



Mondo denutrito, e il cibo si butta

Lo spreco di cibo in Italia può arrivare fino al 63% della produzione iniziale, cioè si perde più della metà di quello che produciamo. Tutto ciò nonostante dal 2016 ci sia una legge che permette di distribuire le eccedenze.

Secondo una ricerca statistica sulla Grande distribuzione in Italia, nei nostri supermercati ogni anno si sprecano 18,7 chili di prodotto per ogni mq. di superficie di vendita. Soprattutto salumi, latticini, ortofrutta e panetteria.

SERENA TARABINI

Nelle società del benessere siamo abituati al fatto che il cibo si perda e con esso anche il senso del suo valore. Lo spreco alimentare è la piaga etica, sociale, ambientale della post modernità, frutto grottesco e crudele del neoliberismo portato all'estremo (in Italia, martedì 5 febbraio, è la giornata nazionale contro lo spreco alimentare). Viene sprecata almeno 4 volte la quantità di cibo sufficiente a sfamare gli 815 milioni di denutriti ancora presenti al mondo. Secondo diversi studi la prevenzione degli sprechi oltre a intervenire nell'immediato sul bilancio econo-

Più di 800 milioni di persone soffrono la fame e lo spreco alimentare ha raggiunto cifre record, alimentato dall'agroindustria. In Italia aumentano obesità e malnutrizione, mentre c'è sempre meno autosufficienza

mico dei paesi più deboli, sarebbe garanzia di sicurezza alimentare per i 9,5 miliardi di persone presto vivranno sulla Terra. Ma le cifre strabilianti ed assurde che accompagnano questo fenomeno oltre a determinare gravissime perdite economiche pesano anche sul nostro fragile pianeta e le sue risorse, che vengono sottratte inutilmente con abbondante produzione di emissioni che causano la febbre della Terra. Per non parlare delle enormi quantità di acqua e fertilizzanti impiegate nella

produzione di cibo che non raggiungerà mai la tavola. Stiamo quindi per assurdo sfidando i limiti del pianeta in termini di cambiamenti climatici, perdita di biodiversità, consumo di suolo, acqua ed energia, in gran parte per non farcene nulla.

Capire come e perché siamo arrivati a tutto questo necessita una visione d'insieme che prenda in considerazione fattori economici, sociali, politici, culturali e la loro relazione con l'ambiente. Lo fa lo studio molto articolato realizzato dal ricercatore

ecologo Giulio Vulcano, pubblicato in parte anche da Ispra - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale.

Il principale colpevole è il sistema di produzione alimentare agro-industriale dentro il quale ci siamo radicati economicamente e culturalmente, fondato sull'impiego di fonti fossili di energia e sostanze chimiche di sintesi, sulla finanziarizzazione, i commerci internazionali, la concentrazione dei mercati e l'occultamento dei costi ambientali e sociali. Un sistema legato a doppio filo con il modello capitalista che per sua natura necessita la sovrapproduzione e lo spreco. Lo spreco alimentare si rivela infatti un fenomeno funzionale all'espansione del sistema economico e commerciale dominante, che ha allontanato sempre più i luoghi di produzione dai luoghi del consumo, disconnettendo le persone fisicamente, economicamente e cognitivamente dal cibo e dai processi connessi. La filiera è sempre più lunga e fuori controllo: presenta perdite a ogni passaggio e a un incremento minimo di un fabbisogno reagisce con eccessi di produzione, facendo aumentare esponenzialmente gli sprechi e di conseguenza i danni all'ambiente. Un interessante studio promosso dall'Unep (programma delle Nazioni Unite per l'ambiente) ha classificato i settori industriali globali in base al danno ecologico creato al capitale naturale, facendo emergere che tra i primi 5 settori regionali che creano maggior danno ecologico globale 3 sono agroalimentari: l'allevamento di bestiame in Sudamerica e le coltivazioni di

GRANDE DISTRIBUZIONE

I supermercati italiani producono 220 mila tonnellate all'anno di cibo da buttare

Corridoi lunghissimi stracarichi di prodotti di qualsiasi tipo, negozi sempre più grandi e labirintici in grado di soddisfare qualsiasi tipo di richiesta; in tema di spreco alimentare è inevitabile chiedersi quante sono e dove vanno a finire le inevitabili eccedenze di un sistema che ci ha abituati a d'aver tutto, ma proprio tutto, sempre a disposizione.

Gli studi dedicati alla quantificazione degli sprechi nella fase di distribuzione (GDO) non sono molti, perché i dati contabili sono complessi e difficili da ottenere: il più recente e grande in Italia (e fra i più estesi anche in Europa) fa parte di REDUCE, un progetto sulla quantificazione dello spreco nelle diverse fasi della filiera, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e coordinato dall'Università di Bologna; il Dipartimento di Economia dell'Università della Tuscia in particolare si è occupato della quantificazione degli sprechi relativi a 16 punti vendita di medie-grandi dimensioni distribuiti nel Centro-Sud d'Italia, seguiti in ogni reparto per un

anno e mezzo fra il 2016 e il 2018.

La ricerca ha rilevato che ogni anno si sprecano 18,7 kg per mq di superficie di vendita, dato che se moltiplicato per il totale della superficie di vendita di supermercati e ipermercati italiani porta a una stima di 220 mila tonnellate all'anno di cibo sprecato. I reparti dove si perde il quantitativo maggiore sono salumi e latticini, ortofrutta e panetteria. Le motivazioni di questo spreco erano in parte già note: gestione degli ordini, delle scadenze, guasti, e le promozioni, delle vere e proprie emorragie di spreco secondo il parere dei capi reparto; questi ultimi nel corso degli incontri con i ricercatori hanno fatto emergere anche motivazioni nuove, come il comportamento dei clienti e la massificazione, ovvero la creazione di «mucchi» di prodotti per invogliare all'acquisto.

Un altro dato interessante rilevato dallo studio è che il 35% dei prodotti che vengono tolti dagli scaffali sono ancora idonei al consumo. In relazione a questo i punti vendita possono met-

tere in atto delle strategie anti-spreco come le donazioni a enti benefici e la riduzione del prezzo dei prodotti in scadenza. Lo studio quantitativo di un esperimento attivato a Viterbo ha mostrato gli effetti del recupero del cibo invenduto: per un supermercato di 5.300 mq sono stati recuperati in un anno 23,5 tonnellate di prodotti (valore 45 mila euro) che sono stati donati alla locale mensa dei poveri. Anche la strategia degli sconti pre-scadenza è risultata molto utile per ridurre gli sprechi: ma sembra che non faccia recuperare al punto vendita una parte significativa del valore dei prodotti sprecati, quindi

Il 35% dei prodotti che vengono tolti dagli scaffali sono idonei al consumo, ma nonostante molte donazioni quasi tutto finisce nei rifiuti

che venga messa in atto è una scelta manageriale che dipende dal direttore e dall'autonomia del punto vendita. Come i progetti a scopo sociale, che oltretutto sono onerosi dal punto di vista organizzativo: indispensabile quindi la presenza di un ente terzo come un'amministrazione pubblica (caso di Viterbo), una fondazione, un'associazione di volontariato.

E dove va a finire tutto il cibo invenduto non recuperato? Ad eccezione dei prodotti speciali come carne e pesce, tutto finisce nei rifiuti solidi urbani. Che la quantità dei rifiuti prodotti sia più alta o più bassa a per il punto vendita cambia poco, perché la tassa sui rifiuti viene pagata sulla base dei mq che occupa. Questo aspetto secondo i ricercatori può alimentare un altro buco nero in relazione ai resi: cioè per ridurre i costi di trasporto, il distributore non si riprende tutti i prodotti ritirati dagli scaffali, ma li lascia smaltire al punto vendita, che non ha costi aggiuntivi. Un fenomeno molto difficile da individuare e quantificare. (Serena Tarabini)