



AUTORITÀ REGIONALE
PER LA PARTECIPAZIONE
DELLA TOSCANA



COMUNE
DI LIVORNO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



SALUTE

Strategia Alimentare di Livorno

Report incontro 6 maggio 2017

5° Incontro

Data e ora: 06 Maggio 2017 - ore 14.30-18.30

Luogo: Villa Letizia, Via dei pensieri.

Tema di discussione: **Dieta sostenibile: dieta equa, ridurre lo spreco e lottare contro la povertà alimentare**

14.30-15.30	Ridurre lo spreco e lottare contro la povertà alimentare: politiche e pratiche virtuose nella filiera e dei consumatori	Luca Falasconi - Last Minute Market, Università di Bologna
15.30 -16.00	Domande e risposte	
16.00- 16.15	Pausa	
16.15 - 17.30	Discussione sulle tematiche: - Come ridurre lo spreco alimentare a Livorno? - Come ridurre la povertà alimentare a Livorno?	Tavoli dialogico-deliberativi
17.30 - 18.30	Discussione e deliberazione sui report degli incontri precedenti	Tavoli dialogico-deliberativi
18.30 -20.00	Aperitivo	

1. Ridurre lo spreco e lottare contro la povertà alimentare: politiche e pratiche virtuose nella filiera e dei consumatori

Last Minute Market: chi sono e cosa fanno

Last Minute Market è una società spin-off accreditata dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come progetto universitario di ricerca della Facoltà di Agraria. Oggi opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti ed offrendo servizi per la prevenzione e la riduzione degli sprechi.



Figura 1: origini e storia di Last Minute Market

Gli obiettivi originari del progetto

Il progetto nasce originariamente per recuperare il cibo e donarlo ai soggetti indigenti. Un tale approccio e la vocazione marcatamente sociale dell'iniziativa non consentivano però di intervenire alla fonte del problema. Il problema da risolvere e i bisogni da soddisfare erano di natura economica oltre che sociale e, perciò, era fondamentale adottare un approccio olistico al tema dello spreco. Era necessario intervenire e proporre soluzioni concrete ed incisive durante l'intero ciclo di vita del prodotto, dalla produzione alla distribuzione al consumo.

Perché mangiamo? Siamo così convinti dell'ovvietà della risposta?

Mediamente una persona consuma tre pasti al giorno. Ma perché mangiamo? Gli unici a rispondere che mangiamo per nutrirci e restare in vita sono stati i bambini. Il rapporto tra cibo e vita non è stato messo al primo posto dagli adulti che hanno risposto alla stessa domanda. Mangiare ha una molteplicità di significati: sociali, culturali, religiosi. Tuttavia, non emerge la funzione principale dell'alimentazione: la vita. A conferma di ciò i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità: oggi il 65% della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità causano più morti della denutrizione e il 60% delle morti nel mondo è causato da stili di vita e alimentazione non corretti.

I tre paradossi alimentari

Gli Stati Uniti con il 5% della popolazione mondiale consumano circa un terzo delle risorse del Pianeta e registrano numerosi problemi di malnutrizione "per eccesso" ed obesità. In altri paesi del mondo si parla di malnutrizione "per difetto" e

denutrizione. Esiste, dunque, a livello mondiale una diffusa ed allarmante casistica di malnutrizione, denutrizione e sovralimentazione.

Ciò è anche sinonimo di impiego non razionale né ottimale delle risorse alimentari: basti pensare che 1/3 della produzione alimentare globale è destinato alla nutrizione di circa tre miliardi di animali da allevamento e che, nonostante l'impatto ambientale, il consumo di carne pro capite è in aumento. Il problema sostanziale è che la conversione tra calorie vegetali e calorie animali è in perdita: a titolo di esempio, per produrre 1 Kcal di origine bovina servono 4 Kcal vegetali. Il risultato è una perdita complessiva del monte calorico vegetale di cui l'essere umano dovrebbe disporre per nutrirsi.

Inoltre, si deve considerare che mediamente la disponibilità calorica pro capite è maggiore rispetto al fabbisogno energetico quotidiano e questo dato si riscontra anche in Italia (3.700 kcal contro le 1.800-2.200 Kcal sufficienti). Tradotto: mediamente mangiamo più di quanto dovremmo e sarebbe sufficiente mangiare.

Disponibilità calorica significa disponibilità di alimenti di cui l'uomo può nutrirsi. Se oggi consumassimo 3.700 Kcal di cibo al giorno dovremmo pesare il doppio di quanto pesiamo. In realtà, proprio a causa di questa eccessiva disponibilità di cibo, molti alimenti non vengono consumati e vengono gettati via generando un enorme spreco con impatti sociali, ambientali ed economici rilevanti. La FAO stima che circa un terzo del cibo prodotto al mondo viene sprecato. Questo è indice che non c'è carenza di cibo. Il problema è l'accessibilità alle risorse alimentari.

Anche il crescente impiego di prodotti vegetali per la produzione di biocarburanti incide sul problema delle risorse alimentari. In tal senso, l'interesse dell'uomo deve essere rivolto anche all'uso razionale e sostenibile dei terreni coltivabili. A titolo di esempio, negli Stati Uniti le tonnellate di mais destinate a questo uso sono passate da 41 a 127 milioni ed oggi assorbono circa un terzo dei raccolti, nonostante sia noto che il quantitativo necessario per fare un pieno ad un Suv (95 litri) è lo stesso che serve per nutrire un essere umano per 1 anno.

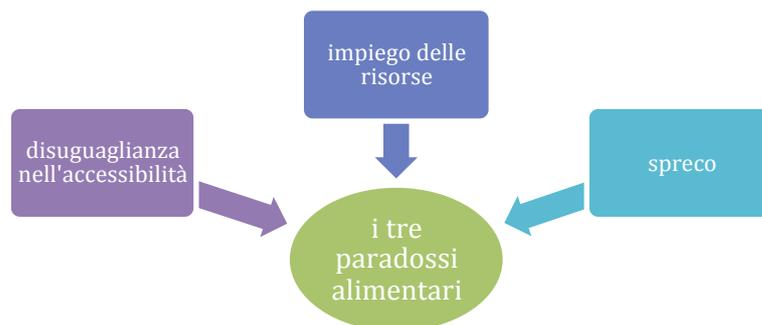


Figura 2: i tre paradossi alimentari

Cos'è lo spreco alimentare?

Con l'espressione spreco alimentare intendiamo l'insieme di quei prodotti scartati o perduti lungo tutta la filiera agroalimentare, prodotti che pur avendo perso il loro valore commerciale non hanno perso la loro caratteristica di alimento e potrebbero essere ancora destinati al consumo umano. Sono, quindi, prodotti perfettamente

utilizzabili, ma non più vendibili, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti.

I prodotti alimentari che formano lo spreco perdono il loro “prezzo” e, quindi, perdono le caratteristiche di “merce”, ma non quelle di “alimento”. Sono prodotti invenduti, non invendibili. Buttare via del cibo vuol dire buttare via del denaro.

Purtroppo, non sempre al cibo viene riconosciuto il giusto valore, non solo economico. Sovente si constata che non diamo valore al cibo perché non conosciamo quello che mangiamo.

Alcune volte accade che il packaging danneggiato di un alimento incida negativamente sulla nostra capacità di acquisto: una confezione rotta è motivo di scarto e quindi di spreco, pur non inficiando la qualità dell'alimento. Si riscontra, quindi, un'allarmante assenza di consapevolezza.

Altre volte si innescano processi comportamentali derivanti dalla paura di restare senza cibo o di non averne abbastanza, con il risultato di gettare via ciò che avanza perché scaduto o perché non lo riteniamo più commestibile.

Altre volte ancora questo si verifica prima dell'acquisto, andando a scegliere prodotti che non sono prossimi alla scadenza, considerando quelli in scadenza già scaduti.



Figura 3: cosa e quanto sprechiamo nel mondo

Le principali cause dello spreco alimentare

Non sempre è la nostra mano a gettare via il cibo in modo consapevole e con coscienza. Alcuni nostri comportamenti fanno sì che altri gettino via del cibo al posto nostro.

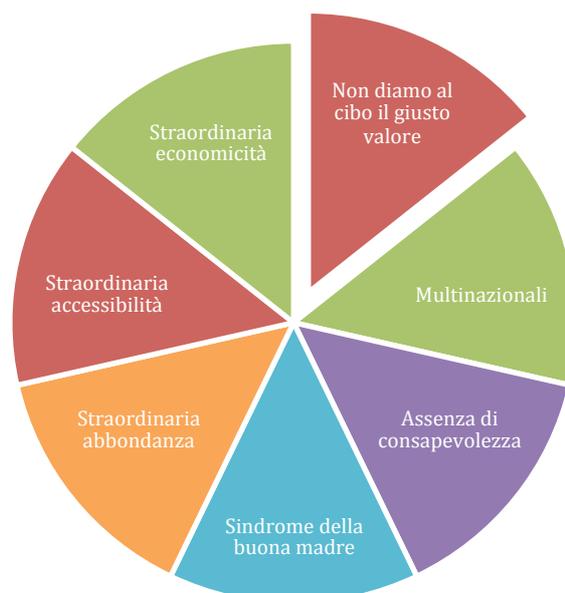


Figura 4: principali cause di spreco alimentare

In Europa lo spreco alimentare è stimato pari a 173 kg a persona e la maggior parte di tale spreco è imputabile al consumo domestico. Ne consegue che il 20% della produzione alimentare totale europea viene sprecato, con una perdita economica complessiva di oltre 140 miliardi di euro.

Anche in Italia lo spreco maggiore è imputabile al consumatore finale: oltre 3 milioni di tonnellate, con una perdita economica superiore ad 8 miliardi di euro.

SETTORE	QUANTITA' (t)	VALORE (€)
Agricoltura	1.547.261	874.865.964
Industria	1.786.137	1.110.917.876
Distribuzione	379.087	1.542.790.205
Consumo	3.000.000	8.100.000.000
TOTALE	6.712.485	11.628.574.045

Figura 5: dati spreco totale annuale in Italia

Dati statistici dimostrano che per ridurre lo spreco è sufficiente ridurre il consumo - quindi l'acquisto - di alimenti pari a circa 600 grammi per nucleo familiare. Ciò considerato, nella lotta allo spreco non dobbiamo rinunciare a nulla, bensì dobbiamo solamente essere attenti e responsabili nella scelta e nel consumo del cibo.

Le multinazionali

Chi produce e distribuisce cibo che interesse ha a diffondere i principi e i valori della corretta e sana alimentazione? Che interesse ha ad insegnare al consumatore come ridurre lo spreco? Se ce lo insegnassero, le multinazionali perderebbero oggi in Italia circa 8 miliardi di euro.

È necessario acquistare in modo consapevole. È necessario acquistare ciò che realmente ci serve e non ciò che ci dicono che ci serve. Quello che ci dicono che ci serve spesso induce allo spreco.

Il valore “economico” del cibo

Per la produzione alimentare è necessario l'impiego simultaneo di numerose risorse: acqua, energia, lavoro, suolo, materie prime agricole, concimi e ammendanti, etc. .

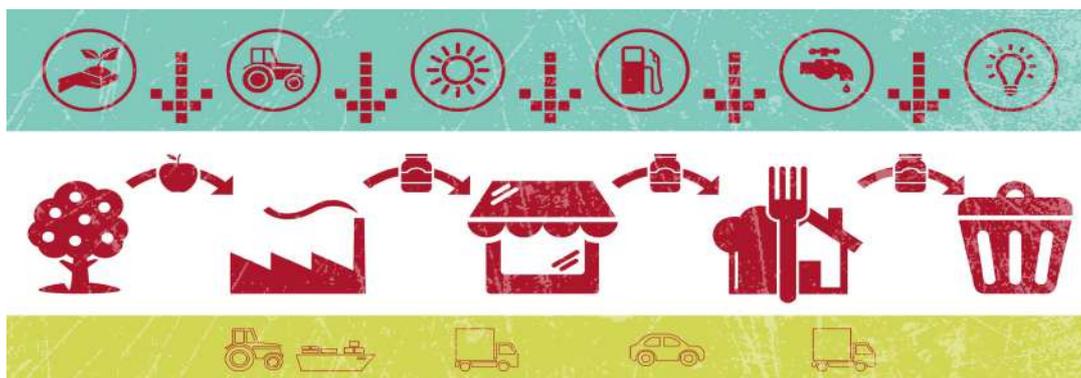


Figura 6: esempi di risorse impiegate per la produzione alimentare

Quando buttiamo via del cibo non buttiamo via “solo” quel determinato prodotto, ma anche tutte le risorse utilizzate per produrlo e, quindi, ricchezza.

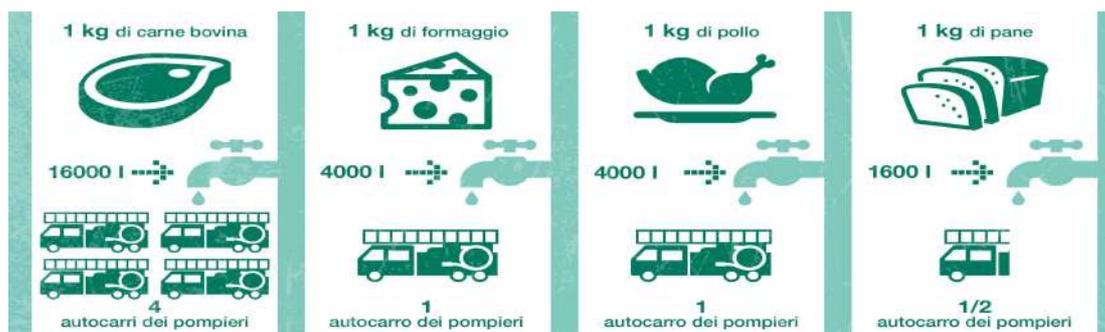


Figura 7: stime consumi idrici per la produzione alimentare

Il difetto culturale

In alcuni asili presi a campione per un'attività di ricerca è stato osservato come diversi tipi di alimenti e numerose quantità di cibo venissero gettate via perché non gradite dai bambini. Anche in questo caso emerge un difetto di cultura alimentare: non si può pretendere che gli asili forniscano cibi locali, biologici, provenienti da filiera corta, se poi le famiglie non contribuiscono ad educare alla corretta

alimentazione i bambini e se gli Enti competenti non contribuiscono ad educare gli adulti e le famiglie.

Le soluzioni per ridurre lo spreco

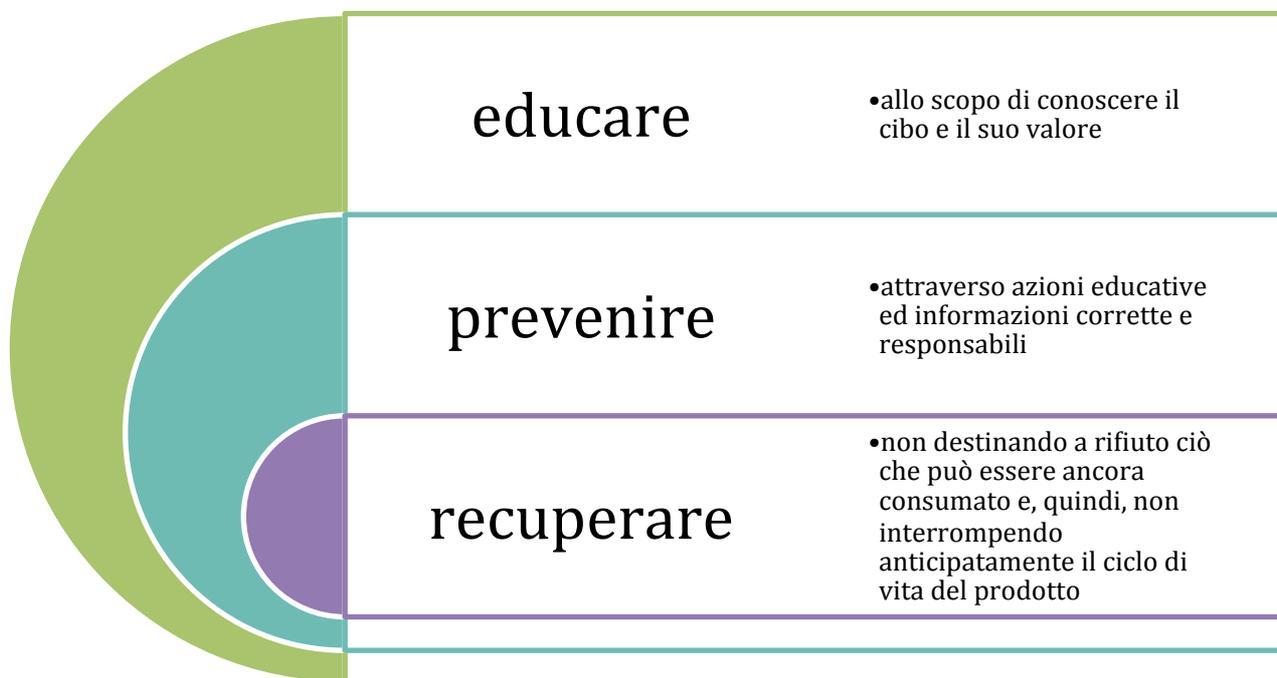


Figura 8: soluzioni allo spreco

È possibile recuperare a partire dall'agricoltura: molti prodotti che non soddisfano requisiti estetici o qualitativi, ma non certo nutrizionali, non entrano nella filiera produttiva e distributiva, essendo scartati a monte perché non suscettibili di valutazione economica (presenta dei difetti, non potrei venderlo, non posso dargli un prezzo, non ha valore, lo getto via).

Last Minute Market nasce proponendosi come soluzione per lo spreco alimentare, sia intervenendo sulla filiera, fornendo servizi a tutti i soggetti coinvolti e recuperando prodotti alimentari non consumati e destinati a rifiuto, sia cercando di far dialogare tali soggetti, mettendo in contatto chi produce lo spreco con chi lo può utilizzare creando un sistema virtuoso di recupero e consumo.

Alcuni esempi sono la mensa scolastica con la mensa della Caritas o l'agricoltore con le comunità di accoglienza.

Le opportunità per gli stakeholder coinvolti sono evidenti. In particolare, per le imprese i vantaggi sono senza dubbio di natura economica (costi smaltimento rifiuti). Tali imprese sono, però, anche attente alla visibilità e al consenso che deriva da azioni di questo tipo: i progetti di recupero sono molto visibili ed il beneficiario solitamente è prossimo (geograficamente) al donatore. Nasce, dunque, una sinergia forte tra chi dona e chi recupera, che può trasformarsi in rapporti mutualistici di natura economica (contratti commerciali per la fornitura di beni e servizi) che scaturiscono dal rapporto originario donatore-beneficiario, con un impatto positivo per il territorio e la comunità che lo rappresenta.



Figura 9: strategia win-win del progetto Last Minute Market

IMPRESE	<ul style="list-style-type: none"> • Riduzione costi smaltimento • Vantaggi di natura fiscale • Ottimizzazione logistica • Aumento visibilità sul territorio
ENTI E ASSOCIAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Approvvigionamento costante di beni alimentari gratuiti • Reinvestimento risparmi • Migliore assistenza
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Diminuzione prodotti in discarica • Migliore qualità assistenza • Possibilità di concedere sconti sulla TIA • Migliore gestione fondi
SOCIETA'	<ul style="list-style-type: none"> • Minori esternalità negative • Educazione al non spreco • Acquisti in imprese "etiche" • Reciprocità e relazionalità

Figura 10: i benefici per gli stakeholder del progetto Last Minute Market

Il recupero può essere una leva strategica per generare innovazione sociale innovazioni sociali, ovvero nuove idee (prodotti, servizi e modelli) che soddisfano dei bisogni sociali (in modo più efficace delle alternative esistenti) e che allo stesso tempo creano nuove relazioni e nuove collaborazioni buone per la società e che accrescono le possibilità di azione per la società stessa.

2. Domande e risposte

L'obiettivo del progetto salute è coinvolgere tutti per affrontare la tematica dello spreco alimentare. Sono coinvolti tutti gli assessorati, sono stati contattati e invitati a partecipare vari soggetti della grande distribuzione e della produzione alimentare, dei quali oggi sono presenti Unicoop Tirreno, Cirfood. Coinvolte le associazioni del sociale del territorio, di cui sono alcune sono presenti anche oggi. Il progetto vuole promuovere l'interazione di quei soggetti che a vario titolo svolgono un'azione importante e costante in merito alla gestione del cibo del territorio. Mettere in rete questi soggetti, darne visibilità, agevolarne il contatto, il dibattito, la collaborazione, contribuire a costruire una visione d'insieme per una politica del cibo davvero condivisa e partecipata.

Spreco e modalità di recupero nella grande distribuzione

In merito ai numeri sugli sprechi. Esistono degli sprechi invisibili di casa, ma occorre fare attenzione agli sprechi della grande distribuzione. Come sono i sistemi di recupero della grande distribuzione?

Dipende dai prodotti. Gli yogurt ad esempio, parlando del sistema del fresco, vengono ritirati dagli scaffali 24/48 ore prima del raggiungimento della scadenza, poichè raggiunta questa data nessuno li comprerebbe e quindi i supermercati si vedono costretti a ritirarli. Tendenzialmente 24 ore prima nei supermercati e 48 ore prima negli ipermercati per una questione di frequenza in cui le persone vanno a fare la spesa nell'uno o nell'altro caso. Dopo il ritiro, laddove non ci sono attività di recupero i prodotti vengono buttati. Ci dovrebbe essere un sistema di reso che induce la ditta che ha realizzato il prodotto a ritirarlo una volta che non viene venduto, ma tendenzialmente questo non avviene per problemi di gestione, e quindi vengono sostituiti con prodotti nuovi e il reso diventa invece rifiuto. Occorre ribadire che il sistema dei resi dipende molto da supermercato a supermercato e da zona a zona.

I prodotti che non sono freschi, come ad esempio i biscotti, difficilmente rimangono sugli scaffali fino alla data di preferenza di consumo. Questi prodotti infatti se permangono per molto tempo sugli scaffali vengono sostituiti per danneggiamento della confezione più che per raggiungimento della data limite di preferenza di consumo. In ogni caso i tempi entro cui vengono ritirati sono più lunghi, da una settimana a quindici giorni in base a quanto sono rimasti sugli scaffali.

Per quanto riguarda le metodologie di recupero, nel momento in cui si va a donare questi prodotti, attraverso le associazioni e le cooperative che si occupano di queste attività, occorre tenere presente che chi riceve questi prodotti deve avere pari dignità di coloro che acquistano il prodotto, e questo per fare in modo che ad essi il prodotto arrivi prima della data di scadenza. Necessari quindi canali di recupero giornalieri. La quantità di prodotto da smaltire può avere un peso diverso a seconda di chi beneficerà del prodotto donato. E' evidente che poche quantità di prodotto hanno un'importanza diversa per un soggetto come la mensa della Caritas che gestisce 100 coperti a pasto, e un soggetto come può essere una casa famiglia che ha volumi nettamente inferiori. A seconda del beneficiario e dei prodotti da donare possono essere coinvolte di volta in volta piccole o grandi strutture di distribuzione dei prodotti. Importante quindi avere chiaro quali sono le associazioni del territorio che svolgono questi servizi e con quale frequenza, adattando il servizio in base alle forze a disposizione.

Occorre ricordarsi che ci sono differenti tipi di impresa, tra le quali ricordiamo quelle a vocazione sociale, come le cooperative. La grande distribuzione ha grandi volumi di prodotti scartati, ma dal 2003 le cooperative che svolgono attività di grande distribuzione, dal varo della legge denominata "Buon Samaritano", hanno stretto convenzioni e protocolli con Onlus locali con l'intento di ridistribuire i prodotti scartati. Dal 2004 al 2005 ad esempio nel territorio di Livorno la Caritas raccoglie prodotti invenduti dalla grande distribuzione e lo ridistribuisce alle persone indigenti, e per quanto riguarda il fresco, rispettando le disposizioni medico-sanitarie previste, i prodotti vengono ridistribuiti alle mense.

Un centro di grande distribuzione ha anche degli obblighi di fatturato e quindi ridurre gli sprechi è anche un imperativo di sostenibilità economica e paradossalmente è interesse sì della grande distribuzione a ridurre l'invenduto, ma riducendolo c'è meno prodotto a disposizione per la redistribuzione tra le persone bisognose del territorio.

Anche sul fronte educativo è necessario tenere sempre in considerazione la distinzione tra imprese a vocazione sociale e quelle che non lo sono. Le prime infatti, a fronte di una reale azione delle multinazionali e delle imprese produttrici che inducono le persone a consumare di più del reale bisogno, hanno realizzato attività durante il corso del tempo che hanno cercato di ridurre tale azione, attraverso attività educative che possano contenere lo spreco indirizzate sia ai bambini che agli adulti. Attività come imparare a leggere l'etichetta e saper conservare i prodotti. Conoscere la storia dei prodotti per sapere come sono stati fatti, chi li ha fatti, come conservarli e come andranno a finire. Questo per apprezzare in maniera diversa i prodotti stessi e assegnare loro il giusto peso e rispetto.

Come gestire e redistribuire i prodotti invenduti della categoria del fresco.

C'è un problema nella gestione del fresco. Di norma chi non ha accesso al cibo non ha neppure accesso ai prodotti di qualità e salutari tra cui annoveriamo anche i prodotti freschi. A Livorno ci sono sì associazioni come la Caritas che essendo più strutturate e con maggiori risorse a disposizione riescono ad avere accesso agli strumenti per gestire il fresco, ma ci sono anche molte associazioni senza questo tipo di possibilità che parimenti svolgono un'attività molto importante e capillare sul territorio. Sarebbe utile chiarire bene come poter risolvere queste problematiche nell'ottica di garantire prodotti salutari a tutti e non solo per chi ha sufficiente denaro per comprarli.

Per quanto riguarda il fresco la tempestività è fondamentale. Ad esempio prendendo in considerazione un supermercato, in genere alle 11 del mattino il magazzino ha preparato i pacchi di prodotti invenduti destinato alle associazioni che si occupano della redistribuzione. Nei casi delle mense quei prodotti possono essere consumati già nel successivo pranzo e quindi consumati brevissimamente, mentre nel caso di associazioni che si occupano di preparare i sacchetti viveri, occorre che essi siano pronti e consegnati entro le 14 dello stesso giorno. E' quindi un problema di logistica, soprattutto per quanto riguarda il fresco. Quindi anche piccole associazioni che non hanno grandi attrezzature, possono garantire un certo tipo di servizio lavorando sulla tempestività e rispettando quindi determinati tempi e orari. Anche la stagione influisce, e quindi d'estate è necessaria una cella frigorifera, anche piccola, per gestire prodotti per il fresco. L'acquisto della strumentazione non è però il problema, ma è la recettività delle rete che permette a

chi ne fa parte di poter sopperire a tutto quello che gli serve. Ed ecco quindi che può farsi avanti un negozio che è disposto a vendere a basso prezzo o donare un frigorifero invenduto perché ha subito qualche difetto, oppure le associazioni riescono ad auto-tassarsi per l'acquisto della strumentazione necessaria.

L'importante è sempre la tempestività, e la tempestività è possibile quando si acquisisce il sistema per metterla in atto. Nel momento in cui questa metodologia diventa routine tutto diventa automatico e scontato e laddove manca qualcosa la rete di solito è in grado di sopperire.

Le gestione dello spreco nelle mense scolastiche

Assaggiare mangiare e non sprecare è il motto che abbiamo adottato nella nostra scuola e che è parallelo a quello di educare prevenire e quindi recuperare esposto dal relatore. Questo motto è diventato il nome di un progetto di educazione alimentare di una scuola elementare. Come recuperare lo spreco nelle mense? A livello educativo far vedere che lo spreco viene buttato non è un buon messaggio e quindi nella nostra scuola lo spreco viene raccolto e messo in un piatto per far vedere ai bimbi che lo spreco non viene buttato. Un'idea di progetto è stata quello di permettere ai bimbi di portarsi a casa ciò che avanzavano durante il pasto, ma ha avuto parere negativo, a differenza invece di altre realtà territoriali che invece hanno avuto il lasciapassare a svolgere questo tipo di attività. Viste le difficoltà e visto che nelle mense lo spreco è notevole, come si può fare a ridurre lo spreco e nello stesso tempo educare? Quali progetti sono stati adottati in altri contesti?

La questione delle mense scolastiche è una situazione complessa perché coinvolge numerosi attori che difficilmente collaborano tra loro.

Un metodo può essere quello di presentare le ricette ai bambini in un modo che per loro sia appetibile e nello stesso tempo semplice. E' ad esempio il caso di Quarrata nel pistoiese.

L'educazione è poi un elemento fondamentale. Nelle scuole il ruolo della maestra è imprescindibile. Laddove l'insegnante svolge il suo ruolo educativo anche nel momento della mensa, accompagnando i bimbi nell'assaggio dei cibi e svolgendo un'attività di convincimento nel finire il proprio piatto, gli sprechi sono notevolmente ridotti rispetto alle scuole dove gli insegnanti non svolgono questa azione educativa.

Un altro aspetto importante è avere dietisti e nutrizionisti che definiscono e organizzano le razioni. Nello stesso tempo le razioni devono essere pensate e realizzate in base agli effettivi consumi dei bimbi, riducendo la fornitura di quegli alimenti che normalmente i bimbi non consumano o consumano in minore quantità. Anche in questo caso l'esperienza di Quarrata insegna. Per svolgere questo tipo di attività è necessaria molta collaborazione e flessibilità tra insegnanti, dietisti, genitori, fornitori perché se anche uno solo di questi attori non condivide questo intento il sistema non regge. Ad esempio se un'azienda di fornitura impugna il capitolato sostenendo la necessità di produrre quanto previsto dal contratto, diventa un problema per l'amministrazione fare diversamente. Oppure se il genitore vuole che per il proprio figlio sia garantito sempre e comunque una certa razione alimentare a prescindere dai reali consumi, questo tipo di strategia diventa molto difficile da attuare.

L'educazione a ridurre lo spreco non riguarda solo il bambino, ma esso deve essere lo strumento che porta questo tipo di educazione alla famiglia di appartenenza.

Nel caso di Livorno l'Amministrazione locale ha messo in campo progetti di educazione alimentare positivi. Incontri con le famiglie, presentazioni adeguata dei piatti, ecc. In pratica però come si può ridurre effettivamente lo spreco, ad esempio consentendo che il bambino possa portare a casa quello che non ha mangiato in mensa?

E' una cosa che si può fare, ma servono degli strumenti. In una scuola in provincia di Bologna sono stati allestiti tre frigoriferi per poter contenere il cibo dei bimbi, contenuto in vaschette personalizzate, fino a che essi non tornassero a casa nel pomeriggio. Si può fare quindi, ma non è sempre facile da realizzare perché magari per una scuola potrebbe mancare lo spazio per svolgere questa attività, chi se ne può prendere le responsabilità, oppure mancare il tempo. Occorre poi chiedersi se a casa il prodotto viene consumato oppure buttato.

Il progetto della scuola Carducci, di permettere ai bimbi di portare a casa ciò che non consumano a pranzo, è stato presentato con la finalità di consumo per gli animali domestici. L'Usl Toscana Nord ha però dato parere negativo a che si potesse svolgere questa attività anche solo per il consumo animale.

Per quanto riguarda il recupero degli alimenti avanzati e non serviti ai bimbi, sono state avviate collaborazioni e protocolli d'intesa con strutture come Caritas e altre associazioni. Caritas ad esempio svolge questa attività già da diversi anni non solo per le scuole ma anche per le mense aziendali.

Per il sostegno alla marginalità alcune imprese forniscono, sempre attraverso la Caritas, unica organizzata a farlo, circa 30 pasti al giorno. Un'altra attività è data dalla fornitura di 30 pacchi mensili di prodotti a lunga conservazione, che corrispondono circa a 30 pasti giornalieri, e questo per andare incontro alle associazioni che non sono organizzate per la gestione del fresco.

Parallelamente come intervento a monte della catena delle mense, sono stati ridotti gli alimenti poco graditi dai bambini.

L'autorità sanitaria locale che valida annualmente le tabelle dietetiche delle mense scolastiche, continua ad insistere sulla necessità di somministrare ai bambini i cosiddetti alimenti salutari quali verdure legumi cereali, ecc. in osservanza delle linee guida date dal ministero della Sanità, e delle linee d'indirizzo per le mense scolastiche della Regione Toscana. L'orientamento del mondo scientifico sanitario è poco propenso a variazioni.

Il Comune di Livorno ha sempre somministrato tabelle dietetiche a compromesso validato, che consistono nell'inserimento di piatti più appetibili laddove ce ne sono altri che lo sono meno, per bilanciare ed avere un menu nel complesso più adeguato ai gusti dei bambini, che permetta a ciascuno di avere un pasto quanto meno adeguato qualora dovesse rifiutare una portata.

Serve un maggiore contributo da parte delle scuole. Ci sono insegnanti che si danno molto da fare nell'educare i bambini all'alimentazione e nel creare un'aspettativa verso determinati piatti e proposte culinarie, ma ancora molti sono gli insegnanti che hanno un atteggiamento passivo, o addirittura critico. A tal riguardo il Ministero dell'Istruzione ha sentito il bisogno di stilare le linee guida della ristorazione scolastica.

In definitiva il vero lavoro di riduzione dello spreco va fatto a monte, prima che il pasto venga servito, e in questo c'è bisogno di fare ancora molti investimenti e molto lavoro.

Si fa notare una grave assenza nel processo partecipativo dei dirigenti scolastici che avrebbero potuto arricchire notevolmente la discussione, nonostante siano stati ampiamente sollecitati a parteciparvi.

Un altro problema delle mense scolastiche di Livorno è il gusto. Complice il fatto che una gestione unica ha da affrontare circa 7 mila pasti al giorno, può esserci bisogno di trovare nuove soluzioni che possano migliorare aspetti come quello del gusto. Un altro fattore da tenere in considerazione è la distanza tra il luogo in cui viene cucinato il prodotto e il luogo in cui viene consumato.

Per quanto riguarda il problema del gusto. I bimbi, che normalmente sono aperti a scoprire nuove cose, se chiudono le porte a provare nuovi piatti significa che il bimbo a livello psicologico ha delle chiusure che difficilmente un insegnante può affrontare da solo. Potrebbe esserci quindi bisogno non solo di adeguare i menu, ma anche di prevedere progetti che coinvolgano psicologi e altre figure in grado di aiutare i bimbi ad aprirsi ai nuovi piatti.

Il problema spesso è la dissociazione tra l'ambiente scolastico e quello di casa. I genitori svolgono spesso un'azione che annulla gli sforzi, della scuola nell'azione educativa alimentare.

L'insegnante può fare la differenza se investe nell'educazione alimentare dei bimbi. Le differenze negli sprechi e nei modi di mangiare dei bambini sono evidenti tra classi dove ci sono insegnanti più attivi e classi dove gli insegnanti tralasciano questa loro funzione educativa alimentare.

Un lavoro importante è quello di coinvolgere i genitori. Un esempio è quello di stimolare i genitori a parlare con i figli del menu che ci sarà il giorno dopo a scuola, per prepararli al pasto.

Una questione importante legata all'alimentazione scolastica e allo spreco è ciò che i bambini mangiano durante il giorno, a scuola e non, che gli viene fornito a livello extra scolastico. Merende e colazioni non adeguate vanificano le migliori attività anti spreco ed educative delle scuole e delle insegnanti.

Legato allo spreco c'è anche il fatto che i bimbi si alimentano male e nei tempi sbagliati, causando talvolta anche problemi di obesità.

Laddove nelle scuole la questione della merenda viene lasciata alla scuola, magari realizzata con prodotti più salutari come la frutta, si riscontrano maggiori consumi, tra la cui frutta appunto, e in contemporanea si riducono gli sprechi.

Le esperienze di Quarrata e di Scafiseppe esposte in precedenza hanno raccontato del fatto di aver impedito ai bimbi di portare la merenda a scuola.

Per quanto riguarda le scuole di Livorno, per quelle che intendono farlo, c'è la possibilità di anticipare a merenda la frutta preparata per il pranzo evitando di far portare ai bambini la classica merenda da casa. Per svolgere questo progetto il Comune paga un supplemento sul costo pasto. Si è osservato che nelle scuole che hanno aderito a questo progetto sono stati ridotti gli avanzi del pranzo. Questo implica un minimo di organizzazione da parte della scuola. Il Comune però ha deciso che l'adesione a questo progetto fosse volontaria e a discrezione della scuola, sia per il tipo di utenza livornese sia per il necessario impegno e volontà che deve

essere messa da parte della scuola stessa. Questo progetto quindi essendo attualmente attivo a Livorno può e deve essere maggiormente diffuso soprattutto attraverso la sensibilità delle insegnanti.

I numeri del comune di Livorno per quanto riguarda le mense: 7000 iscritti alle mense, 12 cucine attive, di cui 10 comunali di nido e infanzia, 2 cucine centralizzate, che producono pasti preparati.

Quali possono essere gli incentivi da dare alle scuole per agevolare la riduzione degli sprechi?

Si sono rilevate grandi difficoltà ad interagire con il soggetto scuola. Difficoltà ad avere un accordo con gli uffici scolastici regionali di tutte e tre le regioni nelle quali è stato avviato il monitoraggio, per ottenere il patrocinio ed avere la possibilità di accedere alle scuole con un progetto condiviso con l'ufficio scolastico regionale.

Dall'altra parte però le scuole sono state un terreno fertile per la ricezione di questo tipo di progetti.

La gestione dello spreco a livello agricolo

Per stabilire la quantità dello spreco relativo al settore agricolo, il dato come è stato ottenuto? Che azioni di recupero avete adottato, se le avete adottate, del materiale non venduto a livello agricolo?

I dati esposti sono elaborati e presentati dall'Istat nella sezione agricoltura. L'Istat stima la quantità prodotta a livello agricolo e la quantità raccolta utilizzando degli estimatori dislocati sul territorio. A campione in riferimento a tutto il territorio italiano, professionisti verificano nel territorio quanto viene prodotto e quanto viene raccolto e per differenza si rileva quanto rimane sul campo.

Date queste modalità di rilevazione del prodotto lasciato sul campo e quindi non venduto, occorrerebbe fare una riflessione sulla connessione esistente tra le logiche di acquisto di materia prima della grande distribuzione e quanto viene sprecato a livello agricolo. Si nota come il costo dello spreco sia notevolmente sproporzionato tra quello prodotto dalla grande distribuzione e quello del settore agricolo. Questo è indicativo del fatto che lo spreco a livello agricolo dipende fortemente dalle logiche di mercato della grande distribuzione e quanto un prodotto arrivato nella grande distribuzione abbia un maggiore impatto ambientale rispetto a quello rimasto sul campo perché ha subito vari processi di lavorazione e di trasporto. Inoltre occorre anche sottolineare quale quantità di prodotto non viene raccolto dal campo per logiche di prezzo, oppure perché non rispetta logiche standard legate alla forma o al colore richiesto.

Per ridurre lo spreco in campo agricolo occorre effettuare percorsi di sensibilizzazione nei confronti del prezzo dei prodotti, della materia prima pagata agli agricoltori in rapporto al lavoro e del valore che l'agricoltore dà al proprio lavoro.

Riguardo i progetti di recupero in campo agricolo. Gli agricoltori hanno bisogno che vengano raccolti i loro prodotti, ma pongono due ordini di problemi: di chi è la responsabilità se le persone coinvolte nella raccolta subiscono un infortunio? Inoltre di chi è la responsabilità nel caso in cui a fronte di controlli emergessero irregolarità a livello assicurativo, lavorativo, di sicurezza delle opere di raccolta?

Queste critiche in genere sono causa di abbandono di qualsiasi iniziativa che vada nella direzione di raccogliere nei campi i prodotti invenduti. E' emerso però che nella maggior parte dei comuni d'Italia esistono regolamenti di Polizia Rurale, emessi nell'ottocento o nei primi del novecento quando l'Italia era ancora un paese a prevalenza agricola, nei quali, laddove non è stato successivamente abrogato, esiste ancora il diritto alla spigolatura. Questa procedura prevede che quando l'agricoltore non vuole più raccogliere i suoi prodotti dal campo, ha la possibilità di far entrare chiunque nel proprio campo a raccogliere liberamente i prodotti rimasti, accessibili fino ad altezza uomo, senza usare strumenti che portino i raccoglitori oltre una certa altezza. Tutto questo senza avere problemi di nessun genere.

Grazie a questa opzione è possibile dare il via a tutto un insieme di progetti con le associazioni dedite appunto alla raccolta dei prodotti rimasti sul campo. In questo modo l'agricoltore è soddisfatto nel liberare il proprio campo da quello che è rimasto, e le associazioni hanno accesso ad un prodotto fresco totalmente gratis. Gli unici vincoli sono la formazione dei raccoglitori, perché non facciano danni nel processo di raccolta, e utilizzare i prodotti raccolti all'interno dell'associazione.

Avviare progetti di recupero con la grande distribuzione

Per le associazioni piccole che si occupano di distribuire prodotti alle persone bisognose è difficile mettersi in contatto con la grande distribuzione per il recupero dei prodotti invenduti. Per società come la Coop o la Conad che hanno diramazioni sul territorio dove è possibile rapportarsi con i dirigenti si riesce a raggiungere degli accordi. Con la grande distribuzione gestita da multinazionali è invece quasi impossibile raggiungere i vertici di queste società e stringere accordi o collaborazioni che bypassino i sistemi interni di gestione e recupero dell'invenduto. Quali accordi si possono stringere con queste multinazionali a livello locale?

Con alcune multinazionali è impossibile stringere questi accordi. Una di queste è Lidl, neppure agendo direttamente con la direzione generale, ad eccezione nei casi in cui la sensibilità del direttore di un punto vendita permetta accordi locali specifici.

Con altre invece è possibile stringere accordi solo a livello apicale. E' il caso ad esempio di Carrefour e Auchan. Queste multinazionali sono sensibili al problema del recupero degli invenduti, ma è necessario che le indicazioni ai vari punti vendita derivino dall'alto, ad eccezione come sempre della sensibilità dei direttori dei vari punti vendita. In questi casi quindi l'associazione può avere difficoltà a stringere accordi con queste multinazionali, ma Istituzioni come le amministrazioni locali possono in genere ottenere attenzione e risposte concrete dalla direzione generale. Di solito occorre contattare gli uffici di queste multinazionali che si occupano della responsabilità sociale, o chi cura la comunicazione della società.

In Francia c'è una legge che obbliga la grande distribuzione ad attrezzarsi per gestire in maniera adeguata i prodotti invenduti.

La sinergia tra attori che si occupano della gestione dell'invenduto

Dal punto di vista operativo, esiste una logistica integrata delle varie associazioni per risolvere il problema dello spreco alimentare oppure ognuno si gestisce singolarmente? Questo può essere da spunto per il progetto Salute che ha tra i suoi obiettivi quello di attivare la sinergia necessaria per avviare attività concrete con gli attori del territorio nell'ottica della riduzione dello spreco alimentare.

La questione è data dal fatto che se ogni soggetto gestisce il recupero e la distribuzione di alimenti invenduti per proprio conto esso si accolla i costi per questo tipo di attività. Viceversa se un soggetto terzo si occupa di gestire la logistica di tutti coloro che si occupano di distribuzione alimentare occorre capire chi deve sostenere il costo dell'attività di questo soggetto. Costi di acquisto degli strumenti ma anche della loro gestione, il costo degli operatori, ecc. Inoltre è necessario che questo soggetto terzo garantisca sempre, e nei tempi prestabiliti, il recupero degli alimenti alle aziende della distribuzione.

3. Tavoli dialogico-deliberativi sullo spreco alimentare a Livorno

L'intenso dibattito attorno alla relazione di Luca Falasconi ha assorbito tutto il tempo a disposizione per cui non è stato possibile organizzare i tavoli dialogico-deliberativi.

Durante il dibattito sono tuttavia emerse le problematiche dello spreco e del recupero di cibo.

4. Break

Per il break tra i vari piatti a disposizione è stata preparata la pappa al pomodoro che rappresenta il simbolo del recupero. Recupero non solo alimentare in quanto piatto tipicamente utilizzato per riutilizzare gli avanzi rimasti, ma anche recupero dei piatti che hanno caratterizzato la cucina tradizionale di un tempo.