitabilmente associata alla crescita esponenziale del consumo di materie prime non rinnovabili. Secondo queste retoriche, che per Latouche vanno eradicare dall'immaginario e dalle pratiche «la crescita per la crescita diventa l'unico, primordiale, obiettivo, se non l'unico, della vita»<sup>20</sup>. In un contesto di crescita, anche il riutilizzo di risorse e materiali incontra dei limiti. Per tale ragione, va riconfigurato il contesto.

Anche l'economia circolare si propone di riconfigurare il contesto economico, ma senza un'uscita dalla crescita. L'economia circolare «è un sistema industriale riparativo o rigenerativo per intenzione e design. Sostituisce il concetto di "fine vita" [end-of-life] con il ripristino, l'uso di energia rinnovabile, elimina l'uso di sostanze chimiche tossiche, mira all'eliminazione degli sprechi attraverso la progettazione superiore di materiali, prodotti, sistemi e, all'interno di questo, modelli di business»<sup>21</sup>. L'economia circolare è una modalità di sviluppo economico e di crescita basata sulla presa in carico della vita delle risorse naturali e delle materie prime impiegate al fine di assicurarne uno sviluppo durevole. L'economia circolare opera in base a tre principi (le cosiddette 3R): riduzione, riuso, riciclo. Il paradigma dell'economia circolare si è quindi presentato come un complessivo ripensamento qualitativo, non solo quantitativo del processo economico. Ed è qui che ha cominciato a imporsi come tale, ovvero come un sistema nel senso specifico del termine<sup>22</sup>, che partendo dal tema del riciclo si è aperto a cerchi concentrici toccando ogni ambito in cui vi sia necessità, oltre che intenzione, di ridurre la dissipazione di materia.

Si va dai processi di fabbricazione e produzione, al consumo, dall'incremento del valore d'uso alla durata, dal remanufacturing al rebuilding, dalla riparazione, dal recupero energetico alle tematiche legate alla sustainable society<sup>23</sup>. Il punto è esplicitato anche nell'enciclica *Laudato si'* (2015), dove al paragrafo 22, trattando della "cultura dello scarto" si legge: «rendiamoci conto, per esempio, che la maggior parte della carta che si produce viene gettata, non riciclata. Stentiamo a riconoscere che il funzionamento degli ecosistemi naturali è esemplare: le piante sintetizzano sostanze nutritive che alimentano gli erbivori; questi a loro volta alimentano i carnivori, che forniscono importanti quantità di rifiuti organici, i quali danno luogo a una nuova generazione di vegetali. Al contrario, il sistema industriale, alla fine del ciclo di produzione e di consumo, non ha sviluppato la capacità di assorbire e riutilizzare rifiuti e scorie. Non si è ancora riusciti ad adottare un modello circolare di produzione che assicuri risorse per tutti e per le generazioni future, e che richiede di limitare al massimo l'uso delle risorse non rinnovabili, moderare il consumo, massimizzare l'efficienza dello sfruttamento, riutilizzare e riciclare. Affrontare tale questione sarebbe un modo di contrastare la cultura dello scarto che finisce per danneggiare il pianeta intero, ma osserviamo che i progressi in questa direzione sono ancora molto scarsi»<sup>24</sup>.

## **Lo sviluppo sostenibile, una riconfigurazione della società**

L'economia circolare trova un immediato antecedente nel concetto di sviluppo sostenibile<sup>25</sup> e, come

20 Cfr. Serge Latouche, "Pour une société de décroissance", *Le Monde diplomatique*, novembre 2003, p. 18 <https://www.monde-diplomatique.fr/2003/11/LATOUCHE/10651>

21 Ellen Mac Arthur Foundation, *Towards the circular economy. Economic and business rationale for an accelerated transition*, Ellen Mac Arthur Foundation, 2013, p. 13, <https://ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/publications/Ellen-MacArthur-Foundation-Towards-the-Circular-Economy-vol.1.pdf>

22 Cfr. Fritjof Capra, "Nutrire le comunità", in Marco Dotti (a cura di), "Krisis. Passaggi d'epoca e nuovi paradigmi", *Communitas*, n. 55 (2011); Id., "The systems view of life. A unifying conception of mind, matter, and life", *Cosmos and History: The Journal of Natural and Social Philosophy*, vol. 11, n. 2, 2015 <https://www.cosmosandhistory.org/index.php/journal/article/viewFile/503/843>

23 Cfr. William McDonough - Michael Braungart, *Cradle to Cradle. Remaking the Way We Make Things*, North Point Press, New York 2002.

24 Papa Francesco, *Laudato si'*. *Lettera enciclica sulla cura della casa comune*, Libreria editrice vaticana, Città del Vaticano 2015 [Url consultato in data 13 dicembre 2017: [http://w2.vatican.va/content/francesco/it/encyclicals/documents/papa-francesco\\_20150524\\_enciclica-laudato-si.html](http://w2.vatican.va/content/francesco/it/encyclicals/documents/papa-francesco_20150524_enciclica-laudato-si.html)]

25 Bert J.M. de Vries - Arthur C. Petersen. "Conceptualizing sustainable development: An assessment methodology connecting values, knowledge, worldviews and scenarios", *Ecological Economics*, vol. 68, n. 4 (2009), pp.1006-1019, <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09218009>

quest'ultimo, si dirama in almeno tre direttrici<sup>26</sup>. La prima direttrice: così come possiamo parlare di sostenibilità economica, possiamo parlare di circolarità economica. La seconda: così come parliamo di sostenibilità sociale, possiamo parlare di circolarità sociale. La terza: così come parliamo di sostenibilità ambientale, possiamo parlare di circolarità ambientale. Economia, ambiente, società sono dunque i macrosistemi nei quali la circular economy impatta con maggiore tasso di auto-rigeneratività.

Per merito e contributo di un numero sempre maggiore di ricercatori e studiosi è stato così possibile tracciare scenari e, al contempo, tramite lo schema concettuale della circular economy rintracciare i punti di contatto con la tradizione di un pensiero economico che l'industrializzazione fordista e, successivamente, la finanziarizzazione avviata nei primi anni Ottanta del XX secolo, sembravano aver relegato fra le polveri della storia economica.

Diacronia, sincronia e - nella sua accezione concreta - utopia sono le tre linee di tensione che si intrecciano nel pragmatismo dell'economia circolare, costituendo il suo sostrato ideale. Un sostrato che è possibile far risalire già all'idea di sostenibilità (*Nachhaltend*), così come fu sviluppata da Hans Carl von Carlowitz (1645 -1714), attendente sassone a fisco e miniere, in *Sylvicultura oeconomica*, un volume del 1713<sup>27</sup> dove si gettano le basi di quello che, in seguito, in un contesto oramai integralmente aperto alla riflessione su *commons* e responsabilità a lungo termine e conversione ecologica verrà chiamato *nachhaltige Entwicklung*, sviluppo sostenibile<sup>28</sup>.

L'economia circolare quindi ha radici nel futuro e in una visione (eco) sistemica dello sviluppo. Si tratta di una forma che sviluppa, per usare una felice espressione di Denis De Rougemont, radici orizzontali<sup>29</sup>. «Quello che stiamo sperimentando», spiega Roberto Masiero, professore di Storia dell'architettura presso lo Iuav di Venezia, «non è solo il passaggio da un'economia lineare a un'economia circolare, ma la riconfigurazione dell'intera società verso una logica circolare non solo di ciò che è materiale. Parliamo dei rifiuti, ma anche dell'energia, dell'uso delle materie prime, ma pensiamo anche a ciò che è immateriale - saperi, valori, sistemi di rappresentanza, delega e decisione - in una parola alla politica»<sup>30</sup>.

---

<sup>26</sup> Walter R. Stahel, "The circular economy", *Nature*, vol. 253, 24 marzo 2016, <https://www.nature.com/news/the-circular-economy-1.19594> [Url consultato il 13 dicembre 2017]

<sup>27</sup> Non è un caso se uno dei primi report sull'economia circolare, come la *Sylvicultura oeconomica* di von Carlowitz tratti il tema della deforestazione legandolo al futuro della carta nella filiera del settore grafico: Nicolas Bouzou - Juliette Hubert, *Economie circulaire et recyclage: vers un nouveau modèle économique*, Astéres, Saint-Maur des Fossés 2013

<sup>28</sup> Per una panoramica, cfr. Emanuele Bompan - Ilaria Nicoletta Brambilla, *Che cos'è l'economia circolare*, Edizioni Ambiente, Milano 2016, p. 28.

<sup>29</sup> Denis de Rougemont, *Federalismo culturale*, PagineArte, Bellinzona

<sup>30</sup> Cfr. Aldo Bonomi - Federico Della Puppa - Roberto Masiero, *La società circolare. Fordismo, capitalismo molecolare, sharing economy*, DeriveApprodi, Roma 2016

## NUOVO RUOLO PER IL TERZO SETTORE: FARSI CITTADINANZA ATTIVA

*Aldo Bonomi, Sociologo*

Il tema cruciale è capire se, in termini di costruzione delle comunità dal basso, c'è un meccanismo dentro il quale si propone una ruota per la cittadinanza attiva. Detto in altri termini, bisogna capire quanto i soggetti sociali, dentro questo cambiamento, sono immessi in una economia della condivisione circolare oppure in un'economia della dissipazione lineare.

La società fordista era caratterizzata da conflitto capitale-lavoro con lo Stato in mezzo. Questa fase è passata in un secondo ciclo, quello della società orizzontale che in Italia è stata caratterizzata dal capitalismo molecolare e dall'impresa diffusa. Nell'orizzontalità non c'era di per sé uguaglianza o equità per chi stava fuori. Oggi siamo in una terza condizione, con un nuovo salto d'epoca e di paradigma. Un paradigma che entra dentro le dinamiche e muta la natura stessa del Terzo settore, che deve farsi cittadinanza attiva.

Se non c'è cittadinanza attiva che entra dentro la società circolare, la società circolare si blocca. Quello che un tempo era il Terzo settore oggi diventa un settore centrale e primario dentro il ciclo. Il Terzo settore diviene primo attore quando si tratta di capire e agire per i diritti di coloro che, in rete, stanno mani e piedi dentro il capitalismo molecolare. Il punto non è essere o meno d'accordo con questo, il punto è capire che il ciclo è questo, non altro. E il ruolo del non profit può essere molto importante sia dal punto di vista dei lavori, sia dal punto di vista sociale ed economico perché rimette al centro un discorso dove i soggetti hanno molto da dire.

Il ciclo è questo, ed è un ciclo molto importante, che rimette al centro sia dal punto di vista dei lavori, sia dal punto di vista sociale e economico. I soggetti, all'interno di questo ciclo, hanno e avranno molto da dire se capiscono e si pongono il problema di contare di più. Come gli operai, al tempo del fordismo, si sono chiesti come avere più diritti rispetto al welfare, come nella società orizzontale ci si è posto il problema di chi era dentro e di chi era fuori, oggi bisogna capire chi sta in mezzo.

## PAPA FRANCESCO E L'ECONOMIA CIRCOLARE. PROFEZIA, NON IDEOLOGIA

Luigino Bruni, Economista

**Professor Bruni, il paradigma dell'economia circolare tende sempre più a presentarsi come un complessivo ripensamento qualitativo, non solo quantitativo del processo economico. Ciò nonostante, come risposta alla crisi avviatasi nel 2008, non propone un'uscita dal capitalismo in sé, ma in qualche modo un suo ripensamento. L'Ue, con il Pacchetto Juncker (2015), ha dichiarato di voler intraprendere un passaggio da un sistema lineare a un sistema circolare. Come legge la questione? Quali, a suo avviso, anche in termini concettuali, i punti su cui dobbiamo insistere per ripensare il sistema economico?**

Uscire dal capitalismo non è cosa semplice. Dovremmo, quantomeno, individuare la 'domanda' di uscita e poi metterci d'accordo da che cosa dovremmo uscire. La parola capitalismo ormai è diventata un'espressione che avvolge così tante cose che una volta usciti non è chiaro quale luogo resti per recarvisi. Non stupisce, quindi, che i sostenitori dell'economia circolare non parlino di uscire dal capitalismo di riforma di alcuni aspetti dell'attuale modello di economia e di società. Dubbi che le idee non siano chiare emergono quando sul web si incontrano affermazioni sulla economia circolare del tipo: «Per diventare un modello realizzabile e dominante l'economia circolare dovrebbe naturalmente garantire ai diversi soggetti economici una redditività almeno pari a quella attuale: non basta che sia "buona", deve diventare conveniente»<sup>1</sup>. La 'redditività' pari a quella 'attuale' è il frutto di una economia non circolare e spesso predatoria che è cresciuta troppo e non è stata sostenibile. Pensare che un cambio di paradigma nel senso circolare garantisca la stessa 'redditività' è semplicemente ingenuo. Il che dice però che quando si evocano i cambiamenti di paradigma non siamo sempre consapevoli dei costi che tali cambiamenti comporterebbero: ci piacciono le domande ma non sempre le risposte che otterremo a tali domande. Molti dei teorici di questa idea mentre la annunciano girano il mondo in aereo, sapendo che una economia circolare vera non sarebbe sostenibile con l'attuale traffico via aria (e via terra). Molti usano cellulari, automobili, scarpe e jeans non compatibili con l'implementazione dei loro ideali. Quali siano i temi cruciali dell'economia circolare non è affatto chiaro, perché l'espressione è diventata una sorta di ombrella culturale che copre una ampia famiglia di fenomeni, nati da visioni molto diverse e con antropologie e umanesimi diversi. Si riconoscono nello slogan molti attivisti della decrescita, della green economy, dell'agricoltura biologica e sostenibili, teorici della bio-economia, della sharing economy, fino ad alcune imprese multinazionali (come la Coca Cola) che hanno dichiarato di voler adottare il paradigma dell'economia circolare. Mettere insieme Latouche, Carlo Petrini, Coca Cola, Uber e Papa Francesco non è affatto semplice.

### **Crede vi siano dei contatti fra economia circolare e economia civile?**

L'economia civile è una tradizione italiana antica, che risale al Medioevo. Non nasce come risposte alle sfide del nostro tempo. Ha tante parole ed espressioni cugine e alleate, ma diverse come storia, teorici, antropologia, umanesimo, domande, risposte. L'economia circolare si è imposta all'attenzione prima di tutto nel settore della lotta allo spreco, in particolare lo spreco alimentare. È un punto esplicitato anche nell'enciclica *Laudato si'* (2015), dove al paragrafo 22, trattando della "cultura dello scarto" leggiamo: «le piante sintetizzano sostanze nutritive che alimentano gli erbivori; questi a loro volta alimentano i carnivori, che forniscono importanti quantità di rifiuti organici, i quali danno luogo a una nuova generazione di vegetali. Al contrario, il sistema industriale, alla fine del ciclo di produzione e di consumo, non ha sviluppato la capacità di assorbire e riutilizzare rifiuti e scorie. Non si è ancora riusciti ad adottare un modello circolare di produzione che assicuri risorse per tutti e per le generazioni future, e che richiede di limitare al massimo l'uso delle risorse non rinnovabili, moderare il consumo, massimizzare l'efficienza dello sfruttamento, riutilizzare e riciclare. Affrontare tale questione sarebbe un modo di contrastare la cultura dello scarto che finisce per danneggiare il pianeta intero, ma osserviamo che i progressi in questa direzione sono ancora molto scarsi».

<sup>1</sup> <http://www.ilpost.it/2014/07/05/economia-circolare/>

## L'intervento

### **Possiamo considerare questo passo un punto di leva da cui ripensare l'intero processo di produzione-lavorazione-consumo in un'ottica circolare?**

Questa è una versione molto forte di economia circolare, certamente diversa da quella della Coca Cola. Questa è un'altra idea di capitalismo, che non va assieme allo stile di vita che abbiamo messo su in questi ultimi decenni. Ma, per le ragioni che ho accennato in parte, tali provocazioni sono realistiche (il Papa dice spesso che la realtà è superiore all'idea) solo se vissute da minoranze profetiche. Profezia, appunto; utopia, per altri. Bisogna solo evitare che si affermi la "cugina cattiva" di queste due parole: ideologia. L'ideologia prende piede quando ci si dimentica della realtà e si inizia ad annunciare economie e società che nessuno vive né conosce. Il Papa fa profezia ma non fa ideologia, perché indica pratiche che esistono già in alcuni ambienti profetici della chiesa. In realtà il Papa - come ricorda nella *Evangelium Gaudium* - sa che l'umanesimo biblico conosceva una visione molto radicale di economia circolare: l'economia dello shabat, la cultura del maggese. «Per sei anni seminerai la tua terra e ne raccoglierai il prodotto, ma il settimo anno la lascerai riposare e la lascerai incolta; mangeranno i poveri del tuo popolo e ciò che resta lo mangeranno le bestie della campagna. [...] Per sei giorni farai i tuoi lavori, ma nel settimo giorno ti cesserai, perché possano riposare il tuo bue e tuo asino e possano respirare i figli della tua schiava e lo straniero» (Esodo 23,10-12). Non siamo noi i padroni del mondo. Lo abitiamo, ci ama, ci nutre e ci fa vivere, ma siamo suoi ospiti e pellegrini, abitanti e possessori di una terra tutta nostra e tutta straniera, dove ci sentiamo a casa e viandanti. La terra è sempre terra promessa, metà di fronte a noi e mai raggiunta. E lo è anche la terra su cui abbiamo costruito la nostra casa, quella del nostro quartiere, quella dove cresce il grano del nostro campo. Alle radici della cultura biblica del maggese non c'è solo una tecnica saggia e sostenibile di coltivazione della terra. C'è una legge più profonda e generale che riguarda la natura, il tempo, gli animali, le relazioni sociali, è profezia radicale di fraternità umana e cosmica. Puoi usare la terra sei giorni, non il settimo; puoi farti servire dal lavoro di altri uomini per sei giorni, non il settimo. Puoi e devi lavorare, ma non sempre, perché sempre lavoravamo quando eravamo schiavi in Egitto. L'animale domestico lavora sei giorni per te, ma il settimo non è per te. Il forestiero non è forestiero tutti i giorni, nel settimo è persona di casa con e come tutti. C'è una parte della tua terra e della tua "roba" che non è tua, e che devi lasciare all'animale selvatico, allo straniero, al povero. Ciò che hai non è tutto e soltanto per te. Appartiene anche all'altro da te, che non è mai così "altro" da uscire dall'orizzonte del "noi". Tutti i beni sono beni comuni. Ma se sulle cose e sulle relazioni umane c'è impresso uno stigma di gratuità, allora ogni proprietà è imperfetta, ogni dominio è secondo, nessuno straniero è veramente e soltanto straniero, nessun povero è povero per sempre. Il cristianesimo ha, profeticamente, mandato in crisi la lettera della legge del sabato, ma non per ridurre il settimo giorno agli altri sei. La legge del settimo giorno ci dice allora che gli animali, la terra, la natura non hanno valore solo in rapporto a noi umani, ma valgono anche in se stessi. La terra e il lago vanno rispettati, e quindi lasciati riposare liberi dal nostro imperio e dal nostro istinto acquisitivo, non solo perché i loro frutti saranno per noi più sani e buoni: vanno rispettati per il loro valore intrinseco e per la loro dignità, che dovremmo riconoscere e non oltraggiare anche quando una terra non è messa a cultura, e quando in un lago non c'è nessun pesce da pescare. Perché i campi, i laghi, i boschi sono creazione e dono, come lo siamo noi umani, gli animali, il mondo. È la fraternità della terra la legge che ispira il maggese, il sabato, il giubileo, e anche l'economia profetica di Papa Francesco.



Gruppo dell'Alleanza Progressista dei  
**Socialisti & Democratici**  
al Parlamento europeo



Partito Democratico