

LE BUONE PRATICHE DELLA LOTTA ALLO SPRECO

In queste pagine abbiamo raccolto alcune esperienze significative in Italia, che in vari settori cercano di prevenire gli sprechi e recuperare il cibo destinato a essere gettato per trasformarlo in una nuova risorsa, per lo più a fini solidaristici. Dalle organizzazioni solidali alle amministrazioni, dalle associazioni agricole ai produttori di mangimi, dal settore della Grande distribuzione organizzata alle mense aziendali e ospedaliere, si tratta solo di alcune delle numerose esperienze di associazioni, onlus, aziende e istituzioni che hanno saputo valorizzare il potenziale spreco alimentare.

Il modello Last Minute Market

Silvia Marra

Last Minute Market
www.lastminutemarket.it



Last Minute Market, oltre al nome del progetto, è il nome della società *spin-off* dell'Università di Bologna che si occupa da oltre 10 anni di prevenzione e riduzione degli sprechi. Last Minute Market nasce sui banchi dell'Università, come riflessione e approfondimento dei corsi di Economia agroalimentare tenuti dal professor Andrea Segrè presso la facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Last Minute Market ha come obiettivo primario la prevenzione degli sprechi favorendo il recupero di prodotti non commercializzati a favore di organizzazioni *nonprofit* dello stesso territorio, attraverso la realizzazione di reti locali costituite dalle imprese, dal

terzo settore e dalle istituzioni. Le organizzazioni beneficiarie sono messe in contatto diretto con chi offre i prodotti e si attiva così un sistema di recupero a costi contenuti dove tutti i partecipanti ne escono vincitori (strategia *win-win*).

Nella pratica, Last Minute Market si traduce in un servizio concreto di prevenzione dei rifiuti e riutilizzo a fini sociali che applica concretamente i principi del *km zero* e della filiera corta: si raccoglie e si consuma in una zona ristretta di territorio ed entro un raggio di pochi chilometri, permettendo di evitare l'utilizzo di strutture logistiche aggiuntive in modo da ridurre al minimo i costi di gestione e l'impatto ambientale. Attraverso i progetti Last Minute Market vengono quotidianamente recuperati prodotti alimentari e non alimentari da ipermercati, supermercati, mercati all'ingrosso e piccoli dettaglianti; pasti cotti da mense scolastiche, centri cottura aziendali, ospedali; farmaci e parafarmaci da farmacie e da privati cittadini; libri da case editrici e da scuole; prodotti non

alimentari, mobili ed elettrodomestici da negozi e privati cittadini.

I progetti operativi sviluppati a livello nazionale per conto di enti pubblici e aziende private, oltre ad avere l'obiettivo di "recuperare" risorse per enti *nonprofit*, hanno la funzione di focalizzare l'attenzione sul tema degli sprechi e sulla necessità di prevenire la formazione di rifiuti. Attualmente Last Minute Market, oltre a coordinare progetti di recupero, si occupa in particolare di:

- sviluppare ricerche sulle cause che originano lo spreco e sulle possibili soluzioni, es. osservatorio sugli sprechi *Waste Watcher*
- realizzare attività di formazione a favore di scuole, volontari del terzo settore, personale delle aziende ecc.
- realizzare percorsi comunicativi per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema degli sprechi e sull'utilizzo efficiente delle risorse, come per esempio la campagna *Un anno contro lo spreco* (www.unannocontrolospreco.it) e gli eventi di divulgazione *Primo non Sprecare*, pranzi e cene contro lo spreco.

Il recupero del cibo a fini solidaristici in Emilia-Romagna

Alessandra Perli

Regione Emilia-Romagna

La collaborazione tra Regione Emilia-Romagna e Last Minute Market è iniziata nel 2007. Le ragioni della scelta di promuovere questo progetto sono molteplici: per la funzione sociale che svolge di contrasto al rischio di impoverimento a cui sono esposti i cittadini più deboli, per i valori etici che diffonde di lotta allo spreco alimentare e per la riduzione dei rifiuti. Inoltre, per le aziende donatrici rappresenta l'occasione per migliorare i propri processi organizzativi e tradurre il risparmio derivante dallo smaltimento di minori quantità di rifiuti in forme di investimento e in un contenimento dei prezzi a favore del consumatore finale. E, infine, per l'impatto nutrizionale

che produce, cioè la possibilità di nutrire meglio per quantità e qualità tante persone che, diversamente, non riuscirebbero ad avere le stesse garanzie di accesso al cibo.

Il progetto è stato sostenuto finora con l'utilizzo di risorse regionali congiuntamente a quelle derivanti dal pagamento delle sanzioni comminate dall'Antitrust, destinate alla realizzazione di iniziative a favore dei consumatori e assegnate dal ministero dello Sviluppo economico alle Regioni, su presentazione di specifici programmi di intervento. Il progetto *LMM Emilia-Romagna* si pone come obiettivo principale quello di diffondere quanto più possibile sul territorio regionale le esperienze di recupero a fini sociali e ottimizzare i progetti già attivi, attraverso la formalizzazione e valorizzazione delle esperienze di recupero attivate in autonomia dalle attività commerciali e produttive.

Poiché LMM non gestisce direttamente i

prodotti invenduti, non ha magazzini, né mezzi propri per il ritiro, principalmente si tratta di facilitare il contatto diretto tra gli enti beneficiari e le aziende, per il recupero in sicurezza di prodotti non più commercializzabili, ma ancora perfettamente utilizzabili o consumabili. In particolare, il progetto *LMM Emilia-Romagna* riguarda i prodotti alimentari provenienti dalla grande distribuzione organizzata, i prodotti della ristorazione collettiva, ma anche farmaci, para-farmaci e libri.

Dal 2007 al 2013 sono stati recuperati prodotti per un valore economico complessivo di 12.450.272 euro. In particolare, sono stati recuperati e utilizzati da enti no-profit 3.129.227 kg di prodotti alimentari, 151.184 pasti cotti e 537.590 euro di prodotti farmaceutici. Grazie a questa iniziativa solo nel 2013 è stata svolta un'attività di prevenzione rifiuti per un quantitativo corrispondente a circa 1.241 cassonetti della spazzatura.