

CONSIGLI PER LE ISTITUZIONI

COSA DOVREMO FARE? UNA LISTA PER IL FUTURO¹

C'è allora una «lista» che riguarda cosa dovremmo chiedere a chi ha la possibilità di intervenire a-livello normativo e politico. Con poche misure e adattamenti - un altro decalogo - si potrebbero salvare dal bidone della spazzatura tanti alimenti e risparmiare altrettante risorse ecologiche ed economiche.

E stare, in definitiva, tutti un po' meglio. Da dove partire? Da chi ci è più vicino: le amministrazioni comunali, i nostri sindaci. Su che basi? Sul lavoro già fatto dal Parlamento Europeo. Che ha votato all'inizio del 2012 una Risoluzione su come evitare lo spreco di alimenti molto concreta (preparata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale sulla base della Dichiarazione congiunta contro lo spreco proposta da Last Minute Market per la campagna europea «Un anno contro lo spreco» e sottoscritta da tante personalità della cultura e della scienza).

Ecco dunque cosa potremmo chiedere a chi amministra il nostro territorio:

1. condividere e promuovere la campagna «Un anno contro lo Spreco» per sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore positivo del cibo e sui costi dello spreco alimentare dal punto di vista economico, ambientale e sociale, e sviluppare nel contempo una cultura economica e civile improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà;
2. rendere operative da subito alcune delle indicazioni contenute nella Risoluzione europea per contribuire concretamente all'obiettivo di dimezzare, entro il 2025, gli sprechi alimentari. In particolare alcune di queste si possono applicare, volendo, senza attendere regolamenti e direttive europee, ad esempio:
3. sostenere a livello locale tutte le iniziative che recuperano i prodotti rimasti invenduti e scartati lungo l'intera catena agroalimentare per ridistribuirli gratuitamente alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo. Fra gli altri esempi, Last Minute Market permette non solo di donare cibo agli indigenti ma anche di ridurre a monte i rifiuti alimentari;
4. modificare le regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare in sede di aggiudicazione, a parità di altre condizioni, le imprese che garantiscano la redistribuzione gratuita a favore dei cittadini meno abbienti e che promuovano azioni concrete per la riduzione a monte degli sprechi accordando la preferenza ad alimenti prodotti il più vicino possibile al luogo di consumo;
5. istituire programmi e corsi di educazione alimentare, di economia ed ecologia domestica per rendere il consumatore consapevole degli sprechi di cibo, acqua ed energia e dei loro

¹ Ripreso e rivisto dal libro: Andrea Segrè, (2012), Cucinare senza sprechi, Ponte delle Grazie, Milano

impatti ambientali, economici, sociali e insegnare come rendere più sostenibile l'acquisto, la conservazione, la preparazione e lo smaltimento finale degli alimenti.

Inoltre, alle amministrazioni comunali dobbiamo chiedere di promuovere, a livello normativo nazionale, sensibilizzando le rappresentanze politiche di ordine superiore:

6. l'obbligo delle vendite scontate: quando un prodotto è vicino alla scadenza oppure presenta un difetto, invece di gettarlo via o donarlo a chi ha bisogno va venduto al 50% o meno ancora. La vendita scontata ha un doppio effetto: contro lo spreco (meno rifiuti) ma anche contro la crisi, perché riduce il costo dell'alimentazione a parità di qualità degli alimenti;

7. la semplificazione delle diciture nelle etichette degli alimenti per la scadenza: unica ma con due date, una che si riferisce alla scadenza commerciale (si può vendere entro una certa data), l'altra che riguarda il consumo. In questo modo verrebbe garantita la sicurezza alimentare ma non lasceremmo sullo scaffale prodotti in via di scadenza;

8. l'istituzione di un Osservatorio/Agenzia nazionale per la riduzione degli sprechi con l'obiettivo di minimizzare tutte le perdite e le inefficienze della filiera agroalimentare favorendo la relazione diretta fra produttori e consumatori e coinvolgendo tutti i soggetti interessati con l'obiettivo di rendere più eco-efficiente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte, gli imballaggi.

Infine dobbiamo chiedere che i nostri sindaci:

9. adottino come orizzonte di lungo periodo lo «Spreco Zero» ovvero promuovano la riduzione progressiva degli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicino la gestione di cibo, acqua, energia, rifiuti, mobilità, comunicazione (www.sprecozero.it);

10. confrontino, condividano, valutino e mettano in rete le buone pratiche: tecnologie, processi, progetti finalizzati a prevenire lo spreco alimentare e costituire una Rete di Comuni a Spreco Zero.