Editoriale

La lotta allo spreco può diventare anche business

Non sprecare! Un invito che sembra suscitare sempre maggiori consensi. In effetti vedere nei cassonetti merce del supermercato di fronte diventare rifiuti perché scaduta è la peggiore immagine che possa essere comunicata dal punto vendita: rivela inefficienza nella gestione, ma soprattutto spreco!

Per fortuna questi casi sono sempre più rari. Così, grazie anche alle novità introdotte dalla legge 166/2016 (legge Gadda), i responsabili dei punti vendita possono donare i prodotti alimentari vicini alla scadenza ad enti come la Caritas. Ma non sempre questo è possibile. Così in molti punti vendita i prodotti che stanno per scadere sono ceduti con sconto del 50% ma c'è chi come East Of England Co-op nel Regno Unito li mette in vendita a 10 centesimi. Il risultato è niente rifiuti ma anche fidelizzazione della clientela che preferisce frequentare i punti vendita della catena nella speranza di potersi approvvigionare a prezzi di saldo; il vantaggio è doppio, per il consumatore ma anche per la catena che oltre a cedere prodotti che altrimenti diventerebbero rifiuti fidelizza il cliente che una volta entrato nel supermercato quasi sempre acquista a prezzo pieno anche altri prodotti di cui necessita. Da segnalare anche la multinazionale Electrolux che ha addirittura realizzato delle apposite attrezzature (piastre, abbattitori, ecc.), ma anche ricettari da fornire ai punti vendita per trasformare prodotti vicini alla scadenza in piatti pronti da mettere in vendita nel "punto caldo" del supermercato. In tal modo verdure, frutta e anche prodotti lattiero caseari hanno nuova vita. In questo caso non solo si recupera il prodotto ma addirittura si crea valore. Pratiche no spreco si diffondono anche nella ristorazione che sempre più spesso offre ai propri clienti la possibilità di portare a casa in apposite scatole il cibo rimasto nei piatti. Anche Coop è scesa in campo contro lo spreco alimentare e il 12 dicembre scorso a Bologna ha presentato una serie di azioni organiche; innanzitutto un sito (www.coopnospreco.it) in cui si trovano diversi contenuti e servizi come ricette antispreco, una webcomunity dedicata a cittadini, aziende, scuole, associazioni di solidarietà ed enti locali, un sito dove tutti possono scambiarsi idee, consigli e ricette, condividere i propri annunci per donare o ricevere eccedenze alimentari, promuovere progetti ed eventi dedicati alla lotta allo spreco e creare comunità di scambio sul territorio.

La stessa Coop nel corso dell'incontro di Bologna ha indicato che nell'ultimo trimestre ha accresciuto le donazioni del 15% rispetto al 2015 arrivando a 6mila tonnellate di alimenti. E a fine 2017 il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha assegnato contributi per 500mila euro per finanziare 10 progetti innovativi contro lo spreco alimentare nell'ambito del progetto #iononspreco.

La posta in gioco è notevole se si considera che nella sola filiera produttiva e distributiva vale oltre 3,5 miliardi di euro annui.

Sergio Auricchio
auricchio@agraeditrice.com