

ANDREA SEGRÈ*

Dalla fame alla sazietà, dalle eccedenze allo spreco inutile

PREMESSA

Oltre un terzo dell'intera produzione alimentare viene sprecata in Gran Bretagna ogni anno, per un valore di circa 30 miliardi di euro. Tale cifra equivale a cinque volte tanto a quanto ogni anno hanno la stessa Gran Bretagna destina agli aiuti internazionali, cifra che potrebbe, secondo le stime delle Nazioni Unite, contrastare la fame di 150 milioni di africani. Ogni anno quindi 3,4 milioni di tonnellate di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabile viene persa nel percorso che va dal campo al piatto per meri motivi commerciali, per leggi di mercato, per negligenza, per disorganizzazione o per semplice abbondanza. 250.000 le persone che ogni giorno potrebbero essere aiutate, invece sono circa 120 milioni gli euro spesi per lo smaltimento di questi prodotti. Si manda così in fumo non solo del cibo, ma anche lavoro tempo e tante altre risorse che risulta essere inammissibile in un mondo dove è ormai palese la limitatezza delle stesse e dove continua comunque ad esserci una forte disparità di condizione socio-economica tra i popoli e tra le persone.

Il 25% degli alimenti ancora perfettamente consumabili viene invece inceduto ogni anno negli Stati Uniti. 5 milioni di tonnellate di frutta e verdura all'anno vengono distrutte senza mai giungere nel piatto del consumatore finale. Inoltre il 12% della spesa alimentare di ogni famiglia americana viene gettato perché non consumata pur essendo ancora perfettamente utilizzabile.

* *Preside della Facoltà di Agraria, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna; ideatore dei progetti Last Minute Market*

Su una spesa alimentare media di 42 dollari 14 sono spesi per l'acquisto di prodotti non necessari.

Ogni anno in Australia 3,3 milioni di tonnellate di alimenti ancora perfettamente consumabili per un valore di 5,3 milioni di dollari viene distrutto.

In Italia lo spreco annuo di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabile ammonta a 1,5 milioni di tonnellate pari ad un valore di mercato di 4 miliardi di Euro. Ogni giorno finiscono in discarica o all'incenerimento 4 mila tonnellate di alimenti, il 15% del pane e della pasta che gli italiani acquistano quotidianamente, il 18% della carne e il 12% della verdura e della frutta. Secondo l'Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori (ADOC) ogni nucleo familiare in Italia getta via all'anno 584 € di prodotti alimentari su una spesa mensile di 450 €, circa l'11%.

Quanto evidenziato fino ad ora ci mette inesorabilmente in relazioni due "verbi" che sembrano legati in modo indissolubile tra loro: vivere e consumare.

Invertendo la loro posizione, tuttavia, il dilemma tipico della nostra società emerge in tutto il suo paradossale essere. Consumiamo per vivere o viviamo per consumare? Sì, perché oggi noi tutti consumatori con potere d'acquisto corriamo a comperare di tutto e più compriamo, più gettiamo via, con sempre maggior leggerezza. Mentre ogni giorno cresce il peso dei rifiuti e la quantità di merce buttata soltanto perché ritenuta non più commerciabile.

Montagne di prodotti, alimentari e non, vengono distrutti: uno spreco colossale di risorse, un danno ambientale gravissimo, un sistema a lungo andare insostenibile.

Eppure questo immane spreco può essere utile, almeno per qualcuno. È questo l'obiettivo dei Last Minute Market: trasformare lo spreco in risorsa. Il progetto consente di recuperare a fini benefici i prodotti alimentari invenduti lungo la filiera agroalimentare.

Infatti se da un lato l'economia produce questi sprechi, dall'altro la società, o più precisamente una parte di essa, risulta in deficit, quindi l'obiettivo dei Last Minute Market è quello di far incrociare, a livello locale, queste due realtà, al fine di far sì che questo spreco, ciò che si getta via, almeno in parte, possa essere utile: almeno per qualcuno.

I principi che sottendono al progetto Last Minute Market permettono di coniugare a livello territoriale le esigenze delle imprese for profit e degli enti no profit promuovendo un'azione di sviluppo sostenibile locale, con ricadute positive a livello ambientale, economico, sociale, sanitario ed educativo.

ORIGINI

Questo progetto nasce da un'approfondita analisi dello spreco nei suoi aspetti economici, sociali e ambientali, iniziata alla fine degli anni '90, come riflessione e approfondimento dei corsi di Economia agroalimentare I e II tenuti presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Accanto alla trattazione tradizionale si è cercato di analizzare il sistema agroalimentare ribaltando per così dire la prospettiva e cioè andando a considerare tutti quei fenomeni (per lo più indesiderati o non prevedibili, i cosiddetti fallimenti del mercato) che portano le imprese agroalimentari a dover gestire dei surplus alimentari.

L'analisi si è poi sviluppata negli anni successivi aggiungendo alla parte didattica anche una riflessione teorica nonché una di ricerca sul campo e poi una fase sperimentale che ha coinvolto oltre agli studenti anche laureandi, laureati e dottorandi.

Alcuni di loro hanno così attivato un sistema virtuoso che recupera le eccedenze alimentari – ciò che si produce in eccesso o non si vende più come ad esempio le confezioni danneggiate, la data di consumo prossima alla scadenza – facendole arrivare direttamente sulla tavola dei più bisognosi. Il meccanismo concettualmente è molto semplice. Le imprese alimentari – dagli ipermercati ai bar – risparmiano sui costi dello smaltimento, gli enti assistenziali ricevono cibo gratuitamente mentre tutti noi viviamo in un ambiente più sano. Su queste basi è nato il primo mercato dell'ultimo minuto, il Last Minute Market Food: il cibo della solidarietà.

Nelle azioni di recupero sono poi entrati in gioco anche i prodotti non alimentari. Dapprima i libri che, oltre agli enti e associazioni che già ricevono il cibo, vengono destinati in gran parte alle comunità italiane all'estero. Questo è il Last Minute market-Book: il libro della solidarietà, che si sta evolvendo in Last Minute Library, una biblioteca reale dove far confluire i libri invenduti che possono essere letti direttamente da chi non può permettersi l'acquisto.

Infine si sono aggiunti altri tre mercati dell'ultimo minuto: il Last Minute Market-Harvest, il Last Minute Market-Pharmacy e il Last Minute Market-Seeds. Il primo è il "raccolto della solidarietà", finalizzato a non sprecare la frutta e la verdura che si lascia pendente sugli alberi o a marcire nei campi a causa dei costi di produzione superiori ai prezzi di vendita. Il secondo è il "farmaco della solidarietà" per recuperare i prodotti farmaceutici e parafarmaceutici che farmacie e grossisti non riescono a vendere e devono poi smaltire con costi elevati, il terzo è il "seme della solidarietà" rivolto a salvare sementi il cui unico difetto è l'avere un grado di germinabilità leggermente inferiore agli standard europei.

PROGETTI ATTIVI

Last Minute Market

Trasformare lo spreco in risorse, questo è l'obiettivo del progetto **Last Minute Market**: un mercato dove per favorire gli indigenti, gli ultimi, non bisogna sprecare neppure un minuto e neanche un prodotto. Il recupero dei beni alimentari, rimasti invenduti per le ragioni più varie ma ancora perfettamente salubri, viene concepito come fornitura di un servizio: per chi li produce (involontariamente e accidentalmente), cioè le imprese commerciali, per chi li consuma, i bisognosi attraverso gli enti di assistenza, per le istituzioni pubbliche (comuni, province, regioni, asl) che ne conseguono benefici indiretti, sociali ed ambientali, vedendo diminuire il flusso di rifiuti in discarica e migliorando l'assistenza alle persone svantaggiate.

Last Minute Market permette di coniugare a livello territoriale le esigenze delle imprese for profit e degli enti no profit promuovendo nel contempo un'azione di sviluppo sostenibile locale, con ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale.

Nei progetti Last Minute Market non viene esclusa nessuna tipologia di attività commerciale – dalla grande struttura distributiva (ipermercato) al piccolo negozio di alimentari di vicinato, al bar e alla pasticceria per arrivare alla mensa industriale e scolastica – potenziale offerente di prodotti invenduti. Allo stesso modo vengono coinvolti tutti gli enti caritativi e le associazioni che assistono sia le persone indigenti che gli animali d'affezione, cioè tutti coloro in grado di esercitare una domanda di prodotti invenduti. Il criterio adottato è quello della prossimità: l'azione di recupero è legata al territorio, o meglio ad un modulo territoriale dove si concentrano tutti gli stakeholders sopra descritti, facendo in modo di ridurre al massimo due variabili fondamentali: lo spazio e il tempo. Detto altrimenti i prodotti invenduti si raccolgono e poi si consumano nelle vicinanze del luogo stesso dove si trovano fisicamente eliminando la necessità di dotarsi di qualsiasi struttura aggiuntiva per il trasporto o la conservazione dei prodotti come appena sottolineato.

Last Minute Market-Book

Come i generi alimentari anche i libri “scadono” e non vengono più venduti. Soltanto che invece di finire nell'inceneritore ed essere smaltiti come avviene per il cibo, i libri che non hanno più mercato vengono macerati. Non tutti i

libri, per fortuna, finiscono al macero. Tuttavia alcuni, molti di più di quanto non si possa credere, subiscono questo (triste) destino: perdono i caratteri stampati, le lettere sbiadiscono, tornano ad essere ciò che erano prima: desolanti e poveri fogli bianchi, privati delle loro idee, delle loro storie, dei loro disegni. Cioè di tutto ciò che prima li rendeva tanto interessanti.

Vendendo la carta a quintale l'editore realizza qualcosa, molto poco per la verità, ancor meno se si considera che deve sostenere anche il costo del trasporto dei libri ai centri di riciclo.

Molti di quei libri potrebbero essere ancora utili, almeno per qualcuno. Specialmente per chi non può o non riesce ad acquistarli né a reperirli e quindi a leggerli. Perché dunque non recuperarli e donarli ai tanti potenziali lettori "italiani" sparsi un po' ovunque nel mondo oltre che nel nostro Paese? Questo è il Last Minute Market-Book.

Si tratta di un progetto culturale che apre delle prospettive molto interessanti per la promozione della lingua e della cultura italiana nel mondo, specialmente nelle situazioni particolarmente svantaggiate e disagiate. L'iniziativa consente infatti:

- il recupero di opere intellettuali e materiali altrimenti destinate alla distruzione e dunque alla perdita e all'uscita dal circuito culturale;
- la diffusione internazionale di opere che rimangono spesso relegate nel mercato interno, specie nel caso di testi scientifici o specialistici che vedrebbero così aumentare notevolmente i propri canali distributivi, da sempre punto dolente dell'editoria nazionale.

Oltre all'internazionalizzazione, altro "mercato" interessante per i libri è rappresentato dalle biblioteche presenti nelle carceri.

Last Minute Market-Harvest

L'intera filiera produttiva e distributiva dei prodotti agroalimentari risulta essere caratterizzata dal fenomeno dei surplus, dovendo far fronte alla formazione degli stessi ad ogni livello. Anche in agricoltura il fenomeno delle sovrapproduzioni esiste e coinvolge in maniera particolare il settore dell'ortofrutta. Non esistono dati precisi in materia ma, ogni anno, una quota certamente non irrilevante della produzione non viene raccolta. Il fenomeno della non-raccolta delle produzioni avviene poiché, esse, non rispondono pienamente allo standard qualitativo richiesto o perché incontrano una domanda di mercato inferiore rispetto all'offerta. Più in generale, comunque, il produttore non ha interesse a raccogliere se il prezzo di vendita della produzione non lo

ripaga a sufficienza, e sempre più ultimamente, accade che tale prezzo non gli permetta neanche di coprire i costi della raccolta. Tali produzioni sono così destinate a marcire letteralmente in campo, costituendo uno spreco inammissibile di alimenti dall'alto profilo nutrizionale.

Il Last Minute Minute-Harvest, ha il compito di incrociare l'offerta e la domanda potenziale dei prodotti ortofrutticoli non venduti e che rimarrebbero a marcire in campo. Tali beni possono costituire una risorsa per le Onlus che offrono assistenza ai disagiati e un vantaggio per gli agricoltori i quali oltre ad offrire il loro prodotto a qualcuno che ne ha bisogno, può ridurre il rischio di incorrere in patologie causate dalla putrefazione delle produzioni rimaste in campo.

Last Minute Market-Pharmacy

Il Last Minute Market-Pharmacy: il farmaco della solidarietà, vuole utilizzare i "principi" Last Minute Market, per recuperare il materiale farmaceutico (medicine, parafarmaci) per soddisfare i bisogni sanitari, peraltro crescenti e perlopiù insoddisfatti degli indigenti dati gli alti costi. In questo caso il problema principale da risolvere riguarda proprio la conservazione e la somministrazione dei medicinali recuperati, che deve essere naturalmente effettuata da personale medico autorizzato.

Last Minute Market-Seeds

Non si tratta di prodotti prossimi alla scadenza, non si tratta di prodotti danneggiati nella confezione esterna, non si tratta di prodotti in eccesso rispetto alle esigenze della domanda, ma si tratta semplicemente di semi il cui grado di germinabilità è leggermente inferiore al limite minimo imposto dalle normative europee, per cui risulta impossibile immetterli nel mercato. Unico loro destino è l'incenerimento in quanto potenzialmente è materiale a grande rischio di inquinamento biologico.

Come per tutti gli altri Last Minute l'obiettivo è quello di recuperare tale spreco per destinarlo in modo gratuito a chi più ne ha bisogno. In questo caso però, perdendo il carattere di località tanto caro ai mercati dell'ultimo minuto, i beneficiari saranno paesi in via di sviluppo, cercando di rispettare il più possibile quelle che sono le loro abitudini e tradizioni alimentari.

CONCLUSIONI

La cosa interessante, che risulta dall'esperienza di attivazione dei Last Minute Market, è che nel territorio si attiva una Rete di Solidarietà, dinamica e stabile, tra mondo profit e non profit, formata da solide interazioni e scambi di beni e valori attraverso il dono. Il che fa assumere al bene invenduto, che cioè ha perso il suo valore economico-commerciale sostituendolo con un altro di carattere socio-assistenziale, un valore addizionale, quello di relazione. In altre parole il bene invenduto pur avendo perso il suo valore originario, quello economico-commerciale, acquista altri due valori: quello socio-assistenziale e quello di relazione o di legame, che rendono bene il senso dell'azione intrapresa. Nello scambio senza contropartita attraverso il dono, lo scambio di anime come diceva Marcel Mauss, non entrano in gioco dunque soltanto valutazioni di utilità e convenienza economica.

Ma non è tutto. L'iniziativa permette non solo di sopperire alle necessità materiali dei più indigenti, ma assume anche un'interessante valenza educativa nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica alle problematiche dello spreco alimentare – il cibo è da sempre cultura, anche quando si getta via – e non solo. L'obiettivo "ultimo" di Last Minute Market è infatti di contribuire alla riduzione dello spreco, in tutte le sue forme, essendo un caso paradigmatico di azione "anti-spreco". E proprio in questa direzione si inquadra il progetto di Legge anti-sprechi, ispirato al lavoro sul campo di Last Minute Market e presentato alla in Senato nel maggio 2006 al fine di poter recuperare l'intera gamma di prodotti non alimentari (estendendo a questi i benefici fiscali già possibili per i prodotti alimentari) in modo da fornire un'assistenza ai bisognosi a 360 gradi.

Questi quindi i "mercati dell'ultimo minuto" (Last Minute Market) – altri se ne potranno aggiungere via via che le idee maturano e l'esperienza procede – promuovono un'originale e concreta azione di sviluppo sostenibile offrono beni e servizi, diffondono valori etici e di legame, e innescano un'economia solidale che pone la gratuità e il dare al centro del suo operato.

