



SC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

PREMESSA

Per **spreco** si intende l'eccedenza alimentare che non è recuperata per il consumo umano (ottica sociale), per l'alimentazione animale (ottica zootecnica), per la produzione di beni o energia (ottica ambientale). Sono esclusi gli scarti della produzione e della preparazione degli alimenti le eccedenze che vengono immesse nei mercati secondari.

Il termine **eccedenza** indica i prodotti alimentari o cibi commestibili e sicuri, che per varie ragioni non sono acquistati o consumati dalle persone/clienti per cui sono stati prodotti, trasformati, distribuiti, serviti o acquistati; sono esclusi dalla definizione gli scarti della lavorazione.

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), oltre un terzo del cibo prodotto al mondo va perso lungo l'intera catena di approvvigionamento alimentare: nelle aziende agricole, durante la trasformazione e la lavorazione, nei punti vendita, nei ristoranti nonché in ambito domestico.

Si stima che nell'UE ogni anno sono sprecate, in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione al consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il 14% è attribuito alla ristorazione collettiva; il costo stimato per smaltire i prodotti alimentari nelle discariche ammonta a circa 143 miliardi di euro.

Lo spreco alimentare costruisce un *burden* non solo sull'economia ma anche sulla società e sull'ambiente.

Considerato l'impatto ambientale, economico, sociale nonché culturale dello spreco alimentare, risulta pertanto necessario sensibilizzare gli *stakeholder* coinvolti a vario titolo nella filiera agroalimentare ad una maggior consapevolezza sul tema delle eccedenze alimentari.

A tale fine, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 e le Raccomandazioni del Ministero della Salute rivolte ai diversi attori finalizzato alla prevenzione e riduzione dello spreco connesso alla somministrazione degli alimenti nonché le attività di sensibilizzazione promosse da Regione Lombardia, la Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SC IAN) dell'ATS Pavia, ha condotto un censimento rivolto a tutti gli Operatori della Filiera Agroalimentare (OFA) partendo dai gestori della Ristorazione Collettiva operanti nel territorio provinciale.

Come la Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS di Pavia ha condotto il censimento e quali risultati sono emersi?!

OBIETTIVO GENERALE

Censire ed eventualmente attivare e/o potenziare la rete dei diversi attori coinvolti nel contrasto dello spreco alimentare tra i gestori della ristorazione collettiva.

DESTINATARIO DEL CENSIMENTO

L'indagine è stata rivolta ai Gestori della ristorazione collettiva operanti nella Provincia di Pavia. Il criterio di inclusione è stato quello della gestione di mense medio grandi, escludendo le case-famiglia, le associazioni e le cucine incluse in piccole scuole private.

La survey inviata a 83 gestori della ristorazione collettiva (di seguito denominato Gestori) ha avuto un'adesione pari al 70% corrispondente a 58 Gestori.

Un approfondimento statistico ha permesso di mettere in rilievo quanto segue, opportunamente rappresentato tramite diversi grafici.

Il grafico n.1 illustra le risposte fornite alla domanda: "Quali sono le sedi dei centri cottura/cucine da Voi gestite in provincia di Pavia?".

Dalle risposte fornite, più di metà dei Gestori nel territorio pavese opera a vantaggio delle RSA od altre strutture sanitarie e socio sanitarie ed in ordine decrescente si rileva che i rimanenti operano in strutture scolastiche (di ogni grado), aziende produttrici e centri cottura esterni senza preparazione.

Si rileva inoltre che più del 60% delle cucine è gestito da 12 aziende/cooperative che, da sole, rappresentano la maggior parte dei pasti prodotti nella ristorazione collettiva. Infatti, delle 142 cucine dichiarate ben 84 sono gestite da 12 aziende.

Quali sono le sedi dei centri cottura/cucine da Voi gestite in provincia di Pavia?

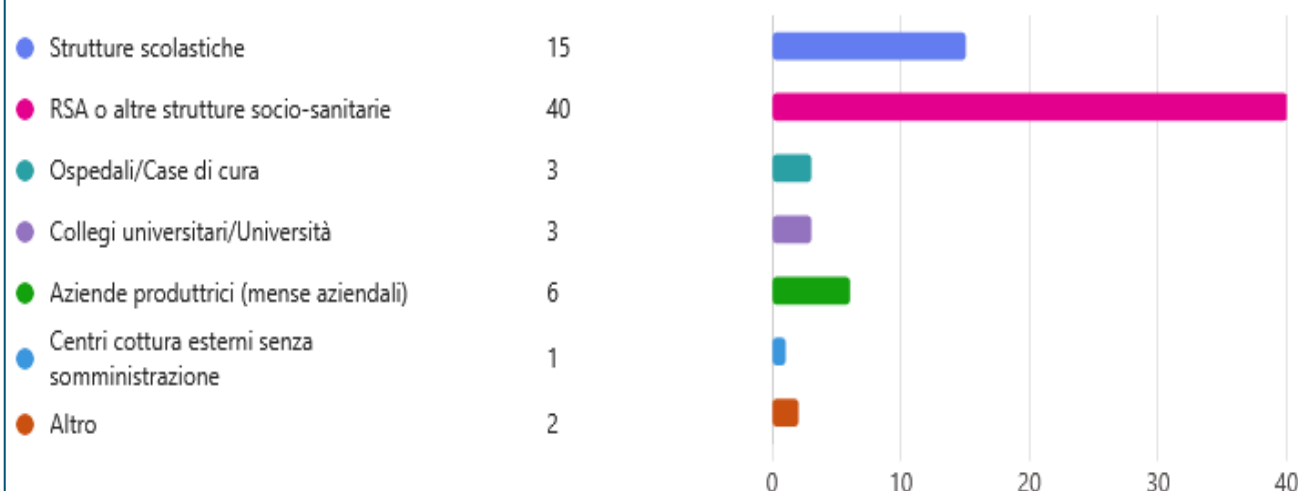


Grafico n. 1

Il grafico n. 2 sottostante, espone le risposte fornite in merito alla domanda: “Quali sono le azioni che vengono abitualmente attuate?”

Il 95% (55 di 58) riferisce di adottare una o più iniziative di “buona pratica” per contrastare lo spreco alimentare e proprio in merito a tale, lo stesso grafico permette di apprezzare le diverse strategie attuate dai Gestori per tale finalità. Considerando le diverse azioni attuate, da quella più utilizzata a quella meno utilizzata, si evidenzia come di seguito:

- ✓ Formazione e sensibilizzazione del personale di cucina su come ridurre la quantità dei residui alimentari;
- ✓ Periodica indagine relativa alla soddisfazione dei consumatori;
- ✓ Prenotazione dei pasti individuali (RSA/Ospedale/mensa aziendale);
- ✓ Mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione degli alimenti, per permettere di aumentare il periodo di fruibilità delle eccedenze di cucina;
- ✓ Elaborazione di un dietetico ospedaliero pianificando i menù del vitto comune in base alle esigenze reali;
- ✓ Rilevazione puntuale del numero di pasti giornaliero;
- ✓ Rilevazione sistematica delle eccedenze e dei residui con una procedura di monitoraggio standardizzata;
- ✓ Possibilità di utilizzare alimenti del pranzo (frutta, pane) per la merenda del pomeriggio; ove non sia possibile conservarli a scuola, possibilità di portarli a casa. (Scuole);

- ✓ Utilizzo degli avanzi gestiti in modo sicuro e delle eventuali eccedenze per cucinare nuovi piatti per il giorno successivo -"second life menu"(mensa aziendale);
- ✓ Riciclo (es. compostaggio, donazione a canili/gattili) di tutto quanto non è stato possibile o prevenire o recuperare, gestendolo secondo procedure trasparenti e condivise;
- ✓ Acquisto ponderato di materie prime;
- ✓ Ridistribuzione delle eccedenze tra i dipendenti da portare nelle private dimore;
- ✓ Cessione ai fini caritativi delle eccedenze.

Le azioni riferite risultano, dalle bibliografie più recenti, tra quelle più efficaci per contrastare lo spreco alimentare nella ristorazione collettiva. Si può pertanto affermare che, la combinazione di più comportamenti concorre, come approccio strategico, alla prevenzione ed eventuale gestione delle eccedenze alimentari.

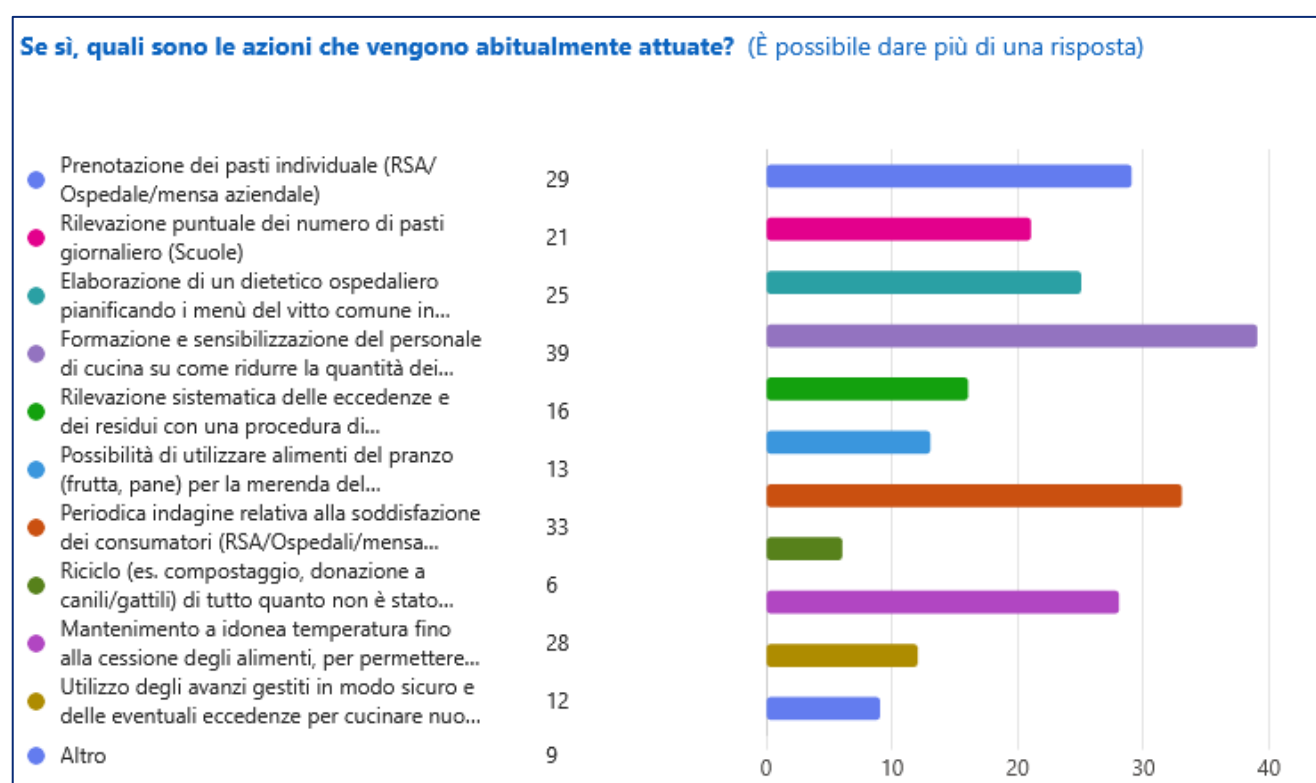


Grafico n. 2

Il grafico sotto riportato n. 3 *“Nei Vostri centri cottura/cucine è prevista la cessione ai fini caritativi delle eccedenze?”* evidenzia come 51 gestori (circa l’88%) non siano attualmente coinvolti nella devoluzione delle eccedenze alimentari ai fini caritativi a fronte di solo 4 gestori che si impegnano anche in tale attività. Tale dato, inferiore rispetto a quanto si attendesse, sorprende, poiché la donazione risulta tra le attività

incentivate al fine di ridurre gli sprechi alimentari, come riportato nel Green Deal, ovviamente qualora sia possibile farlo in sicurezza, in linea con le diverse norme che supportano e agevolano il recupero sociale del cibo(legge 166/2016 – Legge Gadda, D.g.r. 19 maggio 2017 - n. X/6616 Approvazione della «Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale»)

Dal censimento si evince che le donazioni sono effettuate principalmente al Banco Alimentare e alla Caritas oppure ai canili.

Nei Vostri centri cottura/cucine è prevista la cessione ai fini caritativi delle eccedenze?



Grafico n.3

Infine nel grafico n. 4 sono rappresentate le risposte fornite in merito alle tipologie di prodotti donati dai diversi Gestori che regolarmente devolvono le eccedenze ai fini caritativi. Come sopra-evidenziato, diversamente da quanto si attendesse, risultano pochi i Gestori coinvolti nella devoluzione delle eccedenze e proprio a conferma di tale dato meritevole di attenzione, risultano contenute le tipologie di alimenti donati.

Se sì, quali tipologie di alimenti vengono donate?

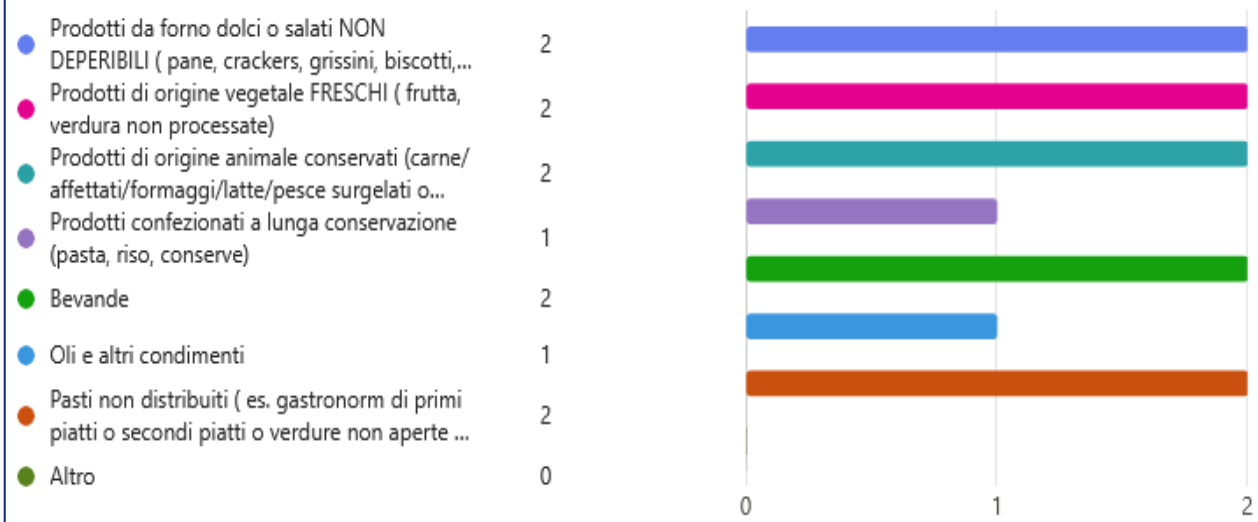


Grafico n. 4

CONCLUSIONE

Lo spreco alimentare, quale argomento di strategica rilevanza continua ad essere attenzionato da diverse istituzioni tra cui l'OMS, FAO, Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (MASE), Ministero della Salute nonché da diversi Enti Locali che promuovono da parecchio tempo la lotta e la sensibilizzazione contro il food waste. Tale problema ha infatti, ricadute dirette ed indirette su diverse sfere di vita: salute, economia, cultura, società ed ambiente.

Dai risultati, emerge che la quasi totalità dei Gestori della ristorazione collettiva intervistata, adotta misure anti spreco rispetto a una piccola percentuale che attualmente non implementa nessuna contromisura. Analizzando meglio le peculiarità tra i diversi Gestori che adottano misure anti spreco, si nota che le strategie utilizzate si differenziano in base alle individuali politiche aziendali nonché sensibilità verso la tematica trattata.

Tale censimento ha inoltre, permesso di comprendere le modalità e le strategie più utilizzate per la lotta allo spreco alimentare da parte dei Gestori presi in esame.

In qualità di Autorità Competente Locale, la Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione può fungere da facilitatore e da garante per promuovere le azioni che appaiono più efficaci nel contrasto al predetto spreco.

A tal fine appare necessario incentivare la devoluzione a fini caritativi presso i gestori della ristorazione collettiva, sostenendoli eventualmente con la creazione di una rete di

enti preposti o mettendoli in grado di avvalersi delle normative e dei metodi che possano facilitare questa attività.

Inoltre, si evidenzia la necessità di procedere con il censimento delle altre categorie coinvolte nella filiera agroalimentare: produttore, broker, grossista ecc., con un piano mirato per promuovere le misure anti spreco alimentare.

Infine, risulta altresì strategico, condividere l'eventuale piano mirato, che dovrà essere caratterizzato da una forte innovazione e sostenibilità, con diversi partner tra cui la Regione Lombardia e i Comuni della Provincia di Pavia.

Ringraziamenti

Si ringraziano i sigg. Gestori che in modo volontario hanno contribuito allo svolgimento del presente censimento.