

# Il recupero delle eccedenze alimentari: l'esperienza del Banco Alimentare in Sicilia

SOSTENIBILITÀ, SOBRIETÀ E SOLIDARIETÀ.

CONTRASTO AGLI SPRECHI ALIMENTARI E FARMACEUTICI: DA SCARTO A RISORSA

*MODICA – 2 LUGLIO 2018*



# CONTESTO INTERNAZIONALE

OBIETTIVI DI SVILUPPO  
SOSTENIBILE PER  
**SCONFIGGERE LA  
FAME E  
DIMEZZARE LO  
SPRECO  
ALIMENTARE**  
ENTRO IL 2030

**M  
O  
N  
D  
O**

**800**

**MILIONI DI PERSONE  
SONO MALNUTRITE**

(1/9 POPOLAZIONE MONDIALE)

**1/3**

**DEL CIBO PRODOTTO OGNI  
ANNO PER IL CONSUMO  
UMANO - GROSSO MODO 1,3  
MILIARDI DI TONNELLATE - VA  
PERDUTO O SPRECATO**

**122**

**MILIONI DI PERSONE SONO A  
RISCHIO POVERTÀ O  
ESCLUSIONE SOCIALE**

(24,4% POPOLAZIONE) E 55  
MILIONI NON POSSONO  
PERMETTERSI UN PASTO DI  
QUALITÀ OGNI DUE GIORNI

**U  
E**

**88**

**MILIONI DI TONNELLATE DI  
CIBO**

SONO SPRECAE OGNI ANNO,  
CON RELATIVI COSTI STIMATI IN  
143 MILIARDI DI EURO

# CONTESTO NAZIONALE

I  
T  
A  
L  
I  
A

9,4

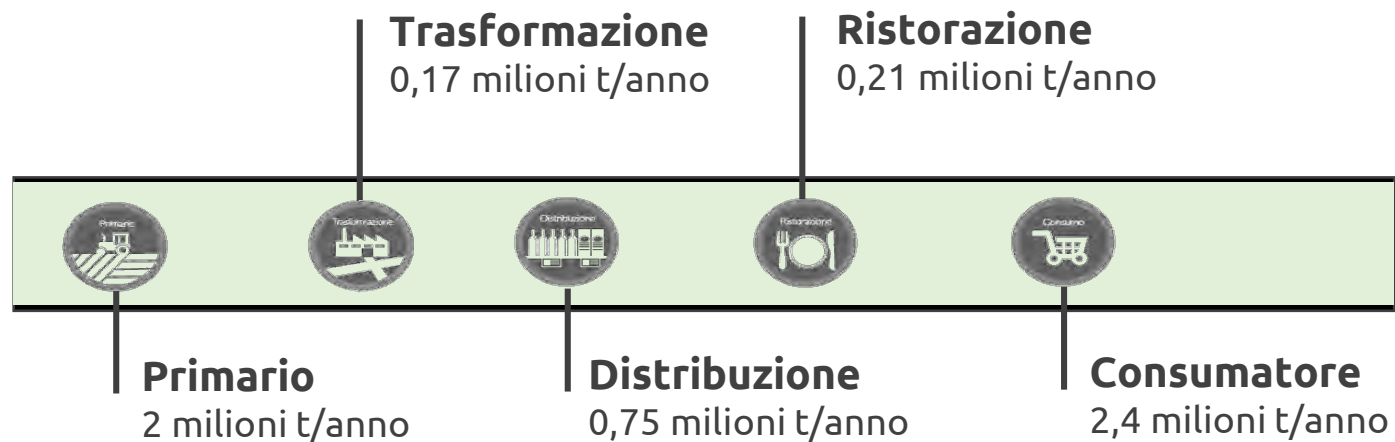
MILIONI DI PERSONE SONO IN  
CONDIZIONE DI POVERTA'  
RELATIVA

5,5

MILIONI DI PERSONE SONO IN  
CONDIZIONE DI POVERTA'  
ASSOLUTA

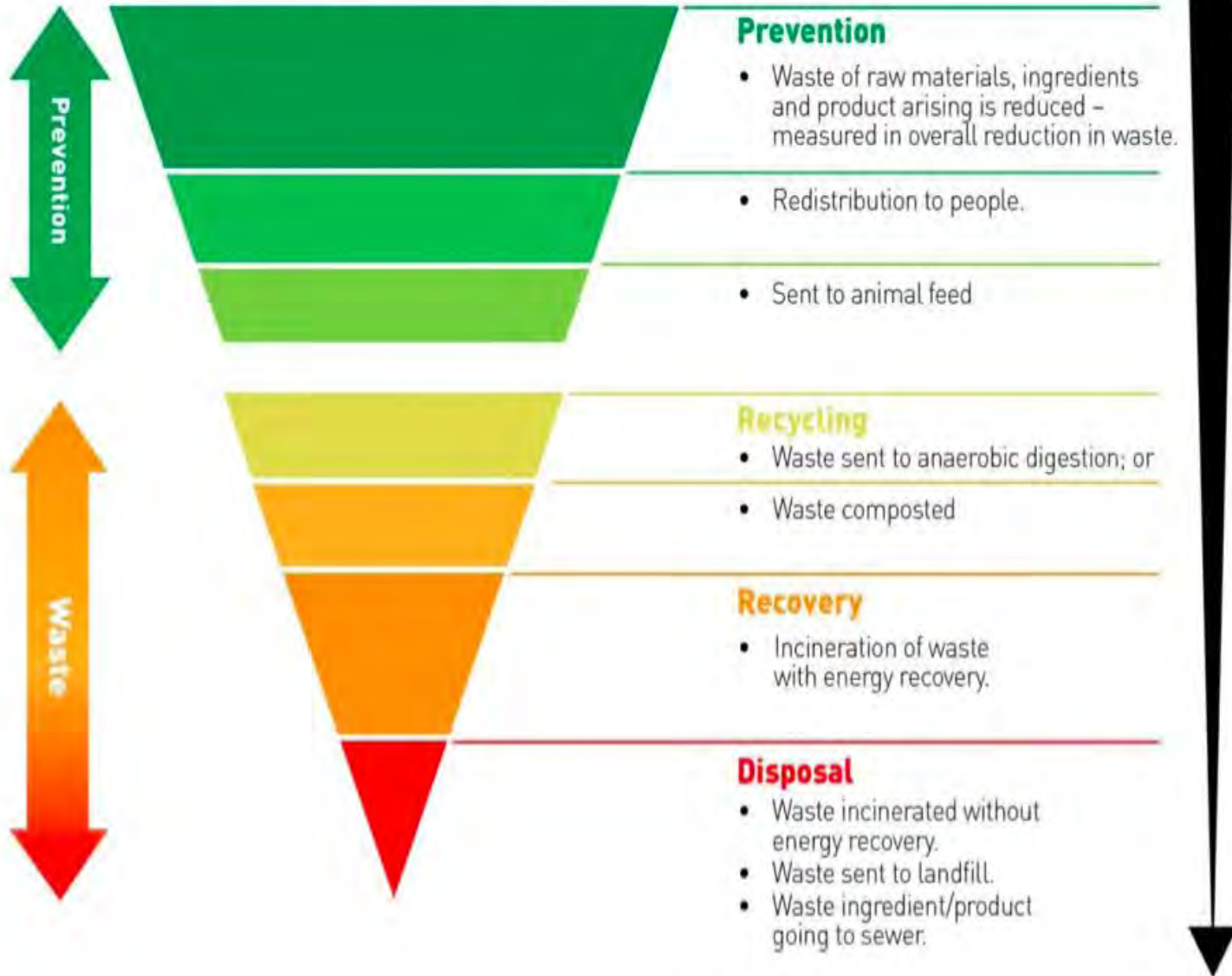
5,6

MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO  
OGNI ANNO DIVENTANO ECCEDEXZA



# Food and drink material hierarchy

Most preferable option

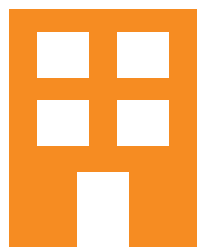


Least preferable option

# RETE BANCO ALIMENTARE IN ITALIA

DAL 1989  
COMBATTIAMO  
LO SPRECO  
E RECUPERIAMO  
CIBO  
PER I POVERI IN  
ITALIA

## BANCHI ALIMENTARI



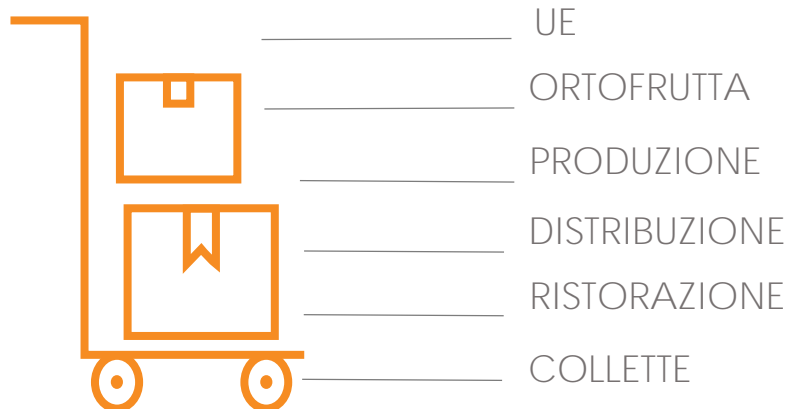
21

## STRUTTURE CARITATIVE



8.042

## RIDISTRIBUZIONE DI ALIMENTI



91.235 TONS

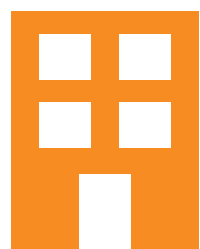


1.584.271  
MILIONI  
PERSONE  
INDIGENTI

# ...IN SICILIA

DAL 1995 IL  
BANCO  
ALIMENTARE E'  
PRESENTE  
ANCHE IN  
SICILIA

## BANCHI ALIMENTARI



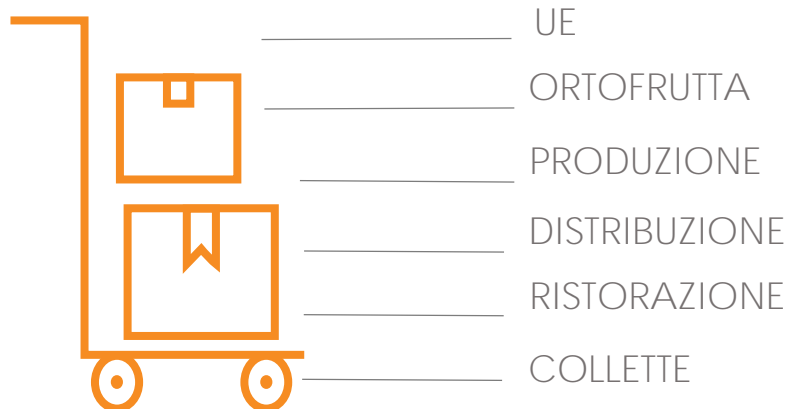
2

## STRUTTURE CARITATIVE



771

## RIDISTRIBUZIONE DI ALIMENTI



10.520 TONS



221 MILA  
PERSONE  
INDIGENTI

# 01

## Recupero da Industria Alimentare

È dalle industrie alimentari che Banco Alimentare ha cominciato a ricevere le prime donazioni di prodotti alimentari all'inizio della sua attività. Attualmente sono circa 700 le aziende donatrici delle loro eccedenze.

# 04

## Recupero da ristorazione

Grazie all'accresciuta sensibilità anche nel settore della ristorazione commerciale e collettiva Banco Alimentare recupera porzioni di cibo cotto da hotel, mense aziendali e ospedaliere, refettori scolastici, banchetti, esercizi al dettaglio

# 02

## Unione Europea

La Rete Banco Alimentare è accreditata presso l'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) e usufruisce pertanto della donazione di derrate alimentari destinate agli indigenti dal Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)

# 05

## Recupero da Ortofrutta

Sempre in maggior numero sono gli ortomercati e i supermercati che decidono di donare i propri prodotti invenduti ma ancora buoni

# 03

## Recupero da GDO

Grazie ai rapporti attivati con le catene della Grande Distribuzione e al credito che Banco Alimentare si è conquistato nel corso di anni, sono oggi realtà numerose attività di recupero giornaliero di alimenti, in particolare freschi

# 06

## Collette Alimentari

Ogni anno vengono organizzate numerose Collette Alimentari, a cominciare dalla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e passando per le Collette organizzate nelle aziende che ci sostengono

# ELEMENTI CHIAVE

## IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE: DEFINIZIONE E «CONCEZIONE»

### Deve essere una sfida culturale:

- L'ultimo anello della filiera produttiva o di distribuzione aziendale
- La condivisione di una parte di produzione
- Una fase integrata a pieno titolo nei processi aziendali con pari dignità delle altre fasi

### NON deve essere:

- L'alternativa allo smaltimento delle eccedenze
- «l'eroismo» del singolo dipendente di un'azienda

**Dare al cibo in eccedenza una seconda vita è**

**«RESPONSABILITÀ SOCIALE»!**



# ELEMENTI CHIAVE

## UNA FILIERA DEL RECUPERO DEL CIBO SICURA

Una «filiera del dono» sicura, basata su 3 elementi:

1. la tutela del consumatore finale,
2. l'igiene e la sicurezza degli alimenti
3. la salvaguardia della responsabilità di tutti i soggetti coinvolti

Ai fini della responsabilità civile, la L. **155/2003** equipara le ONLUS destinatarie al consumatore finale.

La responsabilità dei diversi soggetti coinvolti è disciplinata dai reg. UE **178/2002**, poi ribadita dall'**852** e dai reg. UE n. **853** e n **854** del 2004, nonché ribadita dalla L. **147/2013** art. 1 c. 236.

La L. **166/2016**, norma nazionale unica di riferimento per il recupero eccedenze.

# ELEMENTI CHIAVE

## LE RESISTENZE e GLI «STEREOTIPI» SU CUI LAVORARE

- «La legge non permette di donare cibo....»
- Destinazione finale incerta del prodotto donato:  
«... Se poi sta male qualcuno....?»
- Scarsa fiducia nel mondo delle Organizzazioni non profit: alto valore ideale, scarsa affidabilità operativa, timore di cattiva o inadeguata gestione degli alimenti
- Necessità di introdurre processi aziendali onerosi adatti alla cessione
- Scarsi vantaggi economico- fiscali
- Quadro normativo di riferimento complesso

# ELEMENTI CHIAVE

## LATO AZIENDE DONATRICI

- Commitment aziendale -> decisa volontà + cultura aziendale
  - *Con lo status di «scelta aziendale» acquisisce uno spazio di gestione che ne giustifica la definizione di processi operativi ad hoc.*
- Corresponsabilità tra diverse funzioni aziendali (es. la logistica, ufficio acquisti, CSR, comunicazione, etc)
  - *Un coinvolgimento attivo e strutturato delle funzioni aziendali interessate semplifica molto le dinamiche operative, genera un processo fluido, efficiente e poco oneroso per l'azienda.*
- Consapevolezza della destinazione del prodotto donato
  - *La finalità ultima dei prodotti («nutrire chi a bisogno») come chiave di lettura per la loro gestione.*

# ELEMENTI CHIAVE

## LATO ORGANIZZAZIONI RICEVENTI

- **Affidabilità:** Forte capacità logistica e un servizio strutturato, efficiente, flessibile e compatibile con le necessità operative di un'azienda che dona.
- **Capacità di interlocuzione alla pari:** competenze per una relazione «professionale», conoscenza del linguaggio «di settore» e delle dinamiche di business.
- Sottoscrizione di **Accordi** di collaborazione;  
Condivisione di procedure operative «modulabili».
- **Tracciabilità** -> software adeguato con capacità di dialogo verso le aziende donatrici.

# STRUMENTI CONOSCITIVI

## COS'È LA DATA DI SCADENZA?

La Data di Scadenza viene indicata sulle confezioni o etichette di alcuni alimenti con la dicitura "da consumarsi **ENTRO**" seguita da **GIORNO, MESE** ed eventualmente **ANNO**.

Definisce la data entro cui un alimento deve essere tassativamente consumato. Un alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata sulla confezione. Un alimento che ha superato la data di scadenza non può più essere venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.



LO SAI CHE IN ITALIA È STATA APPROVATA UNA LEGGE PER RIDURRE LO SPRECO DI CIBO?

È LA LEGGE 166/2016 (LEGGE GADDA), entrata in vigore il 14 settembre 2016, riprende il tema del Termine Minimo di Conservazione. Fornisce una definizione di TMC e chiarisce ufficialmente che gli alimenti anche oltre il TMC possono essere donati, a condizione che l'imballaggio sia integro e l'alimento correttamente conservato.

ADESSO CONOSCI LA DIFFERENZA.  
SE HAI ALTRE DOMANDE:  
[MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT](mailto:MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT)



[www.bancoalimentare.it](http://www.bancoalimentare.it)

 **Banco Alimentare**

 **Banco Alimentare**





Il progetto **IMPATTO+** è stato pensato per dotare Banco Alimentare di competenze e strumenti che consentano di:

- **QUANTIFICARE** adeguatamente gli impatti ambientali positivi e negativi delle sue attività chiave (a partire dalla definizione e dalla gestione di una logistica più efficiente ed efficace);
- **PIANIFICARE** azioni efficaci per potenziare gli impatti ambientali positivi determinati dalle attività istituzionali e limitare quanto più possibile quelli negativi;
- **COMUNICARE** e diffondere il valore ambientale prodotto da Banco Alimentare;
- **POTENZIARE** la percezione di Banco Alimentare come un attore che incide anche sul tema ambientale all'interno della propria comunità di riferimento.

# STUDI ACCADEMICI





# SURPLUS FOOD MANAGEMENT AGAINST FOOD WASTE



Il recupero delle eccedenze alimentari  
Dalle parole ai fatti

Alessandro Perego - Paola Garrone - Marco Melacini

Novembre 2015



**POLITECNICO**  
MILANO 1863

DIPARTIMENTO DI  
INGEGNERIA GESTIONALE

# **STRUMENTI NORMATIVI**

# ANALISI COMPARATIVA UE28

STATO MEMBRO	RESPONSABILITÀ CIVILE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	DURATA ED ETICHETTATURA ALIMENTI	RECUPERO IVA PER DONAZIONE	CREDITO D'IMPOSTA	DEDUZIONI E DETRAZIONI FISCALI	GERARCHIA USO ALIMENTI	LEGGE PER PROMUOVERE DONAZIONE DI ALIMENTI
BELGIO				✓			✓	
DANIMARCA		✓				✓	✓	
FRANCIA				✓	✓			
GERMANIA				✓		✓		
GRECIA			✓	✓		✓		
ITALIA	✓ Legge del Buon Samaritano	✓ Manuale di corrette prassi	✓	✓	✓	✓	✓	✓ Legge Gadda
POLONIA		✓		✓		✓		
PORTOGALLO				✓		✓		
REGNO UNITO				✓			✓	
SPAGNA			✓		✓			
SVEZIA			✓				✓	
UNGHERIA			✓	✓		✓		



# MARZO 2015

## MANUALE PER CORRETTE PRASSI ORGANIZZATIVE PER LE ORGANIZZAZIONI CARITATIVE

a cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare Onlus



# AGOSTO 2016

## LEGGE n. 166/2016

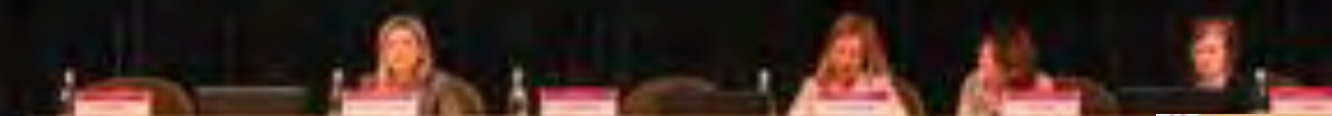
Diposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi

# **SUPPORTO OPERATIVO E NUOVE TIPOLOGIE DI RECUPERO**

EC 2016  
European Bioenergetics Conference  
del Garda (Italy) July 2-7, 2016



# ACCORDO CON LA SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA



# ACCORDO CON REGIONE SICILIANA E IL DISTRETTO ITTICO DI MAZARA DEL VALLO PER RECUPERARE IL PESCE CONFISCATO E RIGETTATO NEI PORTI SICILIANI







**ACCORDO CON L'ORDINE NAZIONALE DEI  
TECNOLOGI ALIMENTARI PER PROMUOVERE  
NUOVI PROCESSI PER ESTENDERE LA SHELF-LIFE E  
IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

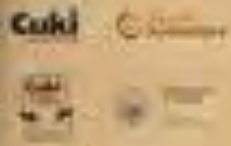


CHI NON SPRECA  
È BUONO DUE VOLTE!



Il tuo cibo è sempre più economico e più sano e sano  
e più economico e più sano.

vai su [cukioverfood.it](http://cukioverfood.it)



**Cuki**  
**SAVE THE FOOD**

**Banco Alimentare**



**ACCORDO CON KENTUCKY FRIED CHICKEN**



**ACCORDO CON COSTA CROCIERE  
PER IL RECUPERO DELLE ECCEDEXENZE  
ALIMENTARI DA TUTTE LE NAVI DELLA FLOTTA**



# GRAZIE



Per informazioni  
[direttore@siciliact.bancoalimentare.it](mailto:direttore@siciliact.bancoalimentare.it)