



NON SPRECARÉ (*il cibo*) E' UN'ARTE

IL PROGETTO
BUON FINE DI COOP

Lo spreco alimentare: impatto e valore economico, sociale, ambientale e culturale...

- ❑ **valore economico** in quanto lungo la filiera per produrre, trasportare, stoccare, commercializzare il cibo, sono stati impegnati fattori produttivi e risorse;
- ❑ **valore sociale** poiché una parte sempre più rilevante della popolazione si trova in situazione di “povertà alimentare”;
- ❑ **valore ambientale** legato allo spreco e consumo di risorse sempre più “scarse”;
- ❑ **valore culturale** perché riguarda abitudini, scelte e comportamenti individuali e collettivi.

LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA

In Italia ogni anno il valore del cibo sprecato è pari a circa 8 miliardi di euro.

le famiglie concorrono per il **42 %**

i produttori per il **39 %**

la distribuzione per il **5 %**

la ristorazione per il **14 %**

Da: Il libro nero dello spreco alimentare
Segrè – Falasconi 2011

ECCEDENZE NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

L'eccedenza, nel supermercato è un fattore **ENDOGENO**:

Le eccedenze sono generate da non conformità a standard qualitativi di servizio quali:

- rottura confezioni da parte del cliente
- rottura accidentale da parte del punto vendita
- raggiungimento data di vendibilità massima al cliente (sell by date cliente)
- interruzione catena del freddo
- ...

e legate a loro volta ad altri fattori:

- acquisti errati sovradimensionati rispetto alla domanda
- variabilità della domanda anche in funzione di promozionalità
- assegnazioni da parte di ccno per avvicinamento sell by date di magazzino
- ...

LA RACCOLTA DEGLI ALIMENTI INVENDUTI ALLA COOP



Nel 2003, anno di approvazione della LEGGE DEL BUON SAMARITANO, **Coop realizza la prima sperimentazione** della raccolta di alimenti invenduti a Bologna all'ipercoop Nova.

OBIETTIVO: Non buttare via gli alimenti imperfetti o che stanno per scadere, ma raccoglierli per donarli a chi ne ha bisogno attraverso la collaborazione con una rete di Onlus.

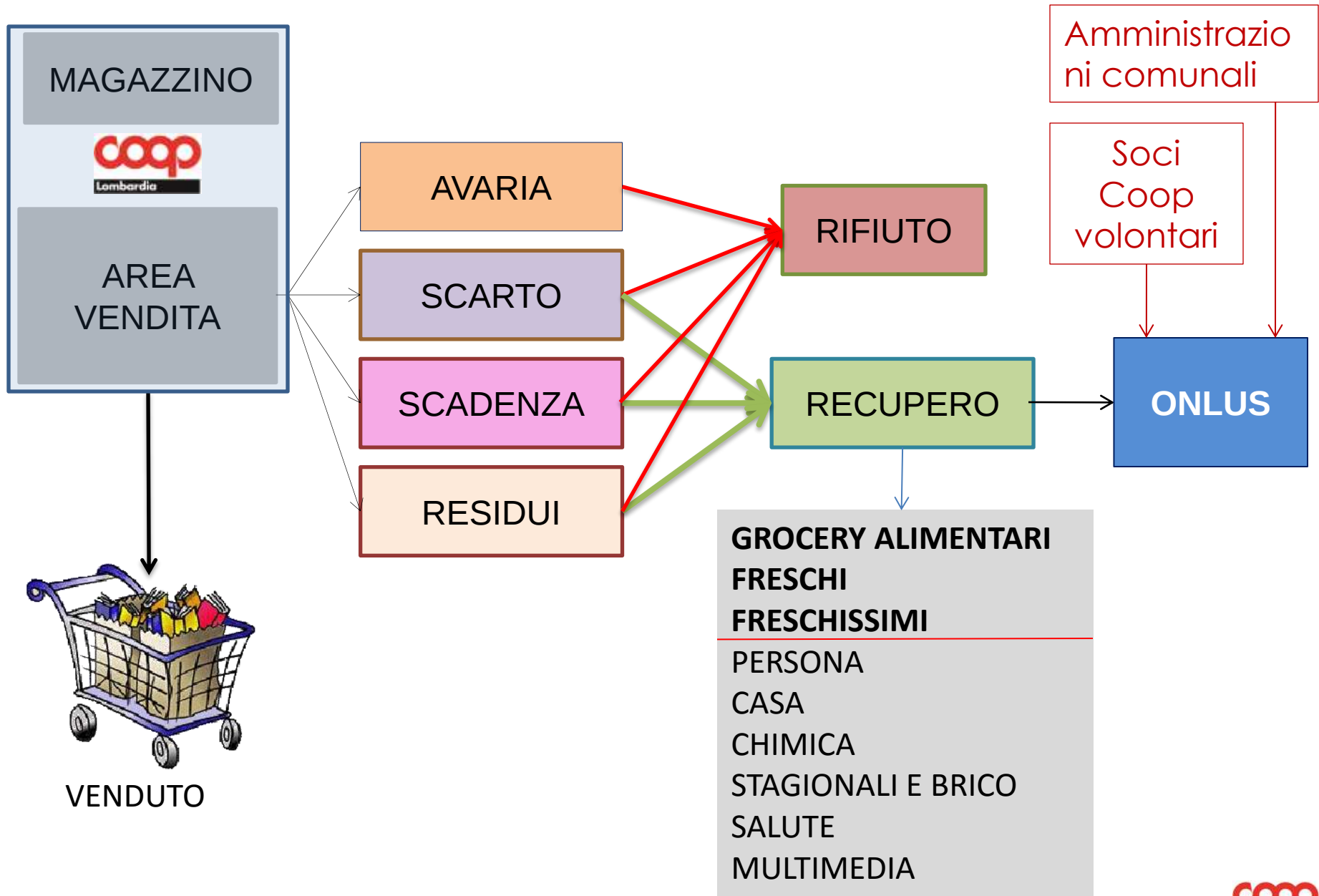


BUON FINE

Nel 2005 Coop Lombardia, nell'ambito dello sviluppo dell'Agenda21 locale di Sesto San Giovanni per definire le *"Linee guida per la gestione ambientale e responsabile di strutture commerciali di media e grande dimensione"* del Ministero dell'Ambiente **propose di inserire nelle linee guida e sperimentare con il Comune, la ASL e le ONLUS il recupero per fini sociali degli invenduti.**

Dal 2007, finita la sperimentazione a Sesto S.G, abbiamo esteso il "Buon fine" in tutta la rete COOP

PROCESSO LOGISTICO NEL PUNTO VENDITA



BUON FINE: I NUMERI 2015

809,4 tonnellate

PRODOTTI ALIMENTARI RECUPERATI DA COOP LOMBARDIA NEL 2015

DONATE A:



79 ONLUS ED ENTI CARITATIVI

COOP CONTRO LO SPRECO: I PERCORSI EDUCATIVI

Occhio al CONSUMO

ROBINSON:

Alunni/e dai 9 ai 12 anni

UN BENESSERE SENZA SPRECO:

Alunni/e dai 13 ai 19 anni

Quello che mangio

CAMBIA IL MONDO?

Alunni/e dai 9 ai 19 anni

Sette miliardi nello stesso piatto

FOOD & SUSTAINABILITY

Alunni/e dai 16 ai 19 anni

Cibi IN VIAGGIO

PIATTO UNICO:

Alunni/e dai 9 ai 13 anni

BUONO DA MANGIARE:

Alunni/e dai 13 ai 19 anni



Il 14 settembre 2016 è entrata in vigore la Legge n.166/16 (*legge Gadda*) contro gli sprechi alimentari e farmaceutici, i punti salienti:

1. Semplificazione normativa
2. Non obblighi ma agevolazioni
3. Data di scadenza e Termine minimo di conservazione
4. Enti pubblici
5. Pane
6. Eccedenze agricole
7. Prodotti confiscati
8. Non solo cibo
9. Meno sprechi meno paghi
10. La “Family bag”