

Dall'Università di Bologna un'idea che funziona da 12 anni. Intervista al prof. Andrea Segrè

Il mercato "last minute" che evita gli sprechi

SERVIZIO DI MATTEO RANZINI

Più volte papa Benedetto XVI e anche il nostro vescovo mons. Giovanni Giudici hanno posto al centro dell'attenzione il tema relativo allo "stile di vita" odierno. Un'idea di società e di quotidianità dominata dal consumo e dall'assenza di sobrietà. A gettare ulteriore luce su questo tema ci ha pensato il Corriere della Sera che all'inizio dell'anno ha segnalato come ogni giorno a Milano vengano buttati 180 quintali di pane. Abbiamo, allora, cercato di indagare se ci sono idee, progetti, accorgimenti che possono mutare la situazione, partendo dalla quotidianità, dai gesti che singolarmente compiamo ogni giorno. In queste due pagine, quindi, cerchiamo di illustrare alcuni servizi che funzionano e alcune idee che ci possono aiutare a cambiare il nostro stile di vita senza mastodontici progetti ma solo con la forza di piccole abitudini quotidiane.

"Dodici anni fa visitai il "dietro le quinte" di un reparto ortofrutta di un ipermercato. Vidi una quantità di prodotti incredibile, che veniva gettata perchè a 2 giorni dalla scadenza o perchè le confezioni erano leggermente danneggiate o addirittura perchè i prodotti erano stati acquistati in eccedenza. Da lì nacque l'idea di lastminute-

market".

Il prof. Andrea Segrè insegna politica agraria internazionale all'Università di Bologna ed è stato il primo artefice di questo "servizio": un mercato che fa incontrare domanda e offerta e tende a trasformare lo spreco in risorsa.

"Il servizio è nato da un progetto

di ricerca e oggi lastminutemarket è una società che offre un vero e proprio servizio, rende possibile il recupero delle merci invendute, che non hanno più un valore commerciale, ancora idonee per il consumo, e le mette a disposizione di enti e associazioni che offrono assistenza a persone in condizioni di disagio sociale".

In pratica come funziona il vostro sistema?

"Noi spieghiamo al potenziale donatore (ipermercato, fruttivendolo, pasticceria, farmacia, libreria...) e al beneficiario come effettuare lo scambio gratuito in totale sicurezza sanitaria, fiscale e amministrativa. Abbiamo messo a punto un sistema di logistica per cui una volta intervenuti possiamo lasciare all'autogestione lo scambio di prodotti (il tutto in un territorio ristretto, per non produrre inquinamento e ulteriori costi di trasporto)".

Quanti soggetti pubblici e privati avete aiutato con questo sistema?

"Definiamo "partners" coloro che ci contattano e vogliono atti-

vare il servizio. Noi incontriamo sul posto coloro che ci chiamano (e il servizio ha un costo piuttosto modesto), spieghiamo come funziona in termini operativi il progetto e i soggetti possono attivarlo (siano essi dei comuni, una provincia, una catena distributiva, una società multiutility). Ci hanno scelto circa 40 soggetti tra enti pubblici, catene di supermercati, fondazioni, mercati, cooperative. In tal modo si coniugano a livello territoriale le esigenze delle imprese for profit e degli enti no profit promuovendo un'azione di sviluppo sostenibile locale, con ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale".

In questi dodici anni in quali settori avete registrato un recupero maggiore di prodotti?

"Siamo partiti col recupero di cibo ed inevitabilmente l'alimentare è il settore in cui si recupera più merce. Tuttavia nel corso degli anni ci siamo resi conto che lo spreco riguarda anche altri beni. Applicando lo stesso principio di recupero ci siamo dedicati anche ai farmaci, ai libri, alle sementi. I 40

progetti attivi stanno dando risultati importanti, la riduzione dello spreco è tangibile nelle città in cui siamo intervenuti".

Non vi siete fermati a lastminutemarket però...I vostri progetti di ricerca continuano...

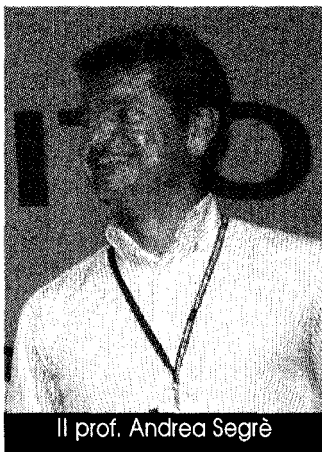
"Certo, dopo aver avviato questo

servizio ci stiamo ora impegnando sul versante della ricerca per ridurre "a monte" gli sprechi di questa società bulimica".

Professore lei è intervenuto al Klimaforum 2009 di Copenhagen per illustrare l'esperienza di lastminutemarket. Cosa emerge a livello internazionale su questo tema?

"Intanto è stata una grande soddisfazione essere stati invitati al forum parallelo a quello sul clima di Copenhagen. I dati sullo spreco alimentare e il rapporto tra sprechi e cambiamenti climatici è allarmante. Il 10 % delle emissioni di gas serra dei Paesi sviluppati deriva dalla produzione di cibo che viene giornalmente gettato. I Paesi Europei hanno cibo a disposizione in quantità 3 volte maggiore a quello di cui avrebbero biso-

gno, eppure in Europa - e non in Africa - ancora 43 milioni di persone sono a rischio di sicurezza alimentare. Con il cibo gettato a livello mondiale si potrebbero nutrire 3 miliardi di persone. Il cibo è sprecato lungo tutta la filiera. Le eccedenze, i surplus si materializzano ovunque nel mondo. Confrontandoci con colleghi provenienti da tutto il mondo è emerso che il nostro progetto è all'avanguardia, perchè favorisce il "km zero" dello spreco, non produce inquinamento ed è a sostegno di persone in difficoltà. E' quindi un servizio che coniuga il rispetto ambientale e il sostegno sociale".



Il prof. Andrea Segrè



Alcuni prodotti ortofruttili recuperati grazie a lastminutemarket

Recuperando le eccedenze di grande e piccola distribuzione in Italia si potrebbero salvare all'anno 244.252 tonnellate di cibo per un valore di 928.157.600 euro. Sarebbe inoltre possibile fornire tre pasti al giorno a 636.600 persone (gli abitanti della provincia di Modena, ndr) e risparmiare 291.393 tonnellate di CO2 prodotte a causa dello smaltimento del cibo di risulta come rifiuto

I "settori" di lastminutemarket

Lmm FOOD

Si occupa del recupero di beni, ancora perfettamente idonei al consumo, lungo la filiera alimentare.

Lmm BOOK

Ridà vita a libri stoccati nei magazzini delle case editrici e destinati al macero. I volumi sono recuperati per la creazione di biblioteche presso strutture pubbliche e private.

Lmm PHARMACY

Recupera prodotti farmaceutici non commercializzati a favore di enti assistenziali con personale medico qualificato.

Lmm HARVEST

Offre la possibilità di raccogliere prodotti ortofrutticoli rimasti in campo che altrimenti non avrebbero sbocchi commerciali. LMM diventa trait d'union tra due diversi attori: imprenditori agricoli e associazioni di beneficenza.

Lmm SEED

E' rivolto al recupero di prodotti delle industrie sementiere. LMM li trasforma in risorsa preziosa per i paesi in via di sviluppo.

COSA SI PUÒ RECUPEARE E DA DOVE

IL modello LMM può essere applicato alle diverse tipologie di beni alimentari e non, che rimangono esclusi dai circuiti commerciali ma sono ancora perfettamente consumabili o utilizzabili.

Tipologie beni recuperabili	Da dove si recupera	Quanto si recupera Esempi
Alimentari freschi	Ipermercati, supermercati, negozi di vicinato, grossisti	1 ipermercato 140t/anno
Pasti cotti	Mense scolastiche, centri cottura, ospedali	8 scuole Verona 15.000 pasti/anno 2 ospedali Bologna 80 pasti/giorno
Prodotti agricoli	Produttori	Fino a 22 t per donazione di prodotti ortofrutticoli
Libri	Case editrici	Nel 2009 oltre 40.000 libri recuperati
Farmaci	Farmacie	11 farmacie di Ferrara 15.000 €/anno di farmaci da banco e parafarmaci
Beni non alimentari	Qualsiasi esercizio commerciale	2 ipermercati oltre 100.000 €/anno

