

sabato 8 marzo 2008

Alimentis, ovvero lo spreco che diventa utile Una rete raccoglie per il volontariato i prodotti non più vendibili nei supermercati

di **Elvira Corona**

Esiste un mercato - reale - dove la curva della domanda e la curva dell'offerta incontrandosi in un asse cartesiano formano un prezzo. Ma esiste un altro mercato - potenziale - dove però le curve sono quelle della *non domanda* e quella della *non offerta*, che non si incontrano mai. A meno che non si intervenga dall'esterno per favorirne l'incontro, e in questo caso il risultato non è un prezzo ma uno scambio. La non domanda è quella dei potenziali consumatori che però non hanno i soldi per pagare i beni di cui hanno bisogno - e si parla di beni di prima necessità -, la non offerta è quella dei beni che comunque sono fuori mercato perché per svariati motivi risultano invendibili.

L'idea di far incontrare - in maniera stabile e sistematica - questi soggetti è venuta ormai quasi dieci anni fa agli ideatori bolognesi del [Last Minute Market](#). Mettere a disposizione di persone che ne hanno bisogno i prodotti che andrebbero altrimenti sprecati, guadagnandoci tutti. Ora il modello di successo è stato adottato anche in Sardegna. Il progetto Alimentis è stato presentato ieri a Cagliari dall'assessore regionale al lavoro Romina Congera e da Paolo Palomba, direttore dell'Agenzia regionale per il lavoro. Un seminario - moderato da Marco Zurru, professore di sociologia economica della facoltà di Scienze politiche di Cagliari, partner del progetto - per spiegare che lo spreco di alcuni può essere utile ad altri. A raccontare come questo meccanismo che mette assieme mondo for profit e non profit possa funzionare e far vincere tutti, c'erano i *pionieri* emiliani, alcuni loro partner e alcune realtà sarde che hanno già sperimentato il progetto.

L'idea di partenza: il mercato non è infallibile

«In realtà l'idea che abbiamo avuto non è niente di nuovo, è una sorta di uovo di Colombo». Parola di Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria Alma Mater Studiorum di Bologna, a tutti gli effetti padre fondatore dei Last Minute Market nonché autore del libro *Lo spreco utile*. «Abbiamo iniziato a ragionare sugli sprechi e sulle persone che hanno bisogno di questi prodotti *sprecati* una decina di anni fa. Per partire è stato sufficiente creare una rete».

Lo spreco è un'ossessione che ha iniziato a perseguire il professor Segrè dopo alcune esperienze nell'ambito della cooperazione internazionale. Avere visto le differenze tra il mondo occidentale con la sua opulenza, e il mondo che noi chiamiamo terzo o quarto - impoverito - non lo aveva lasciato indifferente. Ma anche nella nostra società ricca ci sono

persone che sono sempre più povere e non riescono a far fronte neppure al proprio sostentamento.

Durante un seminario sui fallimenti del mercato, alcuni studenti del corso di economia agraria chiesero ai direttori dei centri commerciali se riuscissero a vendere sempre tutti i prodotti. La risposta fu sì, ma era un sì poco convincente, e dopo una visita a uno di questi centri commerciali, studenti e professore si resero conto di quanta merce in realtà era invendibile: perché prossima alla scadenza, perché in un contenitore danneggiato, o perché obsoleta dopo l'uscita di qualche altro nuovo prodotto. Insomma prodotti ancora □buoni□ ma economicamente fuori mercato.

Quando essere buoni permette di tagliare i costi

Un altro fattore decisivo per la riuscita del progetto è il fatto che i centri commerciali per smaltire questi prodotti invendibili sostengono dei costi. Da un lato quindi prodotti buoni ma fuori mercato, dall'altro persone bisognose di questi beni ma che non hanno nessun potere d'acquisto. Anello di congiunzione tra le due realtà le associazioni che si occupano di assistenza, quelle che attuano lo scambio vero e proprio. Liberando i magazzini a costo zero per gli uni e distribuendo pasti (ma anche altri prodotti necessari) agli altri. Il progetto nasce inizialmente con la gestione dei beni alimentari, ma piano piano inizia a espandersi anche in altri ambiti, oltre all'abbigliamento, anche libri, farmaci, sementi.

«Non è beneficenza», ripete Marco Guidi della cooperativa Carpe Cibus di Bologna, messa in piedi nel 2003 per dare continuità al progetto Last Minute Market e per offrire un servizio professionale. Lo conferma anche Stefano Cavagna, direttore del centro commerciale Leclerc di Bologna. «Aderire al progetto Last Minute Market per un'azienda che mira a fare profitti comporta dei costi. Ma al di là dell'aspetto etico dell'iniziativa, a conti fatti posso dire che partecipare a questo progetto conviene. Conviene da un punto di vista economico oltre che per un ritorno di immagine».

Parla in maniera schietta il direttore Cavagna, mostra un volantino distribuito ai clienti che spiega come □lo spreco diventa risorsa□, e ragiona sui numeri. Nel 2007 l'ipermercato ha donato beni per un totale di 42.868 kg, ha aperto una zona di stoccaggio impiegando per 4 ore al giorno 6 giorni la settimana una persona che si occupa di raccogliere i prodotti, di tutte le procedure burocratiche (come la □svalorizzazione□, la compilazione delle bolle) e di preparare il furgone per il ritiro. In un anno sono stati donati beni per un valore totale di 130 mila euro, che sono serviti alla preparazione di 21.434 pasti. Sottraendo i costi per pagare il dipendente, il risparmio per l'ipermercato - rispetto allo smaltimento classico - per il 2007 è stato di 67 mila euro. «Fra l'altro, questo sistema è anche ambientalmente sostenibile, visto che i prodotti sono redistribuiti in zona, e non fanno centinaia di chilometri per essere smaltiti», ha concluso Cavagna.

Dal lato dell'associazionismo, Massimo Battisti - responsabile dell'Opera Marelli, che si occupa di assistenza a 360 gradi - ha raccontato come oltre a usufruire dei prodotti ricevuti dai centri commerciali, questa esperienza abbia anche creato occupazione tra le persone che prima erano solo beneficiarie. «Ora abbiamo potuto assumere una signora Rom che si occupa di gestire le merci che ci vengono donate. Diventiamo una parte importante del meccanismo». Anche perché questo progetto è basato proprio sulle relazioni tra le persone. Come sosteneva Marcel Mauss - antropologo e sociologo francese citato più volte dai relatori - nella sua teoria del dono, lo scambio dei beni, anche se di valore intrinseco non fondamentale, è uno dei modi più comuni e universali per creare relazioni umane.

Sviluppo è anche saper copiare le buone idee

Un modello vincente insomma, che vanta già numerose repliche, come quella illustrata da Mirella Cristiano - assessore al commercio del Comune di Settimo Torinese - che ora si sta estendendo anche ad altri comuni nell'hinterland del capoluogo piemontese. E ora la palla passa alla Sardegna. Per l'assessore Congera «rubare le buone idee degli altri e favorire le buone pratiche serve a migliorare la nostra società, e la responsabilità sociale delle imprese

deve essere estesa anche alle istituzioni». Ad esempio con □Alimentis□, che l'assessore considera un vero esempio di progetto di sviluppo sostenibile.

Nella pratica, «dopo uno studio di fattibilità e un periodo di sperimentazione durato due anni, ora inizia la fase di attivazione vera e propria», spiega Roberta Massidda, dell'Agenzia regionale per il lavoro. La sperimentazione ha visto protagonisti il Superstore Conad di via dei Valenzani a Cagliari, che ha messo a disposizione i propri prodotti, e la Caritas diocesana che a sua volta li ha trasformati in pasti per le persone in serie difficoltà, che purtroppo ci sono anche a Cagliari. «Grazie ad Alimentis, ora siamo in grado di preparare circa 300 pasti completi al giorno», ha spiegato Aldo Piano, direttore della mensa Caritas. «A Cagliari poi ci sono tante famiglie che non riescono a mettere insieme un pasto, ma che si vergognano di venire in mensa: con quello che abbiamo riusciamo anche a portare dei pasti a queste famiglie. E quello che avanza lo distribuiamo ad altre strutture che si occupano di assistenza».

La Caritas ha contattato 20 tra iper e supermercati ma di questi solo la metà ha risposto positivamente alla richiesta. Conad è il fornitore principale. «Ci sono molti piccoli commercianti che potrebbero essere contattati e coinvolti, ma c'è poca informazione, ad esempio per quanto riguarda i vantaggi fiscali, e soprattutto molta diffidenza», dice Piano.

Carlo Argiolas, direttore del Superstore Conad, non era presente al seminario, ma ha inviato una nota per spiegare che nel 2007 il suo ipermercato ha donato beni per un valore di 40 mila euro. «Gli scarti sono fisiologici nella nostra attività, ma se tutti i centri commerciali aderissero all'iniziativa si risolverebbero molti problemi».

L'obiettivo del progetto Alimentis è proprio quello di estendere il modello non solo ad altri soggetti del capoluogo ma anche ad altre realtà dell'isola, così da creare una rete a livello regionale di donazione e riutilizzo degli alimenti invenduti, con ricadute positive di carattere sociale, ambientale ed occupazionale. Certo che poi, come fa notare Marco Zurru, «la realizzazione vera e propria di un progetto di questo tipo si può avere solo con la sua estinzione», cioè quando non ce ne sarà più bisogno perché la povertà sarà stata sconfitta. Ma quel giorno non sembra essere proprio dietro l'angolo.



:: [primapagina](#) ::

:: redazione@altravoce.net ::

Google™ Inserisci i termini di ricerca Invia modulo di ricerca

 Web  www.altravoce.net