

**Il recupero del cibo: da una
buona azione ad una buona pratica
sostenibile**

IL CASO BANCO ALIMENTARE

Andrea Giussani – Presidente Fondazione
Banco Alimentare Onlus –
Convegno INAIL – Roma, 11 aprile 2018

UN PONTE TRA SPRECO ALIMENTARE E BISOGNO

LA RETE BANCO ALIMENTARE: 21 ORGANIZZAZIONI in ITALIA, COORDINATE DALLA FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

- Dal 1989 recuperiamo dalla filiera agroalimentare eccedenze, **alimenti ancora ottimi** non più commercializzabili e per questo destinati alla distruzione. Li ridistribuiamo a **8.042** organizzazioni che offrono aiuti alimentari a **1.584.000** persone e famiglie in difficoltà.
- Operiamo con oltre 1.800 volontari continuativi e circa 100 dipendenti
- Le Food Banks nel mondo sono 1300 in 55 paesi.
- Dal 1990 BA è membro della **Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA)**



video

Presentazione INAIL, 11 aprile 2018

BANCO ALIMENTARE: LE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO



Primario



Distribuzione



Ristorazione

91.000 TONS (dato 2017)



Luglio 2017



Ortofrutta



UE



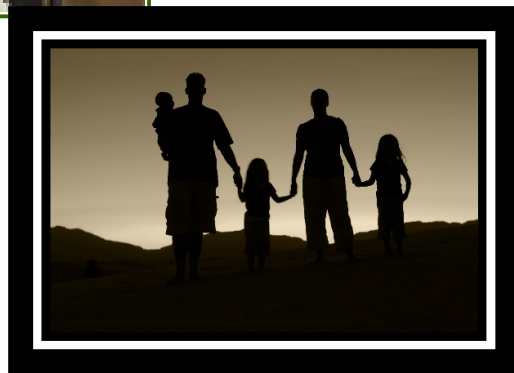
Giornata Nazionale della Colletta Alimentare

IL CONTESTO ITALIANO, TRA EMERGENZE E PARADOSSI (1)



4,7 milioni in povertà assoluta

- Anziani soli
- famiglie con 2/più figli e unico reddito
- persone che perdono il lavoro
- padri e madri separati
- extra-comunitari

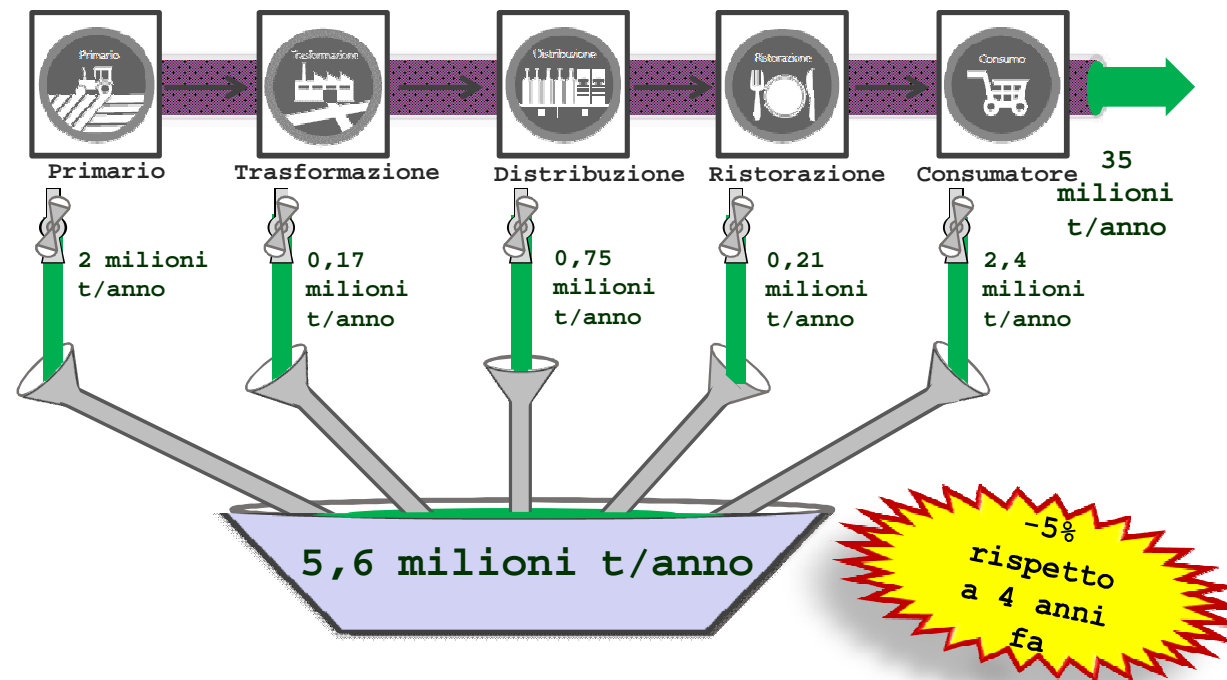


- ✓ Sostegno alimentare periodico («pacco alimentare»)
- ✓ Mense per indigenti
- ✓ Case d'accoglienza
- ✓ Comunità residenziali

In Italia oltre 15.000 organizzazioni erogano aiuti alimentari ogni giorno

IL CONTESTO ITALIANO, TRA EMERGENZE E PARADOSSI

5,6 mln di tonnellate di cibo eccedente in un anno lungo la filiera agroalimentare italiana, dai campi al consumatore finale



COSTO dello SPRECO ALIMENTARE in Italia

- Sociale 1.000.000 di «pasti» buttati vs 4.700.0000 di poveri
- Economico 12,6 miliardi di euro persi in costo di produzione
- Ambientale 13 milioni di tonnellate di CO2 equivalente.

ma non tutte le eccedenze sono uguali.

La "semplicità" ed il costo del recupero cibo per l'alimentazione umana è diverso a seconda:

- tipologia di prodotto
- stadio della filiera in cui si genera.

Oltre il 50% delle eccedenze presenta un grado di recuperabilità medio (49%) o alto (3%) nella trasformazione e distribuzione; a queste si aggiungono le eccedenze generate in agricoltura e ristorazione collettiva (ortofrutta e mense, ad esempio).

IL VALORE DELL'AIUTO ALIMENTARE

L'aiuto alimentare 28 anni di attività di BA è stata:

- La **risposta** più **concreta** ed **immediata** **all'urgenza** di un bisogno



- Il **primo gradino** per la **presa in carico** della persona indigente e per far uscire dal sommerso la **complessità** dei suoi bisogni.
- Una straordinaria misura di **"coesione sociale"** anche nel nostro paese.

IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE: DEFINIZIONE E «CONCEZIONE»

E' una sfida culturale

- L'ultimo **anello della filiera** di produzione o distribuzione aziendale
- La condivisione di una parte di produzione
- Una fase integrata a pieno titolo nei processi aziendali con **pari dignità** delle altre fasi.

NON deve essere:

- L'alternativa allo smaltimento delle eccedenze
- «l'eroismo» del singolo dipendente di un'azienda

**Dare al cibo in eccedenza una seconda vita è
un'occasione di «RESPONSABILITÀ SOCIALE»!**

LE RESISTENZE e GLI «STEREOTIPI» SU CUI LAVORARE

- Destinazione finale incerta del prodotto donato
 - «... Se poi sta male qualcuno...?»
- Scarsa fiducia nel mondo delle Organizzazioni non profit: alto valore ideale, scarsa affidabilità operativa, timore di cattiva o inadeguata gestione degli alimenti
- Necessità di introdurre processi aziendali onerosi adatti alla cessione
- Scarsi vantaggi economici e fiscali
- Quadro normativo di riferimento complesso

rischio/opportunità per l'azienda

IMMAGINE/REPUTAZIONE



QUALE PUO' ESSERE IL VALORE AGGIUNTO?

- ✓ il recupero delle eccedenze come leva strategica di comunicazione
- ✓ la diffusione e l'affermazione del valore del cibo come dono -> restituzione di una dimensione «sacrale».
- ✓ la lotta continuativa e sostenibile contro lo spreco di cibo, in casa e fuori casa.
- ✓ la diffusione di buone pratiche in grado di orientare e modificare i comportamenti dei consumatori trasformandoli in abitudini acquisite.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE!

Info: www.bancoalimentare.it

Presentazione INAIL, 11 aprile 2018