



Ridurre lo spreco alimentare a livello locale: un approccio olistico per le amministrazioni locali

Gli alti livelli di spreco alimentare sono il risultato diretto di un sistema alimentare industriale insostenibile, che tratta il cibo come una merce anziché come una risorsa preziosa.

La lotta allo spreco alimentare richiede un approccio sistemico che tenga in considerazione tutte le fasi della filiera alimentare, dalla produzione al consumo. Un sistema alimentare sostenibile dovrebbe contribuire alla salute, all'equilibrio ecologico, alla sostenibilità economica, all'equità sociale, alla produzione etica e alla resilienza della comunità.

Nell'Unione Europea, ogni anno vengono sprecati circa 58 milioni di tonnellate di cibo.

La legislazione dell'UE, come la Direttiva Quadro sui Rifiuti attualmente in fase di negoziazione, non soddisfa pienamente l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 12.3 delle Nazioni Unite di dimezzare gli sprechi alimentari. Pertanto, il ruolo che le amministrazioni locali **possono svolgere è fondamentale per guidare questo cambiamento trasformativo**.

Come possono farlo? Strategie per ridurre gli sprechi alimentari a livello locale

- **Ripensare i sistemi alimentari locali:**

Per ripensare l'attuale sistema alimentare e sviluppare un efficace piano di prevenzione, le città dovrebbero **analizzare sistematicamente i livelli di spreco alimentare e le cause scatenanti**, coinvolgendo diverse parti interessate per progettare strategie olistiche che affrontino alla fonte le pratiche alimentari non sostenibili. Le città dovrebbero dare priorità alla **prevenzione** e, quando è inevitabile, **reindirizzare gli alimenti** per il consumo umano prima di riciclarli in mangimi, compost o energia. Strategie di successo in materia di rifiuti alimentari richiedono **azioni coordinate tra i vari settori** della società.

La città di Parigi, avendo adottato un approccio globale alla riduzione dei rifiuti alimentari attraverso il Piano per l'economia circolare e il Piano d'azione per il clima, è un esempio virtuoso. Le iniziative principali comprendono la riduzione dei rifiuti alimentari negli appalti pubblici, il coinvolgimento dei negozi e dei mercati alimentari parigini e la sensibilizzazione dei cittadini. Si prevede che questo approccio creerà 66.500 posti di lavoro a tempo pieno e ridurrà i rifiuti domestici totali del 7%.

- **Stimolare il sistema alimentare locale:**

I Comuni dovrebbero concentrarsi sull'**accorciamento delle filiere** di approvvigionamento per ridurre le perdite di cibo, abbassare i costi e minimizzare le emissioni. Sostenendo le iniziative che mettono **direttamente in contatto i produttori con i consumatori**, le città possono favorire le economie locali, garantire prezzi equi e **promuovere la produzione alimentare urbana e periurbana**. Per esempio, la città portoghese di Porto ha sviluppato una rete di 13 orti e gestisce sei mercati freschi, creando un legame diretto tra consumatori e produttori locali.



Inoltre, l'**istituzione di comitati/consigli comunali per le politiche alimentari** con diverse parti interessate, può aiutare a integrare la riduzione dei rifiuti alimentari nella pianificazione della città.

A Ghent, in Belgio, il Consiglio per le politiche alimentari della città riunisce 32 rappresentanti del sistema alimentare locale, includendo società civile, organizzazioni agricole e imprenditori. Questo sforzo collaborativo ha portato all'adozione del [Piano per il clima 2020-2025 di Ghent](#), che si concentra sulla transizione verso sistemi alimentari sostenibili.

- **Creare un ecosistema locale che consenta e sostenga i soggetti territoriali a realizzare cambiamenti positivi**

Le città possono creare un "ambiente" che **faciliti le scelte sostenibili**, promuovendo la riduzione degli sprechi alimentari, **sostenendo le iniziative locali** e garantendo l'**accesso agli alimenti provenienti da sistemi a basso spreco nelle istituzioni pubbliche**. Ciò implica un intervento a più livelli che includa la composizione degli alimenti, l'etichettatura, la promozione, la fornitura, la vendita al dettaglio, la determinazione dei prezzi e il commercio.

Ad esempio, la città portoghese di Almada ha sostenuto la cooperativa di consumatori [Fruta Feia](#) (Frutta Brutta), che mette in contatto i produttori che dispongono di frutta e verdura in eccedenza, poiché non conformi agli standard estetici della grande distribuzione, con i consumatori che possono acquistare cassette alimentari a costi ridotti. Il Comune ha contribuito all'iniziativa mettendo a disposizione spazi pubblici per la gestione della distribuzione, che ora opera in 14 punti di consegna in tutto il Portogallo. Questa iniziativa ha messo in contatto 307 produttori con 7.383 consumatori, evitando lo spreco di 3.336 tonnellate di cibo.

La collaborazione tra i governi nazionali, le istituzioni dell'UE, le autorità locali, le industrie alimentari e le iniziative a scala locale è essenziale per rimodellare i sistemi alimentari e promuovere pratiche sostenibili. Inoltre, le città possono **sfruttare gli appalti pubblici** per garantire che le aziende riducano attivamente gli sprechi alimentari e partecipino alla redistribuzione o alla condivisione degli avanzi di cibo.

- **Educare e sensibilizzare i principali stakeholder/portatori di interesse del territorio:**

Uno dei principali ostacoli alla riduzione dello spreco alimentare è la mancanza di consapevolezza sulla portata e sull'impatto del fenomeno. Lo spreco alimentare spesso passa inosservato perché si verifica nei passaggi intermedi alle filiere agroalimentari o per sovrapproduzione e cattiva conservazione. A livello domestico, lo spreco è determinato da una cattiva gestione degli alimenti, dalla confusione sulle date di scadenza e dalla pubblicità che promuove il consumo eccessivo.

Le amministrazioni dovrebbero guidare gli sforzi per aumentare la consapevolezza dell'impatto ambientale, economico, culturale ed etico dello spreco alimentare. Ciò include il **sostegno alle iniziative della società civile, l'incoraggiamento delle migliori pratiche tra produttori e rivenditori e l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole**.

A Škofja Loka, in Slovenia, un progetto pilota ha portato ad una riduzione del 21% e del 10% degli sprechi alimentari in un asilo e in uno studentato. Nell'asilo, le misure comprendevano l'adeguamento della distribuzione di tè e frutta e la rimodulazione delle eccedenze in stufati



e zuppe. Nel dormitorio studentesco di Škofja Loka, dove lo spreco di cibo deriva principalmente dagli avanzi nei piatti, le nuove strategie includono l'utilizzo dell'assistente elettronico per una migliore comunicazione oltre alla sensibilizzazione degli studenti sulla cancellazione dei pasti e sull'indicazione delle preferenze per le porzioni.

• Riciclaggio dei rifiuti alimentari:

Quando gli alimenti non possono essere consumati, possono ancora essere valorizzati attraverso processi di riciclaggio come il compostaggio o la digestione anaerobica, che restituiscono i nutrienti al suolo. I Comuni dovrebbero migliorare i sistemi locali di gestione dei rifiuti per raccogliere e riciclare efficacemente i rifiuti organici, soprattutto perché la raccolta di questi è divenuta obbligatoria in UE.

Nel 2017, la provincia di [Pontevedra](#), che riscontrava scarsi risultati nella gestione dei rifiuti con solo il 9% di riciclaggio, ha lanciato il programma “Revitaliza” per gestire i rifiuti organici attraverso sistemi di compostaggio decentralizzato. Il programma prevede compostaggio domestico, compostaggio comunitario e piccoli impianti di compostaggio basati sulle esigenze locali. Nel 2019, 44 comuni su 61 avevano aderito al programma, compostando oltre 2.000 tonnellate di rifiuti organici a livello locale.

In conclusione, le amministrazioni locali sono essenziali per lo sviluppo di economie circolari e sistemi alimentari sostenibili. Adottando approcci integrati e una pianificazione olistica, le città possono ridurre in modo sostanziale gli sprechi alimentari e contribuire a comunità più sane e resilienti. Le [iniziative di successo in tutta Europa](#) dimostrano che la prevenzione dei rifiuti alimentari è possibile e può dare risultati in molteplici contesti.