

CONTRO LA “CULTURA DELLO SCARTO”. SPRECO ALIMENTARE E INCLUSIONE SOCIALE: MODELLI A CONFRONTO

Stefano Spillare
Roberta Paltrinieri
Università di Bologna

Abstract

Lo spreco alimentare è un tema sempre più importante a causa delle sue implicazioni economiche, ambientali e sociali. Soprattutto nei paesi occidentali, lo spreco alimentare è legato a una crescente “cultura dello scarto”, che riguarda chiaramente i prodotti, ma sempre più anche le persone. Soprattutto in Italia, la perdurante crisi economica ha enfatizzato la riduzione degli sprechi alimentari come una questione eminentemente etica, ponendo il fondamentale “paradosso della scarsità nell'abbondanza”.

Lo scopo principale del presente lavoro è quindi quello di evidenziare - attraverso un'indagine esplorativa su diversi casi studio italiani - i principali sistemi atti ad affrontare contemporaneamente tanto lo spreco alimentare che l'inclusione sociale. A tale scopo, saranno esaminati i sistemi qui definiti “integrati”, focalizzati sull'ottimizzazione dei processi di redistribuzione delle eccedenze alimentari verso organizzazioni caritatevoli; e sistemi posti in essere nei circuiti di produzione e approvvigionamento “alternativi”, a catena corta e locale, caratterizzati da approcci agroecologici e solidali.

I risultati evidenziano come, a differenza dei sistemi funzionalmente integrati, nei circuiti alternativi la riduzione dei rifiuti alimentari e i meccanismi di inclusione sociale siano integrati “orizzontalmente” all'interno dell'intera filiera grazie alle dinamiche relazionali tipiche di queste reti, implementandone la capacità di affrontare questi temi. Problemi si pongono, tuttavia, in merito alla loro istituzionalizzazione, replicabilità e diffusione.

Parole chiave: paradosso della scarsità nell'abbondanza, innovazione sociale, economia solidale, reti alimentari alternative.

Resumen

El desperdicio de alimentos es un tema cada vez más importante debido a sus implicaciones económicas, ambientales y sociales. Especialmente en los países occidentales, el desperdicio de alimentos está vinculado a una creciente "cultura de los desechos", que afecta claramente a los productos, pero cada vez más también a las personas. Sobre todo en Italia, la crisis económica en curso ha enfatizado la reducción del desperdicio de alimentos como un problema eminentemente ético, colocando la fundamental "paradoja de la escasez en la abundancia".

El objetivo principal de este trabajo es, por lo tanto, resaltar, a través de una encuesta exploratoria de varios estudios de casos italianos, los principales sistemas por abordar el desperdicio de alimentos y la inclusión social al mismo tiempo. Con este fin, se examinarán los llamados sistemas "integrados", enfocados en optimizar los procesos de redistribución de los excedentes de alimentos hacia organizaciones caritativas; y también los sistemas establecidos en los circuitos "alternativos" de producción y aprovisionamiento a cadena corta y local, caracterizados por enfoques agroecológicos y de solidaridad.

Los resultados muestran cómo, a diferencia de los sistemas funcionalmente integrados, en los circuitos alternativos, la reducción del desperdicio de alimentos y los mecanismos de inclusión social se integran "horizontalmente" en toda la cadena de aprovisionamiento gracias a la dinámica relacional típica de estas redes, implementando su capacidad para abordar estas cuestiones. Sin embargo, surgen problemas con respecto a su institucionalización, replicabilidad y difusión.

Palabras Clave: paradoja de la escasez en la abundancia, innovación social, economía social, redes cívicas de alimentos.

1. Introduzione

Ogni anno, nel mondo, circa un terzo dell'intera produzione alimentare destinata all'alimentazione umana finisce per essere in qualche modo perduta e/o sprecata (FAO 2011; BCFN 2012). Si tratta di un problema dalle fondamentali ricadute economiche, ambientali e, chiaramente, etico-sociali (Parfitt *et al.* 2010; BCFN 2012; HLPE 2014). In particolare quest'ultima dimensione non riguarda soltanto il confronto con i Paesi in via di sviluppo, ma riguarda, sempre più, gli stessi Paesi ricchi. In Italia, ad esempio, come in altri Paesi dell'Europa centro-meridionale, la recente crisi economica ha acuito le diseguaglianze e il rischio di esclusione sociale, tanto da porre in maniera crescente il problema dello spreco alimentare come un problema etico e sociale sempre più urgente.

Spreco alimentare ed esclusione sociale vanno di pari passo e vengono sostenute da una medesima "cultura dello scarto" propria delle società consumiste contemporanee, una cultura che riguarda chiaramente le cose e i prodotti alimentari, ma che si ripercuote, sempre di più, anche sulle persone (Bauman 2004; Papa Francesco 2015), accrescendo il divario sociale.

Proprio per questo motivo, il presente contributo si vuole soffermare sui modelli innovativi capaci non soltanto di agire sulla riduzione degli sprechi ma anche, contemporaneamente, sul tema dell'equa distribuzione delle risorse, per una piena inclusione sociale, due tematiche che, per i motivi appena descritti sono strettamente correlate e che devono - come di fatto sono - essere trattate congiuntamente.

In particolare, il presente contributo prenderà quindi in considerazione i principali modelli di riduzione dello spreco alimentare sviluppati in Italia, distinguendo tra modelli che qui definiremo "integrati" - in quanto funzionalmente integrati all'interno dell'attuale modello di produzione, distribuzione e consumo agro-industriale - e i modelli sviluppati all'interno dei sistemi di approvvigionamento "alternativi", prevalentemente a catena corta e locale e caratterizzati da moventi sociali e/o solidali, i quali si pongono idealmente e operativamente in contrapposizione al modello *mainstream* testé richiamato.

L'obiettivo principale è quello di sintetizzare gli elementi caratterizzanti i due modelli, operandone, al contempo, un'analisi comparativa.

Nei prossimi paragrafi saranno, quindi, brevemente introdotte alcune dimensioni dello spreco alimentare in Italia, evidenziandone le connessioni con il problema più ampio della crescita delle diseguaglianze economiche e sociali. Successivamente, ricorrendo all'analisi di alcuni casi studio, verranno illustrati da prima i modelli "integrati" di lotta e contrasto allo spreco alimentare, per poi cercare di sintetizzare il modello

sottostante ai sistemi “alternativi” di approvvigionamento alimentare. Concluderà l’articolo una riflessione comparativa utile a fornire alcune indicazioni per policy efficaci di contrasto alla cultura dello scarto.

2. Nota metodologica

Il presente articolo intende indagare le pratiche e sintetizzare i modelli di prevenzione, recupero e riduzione dello spreco alimentare connessi ai processi e percorsi di inclusione sociale in Italia, operando, in particolare, un’analisi comparativa dei modelli qui definiti “integrati” e di quelli operanti all’interno dei circuiti alternativi di produzione e approvvigionamento alimentare. Per fare ciò si è proceduto, innanzitutto, ad un’attenta ricognizione della letteratura relativa al tema dello spreco alimentare (sue definizioni e quantificazioni), del contesto normativo nazionale in materia e ad una mappatura delle principali iniziative e dei principali soggetti attivi in tale ambito. Sono stati raccolti, quindi, una discreta quantità di dati quantitativi di secondo livello e di dati qualitativi diretti (interviste semi-strutturate), operando con questi l’analisi dei casi studio (Corbetta 1999; Yin 2009) riassunti in *Tabella 1*.

Tabella 1.– Casi studio presi in esame

MODELLI INTEGRATI	MODELLI ALTERNATIVI
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS	COOP. CAMBIAMO ONLUS
LAST MINUTE MARKET	RIGAS - POCO DI BUONO SRL
BUON FINE (COOP)	RES COMO
	DES VARESE - AEQUOS
	ASS. PULMINO CONTADINO
	COOPERATIVA ARVAIA
	ASSOCIAZIONE CAMPI APERTI

Per ciò che riguarda l’indagine relativa ai modelli integrati, sono stati identificati e approfonditi tre casi studio, inerenti le maggiori realtà operanti in Italia in ambito di riduzione dello spreco e recupero alimentare per fini solidaristici e sociali. Tutte queste esperienze sono ben documentate da numerosi studi e indagini, molti dei quali sono citati nello svolgimento del presente articolo e dai quali deriva la maggior parte del materiale documentale e dei dati quantitativi riconducibili a tale modello.

Per quanto riguarda invece il modello relativo ai circuiti di approvvigionamento alternativi, la scarsità di dati quantitativi e documentali riferiti al tema specifico della riduzione dello spreco alimentare, ha necessitato un’indagine empirica più sofisticata,

la quale ha previsto il vaglio di circa 400 realtà riconducibili alle reti di economia sociale e solidale (e registrati presso il sito *eventhia.com*). Tra questi, in virtù di una interrogazione puntuale in merito alle pratiche poste in essere e al coinvolgimento in attività di natura sociale, sono stati selezionati alcuni casi studio, tra i quali quelli espressamente riportati nel presente lavoro (*Tabella 1*).

I casi relativi quindi ai circuiti di produzione e approvvigionamento alimentare alternativi sono stati approfonditi facendo ricorso anche ad interviste *ad hoc* ai responsabili delle rispettive organizzazioni. Per tutti i casi presi in esame non saranno approfonditi in questa sede le caratteristiche proprie di ognuno, caso per caso, ma si cercherà, piuttosto, di evidenziare le caratteristiche comuni e i tratti salienti utili per una possibile modellizzazione.

3. Spreco alimentare ed esclusione sociale in Italia

Lo spreco alimentare rappresenta un problema dai risvolti economici, ambientali ed etico-sociali enormi. Solo in Italia, infatti, lo spreco alimentare viene stimato tra le 5,6 e le 9,6 Mt/anno, corrispondenti a circa 16 miliardi di euro, con un impatto ambientale pari al 14% dell'impronta ecologica complessiva (Vulcano, Ciccarese 2017).

Ad un tale spreco di risorse corrisponde, inoltre, una situazione nazionale caratterizzata da una stagnazione economica e da un crescente divario nella distribuzione dei redditi, con conseguente aumento delle situazioni di grave disagio socio-economico, compresa l'incapacità di soddisfare bisogni primari, quali l'accesso quotidiano al cibo (secondo Eurostat, il rischio povertà ed esclusione sociale ha oramai raggiunto, in Italia, il 30% della popolazione, mentre, le persone che non riescono a seguire una dieta equilibrata per problemi socio-economici sono quasi raddoppiate dal 2008 al 2017, crescendo del 5,8%).

Una situazione ben riassunta dal cosiddetto "paradosso della scarsità nell'abbondanza" (Campiglio, Rovati 2009). Spreco alimentare e povertà alimentare sono, quindi, due argomenti necessariamente strettamente correlati, come d'altronde ribadito tanto dalla legislazione italiana in materia (in particolare la L 155/2003, detta anche legge del "buon samaritano" con esplicito riferimento alla parabola evangelica e la L 166/2016 o "legge Gadda"), quanto le recenti indicazioni dell'Unione Europea (Commissione europea 2017; Parlamento europeo 2017), le quali assumono ad orientamento delle policy la cosiddetta *Food waste hierarchy* (Papargyropoulou *et al.* 2014), la quale prevede un prioritario recupero del cibo ad usi alimentari umani.

Va precisato, infatti, che lo spreco alimentare si riferisce, innanzitutto, a prodotti inizialmente destinati ad alimentazione umana ma che, per qualche motivo non

raggiungono tale fine. Queste motivazioni sono diversamente articolate lungo l'intera filiera di approvvigionamento, dal campo alla tavola. Si tratta, in particolare, di perdite alimentari nelle prime fasi della filiera (*food losses*), dovute per lo più a eccessivo sfruttamento della produttività o a fattori ambientali (es. meteorologico-climatici, parassiti, ecc.); oppure, ancora, a fattori economici (es. fluttuazione dei prezzi all'ingrosso) e produttivi (misure o forme non idonee a successive fasi produttive automatizzate), ma anche a fattori culturali (es. fattori estetici) (BCFN 2012).

In altri casi, lo spreco avviene nelle fasi finali della filiera, quelle di commercializzazione, vendita e consumo domestico, nelle quali cibo espressamente prodotto per usi alimentari umani viene, semplicemente, buttato (*food waste*). Le motivazioni hanno qui natura, per lo più, gestionale (cattiva gestione degli ordinativi o degli acquisti domestici, conservazione, ecc.) e culturale, quali l'abitudine allo spreco, la mancanza di conoscenze adeguate sulle scadenze e sulla conservazione degli alimenti o sul possibile riutilizzo degli "scarti", modelli estetici esasperati, "spettacolarizzazione" del cibo, ecc. (*ibidem*).

Se è vero che lo spreco riguarda tutte le fasi della filiera, è anche vero che esso non è comunque uniformemente distribuito ma, anzi, si concentra prevalentemente a monte e a valle della stessa, ovvero nelle fasi di produzione e trasformazione, ma, soprattutto nella fase del consumo finale (Garrone *et al.* 2015). Di ciò non c'è d'altronde da stupirsi. Infatti, nonostante lo spreco sia unanimemente condannato, esso rimane, per molti versi, funzionale all'attuale sistema di generazione del valore: un paradigma economico incentrato sulla crescita costante dell'economia non può che alimentare crescenti occasioni di spreco, sotto forma di eccesso di produzione e di consumo. Nel frattempo, gli aumenti di produttività stentano a tradursi immediatamente in posti di lavoro, per cui crescente disoccupazione e precarizzazione del lavoro finiscono per porre seriamente in questione il nesso fondamentale tra lavoro e inclusione sociale, base stessa degli ordinamenti democratici moderni.

Detto in altri termini: l'attuale modello di produzione e consumo non fa altro che alimentare strutturalmente lo spreco, mentre l'indebolimento delle misure di welfare aumenta il divario sociale, all'interno del quale, gli esclusi, i "consumatori difettosi" come li chiama Bauman (2005), non hanno più alcuna funzione o utilità, quindi nessuna speranza di poter essere riammessi nella "società dei consumatori", scarti tra gli altri scarti.

4. Approccio sistemico e modelli “integrati” di contrasto alla cultura dello scarto

Il paradosso della scarsità nell’abbondanza è l’aspetto macroscopico della cultura dello scarto e, quindi, anche l’asset portante delle principali iniziative mosse a contrasto dello spreco alimentare e dell’esclusione sociale in Italia (e non solo). In altre parole, l’approccio sistemico posto in essere dalle politiche pubbliche mira principalmente al recupero delle eccedenze alimentari altrimenti destinate a rifiuto dalle principali fasi della filiera (prevalentemente produzione, distribuzione e, più recentemente ristorazione) e alla loro redistribuzione presso associazioni caritatevoli che si occupano dell’assistenza a persone indigenti.

Tra i principali soggetti attivi in quest’ambito in Italia troviamo sicuramente la *Fondazione Banco Alimentare Onlus* (FBAO), la quale opera per rispondere ai problemi di povertà alimentare tramite raccolta alimentare e successiva redistribuzione grazie alla fitta rete di associazioni di solidarietà (per lo più di natura religiosa), già ben sviluppata e organizzata in Italia (Rovati, Pesenti 2015; Foti *et al.* 2018). La maggior parte delle donazioni che arriva a FBAO provengono dagli acquisti pubblici effettuati all’interno del programma operativo nazionale (PO 1) legato al *Fondo di Aiuti Europei Agli Indigenti* (FEAD), dal recupero presso le industrie alimentari delle eccedenze o dai consumatori che aderiscono a periodiche “giornate nazionali della colletta alimentare” (GNCA). Più recentemente, grazie allo sviluppo di specifici percorsi legislativi che hanno favorito il recupero e la redistribuzione di prodotti invenduti o prossimi alla scadenza, la raccolta di prodotti alimentari è aumentata notevolmente anche verso la grande distribuzione, l’ortofrutta e, in minima parte verso la ristorazione, canale cui FBAO ha dedicato un’iniziativa specifica chiamata *Siticibo*.

In particolare, il recupero dell’invenduto dal canale distributivo in ottica di solidarietà sociale trova particolare ispirazione in movimenti anticonsumistici quali il “*freeganesimo*” (Pentina, Amos 2011; Barnard 2016; *freegan.info*), ma si è affermato su vasta scala in Italia soprattutto grazie al modello sviluppato da *Last Minute Market* (LMM), una società di consulenza alle imprese e di sviluppo di progetti specifici sulla riduzione dello spreco alimentare che nasce a Bologna nel 1998 come *spin-off* universitario (Segrè 2010).

Quello proposto da LMM è un sistema *win-win* nel quale tutti gli attori in campo “vincono” (*ibidem*). Le aziende di grande distribuzione possono sgravarsi di ingenti quantità di merce altrimenti destinata a rifiuto con vantaggi in termini sia economici (riduzione costi di smaltimento e sgravi fiscali), che di immagine (soprattutto in termini di Responsabilità Sociale). Le associazioni sociali, dal canto loro, possono contare su grandi quantitativi di generi alimentari a costo zero, riuscendo ad assistere un gran numero di persone in difficoltà e liberando risorse per altri scopi (*ibidem*).

LMM è attivo in almeno 44 città italiane e recentemente anche in contesto internazionale (LMM 2012), fornendo alle imprese una specifica certificazione (chiamata “sprecozero”). Grazie alla sua consulenza, molte catene di grande distribuzione hanno internalizzato e messo a regime i processi di redistribuzione dell’invenduto. È il caso, ad esempio, del progetto *Buon fine*, implementato all’interno dei propri punti vendita da *Coop Italia*, la più grande catena di distribuzione organizzata in Italia, la quale, da sola ha recuperato e redistribuito nel 2016 una quantità di cibo pari a circa 6.500 t (Coop 2017).

A partire dalla consulenza di LMM, Coop ha cercato di implementare l’azione di riduzione degli sprechi lungo l’intera filiera di fornitura, meglio gestendo gli ordini e il magazzino (un risultato evidenziato anche da LMM quale effetto del loro intervento di consulenza, il quale tenderebbe a ridurre nel tempo le eccedenze) e promuovendo misure di sensibilizzazione verso l’utenza finale.

Secondo quanto sostenuto da LMM, se il loro modello fosse adottato in maniera estensiva dalla maggior parte della grande distribuzione e dei dettaglianti, si potrebbero recuperare in Italia quasi 245mila t/anno di cibo (LMM 2012).

Per ciò che riguarda invece FBAO, dai dati disponibili (bancoalimentare.it) è possibile stimare un recupero delle eccedenze pari a circa 27mila t/anno (dato che non tiene conto delle donazioni quali FEAD e collette, e neppure del recupero dalla GDO, già ricompreso nella stima complessiva di LMM).

Sommando così il cibo recuperabile dagli esercizi commerciali attraverso il modello LMM, con quello recuperato da FBAO attraverso i suoi canali diretti con industria alimentare, ortofrutta e ristorazione, la quota di cibo potenzialmente recuperabile a fini sociali, sale fino a circa 272mila t/anno.

Secondo stime recenti, il recupero delle eccedenze non supererebbe attualmente il 9% del totale, attestandosi a circa 0,5 Mt/anno (Garrone *et al.* 2015). I casi qui esaminati sembrerebbero così, da soli, poter incidere per più della metà di tale cifra, anche se, tenendo conto di stime ISPRA che quantificano lo spreco in 9,6 Mt/anno (Vulcano, Ciccarese 2017), il potenziale di riduzione dei sistemi come LMM e FBAO sarebbe da considerarsi meno incisivo, in quanto essi agiscono prevalentemente sulla “prevenzione o riduzione dei rifiuti alimentari”, piuttosto che sulla “prevenzione dello spreco alimentare” (Vulcano, Ciccarese 2017). Rimane il fatto che, grazie a iniziative come quelle di FBAO e alla sua rete sul territorio, sono state già aiutate oltre 1.500.000 persone in difficoltà (dati 2018); un numero che, sommando il potenziale stimato da LMM, potrebbe salire a oltre 4.700.000, un dato che sfiora quello del totale delle persone in condizioni di povertà assoluta in Italia, stimato in almeno cinque milioni (Istat).

5. Contrasto alla cultura dello scarto e sistemi di approvvigionamento “alternativi”

Adottando un approccio esplicitamente “socioecologico”, lo studio ISPRA sopra citato (Vulcano, Ciccarese 2017) fa ampio riferimento ai sistemi di produzione e approvvigionamento “alternativi”, indicandoli come modelli virtuosi di efficienza e riduzione dello spreco alimentare. Si tratta prevalentemente di “sistemi a filiera corta, locale, biologici” e di “sistemi agroecologici locali, di piccola scala con reti solidali”, i quali, stando alle valutazioni dell’indagine ISPRA, avrebbero un’efficienza molto maggiore dei sistemi agroindustriali convenzionali (fino a tre volte) e consentirebbero di ridurre lo spreco alimentare fino a otto volte rispetto allo spreco che avviene normalmente nei sistemi alimentari industriali (al 5-10% rispetto al 40-60% dei sistemi industriali).

Stando a tali cifre, l’utilizzo pervasivo di sistemi agroecologici “alternativi” potrebbe ridurre mediamente l’attuale volume di spreco dalle 7,6 Mt/anno (valore medio calcolato sulle stime massima e minima fornite da Vulcano, Ciccarese 2017) ad appena 1,14 Mt/anno (valori calcolati sulla media delle stime fornite da Vulcano, Ciccarese 2017). Si tratterebbe di stime, sempre che abbiano senso ipotesi di tal tipo, decisamente favorevoli, tanto più che connesse alla diffusione generalizzata di un modello di produzione e approvvigionamento tale da favorire lo sviluppo autosostenibile dei territori (Vulcano, Ciccarese 2017).

A partire da tali evidenze, l’indagine specifica qui portata avanti ha perciò preso in considerazione alcuni casi relativi a tali circuiti alternativi, quali, ad esempio, i Gruppi di Acquisto Solidali (GAS) e loro reti, (*Reti o Distretti di Economia Solidale - RES/DES*), le *Community Supported Agriculture (CSA)* e i *farmer’s market (FM)*. L’analisi di alcune di queste realtà (vd. *Tabella 1*) ha permesso di valutare, quindi, le dinamiche connesse con la riduzione degli sprechi alimentari e le buone pratiche poste in essere per la gestione dell’approvvigionamento e del consumo alimentare, con particolare attenzione al tema dell’inclusione sociale. Molte di queste esperienze, infatti, fanno riferimento ad associazioni o cooperative non-profit aventi finalità sociali dirette e/o indirette, le quali coinvolgono persone disabili, carcerati, migranti, persone in difficoltà economica, piccoli produttori locali biologici, ecc. Quest’ultimo aspetto ha rappresentato una delle dimensioni prese quindi in considerazione nella selezione stessa dei casi, assieme alla

presenza o meno di pratiche esplicite e discrete di gestione dello spreco (o dello spreco potenziale) e la presenza o meno di esplicite *policies* in merito. In particolare, le dimensioni considerate e quelle emerse dall’indagine sono riassunte nella *Tabella 2*, nella quale sono segnalate per ciascuno dei casi indagati. Queste dimensioni sono state definite: 1) *strutturale*; 2) *Informativa e di consapevolezza*; 3) di *gestione dello spreco*; 4) delle *policy* e 5) relativa all’*inclusione sociale*.

Tabella 4. – Principali dimensioni relative ai circuiti “alternativi” considerati

CASI STUDIO	DIMENSIONI				
	1	2	3	4	5
COOP. CAMBIAMO ONLUS	✓	✓	✓	✗	✓
RIGAS/POCO DI BUONO SRL	✓	✓	✓	✓	✗
DES COMO/CORTO CIRCUITO	✓	✓	✓	✓	✗
DES VARESE/AEQUOS	✓	✓	✓	✗	✓
ASS. PULMINO CONTADINO	✓	✗	✓	✗	✓
COOPERATIVA ARVAIA	✓	✓	✓	✗	✗
ASS. CAMPI APERTI	✓	✗	✗	✓	✓

Innanzitutto, infatti, esiste una dimensione “strutturale” relativa alla riduzione degli sprechi alimentari che è legata alla specifica filiera corte e locale che caratterizza questo tipo di circuiti. La breve distanza tra produzione e consumo, sia fisicamente sul territorio che in termini di intermediazioni tra produttore e consumatore, permette che sulle tavole arrivino prodotti a breve conservazione molto più freschi e capaci per questo di durare fino ad una settimana in più (Coldiretti 2018), moltiplicando le occasioni di consumo e riducendo quelle di spreco. Attraverso l’utilizzo di canali diretti, infatti, lo spreco si ridurrebbe ad appena il 15-25% (Coldiretti 2018).

Inoltre, la quasi totalità dei casi considerati sono caratterizzati da una esplicita mission volta alla comunicazione e alla sensibilizzazione rispetto ai temi generali della sostenibilità, ivi compreso il tema dello spreco alimentare, cui è data molta importanza. Alcune delle organizzazioni investigate, svolgono corsi e progetti nelle o per le scuole (come ad esempio la cooperativa *Cambiamo Onlus* o la *Arvaia*), mentre altre realtà organizzano specifici eventi o offrono servizi pensati anche nell’ottica di informare e sensibilizzare i consumatori. È il caso degli “*aperitivi antispreco*” e degli incontri “*Senza spreco, in cucina e non solo*” realizzati dal *DES di Como* ma anche dei “*Corsi di cucina creativa*” di *VenGAS*, oppure, ancora, del servizio di catering dalla cooperativa *Corto circuito* denominato “*Il cibo raccontato*” nel quale si offre, insieme al cibo, una narrazione dello stesso che tende a rivalorizzarlo dal punto di vista culturale e

nutrizionale, e dove si offrono pietanze realizzate con specifiche parti di “scarto” degli alimenti.

Pressoché ogni realtà presa in considerazione, a dire il vero, nasce da una forte consapevolezza dei membri fondatori in merito ai problemi ecologici e sociali sottostanti al tema del cibo oggi. Tutti i gruppi e le organizzazioni analizzati si caratterizza per una stretta relazionalità tanto tra produttori e consumatori, quanto tra membri-consumatori stessi, i quali promuovono, tra di loro e verso gli altri consumatori, percorsi di consapevolezza, veicolando continuamente informazioni e riflessioni comuni, dalle quali, spesso, nascono nuove iniziative o che contribuiscono a modificare continuamente per il meglio (relativamente agli obiettivi preposti) quelle poste in essere.

Per quanto riguarda, invece, le pratiche più specificatamente inerenti la gestione dello spreco alimentare, si possono annoverare iniziative puntuali, quali ad esempio il progetto “*Spreco zero*” realizzato dalla cooperativa *Poco di buono*, il quale ha l’obiettivo di raccogliere in cassette le poche eccedenze della cooperativa rivendendole ad un prezzo simbolico destinato a coprire solo le spese vive (dato che il lavoro è volontario). Il progetto, seppur non esclusivamente, ha anche una finalità sociale perché diretto alle persone con minore capacità economica.

In generale, tuttavia, la maggior parte delle organizzazioni studiate gestisce implicitamente lo spreco a livello distributivo, attraverso gli ordinativi che, essendo pianificati, riducono lo spreco a livelli minimali. In alcuni casi, la produzione stessa viene governata e pianificata a partire dalla semina, prevenendo monte ogni possibilità di spreco. È il caso, ad esempio, della cooperativa *Aequos*, dell’associazione *Pulmino contadino* o, ancora, della cooperativa *Arvaia*, caso *sui generis* nella quale soci-produttori e consumatori coincidono e auto-producono ciò che consumano pianificandolo in anticipo.

Anche eventuali eccedenze del produttore (magari non assorbite da altri canali distributivi) possono essere assorbite dai gruppi di consumatori dei GAS, i quali riescono a mobilitano rapidamente in virtù della relazionalità informale che li contraddistingue.

Nonostante queste iniziative, la maggior parte delle organizzazioni considerate non si è mai dotata di *policy* esplicite per il contrasto dello spreco alimentare, lasciando per lo più le pratiche ad un livello informale (escluso il caso del progetto “*Spreco zero*” o di *Campi aperti*, i quali i sono dotati di uno specifico regolamento per i mercati contadini). La spiegazione di tale fenomeno è presto detta: la dinamica struttural-sistemica ma anche culturale propria di questi circuiti, tende a ridurre lo spreco ad un livello così minimo che l’esigenza di formalizzare procedure e abitudini in specifici regolamenti,

non è stata quasi mai percepita. Si tratta, quindi, di policy implicite, radicate nei valori e nelle pratiche di gestione stessa della produzione e dei processi di approvvigionamento e consumo.

In fine, in merito alla dimensione dell'inclusione sociale, come già accennato in precedenza, la maggior parte di queste organizzazioni hanno un carattere sociale e/o solidale, per cui tendono ad integrare al loro interno obiettivi sociali come quelli di redistribuzione del progetto “*Spreco zero*”, oppure percorsi formativi di educazione ambientale e/o alimentare per giovani e bambini (è il caso, ad esempio, della cooperativa *Cambiamo* e *Arvaia*), percorsi di agricoltura sociale (come nel caso della cooperativa *Cambiamo* o dell'associazione *Pulmino contadino*, la quale sostiene direttamente l'approvvigionamento da aziende agricole sociali), oppure ancora di assistenza e integrazione di persone in difficoltà quali disoccupati e/ migranti, come è per la *Casa della Città solidale*, annessa al *DES di Varese* o, ancora per l'associazione *Campi aperti*, le quali hanno promosso entrambe la costituzione di empori solidali per gli acquisti di generi alimentari e di prima necessità per le persone in difficoltà. In entrambe queste strutture, tali persone trovano anche punti di ascolto e il coinvolgimento diretto nelle attività dell'associazione (nel caso della *Casa della città solidale*, tale coinvolgimento è anche previsto come forma di pagamento in prestazioni per i beni consumati presso gli empori).

6. Considerazioni conclusive. Sistemi integrati e alternativi a confronto

Come si è cercato di illustrare, i modelli qui definiti “integrati” si concentrano prevalentemente sul recupero delle eccedenze alimentari altrimenti destinate a rifiuto. Essi sono cioè orientati più alla “prevenzione o riduzione dei rifiuti alimentari”, invece che alla “prevenzione dello spreco alimentare” (Vulcano, Ciccarese 2017). All'interno di tale modello, come evidenziato dai casi trattati, la lotta allo spreco alimentare procede in maniera funzionalmente integrata rispetto al sistema di produzione e consumo *mainstream*, recuperando quelle eccedenze strutturali che un sistema produttivo basato su massima produttività e consumismo non può evitare, mentre meccanismi di mercato disfunzionali non ne garantiscono l'ottimale allocazione. Tale fallimento del mercato necessita, per ciò stesso, correttivi pubblici che, in questo caso, vengono forniti in via diretta (fondi FEAD) ma soprattutto, per ciò che ci più ci interessa, in maniera indiretta, agendo sul recupero delle eccedenze in modo da favorire la sussidiarietà orizzontale, in particolare le partnership tra privato e privato sociale in un'ottica di “secondo welfare” (Ferrera, Maino 2011; Maino *et al.* 2016). Si supplisce così alla crisi del tradizionale modello centralistico del *welfare-state* supportando in

maniera efficace il sistema di assistenza promosso dalle organizzazioni caritatevoli e non-profit già ampiamente diffuso, articolato e organizzato sul territorio nazionale.

Tale modello, quindi, si può dire doppiamente integrato, rispetto alle eccedenze produttive di mercato e rispetto al sistema di welfare. Proprio questa sua natura funzionalmente integrata, d'altronde, ne ha garantito un grande sviluppo e ha favorito un efficace adeguamento normativo, facendone un modello capace di rispondere immediatamente e in maniera efficace all'urgenza etica e sociale posta dal "paradosso della scarsità nell'abbondanza".

Dall'altra parte, invece, troviamo i circuiti alternativi di produzione e approvvigionamento alimentare, i quali si configurano come "comunità di pratiche" (Wenger 2000), nelle quali la condivisione di informazioni e di comuni visioni del mondo contribuisce a rafforzare la collaborazione tra i membri delle organizzazioni, promuovendone la resilienza, la creatività e l'introduzione di pratiche innovative. Si tratta di comunità dai confini comunque aperti, che rivolgono la loro azione anche verso l'esterno, in termini di informazione e sensibilizzazione verso le nuove generazioni, gli altri consumatori e, in generale, verso la collettività nel suo complesso. Produttori e consumatori all'interno di queste reti e organizzazioni sono, perciò, molto sensibili a temi generali come la sostenibilità, la solidarietà e la reciprocità, l'inclusione sociale, e a temi specifici come lo spreco di risorse e di cibo, orientando il loro consumo al principio di "sufficienza". La relazionalità molto stretta all'interno della filiera di approvvigionamento e tra i gruppi di consumatori e i principi di solidarietà che guidano i rapporti economici, garantiscono sia una pianificazione della produzione, sia un assorbimento delle eventuali eccedenze, intervenendo in termini tanto preventivi quanto di riduzione dei rifiuti. Il livello strutturale delle filiere (corte e locali), che già di per sé garantisce una riduzione dello spreco al consumo notevole, si arricchisce di elementi organizzativo-relazionali che permettono la prevenzione e la gestione di eventuali sprechi, mentre caratteri culturali e riflessivi contribuiscono ulteriormente al contenimento anche di quel poco che rimane dello spreco a livello domestico. In questo modo, lungo l'intera filiera lo spreco viene pressoché eliminato, limitandolo ad una quantità pressoché "fisiologica".

Per quanto concerne gli aspetti sociali, la natura solidale e la controcultura che anima queste iniziative, tende a prevenire eventuali disagi economici 'a monte', attraverso un'attenzione molto alta all'equità delle transazioni economiche (ad esempio il tema del prezzo equo), mentre 'a valle' vi è un impegno nell'implementare e/o integrare percorsi di assistenza, riabilitazione, sostegno e sviluppo capacitativo di persone in difficoltà, ad esempio creando market solidali (come nel caso del *DES di Varese* o di *Campi aperti*), oppure sostenendo l'agricoltura sociale (come nel caso di

Cambiamo Onlus e Pulmino contadino). In tutti questi esempi, gli aspetti di gestione, come anche gli aspetti sociali sono, per così dire, orizzontalmente integrati nelle relazioni lungo l'intera filiera di fornitura. Non sono solo le eccedenze qui a "nutrire" l'assistenza sociale, bensì i percorsi di inclusione sono spesso integrati all'interno di filiere che non sprecano.

La natura in larga parte informale di tali network, la volontarietà dell'impegno, la loro differenziazione e dispersione, la loro dipendenza dal capitale sociale localizzato, ne rendono, tuttavia, difficile la replicabilità e la diffusione capillare. Politiche di diffusione e istituzionalizzazione di questi sistemi dovrebbero perciò mirare proprio ad indagare le variabili alla base della loro replicabilità.

Bibliografia

BARNARD, A. (2016). *Freegans: Diving Into the Wealth of Food Waste in America* Minneapolis, (MN), University of Minnesota Press.

BCFN (2012). "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte". In rete: <https://www.barillacfn.com/m/publications/spreco-alimentare-cause-impatti-proposte.pdf> (24/10/2018).

COLDIRETTI (2018). "La spesa a km0 riduce del 60% gli sprechi alimentari. Comunicato stampa n. – 02 febbraio 2018". In rete: <https://www.coldiretti.it/economia/la-spesa-km0-riduce-del-60-gli-sprechi-alimentari> (24/10/2018).

COMMISSIONE EUROPEA (2017). "Orientamenti dell'UE sulle Donazioni alimentari. Comunicazione 361/01". In rete: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)&from=IT](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=IT) (22/10/2018)

COOP (2017). "Libro bianco Coop sullo spreco alimentare". In rete: http://coopnospreco.it/images/libro_bianco_ancc_coop.pdf (24/10/2018).

CORBETTA, P. (1999). *Metodologia e tecnica della ricerca sociale*, Bologna, il Mulino.

FAO (2011). "Global food losses and food waste: extent, causes and prevention". In rete: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e02.pdf> (24/10/2018).

FERRERA, M., MAINO, F. (2011). "Il 'secondo welfare' in Italia: sfide e prospettive" in *Italianieuropei*, 3: 17-22.

FOTI, V.T., STURIALE, L., TIMPANARO, G. (2018). "An overview of food waste phenomenon: by problem to resource" in *Quality-Access to Success*, 19(S1): 232-240.

GARRONE, P., MELACINI, M., PEREGO, A. (2015). "Surplus food management against food waste. Executive *summury*". In rete:

https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/executive_summary_surplus_food_management_against_food_waste.pdf (24/10/2018).

HLPE (2014). "Food losses and waste in the context of sustainable food systems". In rete: <http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf> (24/10/2018).

LMM (2012). "Transforming food waste into resources. LMM presentation for the Side event of the 145° FAO Plenary Session. Rome 4 December 2012". In rete: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/LMM_4dec12.pdf (24/10/2018).

MAINO, F., LODI RIZZINI, C., BANDERA, L. (2016). *Povert  alimentare in Italia: le risposte del secondo welfare*, Bologna, Il Mulino.

PARFITT, J., BARTHEL, M., MACNAUGHTON, S. (2010). "Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050" in *Philosophical Transactions of the Royal Society of London B: Biological Sciences*, 365(1554): 3065-3081.

PENTINA, I., AMOS, C. (2011). "The Freegan phenomenon: anti-consumption or consumer resistance?" in *European Journal of Marketing*, 45(11/12): 1768-1778.

PAPA FRANCESCO (2015). *Lettera enciclica Laudato si' del Santo Padre Francesco sulla cura della casa comune: lettera enciclica sulla cura della casa comune*. Roma, Libreria Ed. Vaticana.

PAPARGYROPOULOU, E., LOZANO, R., STEINBERGER, J. K., WRIGHT, N., BIN UJANG, Z. (2014). "The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste" in *Journal of Cleaner Production*, 76: 106-115.

PARLAMENTO EUROPEO (2017). "Efficienza sotto il profilo delle risorse: ridurre lo spreco alimentare, migliorare la sicurezza alimentare. Risoluzione del Parlamento europeo, 16 maggio 2017. P8_TA(2017)0207". In rete: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P8-TA-2017-0207+0+DOC+XML+V0//IT> (22/10/2018).

ROVATI, G., PESENTI, L. (2015). *Food poverty, food bank*, Milano, Vita e Pensiero.

SEGR , A. (2010). *Last minute market: la banalit  del bene e altre storie contro lo spreco*, Bologna, Pendragon.

VULCANO, G., CICCARESE, L. (2017). "Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali – Rapporto di sintesi". In rete: http://www.isprambiente.gov.it/files2017/pubblicazioni/rapporto/R_267_17_Sprecoalimentare_sintesi.pdf (24/10/2018).

WENGER, E. (2000). "Communities of practices and social learning system" in *Organization*, 7(2): 225-246.

YIN, K.R. (2009). *Case Study Research. Design and Methods*, Sage Publications Inc.

ZYGMUNT, B. (2005). *Vite di scarto*. Roma-Bari, Laterza.