

Indice

PREFAZIONE

PRIMA PARTE

Ricerca svolta nell'ambito del CRANEC (Centro di Ricerche in Analisi e Sviluppo Economico Internazionale) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano a cura di Virginia Invernizzi p. 11

Eccedenze alimentari tra donazione, recupero e spreco: interpretazioni, valutazioni e tendenze del fenomeno nei documenti delle istituzioni e nelle ricerche a livello mondiale, europeo e italiano tra criticità e buone pratiche

1. LA DEFINIZIONE DI SPRECO ALIMENTARE E LE SUE PROBLEMATICHE	p. 13
2. LA QUANTIFICAZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO ED IN ITALIA	p. 24
2.1 Lo spreco a livello globale	p. 24
2.2 Lo spreco in Europa	p. 33
2.3 Lo spreco in alcuni paesi extraeuropei	p. 38
2.4 I dati sullo spreco in Italia	p. 40
2.5 L'impatto ambientale ed economico dello spreco in Italia	p. 53
3. LO SPRECO NELLE DIVERSE FILIERE AGROALIMENTARI	p. 58
3.1 Le filiere agroalimentari dei paesi in via di sviluppo, in transizione e industrializzati	p. 58
3.2 La catena agroalimentare dei paesi avanzati	p. 61
4. COME COMBATTERE LO SPRECO DI CIBO ATTRAVERSO LE NORME LEGISLATIVE, LE BUONE PRATICHE E LE CAMPAGNE INFORMATIVE	p. 67
4.1 Le norme contro lo spreco alimentare negli Stati Uniti e nell'Unione Europea	p. 67
Appendice 1: Intervista al Viceministro Andrea Olivero	p. 73
4.2 Le leggi contro lo spreco approvate dai singoli paesi europei, La legge italiana n° 166 del 2016 – Legge Gadda	p. 74
Appendice 2: Intervista all'onorevole Maria Chiara Gadda	p. 82
4.3 Come combattere lo spreco di cibo: buone pratiche nel mondo, in Europa, in Italia. Reti di persone, reti di app	p. 85
4.3.1 Francia: Intermarchè "Inglorious fruits and vegetables" (frutta lontana dai canoni estetici venduta a prezzi ribassati per non sprecarla)	p. 85
4.3.2 Il caso dei supermercati inglesi Tesco: un piano su molteplici livelli contro lo spreco	p. 86
4.3.3 Lisbona: il progetto Refood (ciclisti raccolgono scarti per donarli agli indigenti)	p. 88
4.3.4 Il programma brasiliano contro lo spreco di cibo "Projecto Fome Zero"	p. 89
4.3.5 Diversi modelli di donazione in Italia: Coop, Banco Alimentare e reti virtuali con App come Last Minute sotto casa, MyFoody e Breeding	p. 91
Appendice 3: Intervista al dott. Nicolò Melli, CEO di Breeding	p. 93

4.3.6 Buone pratiche promosse dagli enti locali in Italia	p. 94
4.4 Le campagne informative contro lo spreco alimentare	p. 98
4.4.1 La campagna della FAO ed il suo network "Save Food"	p. 98
4.4.2 La campagna UNEP-FAO "Think.Eat.Save"	p. 100
4.5 Alcuni case studies nati a Milano sotto la spinta di Expo	p. 102
Appendice 4: intervista al dott. Roberto Gualzetti, direttore di Caritas Ambrosiana	p. 105
BIBLIOGRAFIA	p. 107
SECONDA PARTE	
Ricerca a cura di Giulia Balugani, Daniela Longo e Giovanni Ravelli di SCS Consulting	p. 111
<i>La produzione delle eccedenze alimentari in Coop tra prevenzione, riduzione, donazione e recupero: un'analisi dei risultati e delle tendenze pluriennali sul fenomeno nelle sette maggiori cooperative di consumatori italiane e in due – su tre – cooperative medie.</i>	
PERIMETRO E OBIETTIVI DELL'INDAGINE	p. 113
Cooperative e metodologia impiegata	p. 113
Guida alla lettura: un navigatore	p. 114
1. LE ECCEDENZE ALIMENTARI: FOCUS SULLA GESTIONE A PUNTO VENDITA	p. 116
1.1 Gli andamenti delle eccedenze alimentari in Coop	p. 120
1.2 Pratiche di maggior efficacia e margini di miglioramento	p. 123
2. LE OFFERTE STRAORDINARIE DI PRODOTTI PROSSIMI ALLA SCADENZA	p. 125
2.1 Tipologia di offerte, modalità di sconto, regole di gestione a pdv	p. 127
2.2 I risultati ottenuti	p. 131
2.3 Pratiche di maggior efficacia e margini di miglioramento	p. 134
3. LA DONAZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI: IL PROGETTO "BUON FINE"	p. 136
3.1 La donazione per l'alimentazione umana	p. 138
3.2 La donazione per l'alimentazione animale	p. 144
3.3 La donazione di prodotti non alimentari	p. 145
3.4 Le persone del "Buon Fine"	p. 146
3.5 Pratiche di maggior efficacia e margini di miglioramento	p. 154
4. L'IMPEGNO PER IL RECUPERO (RIUSO/RICICLO)	
E PER LA CONSEGUENTE RIDUZIONE DEI RIFIUTI	p. 155
4.1 Gli oli alimentari	p. 156
4.2 I materiali di categoria 3	p. 160
4.3 Il rifiuto organico	p. 161
4.4 Il Carrello Verde: la qualificazione ambientale dei punti di vendita in Emilia-Romagna	p. 163
4.5 La sostenibilità dei prodotti a Marchio Coop	p. 164
4.6 Pratiche di maggior efficacia e margini di miglioramento	p. 165
5. LA SENSIBILIZZAZIONE E MOBILITAZIONE DEI SOCI	
E DEI CLIENTI NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE	p. 167
5.1 Lo spreco alimentare nei programmi di sostegno alla didattica scolastica	p. 167
5.2 Le iniziative per la prevenzione dello spreco domestico	p. 169
5.3 L'informazione per prevenire la generazione dello spreco alimentare	p. 174
6. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE	p. 177