



Sprecare non va bene

Un'idea della cooperativa Cauto per ridurre lo spreco alimentare: se ne parla il 30 marzo a Fa' la cosa giusta

Di Valerio Gardoni

Milano. Si chiama "NOW", è il nome del nuovo progetto di CAUTO Cooperativa Sociale Onlus. Affronta la tematica della riduzione dei rifiuti organici prodotti dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), attraverso la donazione degli alimenti invenduti agli enti caritativi, creando nuovi posti di lavoro e contribuendo a ridurre le emissioni di CO2 dovute agli scarti alimentari.

Sarà presentato Venerdì 30 marzo alle ore 15:00 presso "Fa' la cosa giusta!", la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, dal 30 marzo al 1° aprile presso i padiglioni 2 e 4 di Fieramilanocity, storico quartiere fieristico di Milano.

- **L'acronimo NOW, balenato alla fine della stesura del progetto,** come a battesimo del progetto -ricorda con entusiasmo Anna Brescianini – project manager e Presidente CAUTO - esprime con fermezza l'obiettivo da raggiungere attraverso il modello innovativo di gestione integrata dei rifiuti organici della GDO: No More Organic Waste.-

La parola NOW identifica invece, l'emergenza dell'obiettivo e la scelta della lingua inglese chiarisce la portata internazionale del progetto, candidato e selezionato per il Programma LIFE+ della Commissione Europea, nell'ottica dell'integrazione delle politiche e del diritto in materia ambientale.

Ridurre gli sprechi alimentari e rigenerarli in aiuto per persone bisognose è la vocazione della cooperativa Cauto che dal 2009 al 2011 ha progettato e gestito il progetto: "Il pane che unisce", un'idea per ridurre lo spreco alimentare, donare a chi ne ha bisogno, creare posti di lavoro. Maturando una grande esperienza sul campo nella gestione degli scarti alimentari.

In poche parole la cooperativa Cauto si è fatta carico della gestione completa dei rifiuti prodotti dai supermercati e dalla grande distribuzione organizzata, dalle aziende alimentari, dai forni



panificatori e dalle mense, attraverso il recupero e la redistribuzione dei molti beni ancora fruibili, prima che divengano rifiuto.

Ogni cittadino italiano, infatti, butta ogni anno nella spazzatura circa 27 kg di cibo ancora commestibile, una percentuale significativa di pasta, pane e carne che arriva sulle nostre tavole, per un totale di 6 milioni di tonnellate di cibo sprecato ogni anno: solo dalla grande distribuzione se ne potrebbero recuperare 50.000 tonnellate. Con il progetto "Il pane che unisce" sono stati creati 11 nuovi posti di lavoro, di cui 6 a favore di persone svantaggiate.

Come funziona? In pratica gli addetti di Cauto, affiancati da alcuni volontari, si recano giornalmente presso le aziende che hanno aderito al progetto, separano i rifiuti per la raccolta differenziata (carta, plastica, umido) dai prodotti alimentari e dalle bevande che sono stati eliminati perché prossimi alla scadenza o perché ammaccati. Questi ultimi vengono trasportati presso la cooperativa dove viene fatta una ulteriore selezione dei prodotti, separando quelli ancora commestibili da quelli che andranno agli animali e dal poco

che finirà nei rifiuti indifferenziati.

Fra questa ingente quantità di cibo lascia un poco sbigottiti la quantità di pane che giornalmente viene buttata: un enorme spreco materiale se si pensa che, secondo Water Foodprint, per produrre un chilo di pane bianco servono, dal campo alla nostra tavola, 1.600 litri di acqua; ma un'offesa anche più grave, per il suo significato simbolico.

In giornata gli alimenti vengono distribuiti alle varie comunità, enti, associazioni assistenziali, famiglie indigenti, mentre contadini e piccole aziende agricole a conduzione familiare ritirano il rimanente per gli animali.

Le cifre danno una visione chiara della dimensione del progetto: nel 2011 sono stati recuperati, in gran parte dalla media e grande distribuzione, 1.315 tonnellate di cibo, che significano una riduzione del 30% sul totale dei rifiuti prodotti dalle aziende partecipanti; ciò ha permesso di distribuire alimenti a beneficio di 2.570 persone ogni settimana. Ora a "fa' la cosa giusta!" il progetto diviene a valenza europea e propone: NOW, l'idea vincente di cauto non si rifiuta.

Cauto, Cantiere Autolimitazione Onlus è una Cooperativa Sociale di tipo B nata a Brescia, nel 1995 per promuovere attraverso il lavoro, l'integrazione di persone socialmente svantaggiate, con particolare attenzione verso coloro che vivono condizioni di emarginazione grave. Con creatività, ricerca e innovazione CAUTO promuove la dignità dell'uomo e l'integrazione sociale dei cittadini nell'interEsse della collettività attraverso la riduzione degli sprechi e del consumismo.

