



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Facoltà di Agraria



comune di trieste

www.unannocontrolospreco.org

www.lastminutemarket.it

www.sprecozero.it

www.triestenext.it

CARTA PER UNA RETE DI ENTI TERRITORIALI A SPRECO ZERO

L'IMPEGNO DELLE REGIONI, DELLE PROVINCE E DEI COMUNI PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DELLE PERDITE ALIMENTARI

Premesso che:

- A. Lo spreco alimentare è uno scandaloso paradosso del nostro tempo. Mentre vi è la necessità di aumentare la produzione di alimenti almeno del 70% nei prossimi anni per nutrire una popolazione che conterà 9 miliardi nel 2050, nel mondo, secondo FAO, si spreca più di un terzo del cibo che viene prodotto. Tanto che se si potessero recuperare tutte le perdite e gli scarti, si potrebbe far mangiare, per un anno intero, metà dell'attuale popolazione mondiale: 3,5 miliardi di persone.
- B. Lo spreco alimentare è tanto più incomprensibile quanto più aumentano a livello mondiale e locale: l'impovertimento globale a causa della crisi economica (secondo la Conferenza delle Nazioni Unite per il Commercio e lo Sviluppo negli ultimi quarant'anni il numero dei paesi molto poveri è raddoppiato passando da 25 nel 1971 a 49 nel 2010, la stessa cosa è avvenuta per il numero delle persone al di sotto della soglia di povertà a partire dagli anni '80); le

persone denutrite e sottanutrite (1 miliardo secondo la FAO nel 2010); la produzione di rifiuti urbani (502 Kg a persona nell'UE-27 nel 2010).

- C. Lo spreco alimentare riguarda tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpisce indistintamente tutti i Paesi del mondo. In quelli in via di sviluppo dove si localizza a monte della filiera agroalimentare (6-11 kg pro-capite nel 2010 secondo FAO) e in quelli sviluppati collocandosi a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (95-115 kg a testa, secondo FAO). L'Unione Europea con 180 kg pro-capite e l'Italia con 149 kg pro-capite risultano sopra la media dei Paesi sviluppati.
- D. Nei Paesi più "ricchi" la parte preponderante degli sprechi alimentari avviene a livello domestico. Secondo una stima della Direzione Generale per l'Ambiente della Commissione Europea negli Stati membri il 42% del totale degli sprechi, 76 kg pro-capite per anno, si materializza all'interno delle mura domestiche (pari al 25% della quantità di cibo che i cittadini europei acquistano ogni anno). Almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato.
- E. In Italia nel 2011 lo spreco di cibo a livello domestico è costato ad ogni famiglia poco meno di 1.600 euro all'anno, ovvero il 27% dei 5.724 euro spesi ogni anno per l'acquisto di beni alimentari (dopo l'abitazione, la spesa alimentare è la seconda voce nel bilancio delle famiglie italiane). Lo spreco alimentare "vale" il 2,4% del PIL a prezzi di mercato nel 2011 pari a circa 40 miliardi di euro. Si tratta del 14% del valore riferito all'intero sistema agroalimentare italiano (286 miliardi di Euro nel 2010).
- F. Gettando via il cibo si sprecano le risorse naturali impiegate – suolo, acqua, energia – per produrre, trasformare, distribuire e smaltire e si determinano impatti negativi non solo dal punto di vista economico ma anche ambientale. Secondo il *Libro nero dello spreco in Italia* - che stima l'impatto ecologico delle perdite di cibo - nel nostro Paese lo spreco alimentare dal campo al supermercato corrisponde a circa 3,6 milioni di tonnellate all'anno. Tale quantità di cibo sprecato comporta l'emissione di 4,14 milioni di tonnellate di CO₂ (pari all'8,79% delle emissioni del settore agricolo o al 3,98% delle emissioni del sistema agroalimentare italiano). In termini di acqua virtuale, ciò che è rimasto non raccolto in campo nel 2010, corrisponde a poco più di 1,2 miliardi di m³, una quantità pari al lago d'Iseo. Ipotizzando una percentuale di cibo sprecato del 20%, circa il 3% del consumo finale di energia sarebbe attribuibile allo spreco alimentare. Questo dato sarebbe equivalente ai consumi energetici finali di 1.650.000 italiani.
- G. Combattere lo spreco e le perdite di alimenti e le relative conseguenze – una vera e propria **Wasting Review** da accoppiare alla più nota *Spending Review* – deve dunque essere una priorità economica, ecologica e sociale per la politica, le istituzioni, le amministrazioni locali, le imprese e la società civile.

Considerato che:

- I. il Parlamento Europeo ha votato in seduta plenaria (Strasburgo, 19 gennaio 2012) una *Risoluzione su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE* preparata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale su impulso della *Dichiarazione congiunta contro lo spreco* elaborata da Last Minute Market nel quadro della campagna europea *Un anno contro lo spreco*, sottoscritta da tante personalità della cultura e della scienza;

- II. la *Risoluzione* del PE intende lo spreco alimentare come l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti producendo esternalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese;
- III. la *Risoluzione* del PE si pone l'obiettivo di ridurre del 50% gli sprechi alimentari entro il 2025 e di dedicare il 2014 come *Anno Europeo* di lotta agli sprechi alimentari attraverso una strategia per migliorare l'efficienza della catena alimentare degli Stati Membri.

Regioni, Province e Comuni, coerentemente con la *Risoluzione europea*, s'impegnano a indirizzare nei territori, nelle comunità economiche e civili di loro competenza le seguenti azioni finalizzate alla riduzione dello spreco alimentare:

1. condividere e promuovere con i propri mezzi di comunicazione la campagna *Un anno contro lo spreco* per sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore positivo del cibo e dell'alimentazione e sulle conseguenze dello spreco alimentare dal punto di vista economico, ambientale e sociale al fine di favorire una cultura economica e civile improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà;
2. rendere operative da subito alcune delle indicazioni contenute nella *Risoluzione europea* contro lo spreco alimentare per contribuire concretamente all'obiettivo di dimezzare entro il 2025 gli sprechi alimentari,

in particolare:

3. sostenere tutte le **iniziative** – organizzazioni pubbliche e private – che recuperano, a livello locale, i prodotti rimasti invenduti e scartati lungo l'intera filiera agroalimentare per ridistribuirli gratuitamente alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo. Fra gli altri esempi, Last Minute Market permette non solo di donare cibo agli indigenti ma anche di ridurre a monte i rifiuti alimentari;
4. modificare le regole che disciplinano gli appalti pubblici per i **servizi di ristorazione** e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare in sede di aggiudicazione, a parità di altre condizioni, le imprese che garantiscano la redistribuzione gratuita a favore dei cittadini meno abbienti e che promuovono azioni concrete per la riduzione a monte degli sprechi accordando la preferenza ad alimenti prodotti il più vicino possibile al luogo di consumo;
5. istituire programmi e corsi di **educazione alimentare**, di economia ed ecologia domestica per rendere il consumatore consapevole degli sprechi di cibo, acqua ed energia e dei loro impatti ambientali, economici, sociali e insegnare come rendere più sostenibile l'acquisto, la conservazione, la preparazione e lo smaltimento finale degli alimenti.

Inoltre le Regioni, le Province e i Comuni s'impegnano a promuovere a livello normativo nazionale sensibilizzando le rappresentanze politiche del territorio:

6. la regolamentazione delle **vendite scontate**: quando un prodotto è vicino alla scadenza oppure presenta un difetto, invece di gettarlo via va venduto al 50% o meno ancora. La vendita scontata ha un doppio effetto: contro lo spreco (meno rifiuti) ma anche contro la crisi, perché riduce il costo dell'alimentazione a parità di qualità degli alimenti;

7. la semplificazione delle diciture nelle **etichette degli alimenti** per la scadenza: unica ma con due date, una che si riferisce alla scadenza commerciale (si può vendere entro una certa data), l'altra che riguarda il consumo. In questo modo verrebbe garantita la sicurezza alimentare ma non lasceremmo sullo scaffale prodotti in via di scadenza.

8. l'istituzione di un **Osservatorio/Agenzia nazionale** per la riduzione degli sprechi con l'obiettivo di minimizzare tutte le perdite e le inefficienze della filiera agroalimentare favorendo la relazione diretta fra produttori e consumatori e coinvolgendo tutti i soggetti interessati con l'obiettivo di rendere più eco-efficiente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte, gli imballaggi, i rifiuti. Diversi Paesi europei si sono già dotati di questo strumento, l'Italia non ancora.

Regioni, Province e Comuni s'impegnano infine:

9. ad adottare come orizzonte di lungo periodo lo **Spreco Zero** ovvero promuovere la riduzione progressiva degli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicino la gestione di cibo, acqua, energia, rifiuti, mobilità, comunicazione;

10. a confrontare, condividere, valutare e mettere in rete le buone pratiche: tecnologie, processi, progetti finalizzati a prevenire lo spreco alimentare e costituire infine una **Rete di Enti Territoriali a Spreco Zero**.

Napoli, (NA), Campania, 13/09/ 2012

Il Sindaco di Napoli
Luigi De Magistris