



Più solidarietà, meno spreco. Questo il messaggio lanciato questa mattina a Bologna nel corso di un convegno organizzato dall'Associazione nazionale delle cooperative di consumatori. Una lotta, quella contro lo spreco alimentare (e non solo alimentare) che vede l'Italia all'avanguardia rispetto a altri Paesi europei

Il nostro Paese è in prima linea contro lo spreco alimentare. Lo testimonia la "Legge Gadda", un'eccellenza italiana. Tanto che da più parti si è osservato che non di spreco o di eccedenze, ma di una vera conversione all'economia circolare si dovrebbe parlare. Tanto è il cammino fatto in questi mesi.

E così, questa mattina a Bologna, si è discusso a lungo di questa eccellenza normativa - che, probabilmente, verrà persino migliorata: sono stati presentati infatti emendamenti alla Legge di Bilancio che vanno nella direzione di aprire il tema non limitandolo al cibo e ai farmaci - e di buone pratiche nel riutilizzo delle risorse. Se ne è discusso nel corso del convegno organizzato da Coop, tenutosi presso FICO Eataly World.

Al convegno hanno partecipato, tra gli altri, il viceministro delle politiche ambientali Andrea Olivero, il direttore di Vita Riccardo Bonacina, Maria Chiara Gadda, promotrice e relatrice della legge 166/2016, l'eurodeputata Simona Bonafè, relatrice del pacchetto "economia circolare", Livia Pomodoro (presidente Milan Center for Food Law and Policy), Marco Lucchini (Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare), Oliviero Forti (Responsabile Ufficio Immigrazione Caritas Italiana) e Andrea Segrè /Presidente Fondazione FICO - Fabbrica Italiana Contadina).

Ma quanto si spreca, oggi, nel mondo? Nel rapporto *Global food losses and food waste* del 2011 l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) ha quantificato, a livello mondiale, in **1,3 miliardi di tonnellate l'anno** - pari a un terzo dell'intera produzione agroalimentare - lo spreco di cibo destinato al consumo umano: una quantità che, se riutilizzata, potrebbe idealmente sfamare per un anno intero metà dell'attuale popolazione, ovvero 3,5 miliardi di persone. La quota di spreco pro capite a livello di consumatore è pari a **95-115 kg all'anno** in Europa, Nord America e Oceania, mentre nell'Africa subsahariana, Asia meridionale e sud-est asiatico è solo di 6-11 kg all'anno.

E in Italia? In Italia lo spreco è pari a **13 miliardi** di euro annui, quasi **360 euro a famiglia**. Questi sono i dati diffusi ad inizio 2017 - in occasione della 4° Giornata Nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari - dall'**Osservatorio Waste Watcher**, che calcola lo spreco complessivo annuale italiano in **15 miliardi e 615 milioni di euro**. Dall'indagine risulta anche che il 57% degli italiani assume atteggiamenti di prevenzione degli sprechi, mentre il restante 43% non se ne cura o lo fa in modo incoerente.

La principale causa di "spreco" rimanda la raggiunta scadenza del cibo. Un controsenso. C'è ancora molto da fare, dunque.. Ma tanto si è già fatto, come è emerso nel convegno di questa mattina. Convegno dove stati inoltre resi noti i dati di **Buon Fine**, ovvero i risultati del progetto attivo in tutte le medie e grandi cooperative di consumatori per il recupero di prodotti non più vendibili ma ancora perfettamente sani e consumabili donati alle associazioni di volontariato e agli enti caritatevoli impegnati nel contrasto all'indigenza.

L'occasione è stata buona per presentare un'importante ricerca, il **Libro Bianco Coop sullo spreco alimentare**, analisi delle politiche e delle iniziative di gestione delle eccedenze a livello mondiale, europeo e nazionale a cura del CRANEC (Centro di Ricerca in Analisi e Sviluppo Economico Internazionale - Università Cattolica del S. Cuore - Milano) e un focus sullagestione della prevenzione dello spreco nelle cooperative di consumatori a cura di SCS Consulting.

Infine, è stato presentato **CoopNoSpreco**, [un portale](#), [una web community](#) e [un'app per promuovere la riduzione e la donazione delle eccedenze alimentari in tutta la filiera](#), stimolare l'adozione di buone pratiche e facilitare il dialogo e lo scambio tra cittadini, cooperative di consumatori, imprese, associazioni, scuole ed enti territoriali.