



DEMETRA

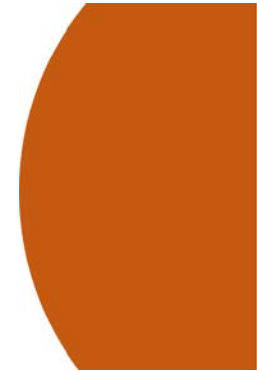
Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo
per la Riduzione degli sprechi e la solidarietA' sociale sostenibile



Vi presento DEMETRA

Lejla Valerii

Distribuzione Equilibrata delle risorse
alimentari attraverso un METodo per
la Riduzione degli sprechi e la
solidarietA' sociale sostenibile



DEMETRA

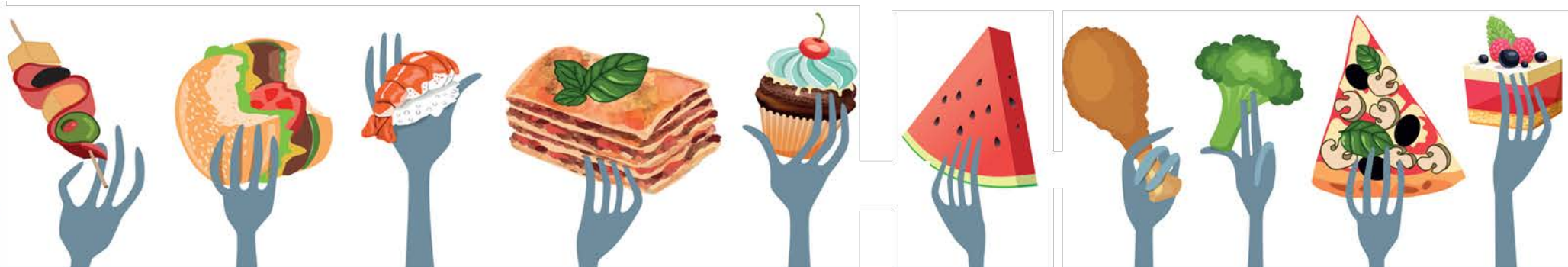
Informare, sensibilizzare, creare consapevolezza diffusa per una nuova cultura della sostenibilità del cibo e dello spreco diretto e indiretto di risorse prodotto dal non uso di alimenti altrimenti edibili;

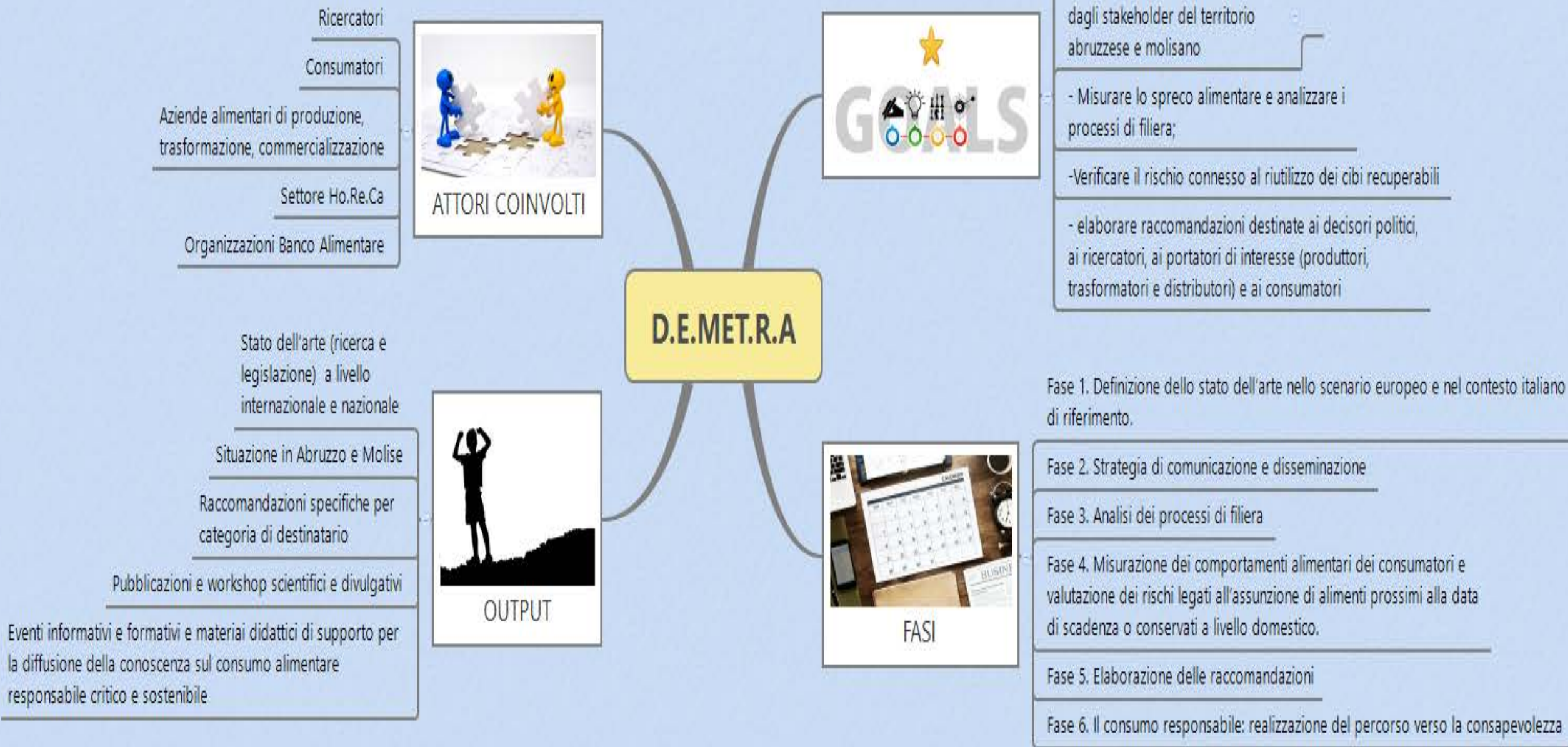
Misurare lo spreco prodotto dalle famiglie nelle regioni Abruzzo e Molise;

Mappare e osservare le attività solidali di recupero delle eccedenze;

Creare modelli scalabili per quantificare e quindi garantire ai beneficiari la sicurezza alimentare delle eccedenze alimentari donate per fini di solidarietà sociale;

Produrre e disseminare raccomandazioni a tutti i portatori di interesse, pubblici e privati, per garantire che la lotta agli sprechi alimentari divenga una pratica sempre più nota e diffusa, nell'interesse dei territori, delle loro società ed economie.





Il Percorso Legislativo



Legge 460/1997

Legge 155/2003

Legge 147/2013

1999

2012

2016

1997

2003

2013

Legge 133/1999

Tavolo
permanente

Legge 166/2016

Disposizioni relative alla donazione e alla distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e di limitazione dei rifiuti.

Il contesto italiano

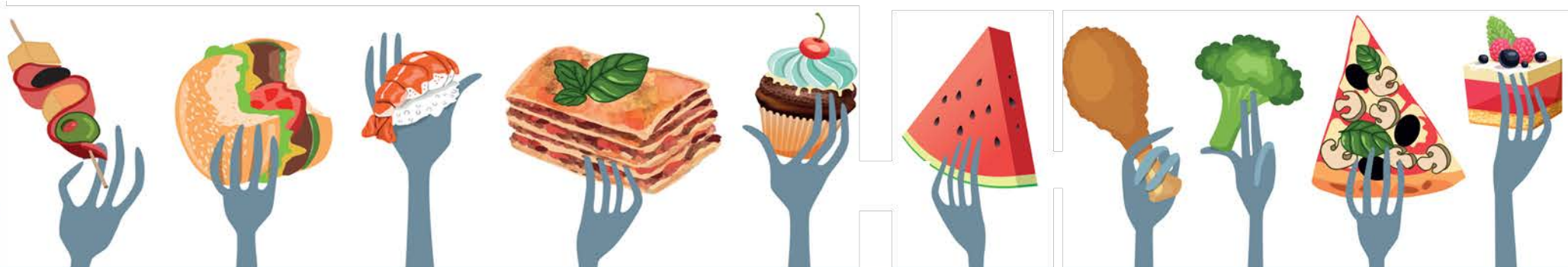
L'Italia nel 2016 ha adottato la Legge n. 166, c.d. "**Legge Gadda**", concernente la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. Scopo della legge è anche favorire il riutilizzo di alimenti non più consumabili dall'uomo, ma ancora utilizzabili per la produzione di prodotti e mangimi zootecnici o per la produzione energetica green.





Lotta agli sprechi alimentari: il contesto italiano

La «Legge Gadda» è considerata dal Parlamento europeo e da molti analisti e operatori di settore una delle più innovative iniziative adottate nello spazio europeo: facilita e semplifica la donazione e la redistribuzione di eccedenze alimentari ancora edibili, ma che non possono più essere regolarmente vendute in quanto hanno superato la data di conservazione massima (TMC).



EAT ME HOME

non lasciarmi nel piatto

La lotta agli sprechi alimentari in Abruzzo

Legge della Regione Abruzzo del 12 gennaio 2016, n. 4:
“Lotta agli sprechi alimentari”

Obiettivo:

Tutelare le fasce più deboli della popolazione promuovendo attività di recupero e di distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà grave disagio sociale

Database Sullo Spreco Alimentare

Home / Database Sullo Spreco Alimentare



Il *Database degli sprechi alimentari* è uno strumento dinamico e navigabile online grazie all'uso di filtri di ricerca. È configurato come un contenitore di informazioni, progetti di ricerca, iniziative, legislazioni e politiche a livello locale, nazionale, europeo e internazionale sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari. Presenta, inoltre, uno stato dell'arte continuamente aggiornato sul *food waste*, con un focus su Paesi specifici (Italia, Olanda, Spagna, Francia).

Il Database è a disposizione di tutti gli attori interessati e il team di progetto sarà grato a chiunque voglia integrarne le informazioni contenute segnalandoci iniziative, progetti e altri contenuti rilevanti da inserire (demetra@izs.it).

CONSULTA DATABASE



DEMETRA

Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo per la Riduzione degli sprechi e la solidarietA' sociale sostenibile



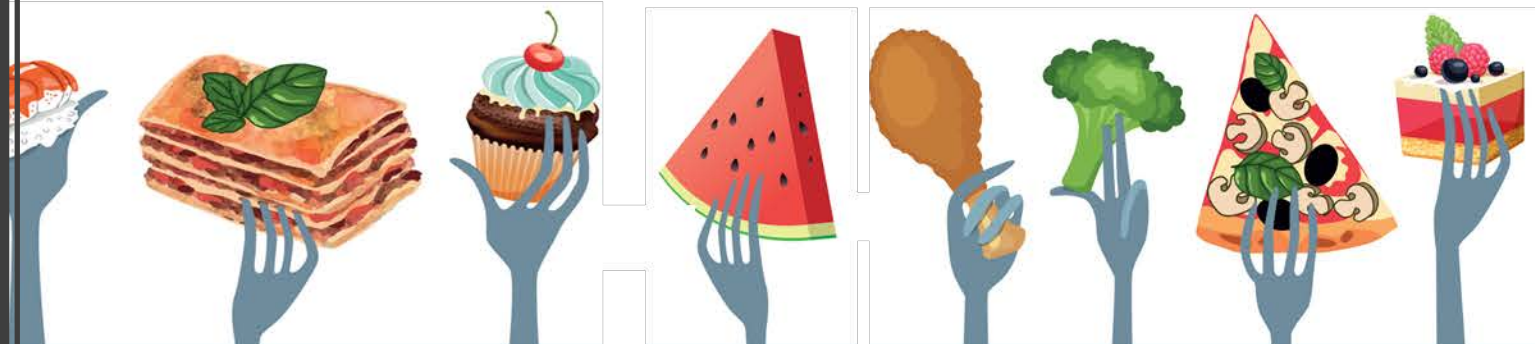
L'indagine su
consumi
e sprechi nelle
famiglie

Ombretta Pediconi

Misurazione dei
comportamenti
alimentari dei
consumatori



DEMETRA





Strumenti di rilevazione



Questionario sulle abitudini e sui comportamenti alimentari



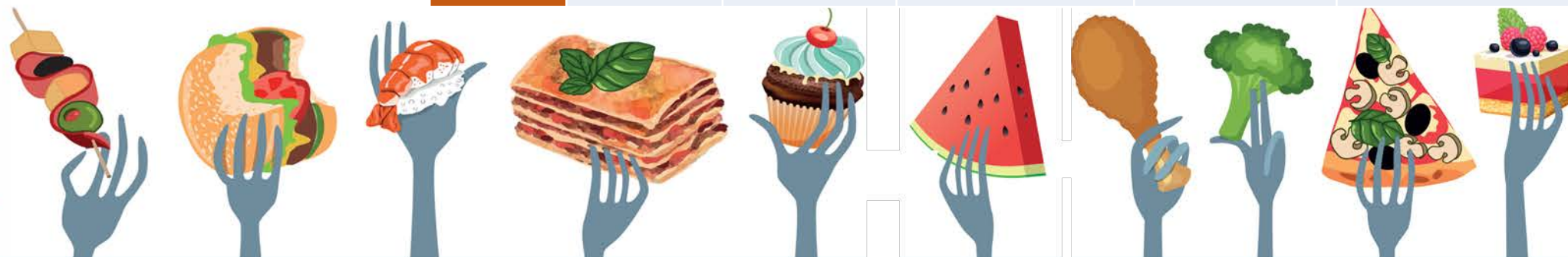
Strumento qualitativo per conoscere le abitudini delle famiglie rispetto alla spesa, al consumo di alimenti e allo spreco,





Strumenti di rilevazione: il diario alimentare

Data	ALIMENTO SPRECATO	QUANTITÀ (G/ L/ PEZZI/ ALTRO)	TIPOLOGIA E/O MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	MOTIVAZIONE	EVENTUALI NOTE E COMMENTI
1/1/2019	Zampone	500 gr	Precotto	Avanzato dal cenone	
1/1/2019	Pasta	1 piatto	Cucinato a casa	Quantità in eccesso	1 persona della famiglia ha mangiato fuori casa senza preavviso
2/1/2019	Mela	1	Fresca	Marcia	
3/1/2019	Prosciutto crudo	70 grammi	Fresco, in vaschetta sottovuoto	Ammuffito	
4/1/2019	Pesto in vasetto	Metà vasetto da 150 g	In frigo, in vasetto di vetro	Rancido e scaduto	
5/1/2019	Pollo allo spiedo	Metà pollo di 1 kg	Incartato, in frigo	Per partenza improvvisa	



- Studenti regioni Abruzzo e Molise scuole secondarie di secondo grado e le relative famiglie di appartenenza
- Età compresa tra i 16 e i 19 anni
- QUESTIONARIO A RISPOSTE CHIUSE per misurazione sulle abitudini e sui comportamenti alimentari
- DIARIO DEGLI SPRECHI per valutazione degli sprechi

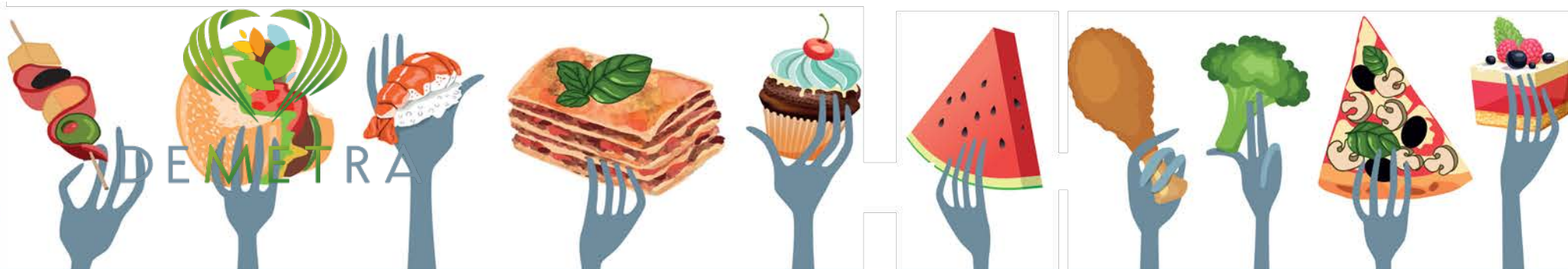




Popolazione di riferimento

192 Studenti appartenenti alle scuole secondarie di secondo grado delle Regioni Abruzzo e Molise e le famiglie di appartenenza

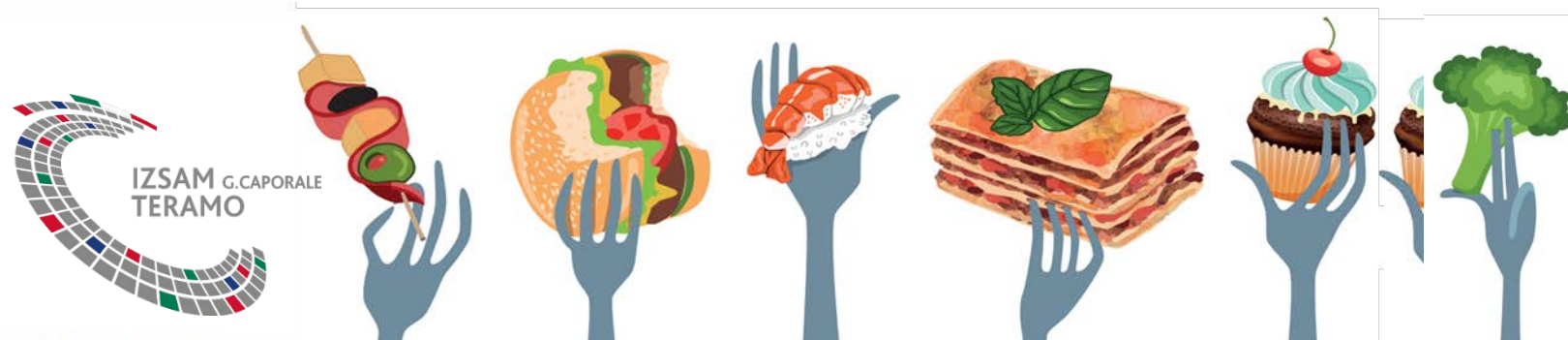
*Tot.: n. 146 Questionari e n. 125 Diari
120 diari e questionari appaiati*





DEMETRA

Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo per la Riduzione degli sprechi e la solidarieta' sociale sostenibile

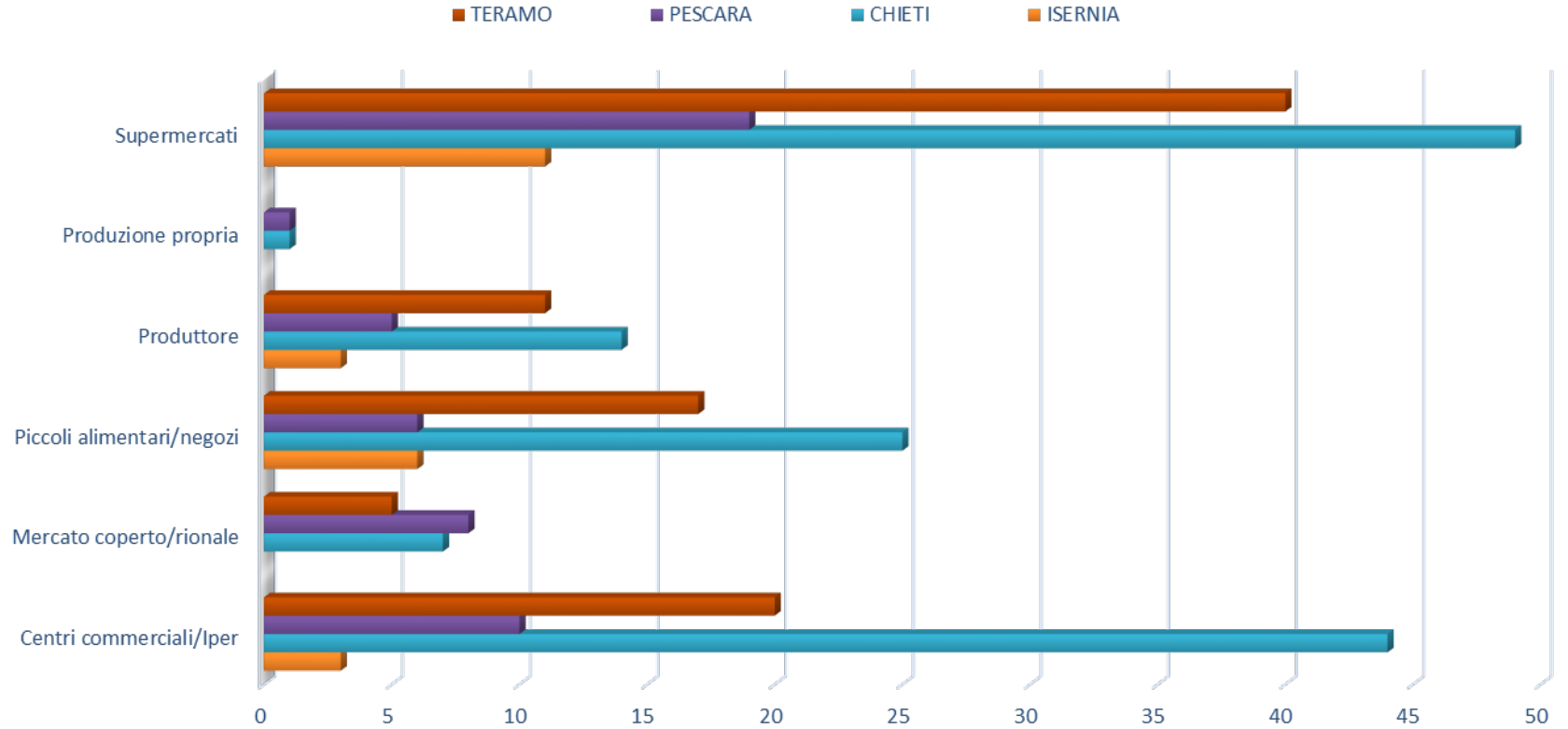


L'indagine su
consumi e
sprechi nelle
famiglie: risultati
emersi

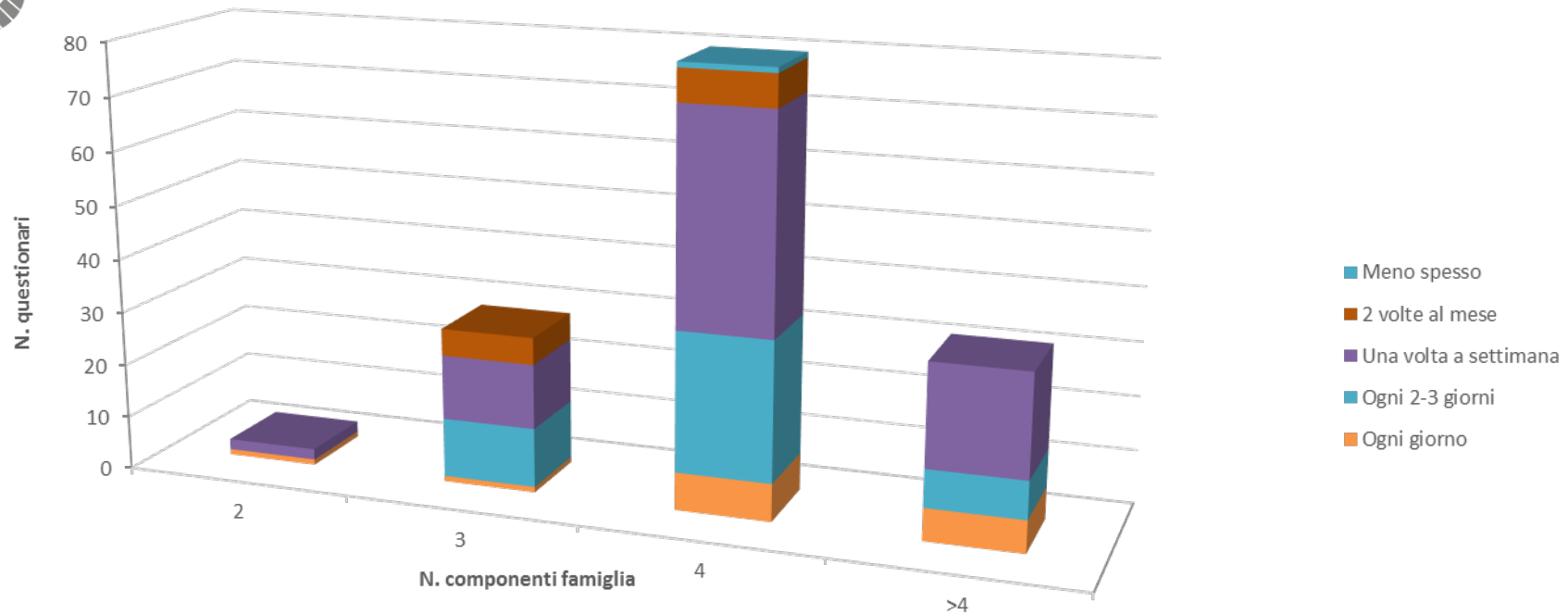
Alessandra Di Giuseppe
Paolo Calistri



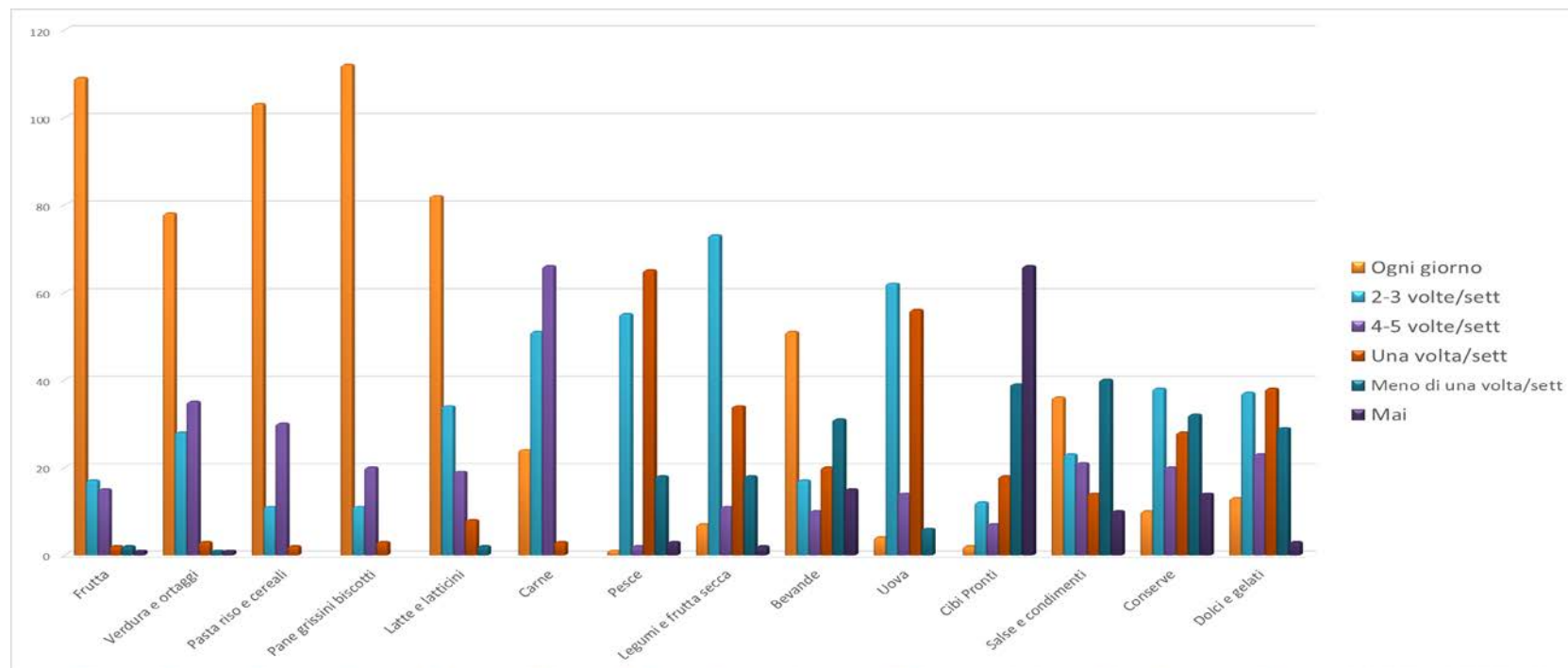
Dove facciamo la spesa



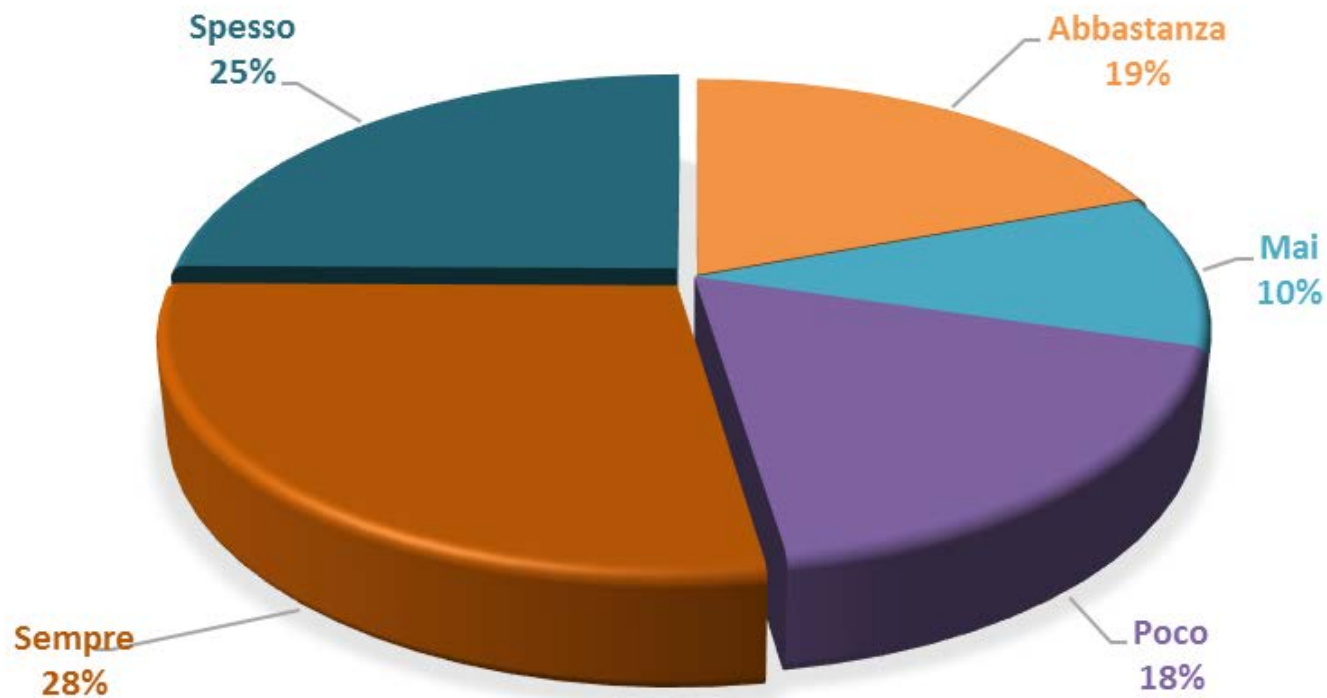
Frequenza spesa per nucleo familiare



Consumi nelle famiglie



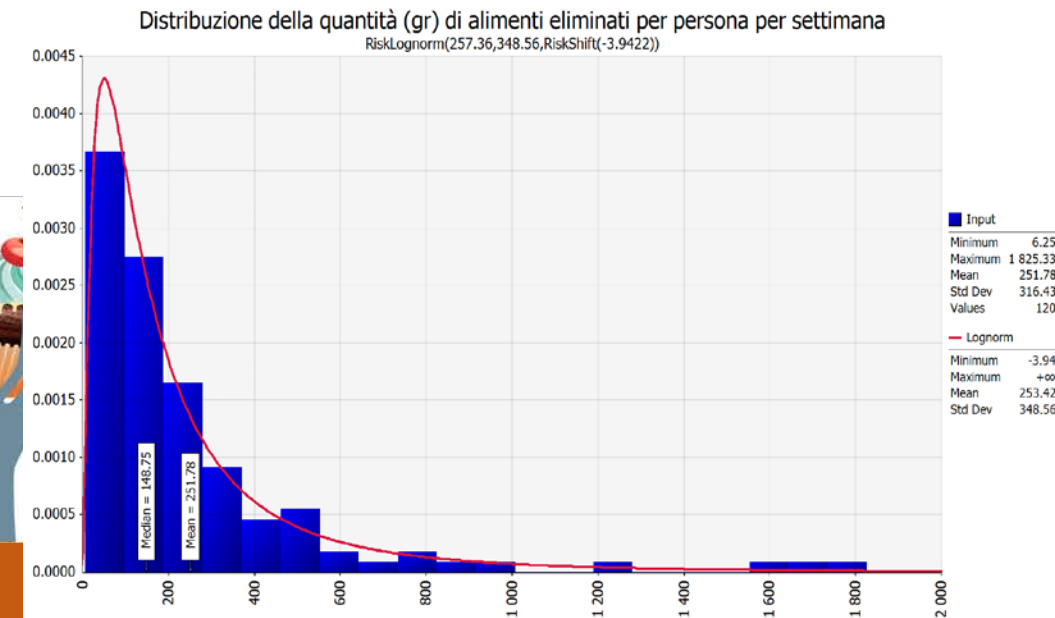
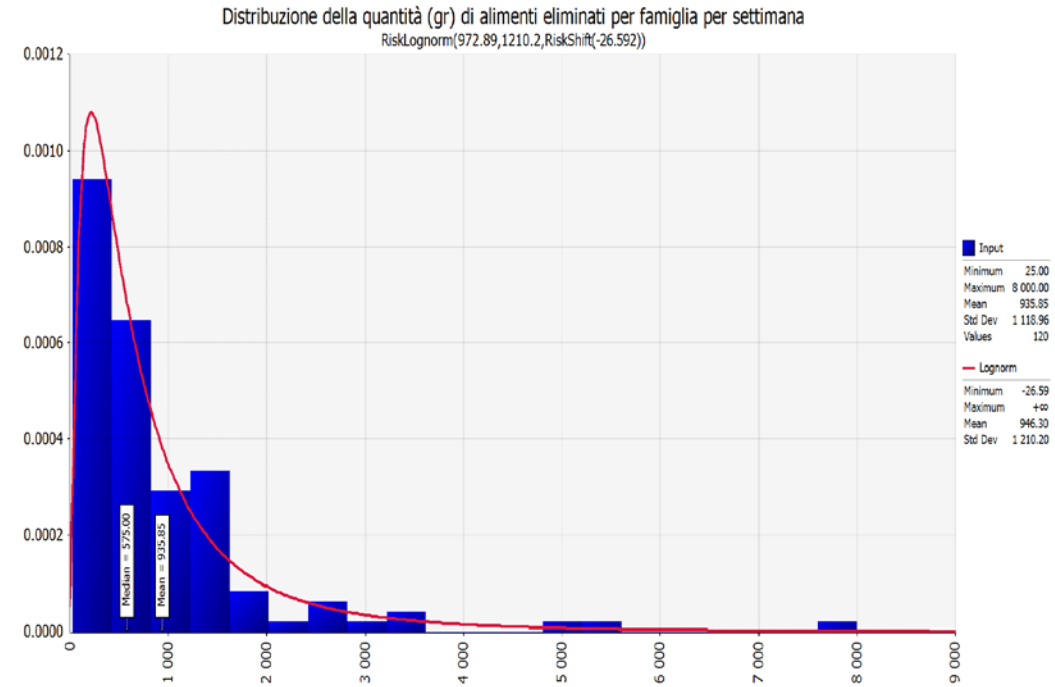
Gestione dello spreco in casa: l'uso degli avanzi





Distribuzione della quantità (gr) di alimenti eliminati

Per famiglia a settimana:
 media 935,85 gr; mediana: 575,00 gr
 Per persona a settimana:
 media 251,78; mediana 148,75



Stima della quantità (gr) di alimenti eliminati

PER FAMIGLIA / ANNO:

media 48,66 Kg

mediana 29,90 Kg

PER PERSONA / ANNO:

media 13,09 Kg

mediana 7,73 Kg





Distribuzione della quantità delle singole categorie alimentari per settimana

Frutta, Latte e latticini



Media di spreco maggiore di 200 gr a settimana

Preparazioni alimentari

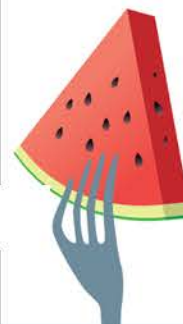
Carne e prodotti di
salumeria

Pasta e riso

Verdure e ortaggi



Media di spreco di 100 gr a settimana



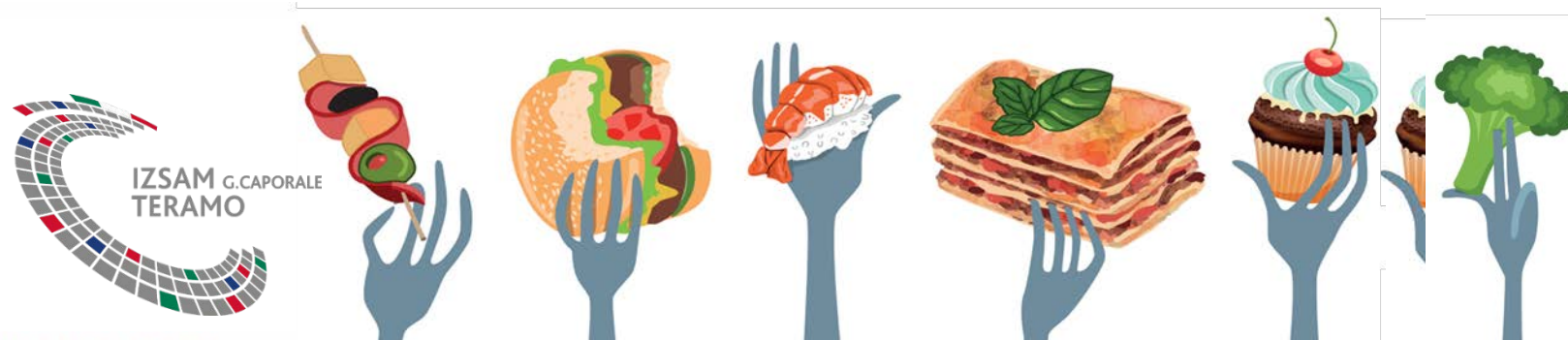


DEMETRA

Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo
per la Riduzione degli sprechi e la solidarieta' sociale sostenibile

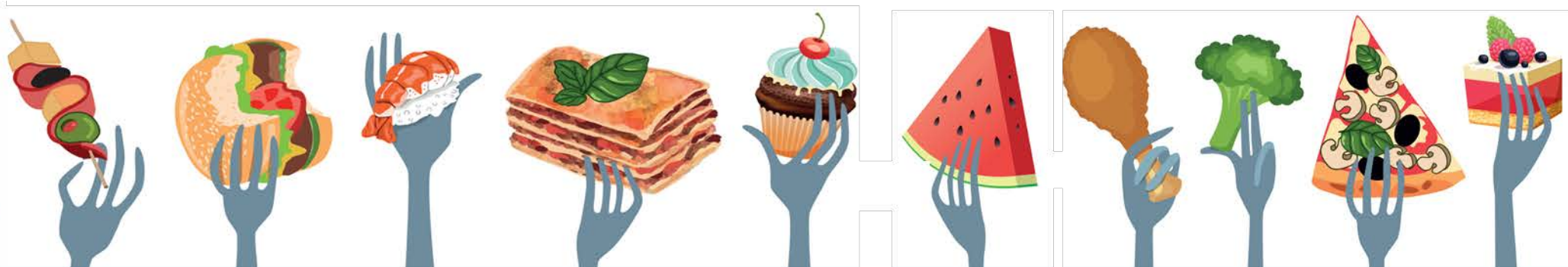
Challenge test

Salvatore Antoci
Francesco Pomilio





Le prove di *challenge* consentono di valutare la correlazione tra la modalità di conservazione, la data di scadenza e la contaminazione degli alimenti e di verificare oggettivamente se e per quanto tempo determinati prodotti possono essere utilizzati durante la *shelf life* oppure oltre la data di scadenza **senza rischi per la salute del consumatore.**





Challenge test per verificare se e per quanto tempo i prodotti alimentari possono essere conservati senza che si verifichino proliferazioni microbiologiche potenzialmente dannose.

Contaminazione con *Listeria monocytogenes*, uno dei rischi principali per i consumatori di prodotti pronti al consumo conservati a temperatura di refrigerazione.

Gli studi hanno permesso di **valutare la fruibilità a scopi solidali, di alimenti** frequentemente oggetto di spreco se invenduti durante e alla fine della loro shelf life.



Risultanze dei challenge test

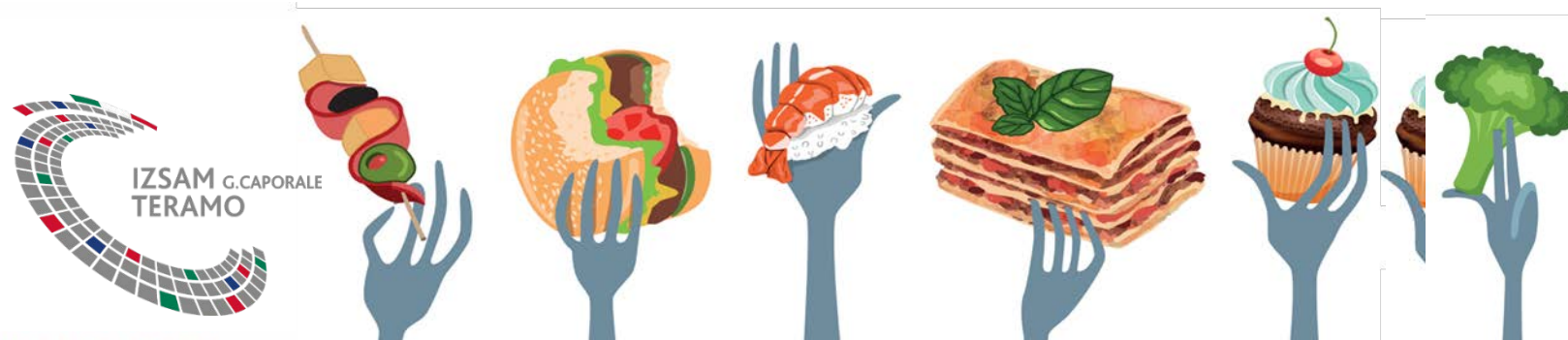
I challenge test per lo studio del potenziale di crescita effettuati nell'ambito di DEMETRA hanno mostrato come solo alcuni prodotti possono essere impiegati in sicurezza a scopi solidali anche dopo la scadenza, evidenziando la necessità di svolgere ulteriori analisi su prodotti con caratteristiche differenti.





DEMETRA

Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo
per la Riduzione degli sprechi e la solidarieta' sociale sostenibile



Il modello sistemico
territoriale di lotta
agli sprechi emerso
dal coinvolgimento
dei portatori
d'interesse

Silvia D'Albenzio

Analisi dei processi di filiera

- **Analizzare** le azioni messe in atto dagli *stakeholders* del territorio abruzzese e molisano in ambito di lotta agli sprechi alimentari tramite la raccolta e redistribuzione delle eccedenze per scopi solidali, focalizzando l'attenzione sugli aspetti di **sicurezza alimentare** ad essa correlati
- **Identificare buone prassi** per la tutela della sicurezza alimentare nella lotta agli sprechi tramite donazione di eccedenze per scopi solidali
- **Definire raccomandazioni** tese a incentivare e diffondere al meglio le stesse, a vantaggio delle comunità di riferimento





Le metodologie: interviste ai testimoni privilegiati

ORGANIZZAZIONI CARITATEVOLI



Banco Alimentare dell'Abruzzo
Banco di Solidarietà di Campobasso
Caritas Diocesana Teramo e Atri
Centro di Solidarietà di Termoli
Fondatore Mensa S. Francesco (Pe)

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA



CNA
Confcommercio
Confindustria
Confesercenti

IMPRESE



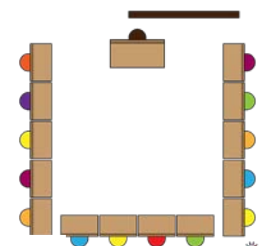
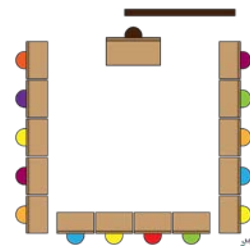
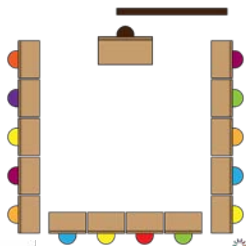
AGIRE Soc. cons. a r.l.
Forum Gran Sasso S.r.l.
King Food centro S.r.l.
Supermercati F.lli Venanzi S.r.l.



Le metodologie: i focus group

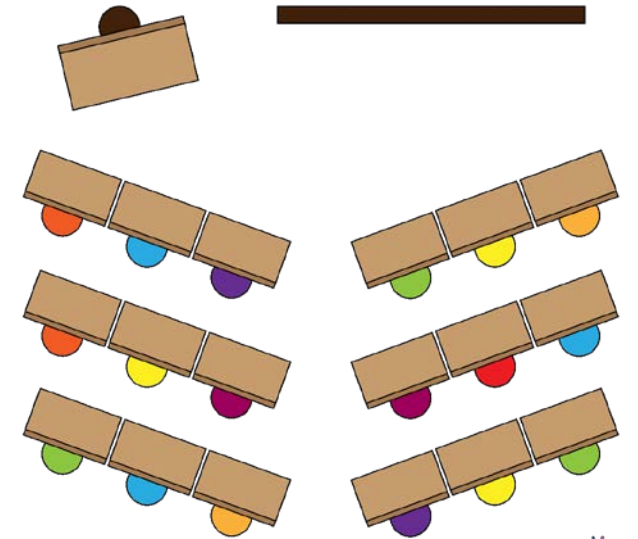
Il “focus group” è una **tecnica qualitativa** utilizzata nelle ricerche delle scienze umane e sociali, in cui un gruppo di persone è invitato a parlare, discutere e confrontarsi riguardo all'atteggiamento personale nei confronti di un tema.

In DEMETRA, ogni “focus group” è stato impegnato nella determinazione di **idee, criticità, orientamenti di fondo** – propri della categoria di appartenenza di ciascun partecipante – intorno al tema della questione degli sprechi e della sicurezza alimentare delle eccedenze donate per scopi solidali. I facilitatori hanno seguito uno schema logico di domande prestabilite affinché i tre gruppi progredissero uniformemente.



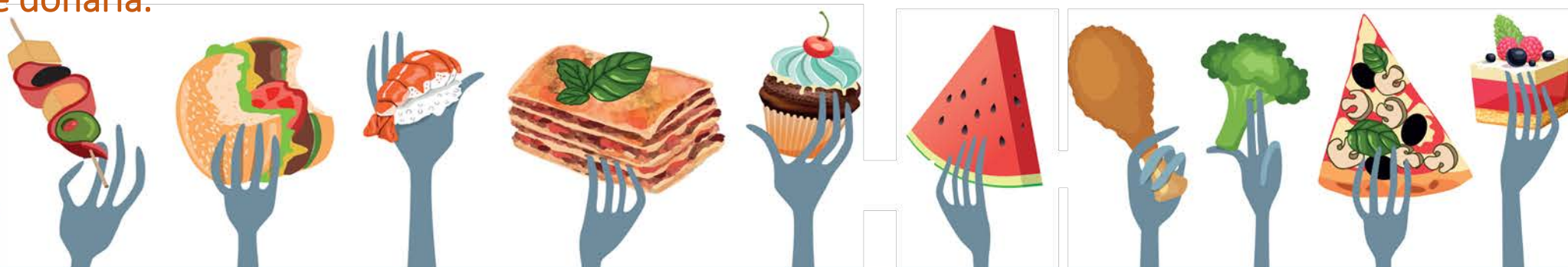
Focus group tematici: discussione plenaria

- **Condivisione** dei risultati dei 3 sotto gruppi
- **Dibattito** coordinato
- Proposte di **indirizzo** basate sul **consenso**



I risultati dei portatori di interesse

Emerge **un'aumentata sensibilità rispetto al tema della lotta agli sprechi alimentari** sui territori e tra la popolazione di pertinenza (dalle famiglie alle imprese, seppur nel primo caso con comportamenti differenti legati al livello medio d'istruzione e nel secondo caso alle «dimensioni» aziendali). In riferimento agli operatori del settore agroalimentare, il **supporto normativo non sembra adeguato a facilitarne la donazione** delle eccedenze. Nonostante la generica facilitazione, i riferimenti all'igiene dei prodotti limitano comunque le aziende, che hanno remore a donare nel timore di incorrere in sanzioni. **Per le aziende non c'è differenza tra donazione e somministrazione/vendita**. Il legislatore non ha tenuto sufficientemente in considerazione le norme pre-esistenti (conflitto). A questo si somma una conoscenza ancora molto deficitaria della legislazione nazionale a livello di management. **Ne risulta che, per gli operatori, smaltire l'eccedenza resta ancora più conveniente che donarla.**





I risultati dei portatori di interesse

Inoltre, i rappresentanti dei **SIAN evidenziano che le attività caritatevoli sono attualmente sottoposte ai medesimi vincoli e controlli delle attività di ristorazione con fini di lucro**, un ulteriore limite nella lotta agli sprechi.

Crescono con successo i legami all'interno dell'intera filiera per contrastare gli sprechi. Questo per etica aziendale, fidelizzazione della clientela (la reputazione di chi dona è una potente leva di MKT) e vantaggi fiscali. Tutte le imprese intervistate dichiarano di non avere alcuna contezza delle conseguenze delle attività solidali effettuate tramite donazione delle eccedenze. Oggi, rispetto al passato, è prestata maggiore attenzione ai rischi per la salute che possono verificarsi nel trasferimento, stoccaggio e nelle redistribuzione di «prodotti a fine vita», ma alto è ancora su questo tema il fabbisogno formativo. Le organizzazioni caritatevoli/ONLUS hanno ruolo chiave: in particolare hanno la capacità di accogliere e redistribuire le eccedenze alimentari ricevute in donazione. Permane però la difficoltà ad operare nelle zone di montagna. Cresce il timore per lo scemare dei finanziamenti pubblici, a livello nazionale ed europeo, in favore delle imprese/associazioni che si occupano di raccolta e distribuzione degli alimenti a cui si somma la presenza di nuove associazioni/aziende frutto di «improvvisazione» scarsamente soggette a controlli sull'operato.





I risultati dei portatori di interesse

I SIAN effettuano attività di controllo sulle mense solidali. Rientrano nelle attività controllo della ristorazione collettiva. Vengono effettuati controlli anche sui banchi alimentari. **Esistono alcune realtà tra le ONLUS/CARITAS anche molto ben attrezzate per garantire l'igiene della somministrazione** (un esempio da citare è una mensa CARITAS dotata di abbattitore di temperatura). Necessarie sembrano comunque ulteriori facilitazioni per i centri di somministrazione. Non ci sono informazioni sulle quantità di alimenti donati. Rispetto alla sicurezza alimentare, non sono state **mai ricevute segnalazioni di tossinfezioni rilevanti dalle mense solidali**. Ufficialmente non sembra che ci siano rischi maggiori rispetto ad altre strutture di somministrazione. Nelle mense scolastiche gli sprechi sono particolarmente elevati.





Principali donatori

Supermercati e ipermercati

Panifici/pastifici

Ristoranti e catering

Produzione primaria (da stimolare)

Principali prodotti donati

Pasta, riso, cereali (crudi), legumi

Pane, grissini, biscotti, cracker

Latte UHT / Latticini (yogurt e formaggi)

Salse e condimenti

Conserven (escluse le semiconserve)

N.B. L'alimento "cotto" non viene raccolto. Prevalentemente prodotti prossimi alla scadenza, o confezionati sottovuoto o da conservare a temperatura ambiente

Principali beneficiari intermedi

Banco Alimentare

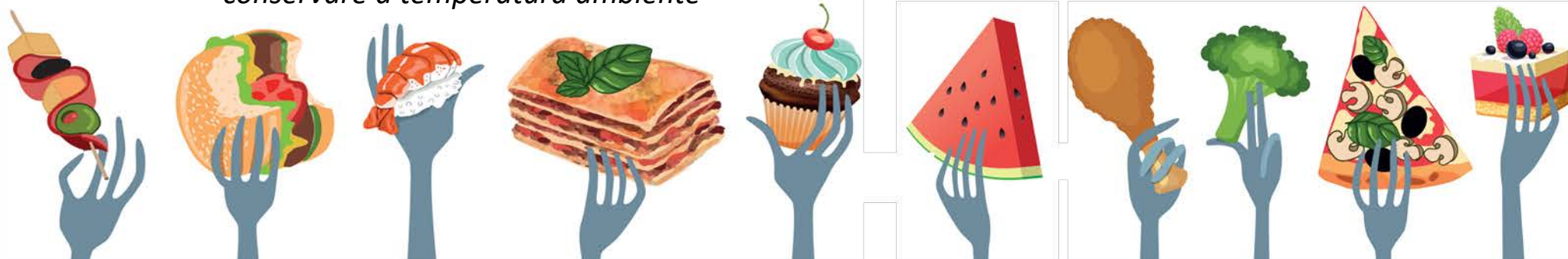
Caritas

Croce Rossa

Mense dei poveri

Principali beneficiari finali

Lavoratori/lavoratrici precari/e disoccupati/e. Divorziati/e con figli dai 46 anni in su. L'età si abbassa quando si tratta di migranti. Gruppo a sé gli over 65.



Suggerimenti e prospettive

Per quanto riguarda la legislazione:

- Migliorare il quadro normativo per la facilitazione del processo
- Creare nuove opportunità approfondendo la conoscenza della legislazione vigente, in modo che il ruolo del privato possa essere maggiormente valorizzato
- Attivare tavoli tecnici regionali (con IZSAM, SIAN, NAS e OC) per la stesura di linee guida indirizzate sia agli operatori che ai controllori ufficiali al fine di semplificare le procedure e consentire agli alimenti (cotti e freschi) di raggiungere i beneficiari in regime di sicurezza alimentare

Per quanto riguarda il «capacity building»:

- Indirizzare campagne informative a tutti gli *stakeholders* (dall'individuo all'impresa) coinvolgendo anche associazioni datoriali e scuole
- Investire in formazione a tutti i livelli della filiera sia sulla normativa che sulle buone prassi (anche per la sicurezza alimentare) orientando gli interventi rispetto al target (albergatori, ristoratori, volontari addetti alla manipolazione e somministrazione etc.)
- Promuovere percorsi ITS del settore agroalimentare mirati
- Per chi dona, rendere evidente la ratio costi/benefici (sulla scorta della Legge Gadda)

Per quanto riguarda il territorio:

- Realizzare una mappatura dettagliata della domanda e dell'offerta da monitorare costantemente per soddisfare al meglio il fabbisogno espresso dai destinatari finali (valorizzando i censimenti già in essere)
- Creare figure professionali nuove che si occupino di raccolta e distribuzione delle eccedenze alimentari da inserire in un sistema organizzato che offra possibilità di inserimento occupazionale

Per quanto riguarda lo sviluppo strategico:

- Da parte delle istituzioni regionali e locali, indire bandi a hoc a sostegno del settore
- da parte degli *stakeholders*, creare reti stabili e coordinate per la gestione razionale della redistribuzione e per intercettare fondi (anche europei) a sostegno della ricerca e dell'innovazione
- Creare un marchio identificativo del territorio e delle sue imprese virtuose
- Creare e mettere a sistema le buone prassi, facendo attenzione a semplificare le procedure e non burocratizzare
- Coinvolgere le istituzioni come garanzia per gli esercenti, specie i piccoli



Lezioni apprese

E' necessario mettere in correlazione la domanda con l'offerta

La collettività può essere una molla per stimolare nuovi progetti – approccio *bottom-up* e relazioni interpersonali sono un volano importante

Lo spreco è legato al concetto di invenduto (non allo scarto) che va ad impattare soprattutto nella categoria del fresco



Buone pratiche emerse

Sistema telematico gestionale di raccolta della FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS, che tiene conto di un'analisi dei fabbisogni fatta su scala nazionale. Consente di segnalare la carenza o l'eccedenza di un determinato prodotto in una data sede, anche al fine di favorirne lo scambio tra Banche Alimentari.

Empori e social market (es. supermercato solidale «laico») dove la gente «fa la spesa» come in un normale supermarket, utilizzando una carta elettronica «a punti» senza circolazione di denaro

Sistemi informativi per rilevare la produzione (per limitare gli sprechi): «FIFO - First in First out», per assicurare la circolazione degli alimenti sulla base del loro tempo di conservazione nei magazzini – gestione informatizzata dei prodotti sulla base della previsione dei consumi

La rete di volontariato religioso gioca un ruolo chiave

La piattaforma Nazionale (FIESA)



Il paradigma di DEMETRA

Il modello sistemico territoriale ipotizzato è:

- meccanismo inclusivo
- strumento di governo collaborativo
- contesto culturale evolutivo
- sistema vivente aperto

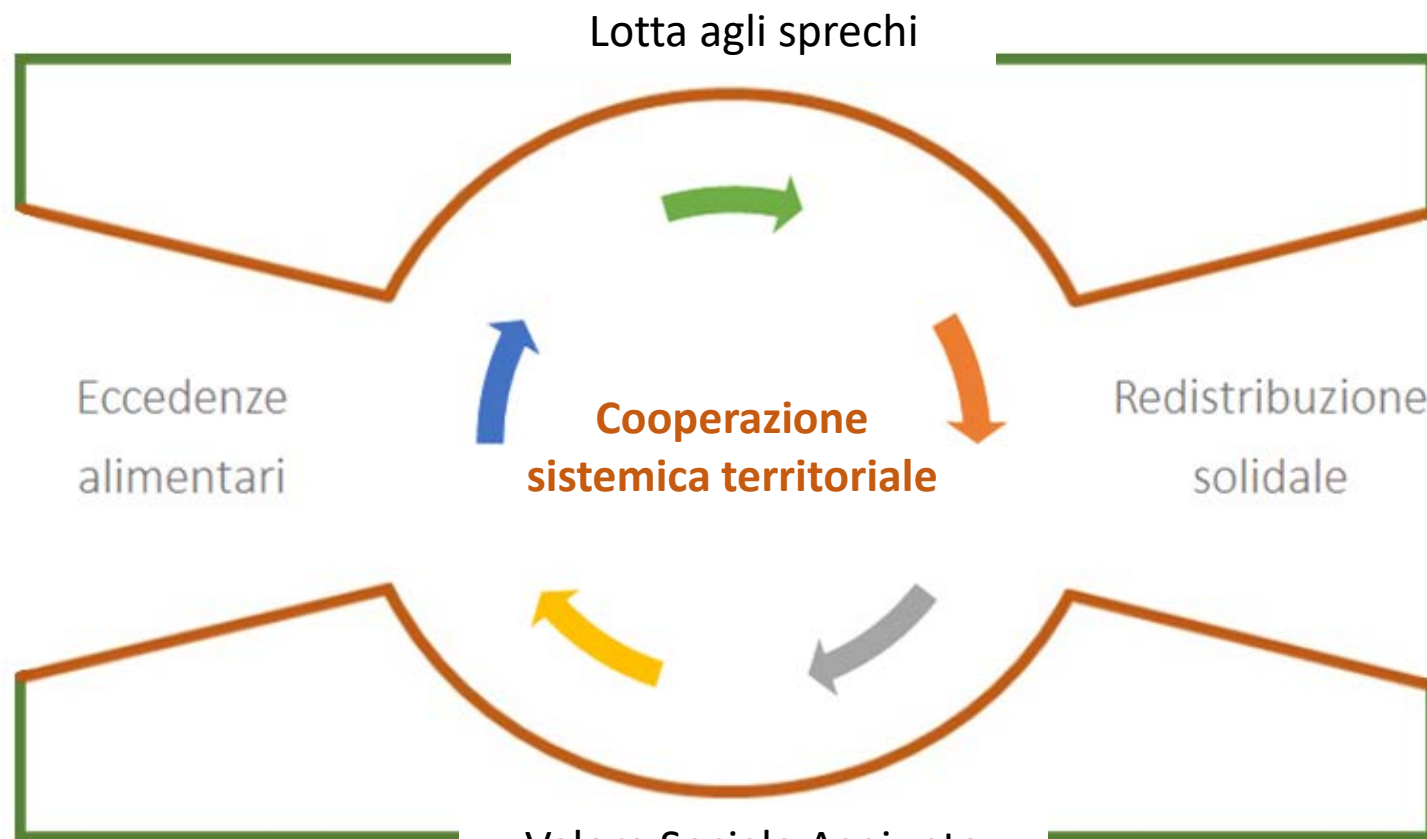
A livello organizzativo, si fonda su processi coordinati, partecipativi e ricorsivi di:

- Ricerca
- Progettazione
- Intervento
- Monitoraggio e controllo
- Valutazione d'impatto





Il paradigma di DEMETRA



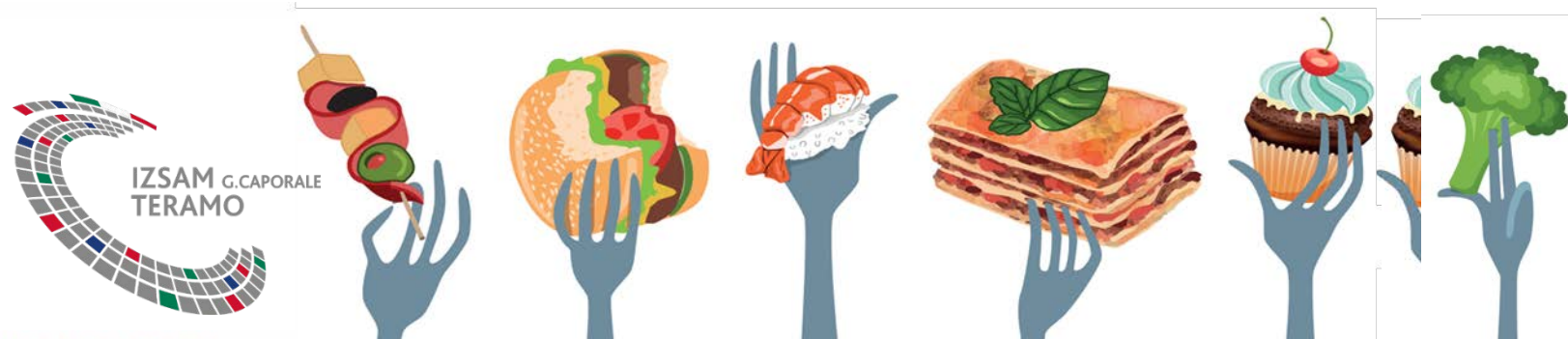


DEMETRA

Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo
per la Riduzione degli sprechi e la solidarieta' sociale sostenibile

La Carta
di Demetra

Nicola D'Alterio



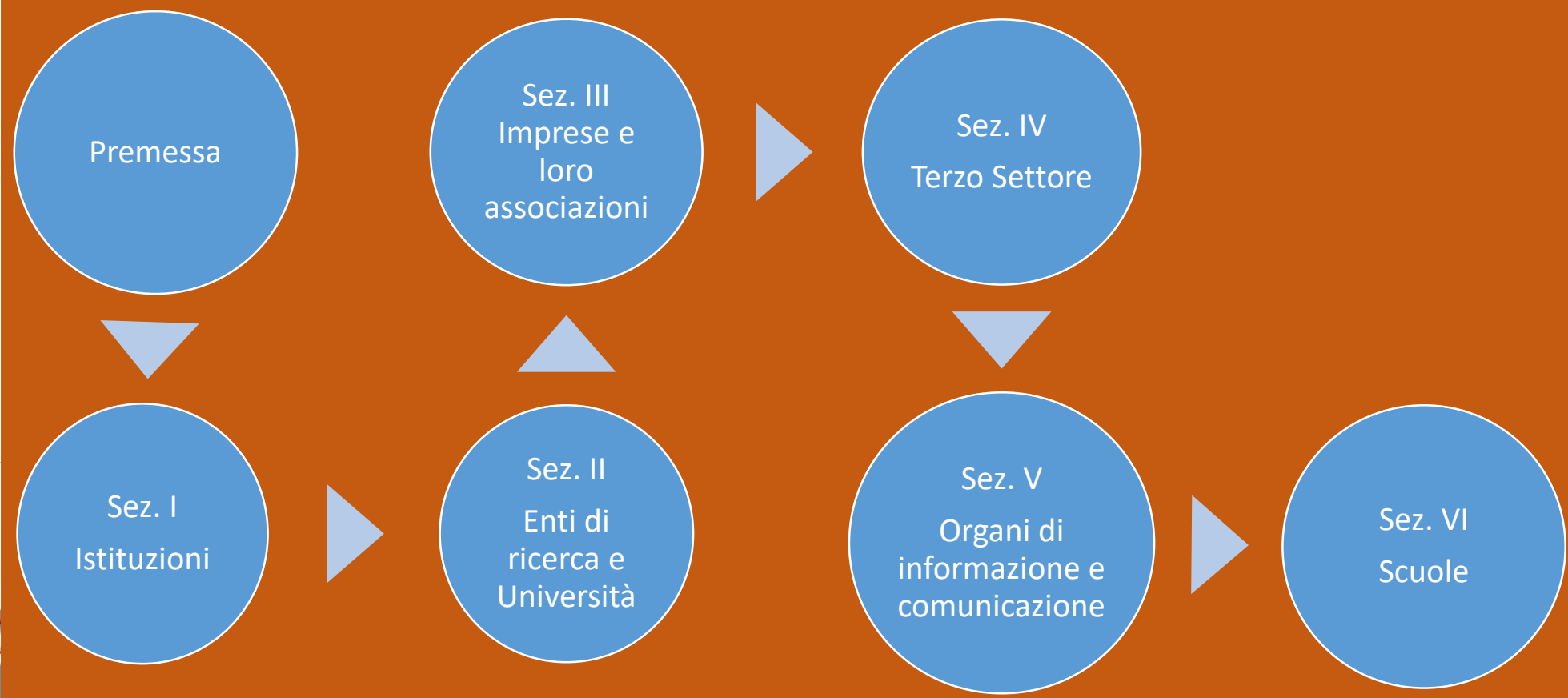


A chi si rivolge?



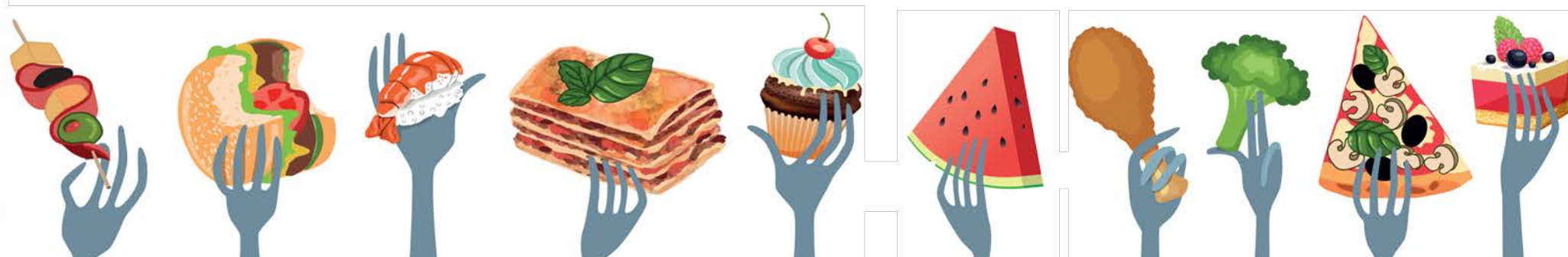


Struttura



Sottoscrivendo la Carta di DEMETRA

dichiariamo che, uniti e coordinati, intendiamo contrastare in maniera proattiva gli sprechi alimentari promuovendo la solidarietà sociale a difesa della dignità umana, della salute pubblica e dell'ambiente





Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari
attraverso un METodo per la Riduzione degli sprechi
e la solidarietà sociale sostenibile

www.demetra.izs.it



Ministero della Salute

