



Edizioni
Ambiente



CAUTO
Cooperativa Sociale Onlus

in collaborazione con:



Sintesi del convegno

Aggiungi un posto a tavola

Risultati e prospettive del progetto LIFE+
“NOW- No more Organic waste”



Milano, 2 ottobre 2014

Commissione europea – Rappresentanza in Italia, Ufficio di Milano
Palazzo delle Stelline, Corso Magenta, 59

Nel ringraziare gli intervenenti ed i partecipanti al convegno “Aggiungi un posto a tavola” organizzato da Edizioni Ambiente e CAUTO – cooperativa sociale onlus in collaborazione con la rappresentanza della Commissione Europea a Milano, il Centro Studi di Edizioni Ambiente condivide una sintesi dei contributi raccolti il 2 ottobre 2014 scorso. Vista la ricchezza degli interventi, l'intento è di trasmettere il sapore di questa mattinata e non quello di essere esaurienti. Per gli approfondimenti vi rimandiamo verso il sito di NOW (<http://nowlife.eu/>) dove troverete le singole presentazioni, compresa quella preparata da Rossella ZADRO del Coordinamento delle Agende 21 (che non è potuta intervenire direttamente).

L'obiettivo della mattinata è di presentare l'esperienza “**NOW- No more organic waste**”, incentrata sul recupero di scarti alimentari dal circuito della grande distribuzione e realizzata con il supporto finanziario del programma LIFE+ della Commissione Europea. Infatti, come lo ha ricordato **Fabrizio SPADA**, Direttore della sede di Milano della Rappresentanza della Commissione, questo tipo di sperimentazione rientra negli obiettivi di politica ambientale, di riduzione nella produzione dei rifiuti, nonché di sostegno delle attività economiche creatrici di nuova occupazione, tenacemente perseguite e sostenute dalla Commissione Europea intesa come espressione della volontà dei paesi membri. Le più recenti indicazioni designano una Europa a zero rifiuti come l'espressione di una economia circolare in divenire. Essa consentirà di raggiungere anche gli obiettivi di sicurezza negli approvvigionamenti tanto importanti per le nostre economie.

L'insieme di queste tematiche costituisce un centro di attenzione anche per chi si occupa di cultura, di diffusione di innovazione, di analisi e sviluppo di nuovi modelli d'impresa precisa **Marco MORO** di Edizioni Ambiente, nel presentare una nuova iniziativa della casa editrice. Con il lancio di *Materia Rinnovabile/Renewable Matter*, edita in italiano e in inglese, si intende essere i primi a fornire una visione d'insieme in un ambito che mescola saperi e gerghi disciplinari multilingui. In questo modo si vuole facilitare l'emergere di interpretazioni e visioni sempre più coese dei percorsi da mettere in opera.

Il recupero degli alimenti, prima che diventino rifiuti, affronta un problema di cui si sono intuite le dimensioni solo in anni recentissimi – tradotto in valore monetario lo spreco alimentare equivarrebbe al 3% del pil. Di queste dimensioni ha parlato **Ilaria VENTURELLI** nel presentare la piattaforma *Scambiacibo.it* che aggredisce la componente maggiore degli sprechi alimentari, quella appunto generata dai consumatori (il 42%). Lungi dal colpevolizzare il singolo consumatore, la piattaforma consente di trasformare il cibo eccedente in opportunità di scambio/incontro tra persone che appartengono alla stessa comunità o allo stesso vicinato. Sull'onda della profonda trasformazione delle modalità di consumo – car-sharing, gruppi di acquisto solidali, ecc. – il sito favorisce una socializzazione motivata che è pure economicamente vantaggiosa. In altre parole, è la ricerca di appartenenza alla comunità a motivare e ricompensare chi partecipa. *Scambiacibo* è in fase di start-up a Bologna e, a giudicare dai primi risultati e dalla progressiva espansione, dovrebbe presto fare massa critica.

Oggi la maggiore attenzione è incentrata su quello che gli economisti anglosassoni chiamano “low hanging fruits”, ossia sugli obiettivi apparentemente più facili da raggiungere. Infatti, come vedremo attraverso i prossimi interventi, benché la grande distribuzione sia responsabile solo del 5% dei volumi di cibo sprecato essa offre il giacimento più facilmente e utilmente fruibile.

Il progetto “Nella pancia o nella terra”, condotto da **Mauro GENOVESE** di A.FO.RI.S. un'impresa sociale di Foggia - con il sostegno di Fondazione con il Sud - si propone di catturare gli scarti alimentari generati dalla grande distribuzione per convogliarli verso le associazioni del terzo settore. Tuttavia, a differenza di quanto avviene per *Scambiacibo.it*, non è possibile far leva unicamente sul senso della comunità della grande distribuzione, pur essendo questo un elemento viepiù importante. Infatti le imprese della distribuzione sono vincolate da fattori di costo, di rispetto della normativa e di responsabilità nei confronti dei consumatori. Lo stesso avviene per gli altri protagonisti, siano essi autorità locali o associazioni del terzo settore. Perciò lo sviluppo del rapporto “fiduciario” sul territorio, componente essenziale per l'avvio di queste iniziative, è questione sensibile le cui forme e tempi sono, oggi, difficilmente riconducibili ad un modello standard. Certamente, al termine del progetto - tra poco meno di un anno e mezzo - il confronto con altre esperienze permetterà di meglio descriverne i contorni.

Proprio il “rapporto con il territorio” sembra essere uno dei principali ingredienti di successo del progetto LIFE+ “NOW – No more Organic Waste” che giunge ora al suo termine. **Anna BRESCIANINI** nel descrivere la cooperativa che ha promosso il progetto, racconta di come il suo consolidamento abbia tratto giovamento dalla reputazione e dal ruolo educativo pazientemente costruiti negli anni della cooperativa CAUTO. Ciò non toglie che molte difficoltà oggettive e timori sono state superati solo proponendo e elaborando soluzioni rigorose e perciò incluse nel modello NOW. Invece, una serie di altre soluzioni, su cui tornerà l'ultimo intervento della giornata, implicano l'azione del legislatore che potrebbe così facilitare l'avvento e la diffusione di modelli virtuosi.

Gaëlle RIDOLFI ha condotto l'analisi del progetto "NOW – No more Organic Waste" con la direzione di **Alessandra VACCARI** di Indica srl e ne ha descritto gli elementi più significativi che saranno disponibili sotto forma di pubblicazione elettronica sul sito freebookambiente.it e sul sito di CAUTO fin dal prossimo 6 Novembre. Il punto di forza del progetto NOW risiede nel fatto di costituire una vera e propria piattaforma di recupero. Ciò rappresenta un beneficio sia per la grande distribuzione che per le associazioni che devono rifornirsi per sostenere le persone in difficoltà cui si rivolgono. Prima di NOW ogni punto vendita si confrontava con molte associazioni, ed ogni associazione doveva rivolgersi a più insegne per comporre il proprio paniere di alimenti. Da NOW in poi ogni punto vendita si rivolge ad un'unica piattaforma in grado di mobilitare personale dipendente salariato e volontario, oltre a tutti i mezzi necessari per ritirare i beni alimentari in chiusura di esercizio. Ogni associazione beneficia di una maggiore regolarità nei flussi e nelle varietà di alimenti. In pratica, in tre anni, sono stati recuperati 120 tonnellate di beni alimentari provenienti da 26 punti vendita a vantaggio di 70 enti di beneficenza, mentre si creavano 11 posti di lavoro e venivano coinvolti 60 volontari.

Come appurato dal progetto NOW il flusso di materia alimentare prelevata dai grandi distributori viene valorizzata a tal punto che raramente finisce a compostaggio (ndr. il più delle volte viene riutilizzata come alimento per animali). E ciò che ha confermato **Massimo CENTEMERO** del Consorzio Italiano Compostatori, che descrive gli enormi progressi compiuti in questi ultimi anni. Spronati dalle direttive europee e dalla legislazione nazionale che favorisce la raccolta differenziata dei cosiddetti "biorifiuti", le quantità di materiali trasformati in risorsa per l'agricoltura sono in crescita continua. Nel 2003 è stato introdotto il marchio CIC che certifica la biodegradabilità del contenitore in modo da favorire e facilitare ulteriormente la raccolta tramite raccoglitori e sacchetti a base di bioplastiche. In pratica: se il consumatore non riesce a riutilizzare o scambiare il proprio cibo, può comunque assicurarsi che diventi una risorsa per l'agricoltura collocandolo in un sacchetto bioplastico e avviarlo nella filiera di raccolta dell'umido.

Benché, come già accennato, lo scarto di alimenti imputabile alla grande distribuzione sia percentualmente contenuto, esso è rilevante in termini di quantità assoluta. Si stima infatti questo giacimento si assesti sulle 400.000 tonnellate annue. L'intervento di **Valter MOLINARO**, Responsabile Innovazione e Gestione Servizi della Coop Lombardia, descrive la messa in opera, fin dal 2003, di un sistema di recupero degli alimenti sviluppato dalla grande distribuzione a favore del territorio. Oggi questo sistema concerne 556 punti vendita sparsi in 75 province italiane e recupera 4000 tonnellate all'anno a beneficio di 906 associazioni e 150.000 persone in difficoltà. Ciò comporta degli investimenti considerevoli in termini di personale e infrastrutture (luoghi di stoccaggio separati, tracciabilità, nuove mansioni per il personale, ecc.). Il maggiore costo viene assorbito dalle COOP perché rientra nella visione di responsabilità sociale che le definisce, contribuendo così al rapporto che mantengono con la clientela e con i propri associati. Il modello differisce da quello sviluppato nel progetto NOW essenzialmente perché integra nel sistema COOP le funzioni di tracciabilità, di stoccaggio e di distribuzione alle associazioni, assolve, nel caso di NOW, indipendentemente dalla provenienza, ossia a prescindere dal sistema di grande distribuzione di riferimento.

A nome della Caritas Ambrosiana, e in un certo qual modo, a nome di tutte le organizzazioni che si preoccupano delle persone in difficoltà, **Don Massimo MAPELLI** ha spinto tutti i partecipanti a mettere a fuoco l'urgenza e l'importanza di queste iniziative. La crisi economica ha fatto esplodere il numero delle persone e delle famiglie che subiscono una drammatica contrazione dei propri

redditi. La fila di chi è in coda per avvicinarsi ad un pasto decente si allunga inesorabilmente, così come, inesorabilmente, si compromette la dignità delle persone. Anzi, questa fila sarebbe già molto più lunga se non fosse per il desiderio di non lasciarsi sfuggire la dignità rimasta. Oggi le associazioni sono soverchiate. Come è intuibile, raramente il problema dell'accesso ad un pasto si presenta da solo. Il più delle volte si accompagna di molte altre difficoltà. In questo senso la Caritas Ambrosiana sta collaborando con Expo 2015 per far sì che le eccedenze alimentari prodotte dall'evento contribuiscano a sostenere l'attività delle associazioni.

Nei momenti di crisi economica è facile che si allentino i legami sociali. In particolare è possibile che si allenti il senso civico, ossia che si comprometta il sentimento di essere parte di una comunità che, attraverso le proprie istituzioni come il comune e la scuola, è solidale con chi versa in difficoltà. Per contrastare questa possibile deriva, **Andrea BRUNI** responsabile di progetti di educazione civica del Comune di Lodi ha presentato il progetto "Aggiungi un posto a tavola" il cui titolo ha ispirato questo convegno. In sostanza, il Comune di Lodi ha promosso il recupero degli alimenti scartati dalle mense scolastiche, coinvolgendo il personale delle mense, gli studenti e le associazioni di volontari, per farne un momento di crescita collettiva. Oltre a distribuire nuovi pasti ed aprire un mensa sociale, l'iniziativa ha consentito di ampliare l'attenzione delle imprese e dei cittadini per una corretta gestione dei propri scarti, con una conseguente diminuzione del flusso complessivo dei rifiuti. Più recentemente, la prospettiva offerta da Expo 2015 ha fornito una nuova occasione di azione nelle scuole elementari e medie nel quadro della campagna "Una sola famiglia umana, cibo per tutti: è compito nostro".

Tra poco l'insieme di questi temi confluiranno in EXPO 2015 – "Nutrire il pianeta, energia per la vita", describe **Gloria ZAVATTA** responsabile sostenibilità della manifestazione. Molto probabilmente contribuiranno ai contenuti del padiglione Italia oltre ad ispirare la pratica dell'evento nel suo insieme. Infatti, per volontà dei promotori e dei partner, Expo 2015 sarà esemplare in tutti gli aspetti riconducibili alla sostenibilità: dalla concezione e costruzione delle infrastrutture, che sono riutilizzabili, alla definizione dei criteri di scelta dei prodotti, allineati sui migliori standard di green procurement, sino alla gestione dei flussi di materiali e al loro trattamento che esprime obiettivi ambiziosi. L'ambizione è di diventare un punto di riferimento per ogni futura manifestazione. Perciò può rappresentare una vetrina degli sforzi intrapresi per recuperare alimenti prima che siano scartati.

Se da una parte è molto importante raccontare i modelli di recupero alimentare esistenti, d'altra parte, è necessario influire sugli aspetti "di contorno" per rafforzarne la possibilità di diffusione. Di questi ha parlato **Alessandra VACCARI**, amministratore delegato di Indica srl, che ha gentilmente sostituito "al volo", **Rossella ZADRO** – Presidente del coordinamento Agende 21 (che ha inviato un suo contributo ma non è potuta intervenire) per riprendere alcune delle raccomandazioni già evocate negli interventi precedenti e confluite nella rete LOWASTE che raggruppa una ampia gamma di progetti LIFE+ su questo tema. Le proposte sono indirizzate al parlamento, al governo, al ministero dell'ambiente e all'associazione nazionale dei comuni e, laddove concernono aspetti che sono definiti di concerto con i nostri partner europei, anche la Commissione Europea (vedi: lowaste.it/files/pdf/rep). Infatti, esse influiscono via via sul ciclo di vita del prodotto alimentare, sulla definizione di rifiuto, sul trasferimento di responsabilità tra detentori di giacimento di alimenti scartati, piattaforme di recuperatori/distributori quali quelli esaminati oggi, sui beneficiari dei pasti, ma anche sul bilancio di chi ancora oggi trae beneficio economico dal "rifiuto alimentare" in quanto tale, e quindi ne teme il definitivo esaurimento.