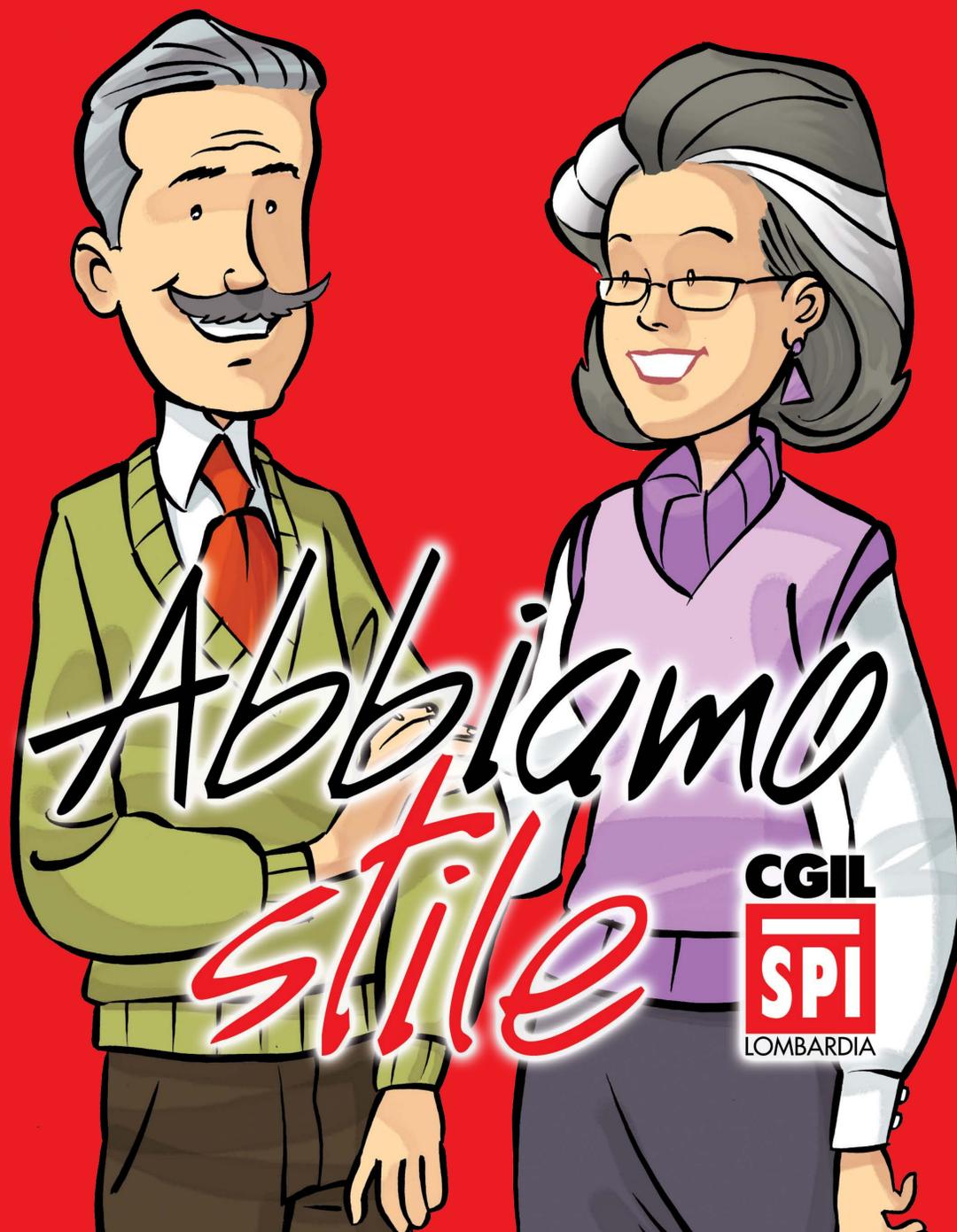


# PERCHÉ PARLARE DI SPRECO?

UN PROGETTO DI SENSIBILIZZAZIONE SULLO SPRECO  
ALIMENTARE E DI PROMOZIONE DI STILI DI VITA PIÙ  
EQUI E SOSTENIBILI A CURA DELLO SPI CGIL LOMBARDIA

Parlare di spreco significa affrontare non solo il tema del cibo che finisce tra i rifiuti ma anche di **lavoratori** e **lavoratrici** che restano fuori dal **mercato del lavoro** o sotto occupati, di risorse pubbliche sprecate, di **reti sociali**, di **solidarietà**, di **crisi**,

di **equità**, di modelli di consumo, di **benessere**, di **volontariato**, nonché di **stili di vita** diversi da quelli che conducono allo spreco di risorse fisiche e umane e dunque **parlare di spreco** si inserisce pienamente nei valori e nelle finalità dello SPI CGIL.



# LE ORIGINI CULTURALI DELLO SPRECO: DALLA SOCIETÀ CONSUMISTA A UN'EPOCA DI SCARSITÀ

Fino alla prima metà del Novecento, i consumi di gran parte della popolazione italiana si limitavano spesso a una scarsa alimentazione, al vestiario essenziale e a qualche suppellettile domestica. Si inizia a parlare di **consumismo** quando, grazie all'industrializzazione e al boom economico (in Italia negli anni '50-'60) gli standard di consumo delle masse si elevano significativamente dal livello di sussistenza che avevano avuto storicamente fino a quel momento.

Sebbene il consumismo abbia tra i suoi presupposti queste trasformazioni quantitative del consumo, il fenomeno indica principalmente un **cambiamento qualitativo che investe i valori fondanti della società e un vero e proprio modello di comportamento che non tiene conto dell'impatto del consumo sull'ambiente, la società, le risorse disponibili. Negli ultimi decenni il consumismo è stato infatti messo sotto accusa anche per le sue conseguenze ambientali.**

Si ritiene che le società avanzate siano caratterizzate da eccessivi e inutili consumi e che questo eccesso sia fondato sulla disuguaglianza nella distribuzione delle risorse a livello globale e abbia come conseguenza un irreversibile deterioramento dell'ambiente in cui l'uomo vive. Al consumismo vengono perciò contrapposte le nozioni di "**consumo sostenibile**", ovvero un consumo rispettoso della natura e attento all'equità sociale nell'appropriazione delle risorse del pianeta, e di "**consumo critico**", vale a dire consapevole delle implicazioni ambientali, sociali e politiche dei processi di consumo. Con la crisi globale, iniziata nel 2007 negli Stati Uniti e in Italia nel 2008, consumare in maniera più rispettosa dell'ambiente e delle risorse del pianeta, e redistribuire le risorse in eccesso evitando di sprecare, appare anche un modo di affrontare la crisi in maniera resiliente e di tornare ad un uso più consapevole degli oggetti e dei beni di consumo di cui abbiamo bisogno.



# I DATI DELLO SPRECO "MATERIALE" NEL MONDO

## RIFIUTI

4 miliardi di tonnellate all'anno\*.

## SPRECO DI CIBO

1,3 miliardi di tonnellate l'anno, pari a circa 1/3 della produzione totale di cibo destinato al consumo umano, per un costo di 750 miliardi di dollari\*\* (553 miliardi di €) e **146 chili buttati in media da ogni cittadino italiano l'anno.**

**Dove si spreca: 13% fase produttiva, 26% trasformazione, 5% supermercato, 14% ristorazione e 42% consumo domestico.**

## SPRECO DI ACQUA

L'Unesco (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) ha calcolato che "nel 2050 l'agricoltura assorbirà il 90% delle risorse idriche utilizzate a livello mondiale. Il peso dell'industria è previsto in calo [...] invece gli utilizzi domestici andranno incontro a un brusco aumento [...] e supereranno quelli industriali". Oggi il 40% dell'acqua utilizzata in agricoltura si spreca a causa dei sistemi di irrigazione.

## CONSUMO DI SUOLO

Secondo i dati Inea (Istituto Nazionale Economia Agraria) 2012 la cementificazione è una delle principali minacce al settore agricolo, poiché la riduzione delle superfici coltivabili incide negativamente su autosufficienza alimentare, ambiente, preservazione della biodiversità, gestione del territorio e paesaggio. Secondo EUROSTAT LUCAS (Indagine sull'utilizzo/copertura del territorio), nell'ultimo decennio l'**incremento delle aree urbanizzate** è stato pari all'8,8% (45 ettari al giorno). Il fenomeno è stato più intenso in regioni come la Lombardia, una delle più urbanizzate e cementificate d'Europa. Negli ultimi anni si è consumato suolo per 140.000 metri quadrati al giorno (circa 20 campi di calcio), cioè quasi 5.000 ettari l'anno. L'Italia è il quarto Paese europeo per incidenza di aree artificiali, con una superficie urbanizzata di 2,2 milioni di ettari: il 7,3% del territorio nazionale. Secondo ISTAT tra il 2000 e il 2010 la superficie agricola è diminuita di oltre 300.000 ettari, mentre le aree urbanizzate sono cresciute di 160.000 ettari.

\* Fonte il Sole 24 ore - \*\* Fonte Rapporto Fao 2013



# POLITICHE PUBBLICHE, CAMPAGNE, TECNOLOGIA, PIATTAFORME DI SCAMBIO E **RECUPERO ALIMENTARE**

**Last Minute Market** ([www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)) è una società spin-off dell'Università di Bologna che opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti territoriali per il recupero dei prodotti alimentari invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. Con oltre 40 progetti attivati in comuni, province e regioni, LMM ha consolidato un metodo di lavoro che permette di attivare in maniera progressiva il sistema donazioni/ritiri tenendo sotto controllo gli aspetti nutrizionali, igienicosanitari, logistici e fiscali. LMM contribuisce alla riduzione dello spreco in tutte le sue forme, con effetti positivi dal punto di vista ambientale, sociale, economico e nutrizionale.

Nel 2010 LMM ha lanciato la campagna europea di sensibilizzazione intorno ai temi dello spreco **“Un anno contro lo spreco”** ([www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)) e la Carta Spreco Zero, decalogo di buone pratiche che si basa sulla Risoluzione del Parlamento Europeo

“Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE” e sugli obiettivi della campagna avviata nel 2010 da LMM, volta a impegnare cittadini e istituzioni nella prevenzione dello spreco.

Su Sprecozero.net è possibile verificare la rete dei Sindaci che hanno firmato la Carta Spreco Zero per tradurre subito, sul territorio da loro amministrato, le richieste della Risoluzione contro lo spreco del Parlamento europeo. Esistono poi delle piattaforme web, come Ifoodshare ([www.ifoodshare.org](http://www.ifoodshare.org)) e Scambiacibo ([www.scambiacibo.it](http://www.scambiacibo.it)) nate per permettere la condivisione del cibo in eccedenza ed evitare gli sprechi alimentari. Chiunque può donare prodotti agroalimentari e metterli in condivisione. Entrambe le piattaforme consentono la condivisione di piccoli e grossi quantitativi di prodotti alimentari. Vi possono aderire cittadini, grande distribuzione, piccoli esercenti, panificatori e aziende agricole.



# LA SPECULAZIONE FINANZIARIA SUL CIBO E LA CAMPAGNA "SULLA FAME NON SI SPECULA"

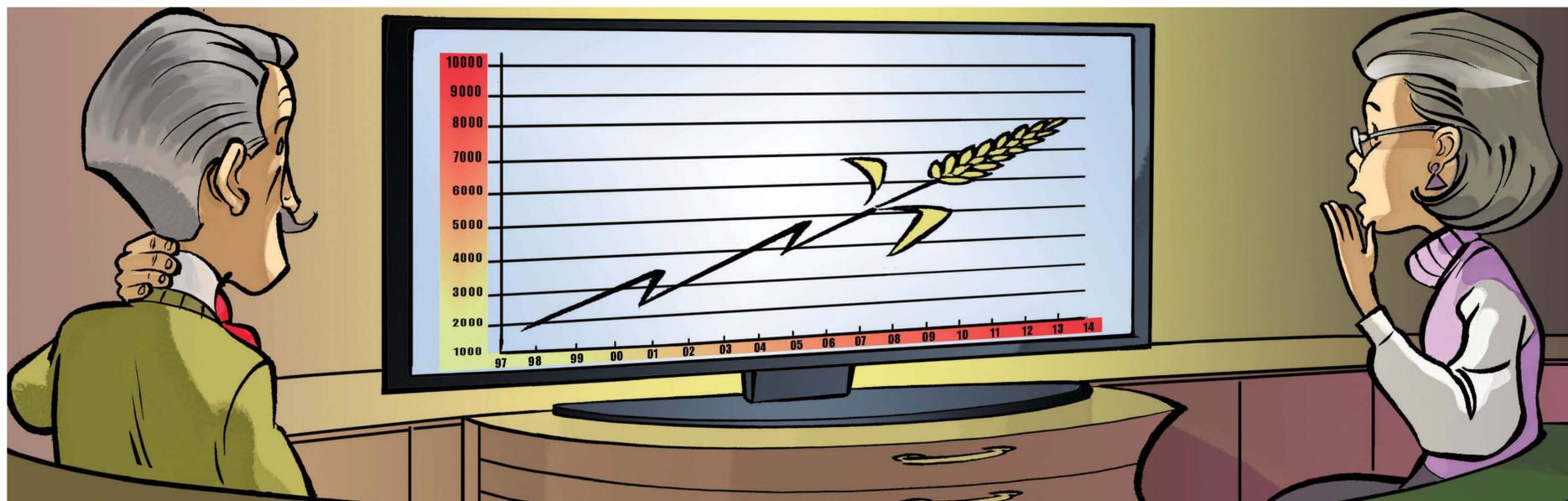
Il cibo è un diritto sul quale non è possibile speculare. Questo il presupposto della **campagna "Sulla fame non si specula"**, un'iniziativa nata nel 2011 a Milano da un gruppo di giornalisti, economisti e rappresentanti della società civile che ha via via aggregato importanti sigle del non profit, enti locali e singoli cittadini.

Nel mondo della finanza il volume di scambi di titoli derivati legati ai beni alimentari è moltiplicato per nove dal 2002 ad oggi. **Nel 2008 le speculazioni finanziarie sul grano, sul mais e sul riso hanno provocato improvvise impennate dei prezzi di questi beni, con gravi conseguenze nei Paesi più poveri**, dove la sicurezza alimentare e la dieta di base sono legate a questi prodotti. Nell'ultima metà del 2010 i prezzi dei beni alimentari hanno ricominciato a crescere e a essere soggetti a una volatilità estrema (una variazione molto rapida dell'oscillazione del prezzo), e ciclicamente questo fenomeno si ripropone. Almeno a partire dal 2005 alcuni operatori

finanziari hanno cominciato a investire grosse somme di denaro nei cosiddetti titoli derivati legati ai beni alimentari, che 'derivano' cioè il loro rendimento dall'andamento dei prezzi dei prodotti agricoli sui mercati internazionali. Si tratta di titoli che costituiscono delle vere e proprie scommesse: si scommette sull'aumento dei prezzi del cibo e si guadagna se la previsione si avvera. Detto in altri termini: nella finanza di oggi anche un'alluvione o una siccità prolungata in una certa regione del mondo si possono trasformare in un'opportunità per guadagnare sul mercato finanziario, con rendimenti che possono essere anche del 50 o del 100 per cento.

**Sulla fame non si specula si occupa di sollecitare, insieme alla società civile, nuove regole sui mercati finanziari per proteggere un diritto essenziale come il cibo dalle mire speculative.**

*([www.sullafamenonsispecula.org](http://www.sullafamenonsispecula.org))*



# L'EUROPA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Ad aprile 2014 i parlamentari europei De Castro, Caronna e Grootte hanno firmato un **appello per l'istituzione dell'Anno Europeo contro lo spreco alimentare e per il rilancio degli obiettivi fissati dalla Risoluzione "Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'Ue"** approvata dal Parlamento europeo il 19 gennaio 2012\*.

Il documento è stato presentato a Strasburgo, da Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market e coordinatore del Pinpas, Matthias Grootte, presidente della Commissione Ambiente e Salvatore Caronna, relatore della risoluzione parlamentare del 2012.

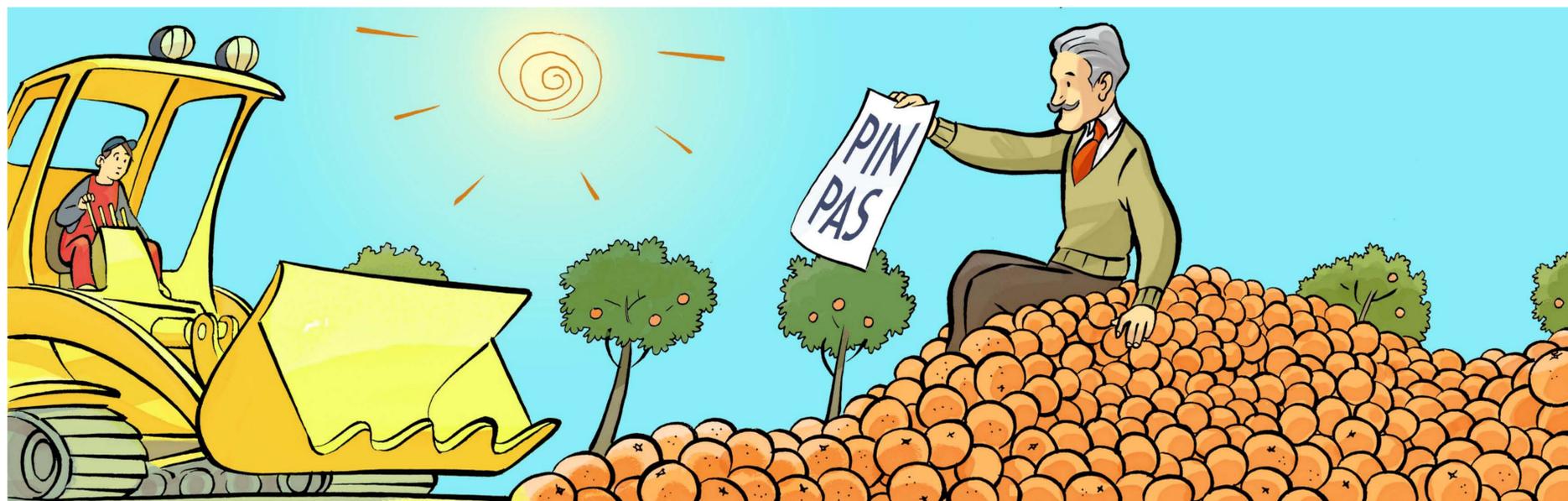
\*Fonte: [www.europarlamento24.eu](http://www.europarlamento24.eu)

## PINPAS

In occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente 2013 il Ministero dell'Ambiente ha presentato PINPAS, il **piano nazionale italiano contro lo spreco alimentare**.

Il Decalogo PINPAS nasce per ridurre in dieci mosse gli sprechi di cibo in Italia: la prima iniziativa concreta di questo piano è stata la realizzazione della prima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare in Italia avvenuta il 5 febbraio 2014. **Con il PINPAS, il Ministero dell'Ambiente accoglie l'invito della Commissione Europea ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti;** la Commissione Europea invita espressamente gli Stati membri ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti. Essa precisa, inoltre, che **gli sprechi alimentari dovranno essere ridotti della metà entro il 2020** indipendentemente dal fatto che tali rifiuti vengano successivamente smaltiti in discarica o in impianti di incenerimento oppure vengano utilizzati per la produzione di compost, energia, bio-combustibili o per alimentazione animale.

([www.minambiente.it](http://www.minambiente.it))



# NON SOLO ALIMENTARE, QUALCHE DATO SULLO SPRECO IMMATERIALE

**In Italia a novembre 2013 si è registrato il record di disoccupazione rispetto al 1997: + 12,7% e disoccupazione giovanile: 41,6%**  
Il 27% della popolazione giovanile italiana compresa fra i 15 e i 34 anni è un NEET ovvero non studia, non lavora e non è inserito in un percorso di formazione.\*

**Lo spreco è anche delle risorse finanziarie utilizzate nell'istruzione: cresce infatti la percentuale dei giovani laureati disoccupati e l'impennata è pari a un +28%, rispetto al 2011.** Rispetto al 2008 – anno in cui la crisi economica ha iniziato a essere forte anche l'Italia – i disoccupati under 35 laureati, sono cresciuti del 43%.

**L'Italia è il Paese con il più basso tasso di occupazione femminile dopo Malta e l'Ungheria.** Il part-time femminile è cresciuto di 104.000 unità, ma si tratta interamente di part-time involontario. In generale, il tasso di occupazione femminile nel 2010 si è attestato al 46,1%, 12 punti percentuali in meno rispetto a quello europeo.

**Il 40% delle occupate ha un lavoro che richiede una qualifica più bassa rispetto a quella posseduta** (tra gli uomini la percentuale è del 31%). Nel 2010 si è anche aggravata la “disparità salariale di genere”: la retribuzione netta mensile delle lavoratrici dipendenti è in media di 1.077 euro contro i 1.377 dei colleghi uomini, cioè il 20% in meno.

800.000 donne nel 2010 si sono ritrovate senza lavoro dopo la nascita di un figlio. Madri che hanno dichiarato di essere state licenziate o messe in condizione di doversi dimettere, nel corso della vita lavorativa, a causa di una gravidanza.

**Solo quattro madri su dieci tra quelle costrette a lasciare il lavoro ha poi ripreso l'attività.**

Sulle donne pesa il 76,2% del lavoro familiare delle coppie, da quello domestico a quello di cura.

\* Fonte Istat 2014



# E IO COSA POSSO FARE?

## 10 CONSIGLI PER LA SPESA E LA CUCINA INTELLIGENTE

- ❶ Prima di fare la spesa controlla bene cosa ti serve veramente: la lista della spesa è fondamentale!
- ❷ Leggi con attenzione l'etichetta del prodotto che vuoi acquistare. Riporta le informazioni sui contenuti nutrizionali e può aiutarti a compiere scelte alimentari più salutari e consapevoli.
- ❸ Fai attenzione alle promozioni del tipo "prendi tre, paghi due". Non solo ti inducono ad acquistare prodotti di cui non hai bisogno, ma talvolta servono a smaltire scorte di prodotti vicini alla data di scadenza.
- ❹ Privilegia frutta e verdura di stagione, che subiscono trasporti più brevi, e prediligi la produzione a filiera corta, ovvero dei produttori vicini a te. Fidati dei tuoi sensi: gusto, olfatto e vista sono i primi giudici della bontà di un alimento!
- ❺ Quando cucini fai attenzione alle quantità; usa una bilancia o altri strumenti di misura come tazze, bicchiere, cucchiaini.
- ❻ Riutilizza gli scarti (per esempio gambi e foglie di verdure, pane secco ecc.) e gli avanzi. Sul web e in libreria puoi trovare moltissime ricette per riutilizzare gli avanzi e riciclare gli scarti.
- ❼ Il frigorifero va controllato e regolato periodicamente. Lo scomparto degli alimenti freschi e deperibili (carne, pesce, latte) deve essere mantenuto tra 1 e 5°C, meglio tra 0 e 4°C. Se hai dei dubbi consulta il manuale del frigorifero.
- ❽ In frigo fai ruotare i prodotti, metti in prima fila quelli con la scadenza più vicina in modo da consumarli prima degli altri.
- ❾ Se pensi di non riuscire a mangiare prodotti freschi o cucinati mettili nel congelatore suddivisi in piccole porzioni... eviterai così che si deteriorino e sarà più facile consumarli in un secondo momento.
- ❿ Troppo cibo per te? Se hai provviste in eccesso offrile ai tuoi vicini, la prossima volta potresti essere tu a ricevere un buon piatto da loro!



# GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA, ASSOCIAZIONI E CITTADINI PER UN MONDO PIÙ SOLIDALE

Già da alcuni anni alcune catene di supermercati stanno portando avanti iniziative volte al recupero di prodotti invenduti.

L'iniziativa di **Coop Lombardia "A Buon Fine"** è sicuramente una delle esperienze più interessanti poiché si occupa di donare i prodotti in scadenza e non più commercializzabili ad associazioni no profit che operano sul territorio. In questo modo si realizza una **filiera virtuosa a km zero contro lo spreco alimentare, senza intermediazioni che potrebbero generare nuovi sprechi e si sostengono direttamente le realtà associative, le cooperative sociali, le parrocchie e gli enti caritatevoli presenti nel territorio.**

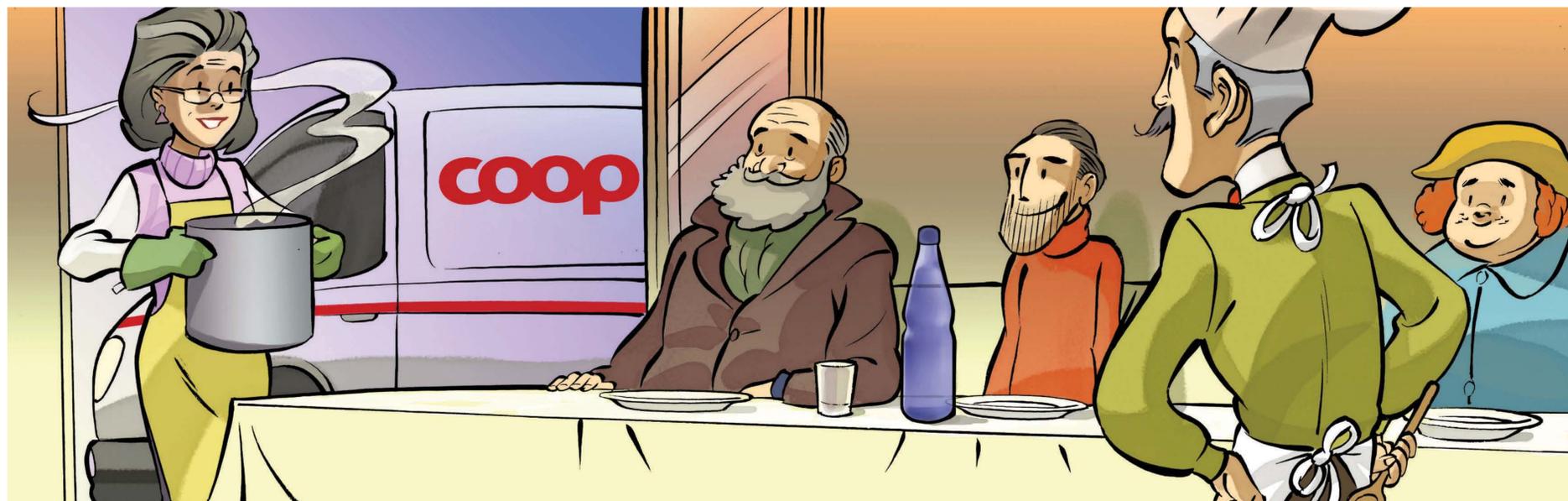
I risultati del 2013 sono notevoli: 546 tonnellate di merce recuperata per un valore di € 2.910.806, 3.500 persone assistite nell'anno e oltre 1.250.000 pasti caldi.

[www.partecipacoop.org](http://www.partecipacoop.org)

Non solo spreco alimentare: molti cittadini negli ultimi anni si sono organizzati in reti di quartiere e di zona per fare la spesa in modo più mirato, senza sprechi e con maggiore consapevolezza. È il caso dei Gas (Gruppi di acquisto solidale) che nella sola città di Milano sono ben 700.

Anche le **associazioni del terzo settore** sono sempre più attive nel campo del non spreco e della redistribuzione. Tra queste Banco Alimentare recupera eccedenze alimentari e le redistribuisce gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi. Nel 2013 ad esempio sono state recuperate 42.000 tonnellate dalla UE, 3.221 dal settore ortofrutticolo, 12.125 dalle industrie agroalimentari, 2.988 dalla grande distribuzione organizzata, 2.183 dai centri di distribuzione all'ingrosso, 309 dalla ristorazione organizzata, 790.912 dalla ristorazione organizzata (piatti pronti).

[www.bancoalimentare.it](http://www.bancoalimentare.it)



# IL RUOLO DELLO SPI E LE INIZIATIVE ADOTTATE

## SPI COMO E LARIO SUD-EST

Il progetto “Mangiare bene, vivere sano” si è articolato in una serie di incontri formativi sul tema dell'alimentazione sana e nella produzione di materiale informativo. Si è svolto tra marzo e aprile 2014 e si è focalizzato in particolare sulla prevenzione delle malattie cardio-vascolari e sulla cura del diabete, nell'ottica di individuare e prevenire comportamenti scorretti da parte di persone “a rischio” e di favorire l'adozione di stili di vita “virtuosi”. I destinatari del progetto sono stati gli anziani e i pensionati di Como e del Lario e si è scelto di favorire la partecipazione al progetto anche ai non aderenti SPI. Sono stati invitati relatori quali un dietista, un diabetologo, un cuoco, un medico esperto in nutrizione.

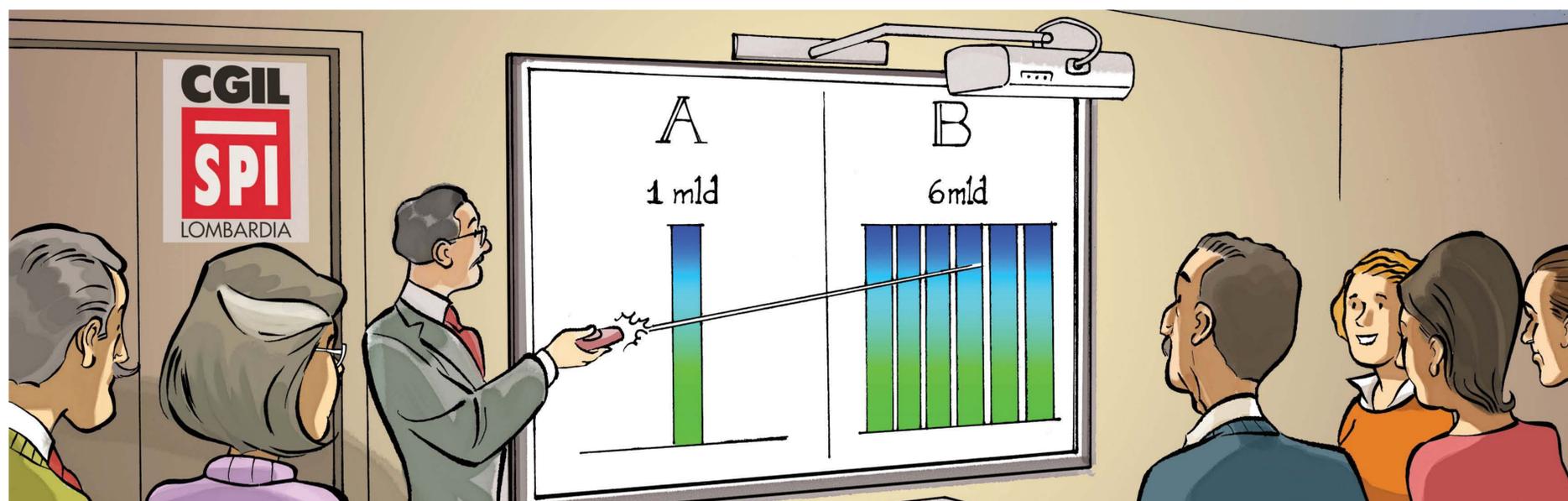
## SPI MILANO

“Valore e valori in cucina” è un'iniziativa didattica promossa dallo SPI CGIL di Milano in collaborazione con SPI CGIL Nazionale, SPI CGIL Lombardia, Camera del Lavoro Metropolitana di Milano, Auser Milano e Lombardia e Federconsumatori. L'obiettivo è quello di promuovere comportamenti e stili di vita sani e rispettosi dell'ambiente, mirando anche

alla riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare, attraverso corsi rivolti alla popolazione anziana. A giugno 2014 il progetto ha preso il via in tre aree del territorio milanese: nella Zona 5 del Comune di Milano, a Pieve Emanuele e a Rho. La collaborazione delle Istituzioni locali si è manifestata attraverso la concessione del patrocinio e delle sedi per le lezioni. Prima di avviare i corsi è stato realizzato un questionario per conoscere le abitudini alimentari degli anziani dei tre territori selezionati. Il progetto prosegue a novembre 2014 in altri tre territori: Milano Zona 3, Melzo e Cernusco sul Naviglio.

## SPI MALNATE - VARESE

Ad ottobre 2013 lo SPI di Malnate (lega SPI di Varese), in collaborazione con il Centro Socio Ricreativo Culturale “LAZZARI” e con il Patrocinio del Comune, ha organizzato due incontri informativi sul ruolo che ha la prevenzione per il mantenimento del benessere. Questi i titoli delle conferenze: “Il Ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie degenerative” e “Intolleranze alimentari - un approccio teorico e pratico per far chiarezza”.





*Abbiamo  
stile*

ANCHE TU PUOI FARE QUALCOSA.  
SEGNALA IDEE, SUGGERIMENTI  
E PROPOSTE CONTRO LO SPRECO.



*Abbiamo  
stile*

NON SPRECCARE TEMPO E IDEE.  
APPICCICA QUI  
I TUOI SUGGERIMENTI  
CONTRO LO SPRECO.