

SPRECHI Milano riduce e trasforma



Sintesi dei temi

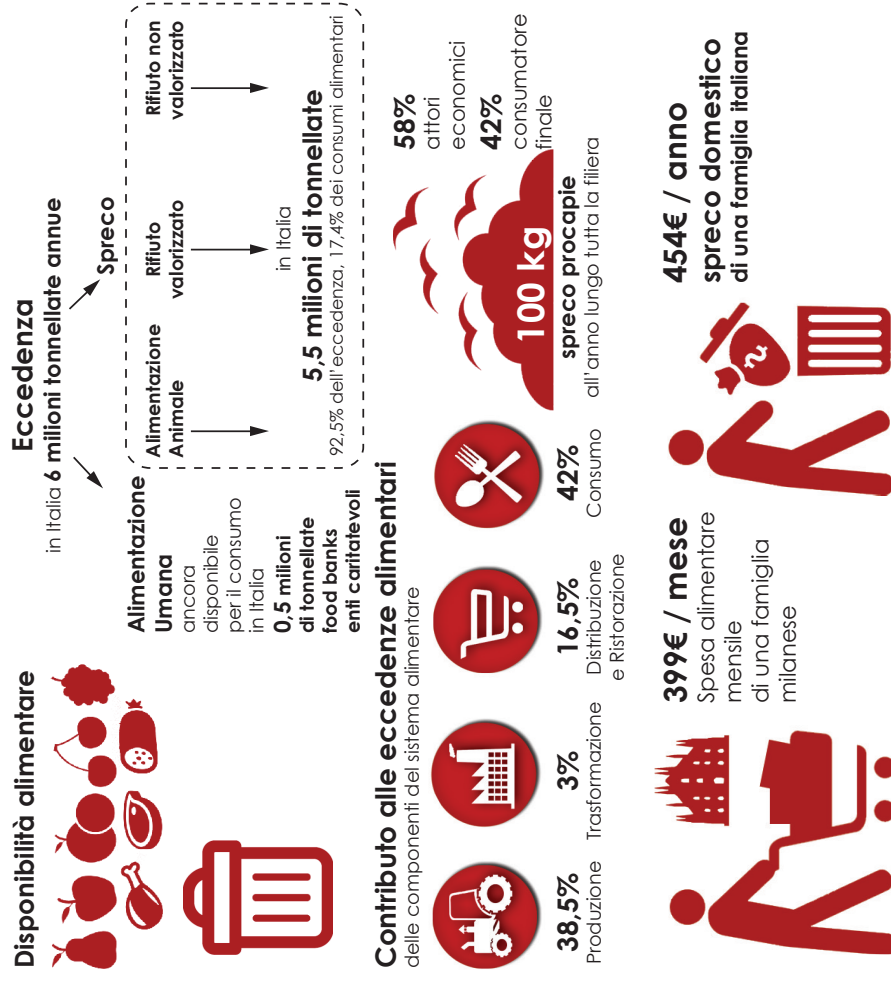
Con il termine spreco ci si riferisce, spesso, a fenomeni che hanno origine e natura diversa, che si generano nelle diverse fasi della filiera agroalimentare e che è più corretto distinguere in eccedenze, scarti e spreco propriamente inteso. Ciascuno di questi fenomeni assume diverse dimensioni e rilevanza a seconda dei tipi di prodotti (es. freschi, trasformati, confezionati, ecc.) e cambia in funzione di canali distributivi e modalità di consumo (GDO, ristorazione, mercati, catering per eventi, consumo familiare, ecc.).

In generale il termine spreco va utilizzato per definire tutto ciò che non viene utilizzato per soddisfare le necessità alimentari umane, animali o che non è destinato alla produzione di fertilizzanti o energia.

Lo spreco comporta impatti ambientali ed economici spesso non del tutto percepiti. Esso ha fare con l'insieme dei flussi di materia ed energia e con i costi necessari per produrre, trasformare, distribuire e smaltire il cibo che, per diversi motivi, non viene utilizzato. Rappresenta quindi un valore sottratto all'uso.

Il rapporto tra spreco e rifiuto va anche considerato in rapporto alla produzione di compost che viene generato dal trattamento della frazione organica e che, grazie alle scelte di AMSA, è in crescita. Nel contesto milanese, una buona parte dello spreco è relativo alla fase del consumo, con una rilevanza significativa anche di quella della distribuzione dei prodotti freschi.

A Milano si concentra un alto numero di soggetti, prevalentemente non profit, che associano attività di raccolta di eccedenze alimentari con la loro redistribuzione a vantaggio di persone e categorie svantaggiate. Esiste, infine, una nicchia di aziende con tassi di crescita significativi che applicano tecnologie di recupero di scarti alimentari riutilizzandoli nel mondo del design e nella produzione di fibre naturali.





Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Milano Ristorazione sviluppa il progetto "Io non spreco" per dotare le scuole primarie di sacchetti "salva merenda" allo scopo di conservare e portare a casa alcuni alimenti non immediatamente deperibili per un loro successivo consumo.

Il progetto si è arricchito con l'iniziativa "adotta un nonno a tavola", gli anziani e le persone sole, seguite dai servizi sociali, invece di mangiare a casa da soli, consumano il pranzo nelle scuole con la compagnia dei bambini. Inoltre, nella politica di riduzione dello spreco alimentare, Milano ristorazione mette in atto altre proposte quali: il

recupero dalle cucine di Milano Ristorazione delle eccedenze di produzione, cibo pronto al consumo, grazie alla collaborazione con la Fondazione Banco Alimentare Sifticibo Onlus e City Angels e il recupero di pane e frutta non consumati in 103 scuole ad opera di Sicibo, da destinare a enti caritatevoli e centri di accoglienza di persone disagiate.

Il **Comune** sviluppa il progetto "Milano Recycle City", un workshop per discutere del riciclo di rifiuti ed analizzare i risultati della città sul tema della raccolta differenziata.

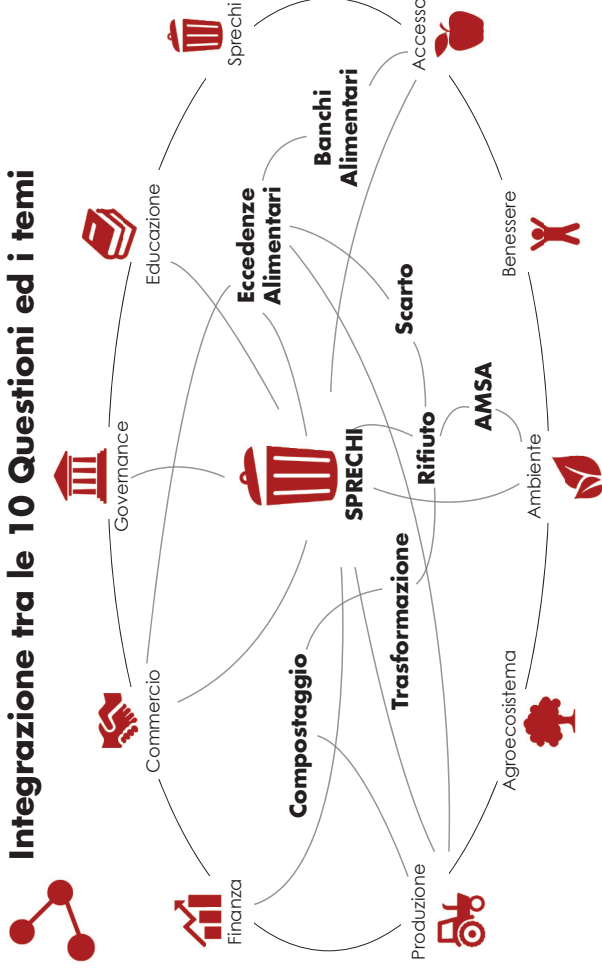


Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Sprechi" sono circa il 4% del totale. Tuttavia anche molti percorsi educativi trattano la riduzione degli sprechi come uno dei temi chiave di sensibilizzazione. D'altra parte, quando si parla di ridurre gli sprechi spesso si promuove l'adozione di comportamenti quotidiani alla portata di tutti e che rendono il singolo cittadino consapevole del proprio piccolo, ma determinante contributo verso un mondo più sostenibile.

I soggetti coinvolti all'interno delle progettualità, sia come promotori che come partner, sono numerosi. Il Comune di Milano e Milano Ristorazione sono ben rappresentati, così come le Onlus (tra le altre, la Fondazione Banco Alimentare e Legambiente). Le attività condotte sono diverse: dalla creazione di una rete di ristoranti che danno la possibilità di portare a casa il cibo avanzato, alla medesima opportunità offerta agli studenti delle scuole

Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi



Esperienze internazionali

Lo spreco e gli scarti rappresentano uno degli elementi ricorrenti delle food policy urbane, in quanto consentono di ridurre gli impatti sociali, ambientali ed economici dei cicli alimentari.

La città di Londra è promotrice di un programma condiviso con altri attori locali per ridurre i rifiuti associati all'alimentazione, supportando e consigliando le imprese nella loro gestione.

Milano, Vancouver, Melbourne, Shanghai ed altri contesti urbani hanno posto tra gli obiettivi delle proprie food policy la riduzione degli sprechi e la valorizzazione dei rifiuti organici in compost o per la produzione di elettricità da biogas.

