

UN PIANO PER LA SOSTENIBILITA' AGROALIMENTARE: SALUTE, AMBIENTE, SOLIDARIETA', ECONOMIA POLITICHE ALIMENTARI PER BOLOGNA

ABSTRACT

Le **sfide legate alla sostenibilità dei sistemi agro-alimentari, al consumo di prodotti salubri e socialmente accettabili, alla lotta all'insicurezza alimentare** si sono fortemente inasprite durante la pandemia. La transizione verso un sistema alimentare più sostenibile che segua **il metabolismo urbano** (produzione, consumo, mercati, trasporti, rifiuti, eccedenze) può costituire una risposta per facilitare la la condivisione di benefici ambientali, sanitari, sociali e culturali nonché offrire vantaggi economici, contribuendo quindi alla ripresa dalla crisi pandemica.

Per raggiungere tali obiettivi è essenziale **agire** rivedendo i modelli di produzione e consumo includendo anche gli sprechi alimentari e agendo su quest'ultimi tanto sulla prevenzione quanto sul recupero e sulla redistribuzione.

Alla governance di questo sistema complesso si propone una nuova figura "il **manager delle politiche alimentari**" che avrà il ruolo di implementare, organizzare e gestire le attività legate ai seguenti obiettivi:

- coordinare un tavolo di coordinamento inclusivo di tutti gli attori del sistema agro-alimentare;
- migliorare l'efficienza del sistema agroalimentare riducendone l'impatto ambientale anche attraverso la riduzione e il recupero degli sprechi alimentari;
- promuovere l'educazione alimentare ed ambientale e l'adozione di diete salutari;
- migliorare la giustizia sociale e l'equità lungo la filiera, sia nel contrasto delle pratiche commerciali sleali, sia nell'accesso al cibo.

PAROLE CHIAVE

Food governance, metabolismo urbano, sostenibilità, sprechi alimentari, pandemia, diete alimentari salutari, sistema agroalimentare, manager delle politiche alimentari

SFIDA E VISIONE PROGETTUALE

Il Green Deal europeo traccia la strada che l'Europa deve seguire per diventare il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050. Tale strategia definisce il nuovo piano di crescita sostenibile e inclusiva per stimolare l'economia, migliorare la salute e la qualità della vita delle persone, prendersi cura della natura e non lasciare indietro nessuno.

Al centro del Green Deal troviamo la "Farm to Fork Strategy". Tale piano d'azione affronta in modo ampio e complessivo le sfide che ci vengono poste dall'obiettivo di creare un sistema alimentare sostenibile, alla cui base vi è il trinomio persone sane, società sane e pianeta sano. Tale strategia risulta essere centrale nelle azioni che la Commissione intende intraprendere per il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Nella strategia si sottolinea come la transizione ad un sistema alimentare più sostenibile può creare benefici ambientali, sanitari e sociali e offrire contemporaneamente vantaggi economici, assicurando che la ripresa dalla crisi creata dalla pandemia di COVID-19 ci condurrà su un percorso sostenibile.

La "Farm to Fork Strategy" rappresenta quindi a tutti gli effetti un nuovo approccio globale al valore che gli europei dovrebbero attribuire al cibo e alla sua produzione e consumo sostenibile. Si tratta quindi di una

sfida, da un lato e di un'opportunità dall'altro, per migliorare gli stili di vita e la salute sia propria che dell'ambiente in cui viviamo.

La transizione verso sistemi alimentari sostenibili rappresenta anche un'enorme opportunità economica per le imprese ma è chiaro che tale transizione non potrà avvenire senza un cambiamento nei regimi alimentari delle persone.

Tuttavia nell'UE 33 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni (stime non aggiornate dicono che in Italia si contano almeno 2,7 milioni di persone che chiedono aiuto per il cibo) e l'assistenza alimentare è essenziale per parte della popolazione. La sfida dell'insicurezza dell'approvvigionamento alimentare e dell'accessibilità economica degli alimenti, parte integrante della "Farm to Fork Strategy", si è fortemente inasprita durante questa pandemia (anche in questo caso stime non ufficiali sottolineano come in Italia probabilmente l'insicurezza alimentare sia raddoppiata). Risulta essere pertanto essenziale agire per modificare i modelli di produzione e consumo contenendo anche gli sprechi alimentari. La lotta contro le perdite e gli sprechi alimentari è fondamentale per contribuire il conseguimento sia della sicurezza che della sostenibilità alimentare. Quindi sarà necessario agire, da un lato sulla prevenzione degli sprechi, che tra l'altro comporterebbe risparmi per imprese e consumatori, e dall'altro sul recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari che altrimenti andrebbero sprecate, perseguendo così il raggiungimento di un'importante dimensione sociale.

È in questo sintetico quadro, e partendo dall'esperienza di ricerca e applicazione svolta in questi anni (Dipartimento di scienze e tecnologie Agro-alimentari, Last Minute Market, Campagna Spreco Zero), che si inserisce la proposta di istituire una nuova figura di coordinamento: **il manager delle politiche alimentari (Food Policy Manager)** che avrà il ruolo di implementare, organizzare e gestire le attività legate agli obiettivi perseguiti. Che sono:

- migliorare l'efficienza del sistema agroalimentare riducendone l'impatto ambientale anche attraverso la riduzione di perdite e sprechi alimentari (**sostenibilità**);
- incrementare il recupero delle eccedenze alimentari a fini caritativi (**solidarietà**);
- promuovere attraverso l'educazione alimentare ed ambientale l'adozione di diete alimentari salutari (**salute**);
- migliorare la giustizia sociale e l'equità lungo la filiera, sia in termini di contrasto di pratiche commerciali sleali per quanto riguarda le imprese, sia per quanto riguarda l'accesso al cibo per alcune fasce di consumatori (**equità e giustizia sociale**).

Strumenti

Istituzione di un tavolo di food governance che includa tutti gli attori del sistema: assessorati competenti (attività produttive, commercio, salute, lavoro, welfare, scuola, università...), enti caritativi e associazioni di volontariato, multiutility, Università, imprese.

Operatività

Il Food Policy Manager lavorerà su quattro diversi **assi strategici**:

- Monitoraggio e analisi continua di perdite e sprechi alimentari;
- Innovazione organizzativa e gestionale delle imprese;
- Educazione alimentare, ambientale e alla sostenibilità per i consumatori;
- Recupero delle eccedenze in tutti gli anelli della filiera agroalimentare;

L'obiettivo finale è quello di dare risposta a **5 sfide che contribuiscono al raggiungimento della neutralità climatica**:

- Dimezzare lo spreco alimentare a livello nazionale da qui al 2030 in accordo con l'Agenda 2030 dell'ONU;
- Sostenere una transizione verso un sistema alimentare più sostenibile;
- Sostenere una transizione verso regimi alimentari più salutari;
- Contribuire alla riduzione della povertà alimentare e degli impatti sociale ed economico generati dalla pandemia di COVID-19;
- Contribuire all'inclusione sociale di tutte le fasce sociale cercando di perseguire il principio che a tutti i cittadini devono essere garantiti gli stessi diritti.

I 4 assi strategici:

1) Analisi e monitoraggio costante. – Misura perdite e sprechi alimentari perché ciò che viene misurato può essere gestito. Quantificare il fenomeno lungo la filiera può aiutare a comprendere meglio quanto, dove e perché il cibo viene perso o sprecato. Questi dati forniscono un quadro capace di dare indicazioni su quelle che sono le priorità degli interventi capaci di contribuire fattivamente alla riduzione di perdite e sprechi. Ciò inoltre permetterà di verificare i progressi fatti nel tempo e comprendere se si sta raggiungendo l'obiettivo indicato, cioè quello di dimezzare lo spreco da qui al 2030, e/o quali correzioni apportare alle azioni intraprese.

2) Innovazione. – Promuovere la diffusione di accordi volontari definiti dalle Federazioni e rappresentanze delle imprese volti a migliorare l'utilizzo efficienza delle risorse con il fine anche di ridurre gli sprechi. Gli accordi volontari promossi dalle singole organizzazioni del sistema alimentare dovrebbero avere il fine di rendere più sostenibili la produzione e il consumo di alimenti e bevande. Tali accordi dovrebbero, attraverso impegni cadenzati (3, 5, 10 anni), individuare/definire le priorità e i target da raggiungere, sviluppare e promuovere soluzioni innovative e sostenere la loro adozione tra le imprese della loro organizzazione. Il fine è quello di attuare cambiamenti concreti capaci di limitare le emissioni di anidride carbonica, l'utilizzo di acqua e del suolo, attraverso la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari.

3) Educazione – Sostenere un'educazione alimentare e ambientale, tra i cittadini, intese come leva strategica per le politiche dello sviluppo sostenibile ed educazione alla cittadinanza consapevole, entrambe capaci di promuovere nuove forme di sviluppo e di benessere sociale ed economico, legate ad un uso più efficiente ed equo delle risorse. Riteniamo, infatti, sia necessario intraprendere un profondo cambiamento culturale fra i consumatori finali ed in particolar modo tra i ragazzi insegnando ai più giovani, sin dai loro primi anni di scuola, a ridare valore al cibo, sensibilizzandoli sia al perseguimento di diete alimentari salutari sia sul problema dello spreco alimentare e sulla necessità di ridurre e prevenire lo stesso. Soprattutto la scuola può assolvere al compito di offrire ai ragazzi una cultura alimentare che permetta loro di effettuare scelte consapevoli ridando valore al cibo, a cominciare dalle sue valenze culturali. È necessario sviluppare capacità critiche, tali da adottare stili alimentari più sobri e salutari, capaci di incidere anche sugli sprechi alimentari.

4) Recupero. – Incrementare il recupero e la conseguente redistribuzione del cibo in eccesso, attraverso reti organizzate di HUB locali. Gli Hub locali svolgono il ruolo fondamentale di aiutare a stabilire nuove partnership tra le imprese alimentari e le organizzazioni del terzo settore, svolgendo la fondamentale azione di coordinamento e di cabina di regia del recupero e redistribuzione del cibo. Gli Hub locali

forniscono a tutti i partecipanti manuali per un corretto e sicuro recupero dal punto di vista igienico-sanitario e fiscale. Inoltre sono in grado di mettere a disposizione linee guida sulla corretta logistica del recupero.

BIBLIOGRAFIA

Vittuari, Matteo; Masotti, Matteo; Iori, Elisa; Falasconi, Luca; Gallina Toschi, Tullia; Segrè, Andrea, Does the COVID-19 external shock matter on household food waste? The impact of social distancing measures during the lockdown, «RESOURCES CONSERVATION AND RECYCLING», 2021, 174, pp. 1 - 11

Vittuari, Matteo; Falasconi, Luca; Masotti, Matteo; Piras, Simone; Segrè, Andrea; Setti, Marco, 'Not in My Bin': Consumer's Understanding and Concern of Food Waste Effects and Mitigating Factors, «SUSTAINABILITY», 2020, 12, pp. 1 – 23

De Menna, Fabio; Davis, Jennifer; Östergren, Karin; Unger, Nicole; Loubiere, Marion; Vittuari, Matteo, A combined framework for the life cycle assessment and costing of food waste prevention and valorization: an application to school canteens, «AGRICULTURAL AND FOOD ECONOMICS», 2020, 8, pp. 1 - 11

Giordano C.; Falasconi L.; Cicatiello C.; Pancino B., The role of food waste hierarchy in addressing policy and research: A comparative analysis, «JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION», 2020, 252, pp. 1 - 10

Boschini M.; Falasconi L.; Cicatiello C.; Franco S., Why the waste? A large-scale study on the causes of food waste at school canteens, «JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION», 2020, 246, pp. 118994 – 119005

Scherhauer S.; Davis J.; Metcalfe P.; Gollnow S.; Colin F.; De Menna F.; Vittuari M.; Östergren K., Environmental assessment of the valorisation and recycling of selected food production side flows, «RESOURCES CONSERVATION AND RECYCLING», 2020, 161, pp. 1 - 11

Luca Falasconi, Clara Cicatiello, Silvio Franco, Andrea Segrè, Marco Setti, Matteo Vittuari, Such a Shame! A Study on Self-Perception of Household Food Waste, «SUSTAINABILITY», 2019, 11, pp. 1 – 13

Marco Setti, Federico Banchelli, Luca Falasconi, Andrea Segrè, Matteo Vittuari, Consumers' food cycle and household waste. When behaviors matter, «JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION», 2018, 185, pp. 694 – 706

Vittuari, Matteo; De Menna, Fabio; Gaiani, Silvia; Falasconi, Luca; Politano, Alessandro; Dietershagen, Jana; Segrè, Andrea, The second life of food: An assessment of the social impact of food redistribution activities in Emilia Romagna, Italy, «SUSTAINABILITY», 2017, 9, pp. 1 - 14