



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

Corso di Laurea Magistrale in Lingue, Economie e Istituzioni dell'Asia e  
dell'Africa mediterranea  
ordinamento dm270/04

Tesi di laurea magistrale

***Food bank in Italia e in Giappone:  
possibilità e limiti degli enti nella riduzione dello  
spreco alimentare***

**Relatore:**

Dr. Toshio Miyake

**Correlatore:**

Dr. Marco Zappa

**Laureando:**

Davide Orsetti

837412

Anno accademico 2017 - 2018

## 卒業論文要旨

本研究は、フードバンクの活動背景について包括的に分析することを通じて、食品廃棄物問題に立ち向かうイタリアと日本のフードバンクの可能性と限界に対する理解を深めると共に明確化することを目指す。論文は4つの章から構成されている。まず1章では導入として、テーマ、用語の定義、先行文献の紹介、方法論、研究の構成が述べられる。2章では、食料廃棄物に関する詳細な分析が示される。3章では、フードバンクの課題と目標をよりよく理解するために、貧困に関連する概念（絶対的貧困と相対的貧困、食料難、食料不足、方法論のバイアス）についての要約を示した後で、フードバンクの一般的な分析（歴史と各国差）が行われる。4章ではケーススタディーと、フードバンクに関する利点と不利な点の比較を示し、最終章では結論を示す。

研究で利用するデータには、先行研究から得られた2次データと、日本（関西フードバンク）とイタリア（Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus）におけるケーススタディーから得られた1次データを用いる。1次データは、ボランティア活動期間に、参与観察に従事したりインタビューしたりすることによって集められた。OECDやFAOのような国際組織の資料も、世界的な食料廃棄物問題やその定義を明確にするのに不可欠な資料として利用した。また、フードバンクや政府によって集められた統計資料やレポートも、地域レベル・国際レベルでのフードバンクの活動を把握するために用いた。さらに、2つのケーススタディーで得たデータは、フードバンクの抱える重要な問題について定性的に分析を行うために利用した。同様に、定量的データは、フードバンクの活動に影響を与える背景（法律、食料廃棄物と食糧難の定義、集金方法など）について定義するために用いられた。

本来は、異なる特徴を持つ国々における複数のケーススタディーを通じて、包括的な分析を行うことが望ましい。しかし本研究は、フードバンクの概念を社会的文脈（食料不安）や環境、経済的文脈（食料廃棄物）のみの視点から論じてきた従来の研究と比較して、フードバンクの成り立ちや実際の活動に関する複雑な背景に着目している点に意義がある。

イタリアと日本のフードバンクの比較をする際に、良し悪しを判断することを念頭に置いているわけではない。西洋、東洋という枠組みをあてはめようとする国家主義的な方法論を避け、本研究では、偶然的な出来事から影響を受けることさえある、社会、経済、歴史的背景の帰結として生じた差異について本質的に概観することを目指す。

日本のフードバンクはまだ歴史が浅いこともあって、その活動範囲がイタリアのフードバンクと比較して極めて限定的であることが結論部分で述べられる。一方で、イタリアの **Banco Alimentare** の食料廃棄物を減らす活動には、社会的余剰を全体として拡大することに必ずしも成功しているとは言えないという課題がある。また、追加的に、フードバンクの概念や分析を詳細に分類していくことの必要性についても考察が行われる。

## Abstract

**Scopo di ricerca** - Lo scopo di questa ricerca è quello di evidenziare le possibilità e i limiti riguardanti l'azione delle *food bank* in Italia e in Giappone attraverso un'analisi comprensiva dei diversi ambiti in cui si sviluppano le attività delle stesse, con enfasi sulla riduzione dello spreco alimentare.

**Metodologia** - La revisione della letteratura accademica esistente si combina con l'analisi di due *case studies*. Il metodo di ricerca è misto, con l'analisi qualitativa che si focalizza sui *case studies* e sulla definizione delle criticità associate alle *food bank*. Fonti di dati primari raccolti tramite osservazione partecipante e interviste integrano i dati secondari ottenuti da fonti terze.

**Conclusioni** - Lo studio dimostra i limiti delle *food bank* in Giappone rispetto ai risultati ottenuti fino ad ora in Italia; viceversa, si evidenzia come la lotta allo spreco alimentare del Banco Alimentare in Italia sia condizionata da un metodo di approvvigionamento che non favorisce appieno l'utilizzo di surplus. Ulteriori spunti di riflessione mettono alla luce la necessità di approfondire l'analisi critica del tema.

**Limiti** - I limiti maggiori sono legati al ridottissimo numero di *case studies* condotti: una ricerca comprensiva di un maggior numero di strutture sia in Italia che in Giappone è fortemente auspicata.

**Originalità** - La ricerca è innovativa nel contestualizzare e mettere in luce la complessità dell'ambiente in cui agiscono *food bank* diverse.

**Parole chiave** - *Food bank*, spreco alimentare, Banco Alimentare, surplus, eccedenza alimentare.

# INDICE

<b>Glossario</b> .....	6
<b>Capitolo 1 - Introduzione</b>	
• Tema.....	8
• Stato dell'arte.....	14
• Analisi della letteratura accademica.....	22
• Metodologia.....	27
• Struttura .....	28
<b>Capitolo 2 - Lo spreco alimentare in Giappone e in Italia</b>	
• Introduzione alle cause dello spreco alimentare.....	30
• Lo spreco alimentare in Giappone.....	37
• Lo spreco alimentare in Italia.....	44
• Conclusioni .....	54
<b>Capitolo 3 - Contestualizzazione delle <i>food bank</i> nel territorio interessato</b>	
• Povertà, insicurezza alimentare e povertà alimentare.....	59
• Incidenza della povertà in Italia e in Giappone .....	61
• Definizione del concetto di <i>food bank</i> .....	65
• Storia delle <i>food bank</i> .....	69
• Italia: Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO) .....	70
• Il fenomeno delle <i>food bank</i> in Giappone.....	76
• Considerazioni finali .....	81
<b>Capitolo 4 - <i>Case studies</i>, analisi dei pro e dei contro degli enti e conclusione</b>	
• Kansai Food Bank.....	84
• Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus.....	90
• Analisi dei pro e dei contro sull'operato delle <i>food bank</i> .....	96
• Conclusione .....	103
<b>Bibliografia</b> .....	105

## GLOSSARIO

Nota dell'autore: gli acronimi utilizzati nella presente ricerca seguono il modello italiano solo laddove presente. In mancanza dell'equivalente, gli acronimi derivati da lingue straniere sono rimasti tali, di conseguenza alcune sigle risultano incongruenti rispetto alla traduzione.

WCED: Commissione Mondiale sull'Ambiente e lo Sviluppo

EPA: Agenzia per la Protezione dell'Ambiente (Stati Uniti)

FAO: Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura

BM: Banca Mondiale

PIL: Prodotto Interno Lordo

WFP: Programma Alimentare Mondiale

OCSE: Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico

ONU: Organizzazione delle Nazioni Unite

FBAO: Fondazione Banco Alimentare Onlus (Italia)

ONLUS: Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale

ONG: Organizzazione Non Governativa

AELS: Associazione Europea di Libero Scambio

MAFF: Ministero dell'Agricoltura, delle Risorse Forestali e Ittiche (Giappone)

MOE: Ministero dell'Ambiente (Giappone)

CAA: Agenzia dei Consumatori (Giappone)

MATTM: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (Italia)

ISTAT: Istituto Nazionale di Statistica (Italia)

WRI: Istituto Mondiale per le Risorse

FLW Protocol: Protocollo per lo spreco alimentare

FUSIONS: Progetto Europeo per l'Utilizzo del Cibo per l'Innovazione Sociale attraverso l'Ottimizzazione delle Strategie di Prevenzione allo Spreco

ONG: Organizzazione Non Governativa

MEXT: Ministero dell'Educazione, Cultura, Scienza e Tecnologia (Giappone)

METI: Ministero dell'Economia, del Commercio e dell'Industria (Giappone)

WFP: World Food Programme

NCAC: Centro Nazionale dei Consumatori (Giappone)

INEA: Istituto Nazionale di Economia Agraria (Italia)  
WWF: Fondo Mondiale per la Natura  
LMM: Last Minute Market  
ADOC: Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori (Italia)  
GDO: Grande Distribuzione Organizzata  
ULSS: Unità Locale Socio Sanitaria  
PIL: Prodotto Interno Lordo  
PINPAS: Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (Italia)  
MEF: Ministero dell'Economia e delle Finanze (Italia)  
MHLW: Ministero della Salute, del lavoro e del Welfare (Giappone)  
FEBA: Federazione europea dei banche alimentari (network europeo)  
FEAD: Fondo di aiuti europei agli indigenti  
PEAD: Programma europeo d'aiuto alimentare agli indigenti  
PAC: Politica Agricola Comune (Unione Europea)  
AGEA: Agenzia per le Erogazioni dell'Agricoltura (Italia)  
OBA: Organizzazione Banco Alimentare  
Banco Alimentare FVG: Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus  
ISEE: Indicatore della Situazione Economica Equivalente (Italia)  
ICESCR: Accordo Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali  
CSP: Programma di Fornitura Collaborativa (Australia)

## CAPITOLO UNO - INTRODUZIONE

### *Sviluppo sostenibile, spreco alimentare e malnutrizione*

La pubblicazione del rapporto Brundtland nel 1987 da parte della Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo (WCED), ha definito il concetto moderno di sviluppo sostenibile come uno "sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri"<sup>1</sup>, dando il via ad un processo che ha portato l'impiego del concetto ad espandersi in moltissimi ambiti e a divenire centro di numerosi dibattiti.

Un argomento importante, interno al macro concetto di sviluppo sostenibile, è la nozione di "gestione sostenibile delle risorse alimentari", alla quale non è stata attribuita una definizione univoca e si presta a studi in diversi ambiti. Un'interessante definizione per la gestione sostenibile delle risorse alimentari viene dalla Agenzia per la Protezione dell'Ambiente statunitense (EPA), che la indica come

*un approccio sistematico che mira a ridurre lo spreco alimentare e il suo impatto associato all'intero ciclo di vita, a partire dall'uso di risorse naturali, passando per la trasformazione, la vendita, il consumo e concludendo con il recupero o l'eliminazione finale<sup>2</sup>.*

La gestione sostenibile degli alimenti è qui intesa come una gestione totale del ciclo produttivo, con enfasi sulla riduzione dello spreco.

La riduzione dello spreco figura come elemento cruciale in chiave sostenibile: ogni anno circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, equivalente ad un terzo della quantità totale di alimenti destinati al consumo umano, vengono eliminate senza essere consumate<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> World commission on environment and development (a cura di), *Our Common Future*. Oxford, Oxford University Press, 1987, pp. 41.

<sup>2</sup> EPA (a cura di), *Sustainable Management of Food Basics*, visitato il 21 dicembre 2017, <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/sustainable-management-food-basics>.

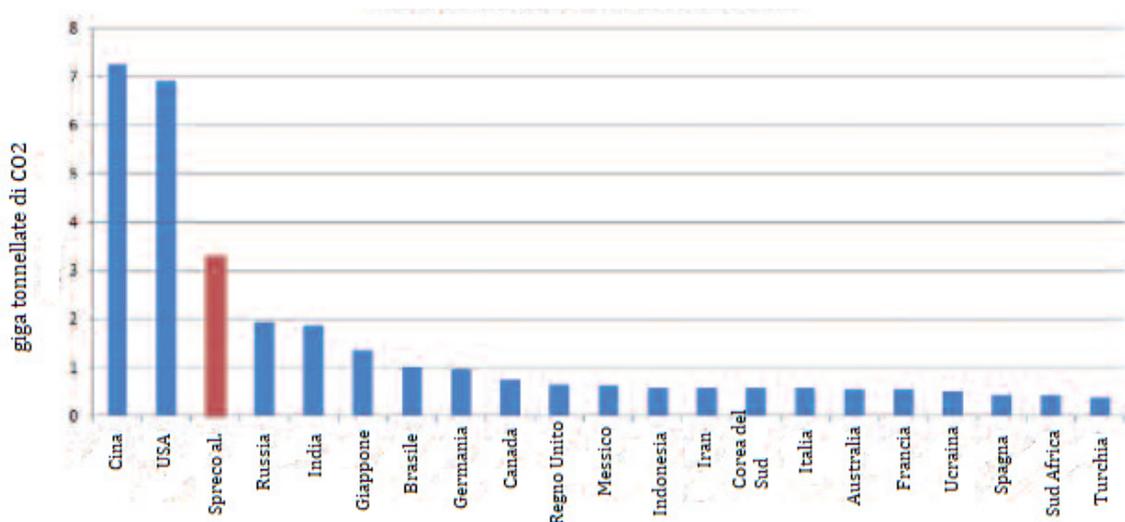
<sup>3</sup> FAO (a cura di), *Food Loss and Food Waste*, visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>.

Un rapporto della FAO<sup>4</sup> ha cercato di stimare l'impatto che l'immenso spreco di risorse usate per la produzione alimentare genera sia a livello ambientale che economico. I risultati offrono un resoconto drammatico: si stima che ogni anno la produzione del cibo inutilizzato generi circa 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra, quantità inferiore soltanto alle emissioni di Cina e Stati Uniti (figura 1.1). Secondo lo stesso rapporto, la realizzazione di cibo inutilizzato necessita di una quantità d'acqua tale da rappresentare il primo "consumatore" al mondo per la produzione agricola, con un consumo totale di circa 250 km<sup>3</sup> d'acqua (figura 1.2), pari al totale scaricato annualmente dal fiume Volga.

L'area complessiva stimata per la produzione di cibo scartato è inoltre pari a quasi 1,4 miliardi di ettari, una dimensione poco inferiore a quella della Russia, il che la rende il secondo paese più esteso al mondo (figura 1.3). Essa copre circa il 28% della superficie agricola globale.

Infine, il costo economico diretto dello spreco alimentare totale, calcolato al momento della stesura del rapporto succitato su una media dei prezzi di produzione globali, equivale a circa 750 miliardi di dollari, una cifra superiore al PIL della Svizzera<sup>5</sup>.

**Figura 1.1** La quantità di gas serra emessa dai primi 20 paesi al mondo confrontata all'emissione generata per la produzione di cibo scartato (in rosso)

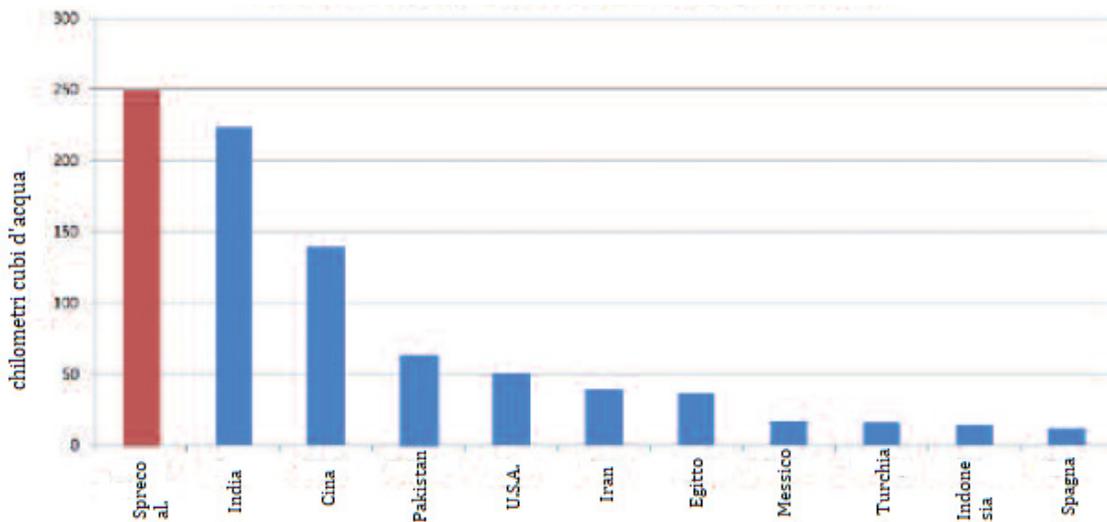


Fonte: FAO, Summary report on food waste footprint, 2013

<sup>4</sup> FAO (a cura di), *Food Wastage Footprint – Impacts on Natural Resources – Summary report*, 2013, <http://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/266219/>.

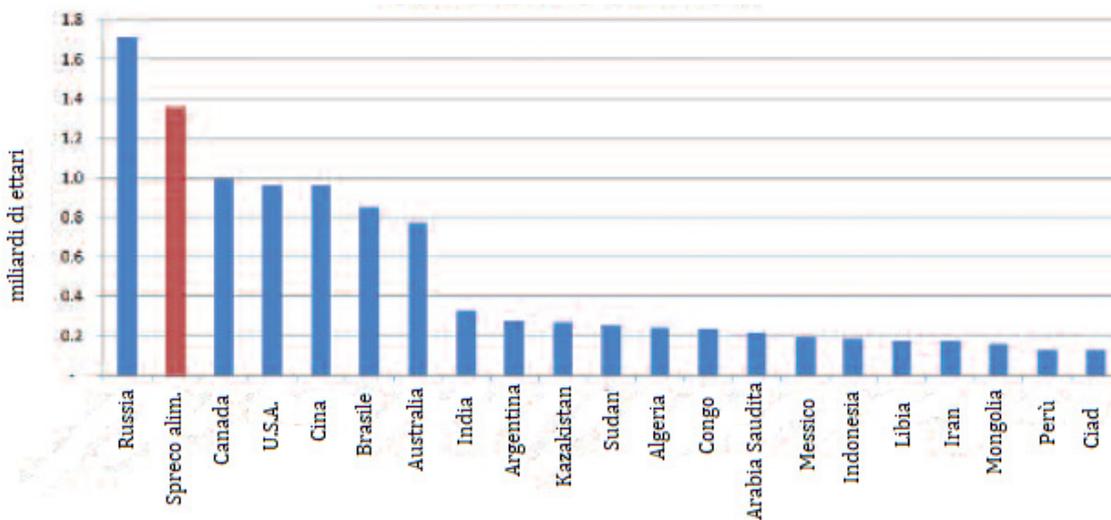
<sup>5</sup> BM (a cura di), *GDP ranking*, "World Bank data", 1 luglio 2017, <https://data.worldbank.org/data-catalog/GDP-ranking-table>.

**Figura 1.2** I primi 10 paesi al mondo per consumo d'acqua in agricoltura confrontati al consumo d'acqua necessaria per la produzione di cibo scartato (in rosso)



Fonte: FAO, Summary report on food wastage footprint, 2013

**Figura 1.3** I primi 20 paesi al mondo per estensione confrontati alla superficie necessaria per la produzione di cibo scartato (in rosso)



Fonte: FAO, Summary report on food wastage footprint, 2013

Paradossalmente, a fronte di questo smisurato spreco alimentare globale, 815 milioni di persone (un nono della popolazione terrestre) non riescono a fruire di un pasto serale, mentre circa un terzo della popolazione mondiale soffre di qualche forma di malnutrizione<sup>6</sup>. Il fenomeno della malnutrizione non riguarda solo i paesi in via di sviluppo ma anche le nazioni più ricche e sviluppate. Prendendo ad esempio i ventotto

<sup>6</sup> WFP (a cura di), *Zero Hunger*, visitato il 21 dicembre 2017, <http://www1.wfp.org/zero-hunger/>.

paesi dell'Unione Europea, circa 87 milioni di persone (17,3% della popolazione totale) erano a rischio povertà nel 2015<sup>7</sup> (ovvero l'aver un introito inferiore al 60% della media nazionale al netto dell'assistenza sociale<sup>8</sup>) e 42,5 milioni di persone non potevano permettersi un pasto di qualità un giorno su due (assenza di carne, pesce o verdure con proprietà nutritive equivalenti)<sup>9</sup>. Tra il 2009 e il 2013 il numero di europei in condizioni di grave deprivazione materiale (calcolata sulla incapacità di ottenere beni materiali basilari) è passato da 7,5 a 50 milioni di individui<sup>10</sup>. Attualmente, nonostante un leggero ma costante calo, seguito agli anni in cui si sono registrati i picchi massimi di persone in condizione di grave deprivazione (2012-2013), il 7.5% della popolazione totale (38 milioni circa) vive ancora in condizione di grave deprivazione materiale<sup>11</sup>.

In quest'ottica la riduzione dello spreco alimentare è divenuta soggetto di primaria importanza anche per l'ONU: dal 2015 lo scopo di dimezzare lo spreco alimentare è stato inserito fra i target specifici all'interno dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile globale<sup>12</sup>.

Una ricerca patrocinata dall'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico<sup>13</sup> (OCSE) sullo spreco lungo la catena alimentare ha individuato tre motivazioni fondamentali per le quali è importante impegnarsi contro di esso, vale a dire:

---

<sup>7</sup> Eurostat (a cura di), *People at risk of poverty or social exclusion. Main statistical findings*, "Eurostat. Statistics Explained", visitato il 21 dicembre 2017, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People\\_at\\_risk\\_of\\_poverty\\_or\\_social\\_exclusion](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People_at_risk_of_poverty_or_social_exclusion).

<sup>8</sup> Eurostat (a cura di), *Glossary: at risk of poverty rate*, "Eurostat. Statistic Explained", visitato il 21 dicembre 2017, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Glossary:At-risk-of-poverty\\_rate](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Glossary:At-risk-of-poverty_rate).

<sup>9</sup> Commissione europea (a cura di), *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari*, "Gazzetta ufficiale dell'Unione europea", 25 ottobre 2017, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=OJ:C:2017:361:FULL&from=IT>.

<sup>10</sup> Laura MICHELINI, Ludovica PRINCIPATO, Gennaro IASEVOLI, "Understanding Food Sharing Models to Tackle Sustainability Challenges", *Ecological Economics*, 145, Elsevier, marzo 2017 pp. 208-217.

<sup>11</sup> Eurostat (a cura di), *People at risk of poverty or social exclusion. Material deprivation: 8.1% of population in the EU-28 were severely materially deprived*, "Eurostat. Statistic Explained", visitato il 21 dicembre 2017, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People\\_at\\_risk\\_of\\_poverty\\_or\\_social\\_exclusion](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People_at_risk_of_poverty_or_social_exclusion).

<sup>12</sup> ONU (a cura di), *Goal 12 targets*, "United Nations Development Programme", visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-12-responsible-consumption-and-production/targets/>.

<sup>13</sup> Morvarid BAGHERZADEH, Mitsuhiro INAMURA, Hyunchul JEONG, "Food Waste Along the Food Chain", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

1. Ridurre lo sfruttamento di risorse quali acqua, terra e biodiversità, rendendole utilizzabili per altri scopi.
2. Diminuire l'emissione di gas serra con il conseguente calo dell'inquinamento totale legato alle emissioni.
3. Incentivare benefit economici, come minori costi di produzione e prezzi più vantaggiosi per i consumatori. Gestire il surplus in modo alternativo (invece di limitarsi a smaltirlo) può inoltre stimolare l'ideazione di nuovi business che sfruttino le eccedenze

Infine, il danno causato dallo spreco alimentare non rappresenta solo un problema economico ed ecologico, bensì anche morale e sociale.

Migliorare la gestione delle risorse alimentari attraverso la riduzione dello spreco e la redistribuzione del surplus può aiutare a rispondere efficacemente alla domanda senza bisogno di incrementare la produzione<sup>14</sup>.

### *Food bank e propositi di ricerca*

Una soluzione pratica che concerne tanto la lotta allo spreco alimentare quanto il sostegno alle fasce più deboli della popolazione, arriva dagli enti che si occupano della redistribuzione delle eccedenze alimentari: le *food bank*.

La traduzione italiana del termine è "banco alimentare", la quale fa riferimento, in Italia, alla Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO) che comprende la Rete di *food bank* Banco Alimentare presente nel paese<sup>15</sup>.

Con *food bank* si intende generalmente un'organizzazione caritativa no-profit che raccoglie le eccedenze alimentari, ancora perfettamente commestibili, per distribuirle ai bisognosi. Non esiste un unico modello di *food bank*<sup>16</sup>: oltre che per dimensioni, numero di assistiti e tipo di gestione, esse differiscono anche per

---

<sup>14</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, "Opening the black box of food waste reduction", *Food Policy*, 46, Elsevier, giugno 2014, pp. 129-139.

<sup>15</sup> Per evitare fraintendimenti, da qui in avanti verrà utilizzato il termine *food bank* laddove inteso l'ente generico, mentre il termine "Banco Alimentare", o più semplicemente "il Banco", farà riferimento unicamente alle organizzazioni parte della FBAO N.d.R.

<sup>16</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, "Surplus food recovery and donation in Italy: the upstream process", *British Food Journal*, 116, Iss 9, 2014, pp. 1460 - 1477.

background storico, culturale e legislativo, essendo interessate da leggi e normative diverse. Si possono tuttavia individuare tre caratteristiche strutturali essenziali:

- Modello di prima linea (*front line model* o struttura di primo livello): la *food bank* distribuisce direttamente al ricevente finale i prodotti alimentari raccolti
- Modello di stoccaggio (*back line model* o struttura di secondo livello): la *food bank* agisce da centro di raccolta e smistamento degli alimenti, riceve gli stessi da diversi donatori e li distribuisce ad altre organizzazioni che, a loro volta, consegnano il cibo al ricevente finale
- Modello misto: la *food bank* si occupa sia di raccolta e stoccaggio che di distribuzione diretta al ricevente finale

In tutti e tre i casi la *food bank* si basa sul lavoro perlopiù volontario (con diverse eccezioni) e fonda la propria base finanziaria, oltre che materiale (intesa come alimenti raccolti), sulle donazioni: queste possono avvenire sia da parti esterne che interne alla *food bank*; non è raro infatti che gli stessi volontari finanzino parte delle spese attraverso quote associative o pagamenti occasionali. In aggiunta a ciò, le *food bank* fanno generalmente affidamento sulla condivisione di informazioni e buone prassi; ciò ben si accorda al progetto per l'economia circolare dell'Unione Europea che mira a condividere informazioni e *good practice* in merito alla prevenzione e al riutilizzo dei rifiuti nel settore della cooperazione interregionale<sup>17</sup>.

Il mio scopo di ricerca è quello di enfatizzare le possibilità e i limiti riguardanti l'azione delle *food bank* in Italia e Giappone attraverso un'analisi comprensiva dei diversi ambiti in cui si sviluppano le attività delle stesse, con enfasi sulla riduzione dello spreco alimentare. Allo studio della letteratura accademica si aggiunge l'analisi di due *case studies*, al fine di contestualizzare al meglio l'attività *food bank* nel quadro locale e nazionale. La ricerca spera di risultare utile per i seguenti motivi:

1. offrire spunti per condividere *good practice* e/o incentivare un positivo sviluppo di *food bank* nel proprio territorio

---

<sup>17</sup> Commissione europea (a cura di), *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, "Allegato della Comunicazione della commissione al parlamento, al consiglio, al comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni", 2 dicembre 2015, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=IT>.

2. promuovere le valide attività degli enti
3. aggiornare la letteratura accademica nell'ambito della lotta allo spreco

## Stato dell'arte

La presente ricerca si sviluppa a partire dai dati forniti dal report della FAO del 2011 in quanto esso rappresenta uno spartiacque per il tema dello spreco alimentare a livello globale: nonostante vi sia la consapevolezza del carattere aleatorio di simili informazioni, esso funge da punto di svolta nello studio della materia, avendo contribuito a dare maggiore visibilità al tema sottolineando la gravità del problema<sup>18</sup>. Un confronto critico con le definizioni e i concetti si concentrerà approfonditamente sul tema delle *food bank* e sulle loro attività a livello nazionale e locale.

Per inquadrare inizialmente il problema dello spreco alimentare generale, sono state utilizzate soprattutto le informazioni provenienti da lavori prodotti da organizzazioni internazionali o sovranazionali. Al fine di analizzare l'attività delle *food bank* all'interno del loro contesto sociale e nazionale, questa ricerca ha fatto affidamento principalmente su statistiche e report delle organizzazioni stesse, nonché su informazioni provenienti da agenzie governative o enti ed esse associati. Infine, studi di singoli ricercatori sono risultati fondamentali per approfondire l'analisi qualitativa circa le diverse criticità riguardanti l'attività delle *food bank*.

Per le nozioni riguardanti il Giappone mi sono affidato soprattutto ai database ministeriali del Ministero dell'Agricoltura, delle Risorse Forestali e Ittiche (MAFF), del Ministero dell'Ambiente (MOE) e dell'Agenzia dei Consumatori (CAA). Per quanto riguarda l'Italia invece, estremamente utili sono risultati essere i dati sviluppati dalla società Last Minute Market, partner del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM). Per la raccolta di dati internazionali ho utilizzato i database e i report della FAO, dell'ONU, dell'OCSE e dell'Unione Europea: mentre i report della FAO mi hanno permesso di accedere ad un'ampia panoramica dello spreco alimentare globale, i dati promossi da OCSE e UE sono stati importanti per comprendere l'atteggiamento dei paesi membri nei confronti del problema relativamente alle politiche e alle ricerche messe in atto.

---

<sup>18</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, "Food Waste Along the Food Chain", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

## Definizioni

Il primo passo riguardo lo studio dello spreco alimentare parte dalla definizione stessa di spreco, di cui non si è ancora giunti a una soluzione univoca.

Va detto innanzitutto che una definizione differente di spreco porta a risultati diversi nella raccolta dei dati<sup>19</sup>. Per questo motivo nel 2013 l'Istituto Mondiale per le Risorse (WRI) ha dato il via al "Protocollo per lo Spreco Alimentare" (FLW Protocol), un progetto sviluppato attraverso la collaborazione di diversi *stakeholder* che mira a promuovere uno standard mondiale che identifichi lo spreco alimentare<sup>20</sup>. Nonostante ciò vari paesi e istituzioni continuano ad utilizzare definizioni non omogenee.

Attualmente, la definizione applicata dalla FAO distingue tre concetti: *food loss*, *food waste* e *food wastage*, tutti riferiti a cibo destinato al consumo umano<sup>21</sup>. *Food loss* e *food waste* differiscono per il metodo secondo cui il cibo viene scartato: viene definito *food loss* il bene perso o guastato prima che divenga prodotto finale o prima che giunga nel settore di distribuzione; *food waste* è invece attribuito agli alimenti scartati per le più varie ragioni o dai distributori o dai consumatori. *Food wastage* include entrambi i termini, comprendendo la totalità del cibo perso a causa di deterioramento o spreco.

In Giappone, l'organo che offre una definizione di spreco alimentare è il MAFF, il quale sfrutta termini simili alla FAO con diversi significati: nell'accezione giapponese infatti, *food waste* denota la totalità degli alimenti scartati (compreso il cibo non commestibile), mentre *food loss* designa la parte di cibo scartato ma ancora perfettamente consumabile<sup>22</sup>.

Anche in Italia il concetto non è univoco, anzi è ulteriormente complicato dalla quantità di vocaboli utilizzati comunemente in merito: ad esempio, "spreco", "scarto", "eccedenza" o "surplus" possono tutti indicare lo stesso elemento con diverse sfumature. Segrè e Falasconi (2011) identificano l'"eccedenza" come un bene che il mercato non è in grado di allocare e utilizzano il termine "spreco alimentare"

---

<sup>19</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, "Food Waste Along the Food Chain", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>20</sup> FLW Protocol (a cura di), *About the FLW Protocol*, 2017, <http://flwprotocol.org/about-flw-protocol/>.

<sup>21</sup> FAO (a cura di), *Food Wastage Footprint – Impacts on Natural Resources – Summary report*, 2013, <http://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/266219/>.

<sup>22</sup> MAFF (a cura di), "shokuhin rosu to wa" (*Food Loss*), visitato il 21 dicembre 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/161227\\_4.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html).

enfaticandone il carattere straordinario nella formazione del prodotto in eccesso, distinguendolo in due categorie:

1. prodotti inadatti alla consumabilità da parte della popolazione in quanto potenzialmente nocivi per la salute (prodotti avariati, mal conservati, residui di cibo in mense o ristoranti ecc.)
2. prodotti con difetti fisici o estetici ma perfettamente edibili (frutta e verdura fuori pezzatura, carne, latticini e altri prodotti prossimi alla scadenza, ecc.)

Gli autori si concentrano sui secondi, identificando quindi gli “sprechi alimentari” con i prodotti ancora perfettamente commestibili ma che per motivi diversi finiscono per essere scartati o eliminati senza essere consumati da esseri umani: ciò comprende anche materiali riciclati o riutilizzati successivamente in diverse forme, come mangimi o fertilizzanti<sup>23</sup>. Rovati e Pesenti (2015) invece sottolineano come i termini “scarto alimentare” ed “eccedenza” vengano comunemente confusi:

mentre lo scarto alimentare non è utilizzabile per fini commestibili, l'eccedenza alimentare presenta diversi gradi di fungibilità (alta, media e bassa) che permette di ridurre lo spreco nei suoi diversi aspetti (sociale, zootecnico, ambientale)<sup>24</sup>.

Il grado di fungibilità dipende dalle condizioni di produzione e conservazione del prodotto. Un alimento immediatamente consumabile, che non necessita di conservazione a freddo, presenta una fungibilità più alta rispetto ad un prodotto surgelato e una fungibilità estremamente più alta di un alimento non trasformato (prodotti animali non preparati, prodotti agricoli non lavorati, ecc.), i quali infatti sono inadatti alla redistribuzione.

È possibile applicare costi e benefici diversi in base al grado di fungibilità di un prodotto. Un'analisi approfondita a riguardo è stata condotta da Garrone *et al.* (2015), che hanno analizzato il recupero di alimenti attraverso tre stadi della filiera alimentare (trasformazione, distribuzione e ristorazione collettiva) individuando un cosiddetto “effetto moltiplicatore”: il valore del prodotto recuperato rappresenta da 3 a 10 volte

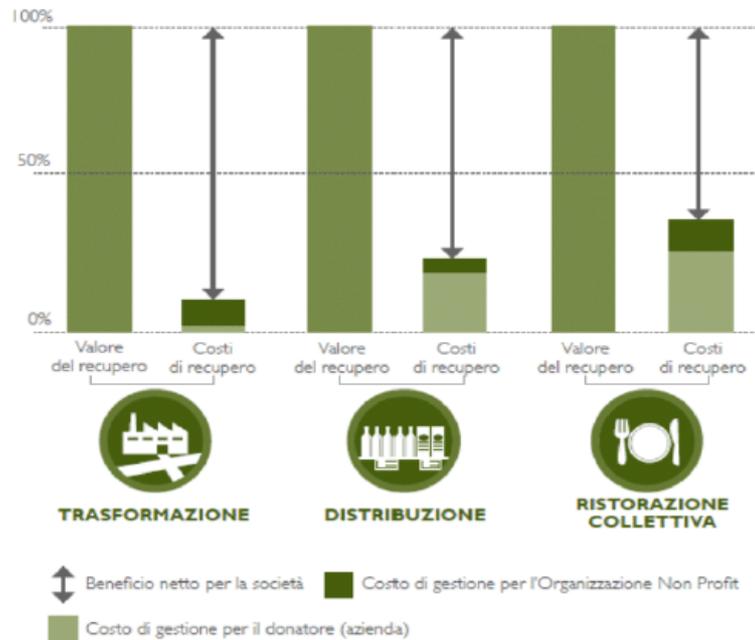
---

<sup>23</sup> Andrea SEGRÈ, Luca FALASCONI (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011.

<sup>24</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

il costo del recupero, cioè investendo 1 euro si può redistribuire cibo per un valore dai 3 ai 10 euro<sup>25</sup> (figura 2.1).

**Figura 2.1.** Effetto moltiplicatore del recupero in tre stadi della filiera: costi e benefici per la società



Fonte: GARRONE *et al*, "Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti", 2015

Preso atto delle sottili ma significative differenze che la terminologia assume in base all'autore e all'argomento trattato, le definizioni utilizzate in questa sede si basano sulla letteratura preesistente e si presentano come una possibile integrazione e non una sostituzione della terminologia attualmente in uso:

- "eccedenza alimentare" indica il cibo realizzato, trasformato, distribuito o preparato per il servizio ma non consumato, tuttavia ancora adatto alla alimentazione umana. È il tipo di alimento distribuito dalle *food bank*
- "ridistribuzione alimentare" designa l'atto di gestione dell'eccedenza con fini caritativi o di assistenza sociale
- "spreco alimentare" comprende cibi commestibili o potenzialmente commestibili da esseri umani, scartati o eliminati per ragioni diverse. Esempi

<sup>25</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, "Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti", *Surplus Food Management Against Food Waste*, 2015, <https://www.bancoalimentare.it/it/spreco-alimentare-dalle-parole-ai-fatti>.

di cibi potenzialmente commestibili sono i prodotti agricoli non raccolti che devono essere trasformati o lavorati per essere consumati

- “scarto alimentare” rappresenta la totalità del cibo eliminato, commestibile e non commestibile: residui di produzione non adatti alla consumazione umana, prodotti deteriorati/danneggiati o che non rispettano le norme igieniche, ecc.

Si ricorda infine che persino il concetto di “commestibile” è cangiante, in quanto si basa non solo su criteri oggettivi ma anche culturali<sup>26</sup>. Ciò si traduce in un utilizzo totalmente differente di alcuni alimenti presso popoli diversi; Stuart (2009) ad esempio, sottolinea come gli organi interni animali nei paesi della UE sono prevalentemente destinati all’eliminazione, mentre in paesi dell’Asia Orientale quali Cina o Giappone vengono invece considerati prelibatezze<sup>27</sup>.

#### *Misurazione dello spreco alimentare*

Sono due le unità di misura generalmente utilizzate come strumento per quantificare lo spreco: il valore monetario assegnato al peso delle derrate alimentari, e il valore calorico degli alimenti.

Il calcolo del valore monetario relativo al peso dei prodotti è il metodo usato più comunemente<sup>28</sup>, ed è infatti il criterio con cui la FAO ha stimato i livelli di spreco globale nel 2011. Per effettuare una stima simile l’organizzazione succitata ha attinto alle informazioni della letteratura preesistente, calcolando la massa fisica di alimenti prodotti per il consumo umano e sviluppando in seguito dei *flow model* per ogni step di produzione e per ogni categoria di bene prodotto. Sono state analizzate quindi tutte le fasi della produzione agroalimentare dividendo i prodotti per macro categorie (cereali, tuberi, frutta e verdura, ecc.) e macro regioni (Europa, Nord America/Oceania, Asia industrializzata, ecc.). Nel caso di dati parziali o mancanti le stime sono state calcolate attraverso il confronto con categorie e regioni simili<sup>29</sup>.

---

<sup>26</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>27</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

<sup>28</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>29</sup> Jenny GUSTAVSSON, Christel CEDERBERG, Ulf SONESSON, Robert VAN OTTERDIJK, Alexandre MEYBECK, *Global Food Losses and Food Waste – Extent, causes and prevention*, “Food and Agriculture

Il secondo metodo si basa sull'assunto secondo cui il gap (laddove presente) tra il totale delle calorie dei prodotti alimentari concepiti per la vendita e quello delle calorie giornaliere che ogni persona dovrebbe assumere equivalga a cibo sprecato. Ciò risulta utile per stimare approssimativamente la quantità di spreco prima che dati precisi vengano effettivamente raccolti<sup>30</sup>, tuttavia necessita di informazioni relative alla somma delle calorie immesse dai prodotti alimentari in commercio, in mancanza dei quali è impossibile condurre l'analisi.

### *Panoramica su iniziative volte alla riduzione dello spreco*

Al fine di garantire una ampia panoramica sulla lotta allo spreco alimentare che riguardi Italia e Giappone, vengono qui illustrate brevemente una serie di iniziative che includono uno o l'altro paese; nel seguente capitolo verranno poi approfonditi i singoli progetti e ordinamenti legislativi.

Recentemente hanno preso il via numerose iniziative e studi riguardanti lo spreco alimentare in diversi paesi: la Commissione Europea ha istituito il progetto per l'utilizzo del cibo per l'innovazione sociale attraverso l'ottimizzazione delle strategie di prevenzione allo spreco (FUSIONS); Francia prima e Italia poi, hanno approvato, entrambe nel 2016, una legge che concerne direttamente lo spreco alimentare; il Giappone sta implementando la già rodata *Food Recycling Law*, promulgata nel 2001 e revisionata nel 2007 e 2015. Altri eventi come l'esposizione universale Expo 2015 sono stati segnali positivi per incentivare, attraverso la promozione di un corretto atteggiamento nei confronti del cibo, una maggiore attenzione anche verso lo spreco.

A ciò si aggiungono altre attività svolte da singole municipalità: prima ideatrice di politiche cittadine focalizzate sulla gestione del bene alimentare è stata la città di Toronto nel 1991, la quale ha istituito un apposito *food council* con l'obiettivo di monitorare e perseguire obiettivi volti alla sostenibilità alimentare. Simili iniziative sono state poi riprese da diverse altre città, prima nel Nord America, e successivamente in Europa; tra queste, Milano dopo l'esposizione Expo 2015.

---

Organization of the United Nation", Roma, 2011,  
<http://www.fao.org/publications/card/en/c/c8d0e1ef-6080-5c87-825b-2ed4285777d6/>.

<sup>30</sup> Chen LIU, Yasuhiko HOTTA, Atsushi SANTO, Matthew HENGESBAUGH, Atsushi WATABE, Yoshiaki TOTOKI, Desmond ALLEN, Magnus BENGTTSSON, "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

In Giappone non si registrano per il momento istituzioni di *food council* equivalenti al modello nord-americano, tuttavia sono diverse le politiche municipali e governative attuate, anche se in genere rivolte alla riduzione dello spreco totale (raccolta differenziata, riduzione di plastica e materiali inorganici). Alcuni degli esempi più “celebri” sono i casi di città quali Aya (prefettura di Miyazaki), Kamikatsu (prefettura di Tokushima) o Toyama (prefettura omonima). I metodi e gli obiettivi differiscono di città in città e lo spreco viene dunque gestito in modi diversi: dall’impiego di materiali organici per la creazione di fertilizzante alla lavorazione di tutti gli scarti con l’obiettivo di abolire l’utilizzo degli inceneritori.

Nonostante l’interesse crescente sul tema sottolineato dalle iniziative succitate, si evidenzia come alcuni studi affrontino parzialmente la quantificazione dello spreco alimentare; mancano analisi approfondite dell’intero processo che tratta lo spreco (quel ciclo che inizia e attraversa tutta la catena agroalimentare concludendosi con il riutilizzo delle eccedenze, degli scarti o con lo smaltimento) e ciò va ad inficiare gli studi su elementi collaterali come le *food bank*, in quanto essi si affidano a dati secondari riguardo il volume di spreco. Un esempio di segmentazione è dato dalla grande disponibilità di dati relativi allo spreco a livello familiare nei paesi membri dell’OCSE, mentre sono piuttosto scarsi le informazioni provenienti dal settore primario o manifatturiero<sup>31</sup>. Ancora, anche le leggi volte ad agire sullo spreco tendono ad operare in modo articolato solo su determinati settori: in Giappone la *Food Recycling Law* prevede un resoconto obbligatorio sullo spreco solo da parte dei grandi complessi che generano annualmente più di 100 tonnellate di scarti alimentari<sup>32</sup>, in Italia la recentissima legge 166/2016 *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi* difetta invece nel focalizzarsi troppo sulle donazioni per l’assistenza caritatevole e molto meno su altri aspetti<sup>33,34</sup>.

---

<sup>31</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>32</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – “Mottainai” for Foods Once Again*. “Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau”, Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

<sup>33</sup> Paolo AZZURRO, Silvia GAIANI, Matteo VITTUARI, *Italy – Country Report on national food waste policy*, “FUSIONS”, Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>34</sup> Per maggiori informazioni a riguardo si invita a consultare il capitolo due: “Legislazioni: legge 166/2016 e legge 155/03”

Al fine di superare e colmare almeno in parte le lacune e i difetti, la Commissione Europea ha finanziato il progetto FUSIONS, istituito per la durata complessiva di quattro anni (dall'agosto 2012 al luglio 2016), con l'obiettivo di ottenere un utilizzo più efficiente delle risorse attraverso la riduzione dello spreco alimentare<sup>35</sup>. Il progetto è degno di nota per la sua ampiezza in termini di informazioni raccolte, focalizzate principalmente su tre aspetti:

1. Armonizzare il monitoraggio dello spreco alimentare
2. Identificare nuove soluzioni e progetti sociali per la lotta allo spreco
3. Stilare delle linee guida che fungano da base per le politiche comunitarie

Si punta infatti a sviluppare una piattaforma europea formata da diversi *stakeholder*, con l'intenzione non solo di condividere al meglio le informazioni raccolte, ma anche di portare a compimento le innovazioni sociali necessarie per ridurre lo spreco.

I preziosi dati raccolti da FUSIONS hanno reso evidente la dimensione dello spreco alimentare in Europa, intensificando l'attenzione posta al problema. Ne è un esempio il recente piano d'azione per l'economia circolare (esso mira a rendere più duraturo ed efficiente l'uso delle risorse oltre che a ridurre la produzione di rifiuti) pubblicato dalla Commissione Europea nel dicembre 2015, il quale ha riconosciuto il problema dei rifiuti alimentari come prioritario, avanzando proposte legislative che includano la gestione degli sprechi alimentari<sup>36</sup> al fine di centrare il target stabilito dall'ONU nello stesso anno.

L'Unione Europea ritiene che per la buona riuscita del piano sia fondamentale supportare la condivisione di informazioni e *good practice*, ma per fare ciò è necessario migliorare i metodi di quantificazione dei livelli di spreco. Sono quattro gli aspetti chiave del piano per l'economia circolare<sup>37</sup>:

1. Elaborare una metodologia e indicatori comuni per misurare i rifiuti alimentari

---

<sup>35</sup> FUSIONS, *About Fusions*, visitato il 21 dicembre 2017, <http://eu-fusions.org/index.php/about-fusions#overview-of-work-packages-wp>.

<sup>36</sup> Commissione europea (a cura di), *EU against food waste*, visitato il 21 dicembre 2017, [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en).

<sup>37</sup> Commissione europea (a cura di), *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, "Allegato della Comunicazione della commissione ...", 2 dicembre 2015, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=IT>.

2. Creare una piattaforma dei portatori d'interesse per vagliare modi di conseguire gli obiettivi di sviluppo sostenibile in materia di rifiuti alimentari, condividere le migliori pratiche e valutare i progressi realizzati
3. Semplificare e chiarire la legislazione UE in materia di rifiuti, alimenti e mangimi per facilitare la donazione e, in secondo luogo, l'utilizzo nella produzione di mangimi degli alimenti destinati al consumo umano
4. Vagliare opzioni per rendere più efficace e comprensibile la marcatura degli alimenti

I membri della piattaforma (2) sono scelti fra i rappresentanti di entità pubbliche (come gli Stati Membri/Stati dell'AELS, corpi dell'Unione e organizzazioni internazionali) e fra gli attori operanti o aventi a che fare col settore alimentare, inclusi consumatori e ONG. All'interno della piattaforma sono stati inoltre creati due sottogruppi incaricati rispettivamente di analizzare aspetti specifici (misurazione dello spreco e donazione di prodotti alimentari) col fine di supportare al meglio il lavoro della commissione. I due sottogruppi sono stati istituiti rispettivamente il 31 marzo e il 10 ottobre 2017 e saranno operativi, salvo modifiche, fino alla fine del mandato della Piattaforma (2019)<sup>38, 39</sup>. Infine, nell'ottica dell'abbattimento dello spreco alimentare, la Commissione Europea ha identificato nella donazione di alimenti uno strumento utile per la riduzione delle eccedenze alimentari, laddove non sia possibile ridurre lo spreco alla fonte<sup>40</sup>.

## **Analisi della letteratura accademica**

Per quanto concerne l'analisi della letteratura accademica, lo studio riguardante lo spreco alimentare può spaziare in ambiti molto diversi fra loro: mentre gli studi in

---

<sup>38</sup> Commissione europea (a cura di), *Mandate of sub-group established under the EU Platform on Food Losses and Food Waste to support EU activities on measurements of food waste*, "European Commission", 31 marzo 2017, [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/eu-platform\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en).

<sup>39</sup> Commissione europea (a cura di), *Mandate of sub-group established under the EU Platform on Food Losses and Food Waste to support EU activities to facilitate food donation*, "European Commission", 10 ottobre 2017.

<sup>40</sup> Commissione europea (a cura di), *Comunicazione della Commissione – Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari*, "Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea", 25 ottobre 2017, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=OJ:C:2017:361:TOcC>.

genere si sono focalizzati su aspetti tecnici quali l'inefficienza del sistema produttivo o la mancanza di tecnologie adeguate<sup>41</sup>, anche attivismo e movimenti della società civile hanno giocato un ruolo chiave nel porre sotto i riflettori il problema anche dal punto di vista sociale<sup>42</sup>. Ciononostante la penuria di dati riguardanti il tema dello spreco è notevole, tanto da poter affermare con una certa sicurezza che in ambito accademico lo spreco alimentare rappresenta un concetto ancora non esplorato esaustivamente<sup>43,44,45</sup>.

Nel 2011 Falasconi ha ipotizzato che la mancanza di interesse da parte della letteratura specializzata e delle rilevazioni statistiche sia dovuta al fatto che lo spreco viene percepito come un evento eccezionale nonché facilmente evitabile (ciò è avvalorato dal peso percentuale relativo dello spreco alimentare), tale da non meritare dunque particolari attenzioni<sup>46</sup>. Altri autori invece hanno individuato la causa della scarsità di dati nella mancanza di standard di misurazione<sup>47,48</sup>.

Da un punto di vista sociologico Gille (2013) ha analizzato gli aspetti sociali e i tabù che influenzano la generazione dello spreco alimentare, dimostrando come esso non sia causato solo da inefficienza tecnologica ma anche da una rappresentazione degli alimenti e una tendenza ad “abbattere il rischio” che porta a comportamenti deleteri. Un esempio è dato dal peso associato al valore estetico: il cibo “bello” (inteso come fresco, simmetrico e pulito) diventa “buono”, portando ad eliminare ciò che non rispetta gli stessi canoni, anche in caso di prodotti che posseggano proprietà igieniche e nutrizionali identiche; ancora, la mancata consapevolezza nella lettura delle etichette

---

<sup>41</sup> Zsuzsa GILLE, “From risk to waste: global food waste regimes”, David EVANS, Hugh CAMPBELL, Anne MURCOTT (a cura di), *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2013.

<sup>42</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Scandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

<sup>43</sup> David EVANS, Hugh CAMPBELL, Anne MURCOTT, “A brief pre-history of food waste and the social sciences”, *The Sociological Review*, 60, S2, Oxford, Wiley-Blackwell, 2013, pp. 5-26.

<sup>44</sup> Felicitas SCHNEIDER, “The evolution of food donation with respect to waste prevention”, *Waste Management*, 33, Elsevier, marzo 2013, pp. 755-763.

<sup>45</sup> Chen LIU, Yasuhiko HOTTA *et al.*, “Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges”, *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

<sup>46</sup> Andrea SEGRÈ, Luca FALASCONI (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011.

<sup>47</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>48</sup> Chen LIU *et al.*, “Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges”, *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

unita al timore di intossicazione alimentare porta allo scarto di numerosi prodotti sani e integri<sup>49,50</sup>.

Molte analisi inoltre sono state condotte concentrandosi su aspetti economici e sociali, analizzando in termini monetari il valore dello spreco e i costi del suo impatto: l'osservatorio Waste Watcher in Italia<sup>51</sup> e il MAFF<sup>52</sup> in Giappone forniscono dati preziosi a riguardo. Sempre relativamente al Giappone, Marra (2013) ha analizzato le politiche nazionali in relazione alla storia sociale e cultura di questo paese<sup>53</sup>.

Preso atto dei limiti della quantificazione dello spreco, Liu *et al.* (2016) invitano ad incentivare lo studio multidisciplinare<sup>54</sup>. È stata inoltre enfatizzata la necessità di adottare standard di ricerca<sup>55</sup>, oltre che di standardizzare il quadro normativo relativo alla gestione dello spreco e degli scarti alimentari<sup>56,57</sup>. In particolare, Garrone *et al.* (2014) sottolineano come sia necessario migliorare la comunicazione tra il governo e le organizzazioni che si adoperano a ridurre o sfruttare lo spreco<sup>58</sup>.

Rovati e Pesenti (2015) analizzano lo spreco alimentare in relazione ai livelli di povertà e indigenza in Italia<sup>59</sup>, affrontando in termini quantitativi l'attività delle *food bank* che basano la propria esistenza sulla redistribuzione del surplus.

Lo studio sulle *food bank* in letteratura rappresenta un tema controverso: chi ne esalta gli aspetti positivi enfatizza il carattere sociale (carità ai bisognosi) o i

---

<sup>49</sup> GILLE, Zsuzsa, "From risk to waste: global food waste regimes", in David Evans *et al.* (a cura di), *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2013.

<sup>50</sup> Un approfondimento sul tema si può trovare nel capitolo due: "Introduzione alle cause dello spreco alimentare" N.d.R.

<sup>51</sup> Valentina ADORNO, Furio CAMILLO (a cura di), *Rapporto Waste Watcher 2013 – Executive Summary*, 9 ottobre 2013.

<sup>52</sup> MAFF (a cura di), "shokuhin haikibutsu nado no nenkan hasseiryō oyobi shokuhin junkan shigen no saisei riyō nado jisshiritsu nitsuite" (Calcolo percentuale della quantità annuale di spreco e di risorse alimentari riciclate), visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html>.

<sup>53</sup> Federica MARRA, *Fighting Food Loss and Food Waste in Japan*, Leiden University, 2013.

<sup>54</sup> Chen LIU *et al.*, "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

<sup>55</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, "Food Waste Along the Food Chain", *OECD*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>56</sup> Commissione europea (a cura di), *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari*, "Gazzetta ufficiale dell'Unione europea", 25 ottobre 2017, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=OJ:C:2017:361:FULL&from=IT>.

<sup>57</sup> Commissione europea (a cura di), *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, "Allegato della Comunicazione della commissione ...", 2 dicembre 2015, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=IT>.

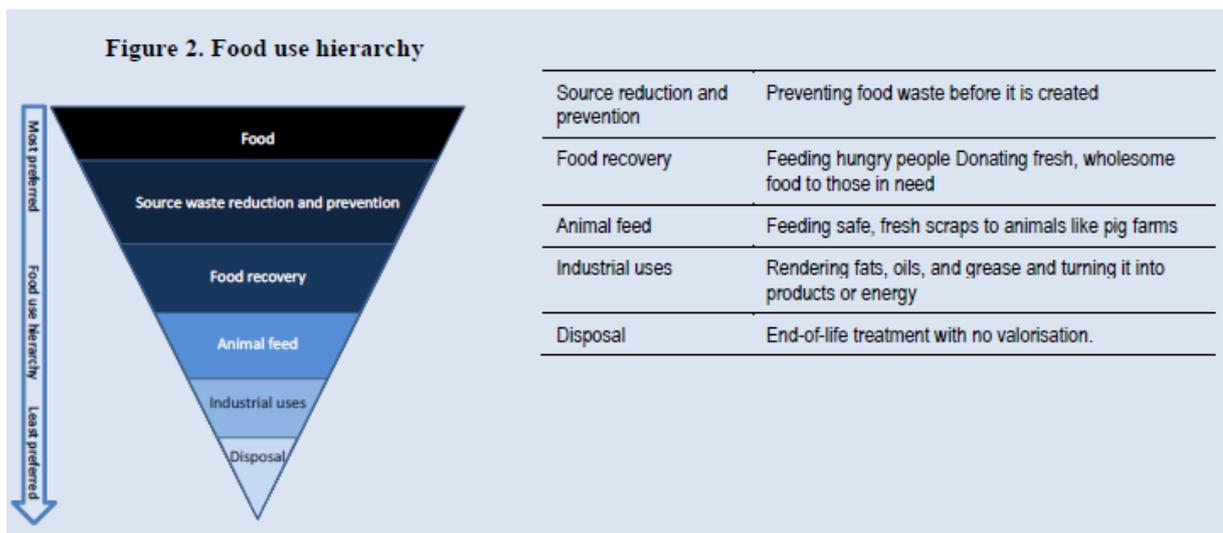
<sup>58</sup> Paola GARRONE *et al.*, "Opening the black box of food waste reduction", *Food Policy*, 46, Elsevier, giugno 2014, pp. 129-139.

<sup>59</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

vantaggi di tipo economico derivati dal recupero di risorse altrimenti eliminate, i detrattori invece denunciano gli aiuti come limitati e non efficaci nel lungo termine, oltre a mettere in guardia contro la scarsa attenzione nei confronti di una dieta equilibrata e lo stigma che ricade su chi usufruisce del supporto dato dalle strutture.

Segrè e Falasconi (2011) hanno sottoposto ad esame i benefici legati all'attività di recupero dei beni, piuttosto che alla distribuzione, individuandola come positiva in quanto capace di aumentare l'utilità dei beni e dei servizi scambiati attraverso l'incremento di capitale relazionale: secondo gli autori al valore intrinseco dei beni recuperati si somma quello prodotto dalla relazione dei soggetti reciprocanti<sup>60</sup>. Rovati (2015) enfatizza la capacità delle *food bank* di infondere un valore positivo in un prodotto con valore di mercato nullo al fine di aiutare chi non ha di che sfamarsi<sup>61</sup>; Garrone *et al.* (2015) vedono in enti simili la possibilità di recuperare eccedenze e ridurre lo spreco migliorando l'efficacia delle politiche cittadine che si basano sullo "food use hierarchy"<sup>62</sup> (figura 3.1).

**Figura 3.1** Food use hierarchy



Fonte: OCSE, "Food Waste Along the Food Chain", 2014

<sup>60</sup> Andrea SEGRÈ, Luca FALASCONI (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011.

<sup>61</sup> Giancarlo ROVATI, "The paradox of scarcity in abundance: the contribution of food banks against poverty in Italy", in Leire ESCAJEDO, Mertxe SCHEIFLER (a cura di) *Envisioning a future without food waste and food poverty*, Province Unite, Wageningen Academic Publishers, 2015.

<sup>62</sup> Paola GARRONE *et al.*, "Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti", *Surplus Food Management Against Food Waste*, 2015, <https://www.bancoalimentare.it/it/spreco-alimentare-dalle-parole-ai-fatti>.

Schneider (2013) associa le *food bank* al concetto positivo di *urban mining*, vale a dire al riutilizzo di risorse destinate all'eliminazione dopo essere passate attraverso il sistema economico<sup>63</sup>. Gli stessi vantaggi sociali ed economici vengono presi come esempio da Nakamura e Yagi<sup>64</sup> (2014), oltre ad apparire nelle linee guida con cui il MAFF riassume le azioni da intraprendere per gestire una *food bank*<sup>65</sup>.

Riches (2011) al contrario afferma che le *food bank* non solo siano inefficaci nel risolvere i problemi della fame e dello spreco, ma che anzi siano esse stesse parte del problema: secondo l'autore l'enfasi sulla donazione come "carità" rischia di rinforzare il concetto secondo cui la povertà alimentare è un problema morale da risolvere attraverso l'elemosina, piuttosto che un concetto profondamente politico che concerne i diritti umani più basilari<sup>66</sup>.

Middleton *et al.* (2017) analizzano il fenomeno delle *food bank* relativamente a soli paesi anglosassoni con l'eccezione dell'Olanda, sottolineando come le *food bank* continuino ad espandersi nonostante ci siano pochi indizi che la loro sia una risposta appropriata all'insicurezza alimentare; gli autori concludono che nonostante le *food bank* rappresentino un tentativo positivo di sostegno alle fasce più deboli della popolazione, la qualità del cibo distribuito è talmente bassa da ledere alla dignità dei riceventi<sup>67</sup>.

La letteratura qui citata che esalta il ruolo delle *food bank* si limita a offrire una panoramica generale senza approfondimento sui singoli enti. È mia intenzione quindi spiegare in che modo si dovrebbero incentivare le attività delle *food bank* e cosa evitare perché questi enti caritatevoli non si trasformino, se maggiormente ampliati e sviluppati, in strumenti di assistenza a breve termine, inadatti ad inserirsi in un

---

<sup>63</sup> Felicitas SCHNEIDER, "The evolution of food donation with respect to waste prevention", *Waste Management*, 33, Elsevier, marzo 2013, pp. 755-763.

<sup>64</sup> Yuko NAKAMURA, Yoshio YAGI, "fūdo banku to jichitai no renkei ni yoru shokuhin haikibutsu hassei yokusei ni kakaru ichikōsatsu" (A study about reduction of food waste by cooperating the Food Bank and local governments), "The 24th Annual Conference of Japan Society of Material Cycles and Waste Management", 21 gennaio 2014, [https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/24/0/24\\_7/\\_pdf/-char/en](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/24/0/24_7/_pdf/-char/en), traduzione originale inglese N.d.R.

<sup>65</sup> MAFF (a cura di), "fūdo banku katsudō ni okeru shokuhin no toriatsukai nado ni kansuru tetsuduki" (Linee guida per la gestione degli alimenti nelle Food Bank), visitato il 21 dicembre 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html).

<sup>66</sup> Graham RICHES, "Thinking and acting outside the charitable food box: hunger and the right to food in rich societies", *Development in Practice*, 21, 4-5, Routledge Publishing, giugno 2011, pp. 768-775.

<sup>67</sup> Georgia MIDDLETON, Kaye MEHTA, Darlene MCNAUGHTON, Sue BOOTH, "The experiences and perceptions of food banks amongst users in high-income countries: An international scoping review", *Appetite*, 120, Elsevier, 24 ottobre 2017, pp. 698-708.

contesto capace di offrire soluzioni a lungo termine. L'analisi prevede di contestualizzare l'attività degli enti non solo in rapporto agli attori presenti nel sistema, ma confrontando soprattutto la diversa gestione delle eccedenze alimentari nei due paesi oggetto di questa tesi.

## **Metodologia**

Il progetto originario che ha portato alla maturazione di questa ricerca, cioè l'analisi delle possibilità e dei limiti delle *food bank* tramite il confronto fra entità caritative in Italia e Giappone, rinforzato dall'analisi sul campo presso la Kansai Food Bank e il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus, parte dall'idea di comprendere, attraverso l'osservazione partecipante <sup>68</sup>, come agiscono nella pratica alcune organizzazioni che combattono lo spreco alimentare sfruttando le eccedenze alimentari.

La prima esperienza presso la Kansai Food Bank nell'agosto 2017 è stata decisiva per lo sviluppo del progetto; non solo ho avuto modo di verificare di persona il livello di eccedenza alimentare gestito dall'ente, ma ho potuto anche assistere e partecipare alla distribuzione di quei beni, comprendendo quante organizzazioni esterne si appoggino e abbiano bisogno delle azioni di una *food bank*. Ciononostante, la dimensione contenuta della Kansai Food Bank rese presto evidente che lo studio di un singolo ente sarebbe stato troppo limitato e non adeguato per sviluppare una ricerca capace di offrire uno spunto innovativo alla letteratura accademica odierna. Impossibilitato a raccogliere informazioni presso altre *food bank* in Giappone decisi di sfruttare i dati ricavati attraverso il confronto con una *food bank* italiana.

L'intenzione di effettuare una ricerca che comprenda la contestualizzazione dello spreco alimentare e delle attività degli enti caritatevoli che sfruttano questo spreco, è nata dalla volontà di offrire una soluzione pratica al problema: comprendere e far comprendere come funzionano organizzazioni quali le *food bank* può aiutare ad incentivarne l'attività correttamente, al fine di evitare la nascita di un circolo vizioso, dove la *food bank* venga a diventare una mera valvola di sfogo per la sovrapproduzione.

---

<sup>68</sup> Per informazioni riguardo il periodo, il luogo e la modalità, si rimanda al capitolo quarto N.d.R.

Per quanto riguarda la condivisione di *good practice* è necessario verificare se e come le pratiche siano replicabili altrove. L'idea è quella di offrire una panoramica da un punto di vista interno, avulsa da una metodologia nazionalista che si limita a distinguere ed elencare le differenze fra due entità, quella "occidentale" italiana e quella "orientale" giapponese, implicitamente ritenute distanti e "diverse".

Inoltre, una condizione imprescindibile è quella di considerare le differenze (laddove presenti) prodotti sì di un diverso background sociale e culturale, ma anche frutti di un diverso sistema amministrativo e legislativo, oltre che legate ad una serie di eventi casuali, come quelli che hanno portato alla nascita della Kansai Food Bank.

Il metodo di ricerca è misto: qualitativo relativamente allo studio e alla raccolta di informazioni sui singoli enti e sull'analisi delle diverse criticità, quantitativo per ciò che riguarda l'analisi dello spreco o l'attività di altre organizzazioni all'infuori della Kansai Food Bank e della sezione friulana della FBAO.

L'attività degli enti inoltre viene contestualizzata in rapporto alla realtà locale e nazionale, studiandone la relazione con altre organizzazioni e attori commerciali, gli approcci e la gestione del surplus alimentare e gli ordinamenti che interessano queste realtà. Per fare ciò lo studio sfrutta l'utilizzo congiunto di dati primari e dati secondari; i primi sono stati raccolti tramite osservazione partecipante e interviste da me effettuate durante l'attività di volontariato svolta in entrambe le sedi, i secondi sono stati forniti direttamente dai singoli enti oppure sono stati ottenuti da fonti terze. Particolarmente utili in tal senso risultano gli studi di ricercatori quali Rovati, Garrone o Santini, in quanto forniscono dati puntuali sull'attività degli enti italiani negli anni recenti. Infine, considerevoli spunti di riflessione vengono offerti dai lavori di Riches, in quanto teorico *contrario* all'azione delle *food bank*.

## **Struttura**

Il documento è diviso in quattro capitoli, dei quali il primo è rappresentato da questa introduzione. Il secondo descrive lo spreco alimentare in Italia e in Giappone, riassumendo prima due cause di spreco strettamente legate alla generazione di eccedenze trattate dalla *food bank*, focalizzandosi poi sul volume generato e le iniziative attuate per contrastarlo nei due paesi. Il terzo capitolo si apre con una sintesi di alcuni concetti chiave relativi alla povertà, insieme ad una breve descrizione

dell'incidenza di questa in Italia e in Giappone; la parte centrale riguarda un approfondito esame del concetto di *food bank*, a cui segue l'analisi delle attività degli enti in entrambi i paesi. Il quarto e ultimo capitolo è diviso in tre parti: indagine dettagliata dei *case studies*; analisi dei pro e dei contro dell'azione delle *food bank*; conclusione.

La logica che ha portato ad analizzare i vantaggi e svantaggi delle *food bank* solo alla fine dell'intero documento si basa sulla necessità di offrire prima la più chiara visione d'insieme possibile; solo dopo aver revisionato le diverse problematiche degli ambiti in cui agiscono gli enti è possibile offrire una risposta non semplicistica sulla effettiva bontà del loro operato.

La ragione dietro a questa necessità di chiarezza si basa sul fatto che spesso il concetto di *food bank* non viene correttamente contestualizzato: esso è generalmente inserito acriticamente all'interno di un discorso più ampio come l'uso efficiente dello spreco alimentare, oppure la lotta alla povertà. In effetti, degli autori precedentemente citati, solo Garrone *et al.* confutano sistematicamente le critiche più comuni<sup>69</sup>. Altri, pur fornendo preziose informazioni circa lo spreco alimentare, l'incidenza della povertà o l'attività degli enti stessi, difettano nel contestualizzarne l'attività, limitandosi ad elencare gli aspetti positivi o negativi per la lotta allo spreco e alla fame.

---

<sup>69</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, *Dar da mangiare agli affamati - Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

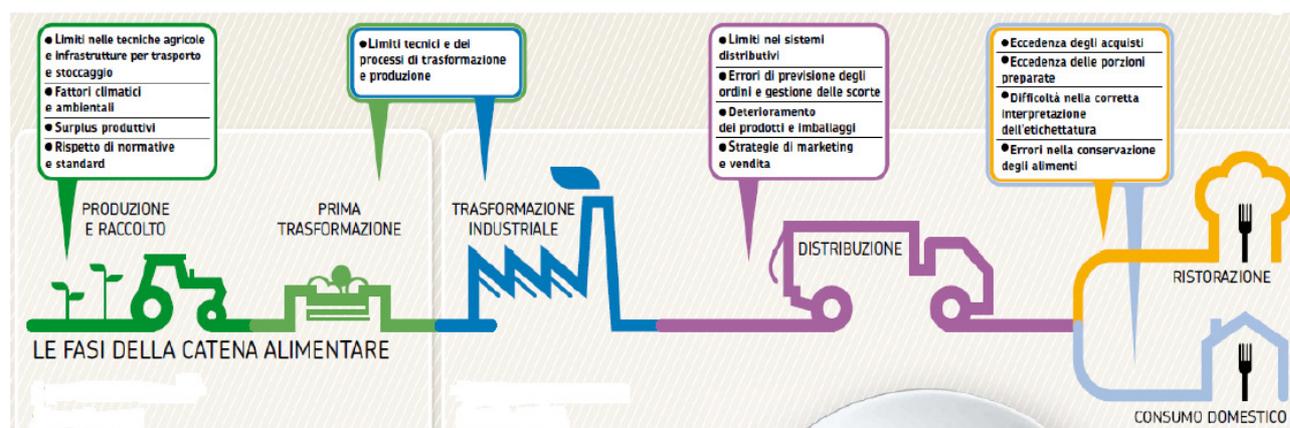
## CAPITOLO DUE - LO SPRECO ALIMENTARE IN GIAPPONE E IN ITALIA

### Introduzione alle cause dello spreco alimentare

*Differenze fra paesi a medio-alto reddito e paesi a basso reddito*

Le cause che portano allo spreco alimentare sono molteplici e variano tanto in base al paese dove vengono gestite quanto, in diversa misura, in base al settore di gestione del bene alimentare (produzione, distribuzione, ristorazione, vendita al dettaglio, consumo familiare, ecc.), oltre che secondo caratteristiche del bene stesso. Di conseguenza, mentre su alcuni aspetti esistono evidenti differenze nella generazione dello spreco tra un paese e l'altro, dovute a caratteristiche intrinseche del territorio d'appartenenza (siano esse peculiarità economiche, culturali o altre), viceversa esistono anche dei fattori comuni fra paesi diversi (figura 1.1).

Figura 1.1 Lo spreco lungo la filiera agroalimentare



Fonte: Barilla Center for Food & Nutrition, 2011.

Una prima distinzione viene offerta dalla FAO e fa riferimento alle differenze fra paesi a medio-alto reddito e paesi a basso reddito: nei primi lo spreco alimentare avviene principalmente alla fine della catena produttiva (a livello dei consumi familiari e ristorazione), nonostante una notevole quantità di beni venga già eliminata lungo l'intera catena produttiva; nei secondi invece lo spreco si concentra soprattutto a monte, durante la produzione e la trasformazione dei prodotti<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Jenny GUSTAVSSON, Christel CEDERBERG, Ulf SONESSON, Robert VAN OTTERDIJK, Alexandre MEYBECK, *Global Food Losses and Food Waste – Extent, causes and prevention*, "Food and Agriculture

Nei paesi in via di sviluppo le cause che più incidono sulla generazione dello spreco sono perlopiù riconducibili a mancanze di tipo tecnologico o economico: raccolta agricola anticipata dovuta ad emergenze di vario tipo; strutture di stoccaggio e infrastrutture carenti o tecnologie inadeguate; sistemi di mercato inefficienti. Nei paesi sviluppati, lo spreco alimentare è invece generalmente attribuibile a motivazioni di tipo qualitativo, estetico o di mancanza di efficienza economica: standard “cosmetici” inadeguati; errori di misurazione, pesatura e confezionamento; atteggiamenti dei consumatori che tendono a prediligere il prodotto più fresco (inteso come lontano dalla data di scadenza) ed esteticamente più “bello” possibile<sup>2</sup>. Una simile spiegazione sulla generazione dello spreco offre un’idea di massima piuttosto che raffigurare la situazione reale, per altro difficilmente rappresentabile anche se si trattasse di analizzare un singolo paese piuttosto che lo spreco globale. Può accadere infatti che fattori di spreco ritenuti caratterizzanti di un paese ad economia sviluppata (come gli standard estetici) ricorrano anche nei paesi in via di sviluppo e viceversa<sup>3</sup>.

L’analisi di questo capitolo si concentra esclusivamente sullo spreco di paesi ad alto reddito quali Italia e Giappone: la ricerca non si pone la finalità di rappresentare esaustivamente tutte le fonti di spreco né tanto meno riportare dati per ogni singolo settore di produzione o gestione del prodotto alimentare: lo scopo è invece quella di offrire una panoramica dello spreco, degli ordinamenti e dei provvedimenti attuati per limitarlo, tale da permettere una comprensione approfondita del *background* in cui operano la Kansai Food Bank e il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia.

I due successivi paragrafi riguardano la sintesi di due *business practice* ritenute cause di spreco, presenti in entrambi i paesi, le quali sono state accennate nel primo capitolo circa l’analisi sociologica condotta da Gille<sup>4</sup> e interessano una parte significativa degli alimenti raccolti dalle *food bank* analizzate; seguono poi l’analisi del volume di spreco generato e le politiche intraprese per limitarlo in Giappone e in Italia.

---

Organization of the United Nation”, Roma, 2011,  
<http://www.fao.org/publications/card/en/c/c8d0e1ef-6080-5c87-825b-2ed4285777d6/>.

<sup>2</sup> Jenny GUSTAVSSON *et al.*, *Global Food Losses and Food Waste – Extent, causes and prevention*, “Food and Agriculture Organization of the United Nation”, Roma, 2011,  
<http://www.fao.org/publications/card/en/c/c8d0e1ef-6080-5c87-825b-2ed4285777d6/>.

<sup>3</sup> Simonetta DE LEO, Ines DI PAOLO, Sabrina GIUCA, Francesca GIARÈ, *Lo spreco alimentare in Italia*, “Istituto Nazionale di Economia Agraria”, 2015,  
[http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco\\_alimentare\\_Italia\\_Giare.pdf](http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco_alimentare_Italia_Giare.pdf).

<sup>4</sup> Primo capitolo: “analisi della letteratura accademica” N.d.R.

## *Business practice: etichettatura*

Diversi attori economici elaborano delle *business practice* che, occasionalmente, portano a volumi di spreco alimentare evitabili<sup>5</sup>. Un esempio di *business practice* deleteria, se mal applicata, è rappresentata dall'etichettatura degli alimenti, per la quale si possono individuare due fattori in particolare:

1. Eccessiva prudenza nell'impostare la data di scadenza
2. Mancanza di chiarezza riguardo le diciture "consumarsi entro" e "consumarsi preferibilmente entro"

1. Le norme igieniche si differenziano di paese in paese, dunque ogni legislazione impone regole diverse circa la preservazione e la produzione degli alimenti: la legislazione della UE non prescrive come debba essere indicata la data di scadenza o conservazione, che quindi viene stabilita dal singolo produttore<sup>6</sup>; in Giappone i diversi produttori si rifanno solamente a linee guida stilate nel 2005 dal MAFF e dal Ministero della Salute, creando poi da sé la data di scadenza finale<sup>7</sup>.

Nonostante infatti nelle normative si faccia riferimento a numerosi fattori per stabilire il periodo di conservazione di un prodotto alimentare (riguardanti il tipo di alimento, la modalità di conservazione, ecc.), si può affermare con una certa sicurezza che la tendenza generale sia quella di contenere la durata di consumazione, al fine di evitare qualsivoglia problema legato non solo alla salubrità degli alimenti, ma anche alla loro fragranza.

Questa constatazione si evince da numerose ricerche condotte circa il tentativo di allungamento della vita dei beni alimentari in diversi ambiti che si occupano di

---

<sup>5</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, "Food Waste Along the Food Chain", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>6</sup> Commissione europea (a cura di), *Comunicazione della Commissione – Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari*, "Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea", 25 ottobre 2017, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=OJ:C:2017:361:TOC>.

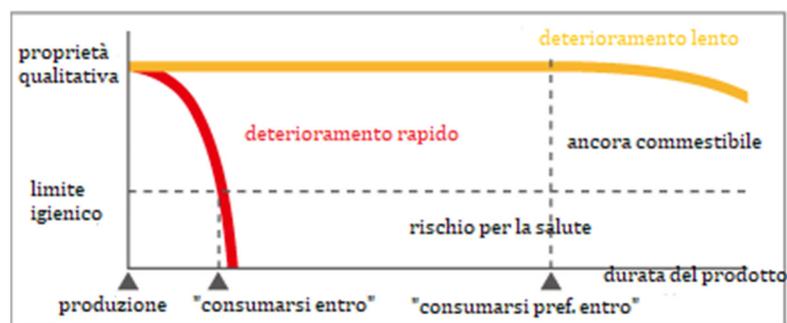
<sup>7</sup> Hitoshi ASADA, "shokuhin rosu sakugen ni muketa shōmi kigen settei to sono enchō no gijutsu" (Disposizione di una data di conservazione indirizzata all'abbattimento dello spreco alimentare e pratiche per l'allungamento della stessa), *New Food Industry*, 57, 2, 2015.

spreco alimentare: il MAFF in Giappone<sup>8</sup> e singoli ricercatori, tra i quali Stuart<sup>9</sup>, hanno evidenziato come generalmente la vita media dei prodotti sia eccessivamente bassa rispetto alla loro reale durata. Bagherzadeh *et al.* (2014) citano un report di un'azienda della grande distribuzione nel Regno Unito, secondo il quale sono stati salvati (per quanto non venga specificato il metodo) 80 milioni di litri di latte posticipando di un giorno la data di scadenza<sup>10</sup>.

2. Il secondo fattore che può incidere sulla generazione dello spreco riguarda le differenze fra le diciture “consumarsi entro” e “consumarsi preferibilmente entro” (*use by/best before* in lingua inglese, *shōhi kigen/shōmi kigen* in lingua giapponese) e la confusione che possono generare tra i consumatori.

Il problema nasce dalla scarsa consapevolezza riguardo la differenza fra le due: la prima definisce i prodotti facilmente deperibili, per i quali superare la data di scadenza rischia di essere dannoso per la salute e dunque si raccomanda di non consumare affatto l'alimento; la seconda invece indica i prodotti a lunga o lunghissima conservazione (mesi o anni) per i quali superare la data di scadenza non equivale ad un immediato rischio per la salute bensì alla perdita di fragranza del prodotto<sup>11</sup>. Una dimostrazione grafica è data dalla figura 2.1.

**Figura 2.1.** La differenza fra la scadenza di un prodotto dopo il “consumarsi entro” (in rosso), e la scadenza dopo il “consumarsi preferibilmente entro” (in giallo)



Fonte: CAA, Indicazione della scadenza degli alimenti<sup>12</sup>. Traduzione dell'autore

<sup>8</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – “Mottainai” for Foods Once Again*. Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau, Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

<sup>9</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

<sup>10</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

<sup>11</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009

<sup>12</sup> CAA (a cura di), “shokuhin no kigen hyōji” (Indicazione della scadenza degli alimenti), fonte originale mancante.

Se la differenza tra le due è sconosciuta o mal compresa, la tendenza è quella di eliminare i prodotti che hanno superato di poco la data di scadenza anche nel caso si tratti del “preferibilmente entro”, e dunque non rappresenti alcun pericolo per la salute<sup>13</sup>.

### *Business practice: standard estetici*

Lo standard estetico applicato agli alimenti rappresenta un secondo significativo caso di *business practice* che può causare spreco.

Tale standard non viene sempre definito o limitato da leggi e regolamenti istituzionali bensì nasce in seno ai business stessi, con dovute eccezioni: l’Unione Europea prevede standard specifici per determinati beni alimentari, i quali non possono essere inseriti in commercio laddove non sia rispettata la misura standard. Ad esempio, la pezzatura dei prodotti ittici nei Paesi Membri dell’Unione Europea viene chiaramente definita dalla regolamentazione n. 1380/2013 per la quale non possono essere commercializzati pesci fuori dalla dimensione minima<sup>14</sup>.

I beni con “difetti estetici” sono dei prodotti perfettamente commestibili e legalmente distribuibili ma esteticamente diversi da quelli inseriti in commercio: beni fuori pezzatura (troppo grandi o troppo piccoli rispetto allo standard), frutta e verdura con protuberanze o colori inusuali/irregolari, confezioni con design errato o rovinato, ecc. (figura 2.1).

**Figura 2.1** Esempi di frutta e verdura con difetti estetici



Fonti: National Geographic e The Guardian

<sup>13</sup> Andrew PARRY, Paul BLEAZARD, Koki OKAWA, “Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

<sup>14</sup> Paolo AZZURRO *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, “FUSIONS”, Stoccolma, 31 giugno 2016.

Stuart (2009) ha studiato il fenomeno degli standard estetici applicato a frutta e verdura attraverso interviste a numerosi attori della filiera agroalimentare in Inghilterra, mettendo in luce una pratica accusata di causare un gigantesco, quanto assolutamente vago e non documentato, volume di surplus: l'autore pone l'esempio di un negativo raccolto di patate avvenuto in Inghilterra nell'estate del 2007, che a causa di forti piogge venne ridotto di circa il 40%. Per far fronte alle richieste del mercato i rivenditori non incrementarono le importazioni dall'estero, bensì si limitarono a rendere meno stringenti gli standard estetici, accettando dai distributori e proponendo ai consumatori finali prodotti "meno belli". Essendo tuttavia quegli standard cosmetici soggetti al regolamento interno dei business, non fu necessario indicare il cambiamento ai consumatori, dai quali non pervenne alcuna lamentela<sup>15</sup>. Di fatto l'analisi di Stuart non prova che i consumatori siano indifferenti ai fattori estetici dei prodotti, atteggiamento per altro documentato<sup>16</sup>, ma sottolinea invece come il consumatore sia portato a desiderare un prodotto "bello", scartando gli equivalenti buoni ma "brutti", solamente se e quando esso viene accostato a prodotti esteticamente inferiori<sup>17</sup>.

### **Numeri, leggi e iniziative sullo spreco alimentare in Italia e Giappone**

Diversi strumenti metodologici di definizione e misurazione dello spreco conducono a risultati differenti nella raccolta dei dati: il volume di spreco negli stessi settori di paesi diversi può apparire estremamente discorde non solo a causa di peculiarità locali (siano esse culturali, economiche, ecc.), ma anche a causa del diverso strumento di misurazione. Un esempio in questo caso viene fornito dal grafico in figura 3.1.

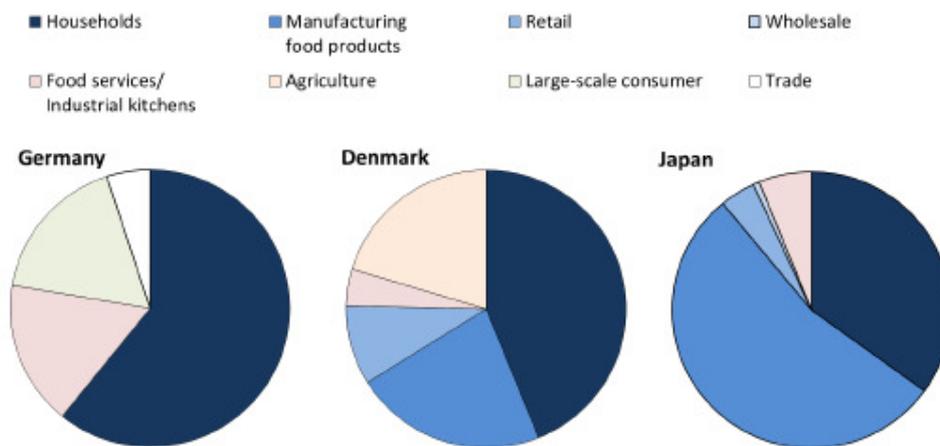
---

<sup>15</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

<sup>16</sup> Jenny GUSTAVSSON *et al.*, *Global Food Losses and Food Waste – Extent, causes and prevention*, "Food and Agriculture Organization of the United Nation", Roma, 2011, <http://www.fao.org/publications/card/en/c/c8d0e1ef-6080-5c87-825b-2ed4285777d6/>.

<sup>17</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

**Figura 3.1** Esempi di spreco alimentare suddivisi per settore economico



Fonte: OCSE, “Food Waste Along the Food Chain”, 2014

Come puntualizzato da Bagherzadeh *et al.* (2014), i grafici qui esposti non sono intesi ad offrire una comparazione fra i paesi, in quanto le definizioni e gli ambiti di ricerca cambiano di nazione in nazione<sup>18</sup>.

La quantificazione dello spreco varia in base alla metodologia utilizzata e ai settori analizzati, di conseguenza i dati relativi allo spreco generato in un singolo paese risultano inefficaci nel confrontare lo stesso in un diverso paese, qualora le informazioni siano state raccolte seguendo metodi differenti. Fin che non verrà sviluppata una metodologia di ricerca comune, condivisa e comprensiva di tutto il ciclo di produzione e gestione del bene alimentare, gli elementi raccolti non potranno essere utilizzati come mezzi di confronto realmente efficaci per classificare i diversi paesi in merito al problema dello spreco alimentare.

Coerentemente a ciò, l’analisi qui esposta sullo spreco in Giappone e in Italia non mira ad identificare il “migliore” o il “peggiore” paese in termini di spreco alimentare, bensì si propone di illustrare il *background* su cui si inseriscono tanto i progetti e le legislazioni finora attuate per limitarlo, quanto le azioni delle *food bank* che lo sfruttano per la redistribuzione.

<sup>18</sup> Morvarid BAGHERZADEH *et al.*, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

## Lo spreco alimentare in Giappone

In Giappone, nonostante il paese sia la terza economia del pianeta<sup>19</sup>, il volume calorico e quello proteico degli alimenti distribuiti risultano inferiori alla media globale<sup>20</sup>. Esso risulta anche una delle nazioni col tasso più basso di autosufficienza produttiva fra i paesi membri dell'OCSE, vale a dire che produce solo una minima parte dei prodotti alimentari che consuma: per il settore alimentare il Giappone dipende infatti per più del 60% dalle importazioni<sup>21</sup>.

Nonostante ciò, volendo azzardare un confronto sullo spreco fra i diversi paesi, il Giappone (insieme a Gran Bretagna e Stati Uniti) parrebbe rientrare nel podio delle nazioni che sprecano più cibo al mondo, equivalente a circa il 30/40% della sua produzione totale<sup>22</sup>.

Sia il confronto realistico o meno, è innegabile che il paese produca una notevole quantità di spreco alimentare: attualmente *parte* di questo volume si aggira all'incirca intorno ai 19 milioni di tonnellate l'anno, di cui più di 6 sono considerate commestibili (figura 4.1). In particolare il volume di cibo edibile sprecato in Giappone equivale a quasi il doppio degli alimenti distribuiti dal World Food Programme (WFP) nell'intero pianeta<sup>23</sup>. Va sottolineato inoltre che il conteggio difetta della quantità di cibo eliminato per i più diversi motivi in agricoltura, rendendo incompleta e decisamente approssimativa la stima del volume di spreco totale del paese<sup>24</sup>.

---

<sup>19</sup> BM (a cura di), *GDP ranking*, "World Bank data", 1 luglio 2017, <https://data.worldbank.org/data-catalog/GDP-ranking-table>.

<sup>20</sup> Chen LIU *et al.*, "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

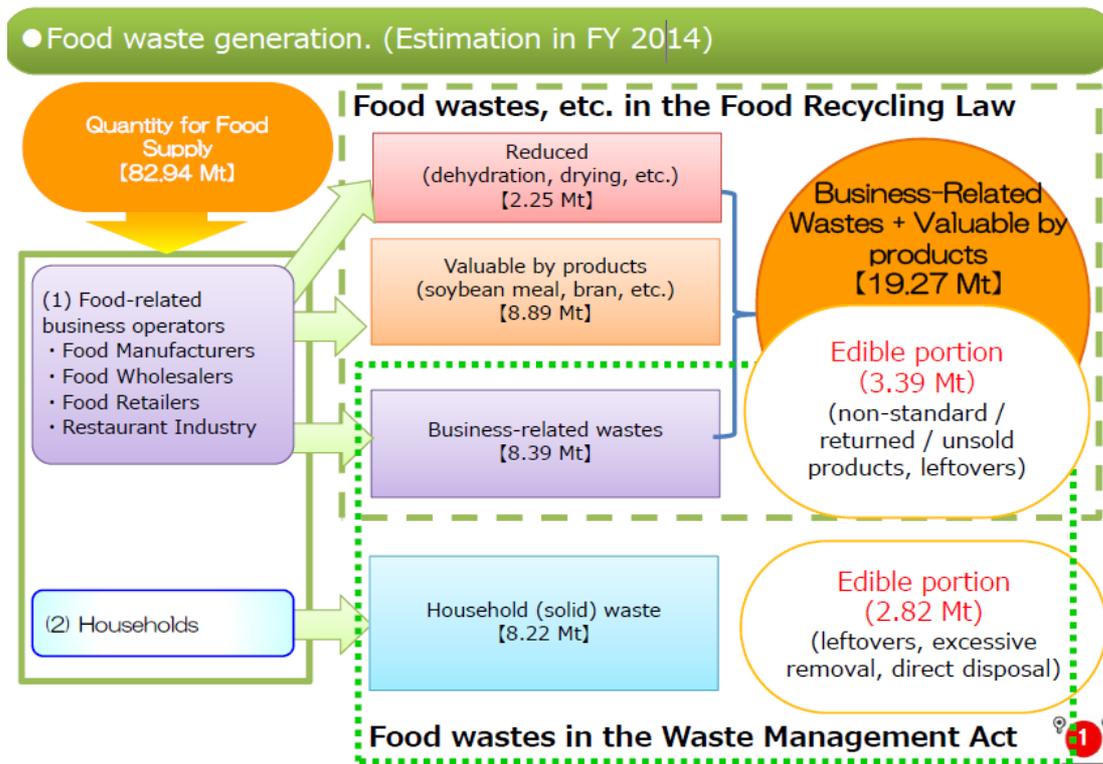
<sup>21</sup> Andrew PARRY *et al.*, "Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

<sup>22</sup> Federica MARRA, *Fighting Food Loss and Food Waste in Japan*, Leiden University, 2013, pp. 5.

<sup>23</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – "Mottainai" for Foods Once Again*. "Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau", Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

<sup>24</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling ....* "Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau", Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

Figura 4.1: Stime dello spreco alimentare in Giappone



Fonte: MAFF, *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling*. Agosto 2017

Una delle ragioni per cui in Giappone gli sprechi alimentari sono così alti è probabilmente la predilezione dei cittadini giapponesi per il cibo fresco, stagionale e di alta qualità, il che li porta a scartare una notevole quantità di cibo<sup>25,26</sup>. Ancora, il cambio di abitudini alimentari dei consumatori e l'apprezzamento sempre maggiore per i servizi di ristorazione hanno influito nel rafforzare la dipendenza del paese dalle importazioni estere, con un crollo del tasso di autosufficienza produttiva dal 79% del 1960 al 39% circa odierno<sup>27</sup>.

Questo insieme di elementi ha spinto il governo giapponese a riconsiderare l'approccio nei confronti del cibo, cosicché il Giappone è diventato uno dei primi paesi ad affrontare il tema dello spreco a livello legislativo<sup>28</sup>: le motivazioni sono tanto

<sup>25</sup> Andrew PARRY *et al.*, "Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

<sup>26</sup> Tristram STUART, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

<sup>27</sup> Kazuaki NAGATA, "Japan needs imports to keep itself fed", *The Japan Times*, 26 febbraio 2008, <https://www.japantimes.co.jp/news/2008/02/26/reference/japan-needs-imports-to-keep-itself-fed/#.WjuHIHnSKUk>.

<sup>28</sup> Chen LIU *et al.*, "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

strettamente economiche (obiettivo di abbassamento dei prezzi sia per i produttori che per i consumatori) quanto nazionalistiche, in quanto la dipendenza da importazioni estere vede il Giappone in posizione subalterna ad altri paesi, incrementando il timore di forti ripercussioni qualora scoppi una crisi alimentare globale<sup>29</sup>.

### *Legislazioni: Food Recycling Law*

La legge intitolata *Promotion of Utilization of Recyclable Food Waste Act* (o più semplicemente *Food Recycling Law*) rappresenta un ordinamento di contromisura allo spreco che risulta fondamentale nel paese.

La legge fu promulgata nel 2001 andando ad inserirsi all'interno di un progetto legislativo più ampio: nello stesso anno infatti fu resa esecutiva la più generale *Basic Law for Establishing a Recycling-Based Society*, promulgata l'anno precedente con l'intenzione di promuovere la formazione di una società orientata al riciclo<sup>30</sup>. La legge disciplina un settore specifico (lo spreco alimentare) con l'obiettivo di regolare la riduzione dello spreco (sia esso parte non commestibile di residui di produzione o cibo commestibile invenduto) e il riciclo di materiali per la produzione di mangimi o fertilizzanti.

Il maggior successo della *Food Recycling Law* è dato dalla formazione delle cosiddette *eco-town*, strutture di riciclo che formano una relazione simbiotica tra le zone industriali e le aree urbane. La legge è stata revisionata nel 2007 portando a due maggiori innovazioni:

1. l'obbligo per le imprese che generano annualmente 100 o più tonnellate di rifiuti alimentari di riportare al governo l'ammontare di prodotto eliminato e riciclato
2. la formazione dei "*recycling loops*", sistemi di riciclo grazie ai quali enti specializzati e autorizzati possono trasportare i rifiuti attraverso i confini municipali e, contemporaneamente, gli emettitori di rifiuti sono tenuti ad

---

<sup>29</sup> Federica MARRA, *Fighting Food Loss and Food Waste in Japan*, Leiden University, 2013.

<sup>30</sup> Andrew PARRY *et al.*, "Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

acquistare prodotti agricoli coltivati usando prodotti derivati da rifiuti alimentari<sup>31</sup>.

L'ordinamento interessa maggiormente tre settori industriali: industrie di produzione e trasformazione, industrie di distribuzione (grossisti e distributori al dettaglio), catering e ristorazione. Ad ogni settore è imposto un target minimo di riciclo (rapportato al totale di spreco generato), in particolare la revisione della legge nel 2007 ha introdotto un innalzamento dei target, per i quali è prevista un'ulteriore rettifica nel 2020: dal 85% al 95% per le aziende di trasformazione del prodotto, 70% (invariato) per i grossisti, dal 45% al 55% per i distributori al dettaglio, e il 50% per i ristoranti<sup>32,33</sup>.

L'enfasi della legge è posta sul cosiddetto principio delle 3R (ridurre, riutilizzare, riciclare) e priorità del riciclo sono la produzione di mangimi, a cui segue quella di fertilizzante e infine, laddove non fosse possibile altrimenti, di energia<sup>34</sup>.

La donazione di alimenti e la redistribuzione di eccedenze tramite *food bank* è stata presa in considerazione all'interno di più generali iniziative del MAFF, ma in mancanza di ordinamenti specifici la pratica risulta essere trattata ancora marginalmente.

### *Meeting inter-ministeriale*

Nell'ottica di perfezionare l'atteggiamento dei ministeri nei confronti dei beni alimentari, il 25 luglio 2012 è stato formalmente istituito il primo meeting composto da esponenti di tre diversi ministeri (ai quali se ne sono aggiunti altri due l'anno successivo) con l'obiettivo di condividere al meglio le informazioni fra gli attori

---

<sup>31</sup> Federica MARRA, *Fighting Food Loss and Food Waste in Japan*, Leiden University, 2013.

<sup>32</sup> Chen LIU *et al.*, "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

<sup>33</sup> I target indicati fanno riferimento all'innalzamento previsto per il 2020, non sono indicati i target stabiliti nel 2001.

<sup>34</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – "Mottainai" for Foods Once Again*. "Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau", Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

istituzionali ed elaborare dei piani per migliorare la consapevolezza dei cittadini nei confronti dello spreco alimentare<sup>35</sup>.

I ministeri coinvolti maggiormente sono il CAA e il MAFF: il primo è responsabile delle politiche riguardanti i consumatori oltre che della coordinazione dei diversi meeting, il secondo invece funge da coordinatore dei business che interagiscono con i prodotti alimentari, ONG e ONLUS (dunque *food bank*) comprese. Gli altri ministeri coinvolti sono il Ministero dell'Educazione, Cultura, Scienza e Tecnologia (MEXT), il Ministero dell'Economia, del Commercio e dell'Industria (METI) e il MOE.

Otto iniziative diverse sono state intraprese dai diversi ministeri, ognuna focalizzata su aspetti specifici tra i quali l'aggiornamento dell'educazione alimentare nelle scuole, l'analisi delle cause e il rafforzamento della conoscenza dei consumatori riguardo lo spreco alimentare, la pubblicizzazione dell'attività delle *food bank* e la revisione della *one-third rule*<sup>36</sup>.

### *Sondaggi tra i consumatori*

Essendo l'educazione dei consumatori nei confronti dello spreco alimentare divenuta un punto chiave, sono stati condotti numerosi sondaggi per monitorare la conoscenza degli stessi riguardo diversi aspetti del fenomeno dello spreco.

Le ricerche sono state condotte da istituti quali il Centro Nazionale dei Consumatori del Giappone<sup>37</sup> (NCAC) o dal CAA<sup>38</sup>, con la finalità di analizzare la comprensione dei consumatori su determinati aspetti (come la distinzione e i significati delle etichette), i luoghi dove essi siano venuti a conoscenza di determinate pratiche, la loro opinione nei confronti dello spreco alimentare e le motivazioni o le

---

<sup>35</sup> CAA (a cura di), "Shokuhin rosu sakugen kankei shōchō nado renraku kaigi no secchi nitsuite" (Istituzione di un meeting per la condivisione di informazioni tra attori ministeriali impegnati nella riduzione dello spreco alimentare), 25 luglio 2012, <http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf/121005kaigi1.pdf>.

<sup>36</sup> CAA (a cura di), "Dai rokkai shokuhin rosu sakugen kankei shōchō nado renraku kaigi no secchi nitsuite" (Numero sei, meeting per la condivisione di informazioni tra attori ministeriali impegnati nella riduzione dello spreco alimentare), 7 settembre 2017, [http://www.caa.go.jp/adjustments/index\\_10.html#M01](http://www.caa.go.jp/adjustments/index_10.html#M01).

<sup>37</sup> CAA (a cura di), "Shokuhin haiki sakugen ni muketa shōhisha ishiki chōsa kekka hōkokusho" (Rapporto dei risultati relativi alla conoscenza dei consumatori nei confronti della riduzione dello spreco alimentare), novembre 2013.

<sup>38</sup> CAA (a cura di), "Shokuhin rosu ni kakaru shōhisha no ishiki nado" (La conoscenza dei consumatori riguardo lo spreco alimentare), marzo 2013.

cause che li portano a eliminare il cibo (come ad esempio il superamento della data di scadenza).

### *Revisione della one-third rule*

A partire dall'ottobre 2012 è stato istituito un team di ricerca, finanziato dal MAFF, con l'obiettivo di studiare e identificare le azioni da intraprendere per ridurre il volume di beni riconsegnati (e quindi in gran parte eliminati) a causa dell'applicazione severa della *one third rule*. Il team raccoglie rappresentanti dei settori di trasformazione, distribuzione e vendita, nonché esponenti del mondo accademico e ONG<sup>39</sup>.

Il termine *one-third rule* viene utilizzato in Giappone per una particolare *business practice* diffusa anche in altri paesi tra cui l'Italia. La pratica prevede di suddividere la "vita" del prodotto, stabilendo non solo la data di scadenza del bene bensì anche la scadenza di vendita (*sell-by date* o *sales deadline*) e consegna (*deliver-by date* o *delivery deadline*); di conseguenza i prodotti che non vengono spediti o venduti entro la data riportata, saranno riconsegnati al mittente o eliminati direttamente.

In Giappone i tempi di consegna e di vendita dei prodotti sono previsti e organizzati in queste tre tappe e sono particolarmente rigidi. Questo avviene a causa dell'interesse degli attori economici nel garantire ai consumatori prodotti estremamente freschi: prendendo dunque come esempio un prodotto con una durata di sei mesi totali, esso dev'essere consegnato al rivenditore entro i primi due mesi, e a sua volta deve venire venduto entro quattro mesi dalla produzione (figura 5.1).

Ne consegue un'evidente generazione di spreco: è stato stimato che nell'anno fiscale 2010 il valore totale dei prodotti riconsegnati (beni lavorati pronti alla vendita) dai grossisti alle aziende produttrici sia stato di 114 miliardi di yen, pari a circa 850 milioni di euro<sup>40</sup>, e di questi beni un terzo sarebbe stato riconsegnato a causa della avvenuta scadenza della data di consegna. Ancora, la scadenza della data di consegna

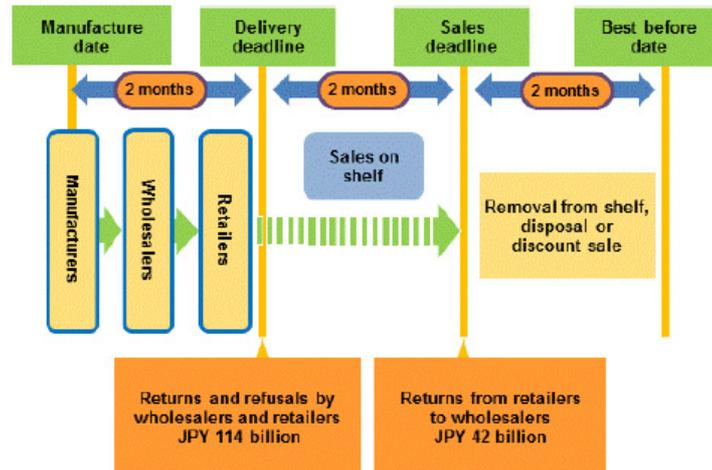
---

<sup>39</sup> Federica MARRA, *Fighting Food Loss and Food Waste in Japan*, Leiden University, 2013.

<sup>40</sup> Al netto del cambio euro-yen in data 22 dicembre 2017.

rappresenta una delle ragioni per cui beni per un valore 42 miliardi di yen (315 milioni di euro) vengono riconsegnati dai distributori ai grossisti<sup>41</sup>.

**Figura 5.1.** Rappresentazione grafica della *one-third rule* (basata su un prodotto con un periodo di conservazione di sei mesi)



Fonte: OCSE, (2015), "Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 2015

Al contrario di quanto accade in Giappone, in altri paesi come Italia, Francia e Stati Uniti i tempi di consegna sono molto stringenti<sup>42</sup> e talvolta escludono la scadenza di vendita, lasciando più margine ai rivenditori nel piazzare il prodotto senza essere obbligati ad eliminarlo.

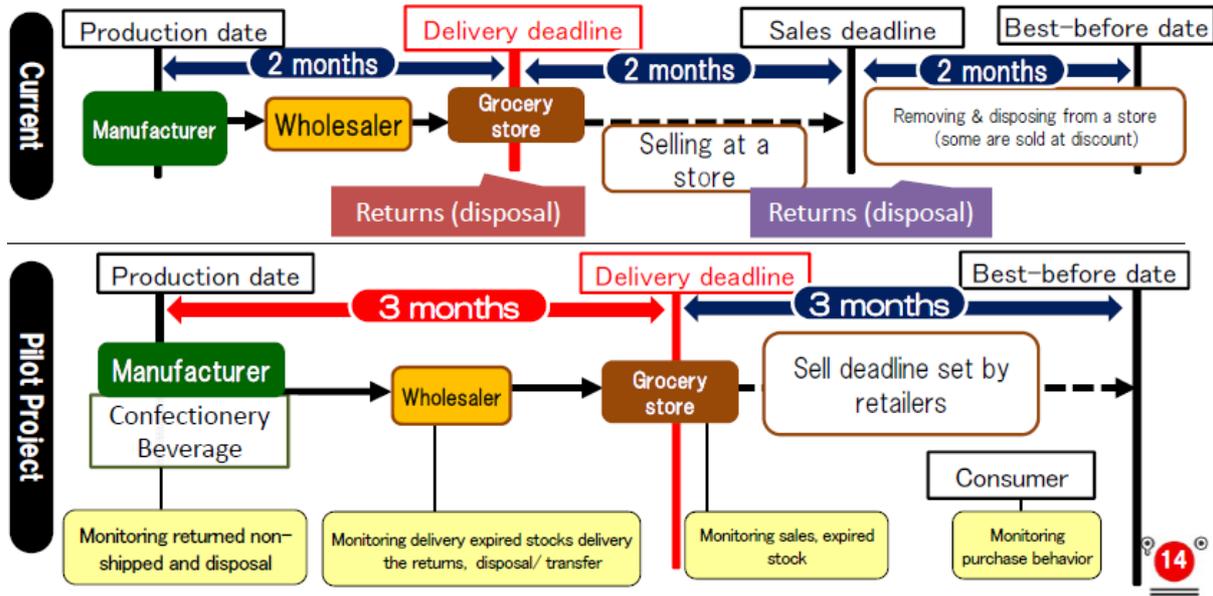
Ricerche e sperimentazioni a riguardo sono ancora in corso, in particolare sono stati condotti dei progetti pilota su alcuni tipi di beni (bibite e dolci) eliminando la scadenza di vendita, e aumentando la scadenza di consegna, la quale passa da un terzo a un mezzo (figura 5.2)<sup>43</sup>.

<sup>41</sup> Andrew PARRY *et al.*, "Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

<sup>42</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – "Mottainai" for Foods Once Again*. "Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau", Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

<sup>43</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – "Mottainai" for Foods Once Again*. "Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau", Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

Figura 5.2 Esempio dell'allungamento dei tempi di consegna ed eliminazione della scadenza di vendita.



Fonte: MAFF, *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling*. Agosto 2017

## Lo spreco alimentare in Italia

I dati sullo spreco alimentare in Italia sono, se possibile, più controversi che in altri paesi: tale controversia nasce non tanto dalla penuria di informazioni a riguardo quanto piuttosto dalla mancanza di dati univoci e dalla loro frammentarietà. Nel presente paragrafo vengono illustrati una serie di dati ricavati da ricerche sul tema, condotte da esperti di settore, organizzazioni non governative e centri di ricerca nazionali.

Il valore economico dello spreco in Italia lungo la filiera alimentare è stimato intorno ai 12 miliardi e mezzo di euro: il costo è il risultato di un calcolo dato dai prodotti eliminati valutati al prezzo di mercato sommato al valore delle esternalità negative causate dalle solo emissioni dei gas serra<sup>44</sup>. WWF Italia ha eseguito una stima di alcuni valori assoluti associati all'impatto ambientale causato dallo spreco alimentare: da esso risulta che in Italia nel 2013 il volume d'acqua utilizzato inutilmente (vale a dire per la produzione di cibo poi non consumato) sia stato di 1266 milioni di metri cubi. Lo stesso report ha inoltre stimato lo spreco di azoto reattivo,

<sup>44</sup> Andrea SEGRÈ, Luca FALASCONI (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011

228 mila tonnellate annuali, a cui sommare l'emissione di anidride carbonica generata pari a circa 24,5 milioni di tonnellate<sup>45</sup>.

Segrè *et al.* (2011) avvalendosi dell'esperienza della società Last Minute Market (LMM) rilevano, usufruendo dei dati ISTAT, una quantità di spreco superiore a 1,7 milioni di tonnellate nel reparto agricolo, equivalente al solo residuo abbandonato sui campi nel anno 2009 (3,25%)<sup>46</sup>. Lo studio offre inoltre una stima della quantità di spreco nell'industria agroalimentare (1,7 milioni di tonnellate) e nel settore di distribuzione (260 mila tonnellate), ma non presenta il valore assoluto dello spreco domestico.

Una ulteriore ricerca<sup>47</sup> pubblicata nel 2015 dall'Istituto Nazionale di Economia Agraria (INEA) ha analizzato in profondità le diverse cause dello spreco lungo tutta la catena agroalimentare italiana, con una particolare enfasi sulla fase di produzione. Per stimare la quantità di spreco totale la ricerca utilizza anch'essa i dati nazionali forniti dall'ISTAT nonché quelli raccolti da Last Minute Market.

Secondo l'INEA nel settore di produzione lo spreco viene generato in larga misura quando i prodotti sono fuori pezzatura o malformati (sia per cause naturali sia per cause climatiche avverse), nonché per sovrapproduzione e conseguente domanda ridotta rispetto all'offerta. La produzione lasciata nei campi riguarda in particolar modo la frutta e gli ortaggi, in quanto facilmente deperibili e a rischio di "bocciatura" nelle fasi successive della filiera. Sia la produzione che l'abbandono sui campi inoltre sono fenomeni variabili nel corso degli anni: fra il 2000 e il 2011 il picco minimo è stato toccato nel 2011 con il 2,4% della produzione agricola totale italiana non raccolta, per un volume totale superiore a 1,3 milioni di tonnellate. Non sono però presenti dati sulla differenziazione tra il materiale recuperabile e non, dunque non è possibile indicare correttamente quanto esso equivalga a spreco alimentare (vale a dire cibi commestibili o potenzialmente commestibili, per la definizione assunta nel primo capitolo).

---

<sup>45</sup> Eva ALESSI, Teresa BERTOLINI, Gianfranco BOLOGNA, Simona CASTALDI, Aldo FEMIA, Giovanni PARISI, Riccardo VALENTINI, *Quanta natura sprechiamo? Le pressioni ambientali degli sprechi alimentari in Italia*, "WWF Italia", Roma, 2013.

<sup>46</sup> Andrea SEGRÈ, Luca FALASCONI (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011

<sup>47</sup> Simonetta DE LEO, Ines DI PAOLO, Sabrina GIUCA, Francesca GIARÈ, *Lo spreco alimentare in Italia*, "Istituto Nazionale di Economia Agraria", 2015, [http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco\\_alimentare\\_Italia\\_Giare.pdf](http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco_alimentare_Italia_Giare.pdf).

Nei settori dell'industria alimentare e della distribuzione i numeri coincidono con la percentuale di cibo scartato stimata da Last Minute Market, cioè il 2,6% della produzione totale, per un valore assoluto superiore a 1,7 milioni di tonnellate. La ricerca sottolinea come la fungibilità dei prodotti qui scartati (ovvero la possibilità di riutilizzarli) sia maggiore che negli altri segmenti della catena (produzione e spreco domestico), tuttavia il 30% di essi finisce direttamente in discarica quando potrebbe essere ridistribuito tramite enti caritativi.

Infine, per calcolare lo spreco alimentare nel settore domestico l'INEA si affida allo studio eseguito dall'Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori (ADOC) in occasione della prima giornata nazionale contro gli sprechi alimentari (2014). Secondo l'ADOC una famiglia italiana spreca mediamente in un anno il 36% dei prodotti freschi, il 18% del pane e il 16% di frutta e verdura per un valore annuo pari a circa 480 euro<sup>48</sup>. Non sono purtroppo indicati chiaramente né la composizione della "famiglia" usata come metro di giudizio, né il valore assoluto dello spreco domestico nazionale; nel conteggio inoltre non vengono presi in considerazione attività del settore della ristorazione, quali bar, ristoranti o mense.

Complementare alle analisi sopra citate, una ricerca più esaustiva sul tema in Italia è stata condotta da Garrone *et al.* (2012)<sup>49</sup>. Gli autori affermano che lo spreco rappresenti in valori assoluti un volume di cibo pari a circa 5,5 milioni di tonnellate all'anno (94 kg pro capite)<sup>50</sup>, calcolato lungo tutta la filiera agroalimentare, dall'agricoltura al consumo domestico, passando anche per il settore della ristorazione: il 92,5% di questi alimenti (dunque circa 5 milioni di tonnellate) è composto da prodotti recuperabili per la consumazione umana (pur con differente fungibilità), mentre la totalità dello spreco equivale al 16% dei consumi nazionali.

Una simile quantità di spreco sarebbe equivalente a poco più della metà del volume pro capite calcolato sulla media europea: in Europa infatti è stato stimato che ogni anno vengano prodotti 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (173

---

<sup>48</sup> ADOC (a cura di), *SPRECHI ALIMENTARI: Adoc, ogni famiglia spreca il 7% della propria spesa, in media 480 euro l'anno, ma rispetto a 5 anni fa calo del 6%. Necessaria azione di educazione alimentare*, visitato il 26 dicembre 2017, <http://www.adocnazionale.it/sprechi-alimentari-adoc-ogni-famiglia-spreca-il-7-della-propria-spesa-media-480-euro-lanno-ma-rispetto-5-anni-fa-calo-del-6-necessaria-azione-di-educazione-alimentare/#.Wkli2zdG3IW>.

<sup>49</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, *Dar da mangiare agli affamati - Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

<sup>50</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, "Surplus food recovery and donation in Italy: the upstream process", *British Food Journal*, 116, Iss 9, 2014, pp. 1460 - 1477.

chilogrammi a persona, contro i 94 chilogrammi in Italia), valutati per un costo di circa 143 miliardi di euro<sup>51</sup>.

Garrone *et al.* individuano inoltre due macro-tendenze che conducono allo spreco:

*nella maggior parte dei casi la generazione dell'eccedenza è riconducibile a un disallineamento fra quantità prodotta o acquistata e quantità venduta o consumata. [...] A seguire, in particolare per gli attori economici della filiera, la seconda macro-causa di generazione dell'eccedenza è la non conformità del prodotto agli standard di mercato. Standard che, ricordiamo, riguardano gli aspetti estetici e non di commestibilità del prodotto*<sup>52</sup>.

La definizione che gli autori danno del termine “spreco” considera diversi aspetti (prospettiva sociale, zootecnica, e di sistema) dunque, nell’analisi dei valori assoluti, il concetto di “spreco” rappresenta i rifiuti non valorizzati (la totalità), mentre si considera “eccedenza” i beni potenzialmente utilizzabili per la consumazione umana<sup>53</sup>.

Le finalità di ricerca delle diverse analisi qui elencate si differenziano leggermente per ogni autore (i primi<sup>54</sup> e i secondi<sup>55</sup> ricercatori si pongono l’obiettivo di informare i lettori e sensibilizzare i consumatori sul tema, mentre Garrone *et al.*<sup>56</sup> si concentrano più approfonditamente sulle cause generatrici di spreco), ciononostante, in tutti gli studi qui presentati viene posta un’enfasi notevole sul recupero di eccedenze con finalità di redistribuzione. Decisamente inferiore è invece l’interesse dimostrato nei confronti del riutilizzo per la produzione di mangimi, fertilizzanti o energia come avviene invece in maniera preponderante in Giappone.

---

<sup>51</sup> Åsa STENMARCK, Carl JENSEN, Tom QUESTED, Graham MOATES, *Estimates of European food waste levels*, “FUSIONS”, Stoccolma, 31 marzo 2016, <https://www.eufusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.

<sup>52</sup> Paola GARRONE *et al.*, *Dar da mangiare agli affamati – Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

<sup>53</sup> Paola GARRONE *et al.*, *Dar da mangiare agli affamati – Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

<sup>54</sup> Andrea SEGRÈ, Luca FALASCONI (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011

<sup>55</sup> Simonetta DE LEO, Ines DI PAOLO, Sabrina GIUCA, Francesca GIARÈ, *Lo spreco alimentare in Italia*, “Istituto Nazionale di Economia Agraria”, 2015,

<sup>56</sup> Paola GARRONE *et al.*, *Dar da mangiare agli affamati – Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012

## *Last Minute Market: progetti e iniziative*

“Last Minute Market”<sup>57</sup> (LMM) nasce inizialmente come uno *spin-off* accademico dell’università di Bologna e diventa realtà imprenditoriale nel 2003. Esso rappresenta oggi un riferimento nella realtà nazionale italiana per lo studio dello spreco in generale e non solo alimentare: il gruppo fornisce dati preziosi ed è promotore di importanti progetti e iniziative. LMM è stato partner del progetto europeo FUSIONS<sup>58</sup>, mentre in Italia lavora con enti istituzionali, scuole e attori presenti lungo tutta la filiera alimentare.

Lo stesso Ministero dell’Ambiente (MATTM) si basa sui dati raccolti dai rapporti “Waste Watcher”<sup>59</sup>, che è un osservatorio nazionale sugli sprechi, il primo del suo genere<sup>60</sup>, promosso da LMM. L’osservatorio sviluppa indagini scientifiche di tipo socio-economico basate sulle percezioni e sulle opinioni di un campione di popolazione: gli obiettivi sono quelli di monitorare e comprendere le cause sociali che portano i cittadini italiani a sprecare e, di conseguenza identificare le migliori soluzioni per attuare azioni pubbliche o private volte a ridurre lo spreco<sup>61</sup>. Secondo i rapporti dell’osservatorio il valore economico del solo spreco domestico italiano si aggira intorno attorno agli 8,4 miliardi di euro<sup>62</sup>.

Di seguito vengono elencati le iniziative, i progetti e le azioni più importanti intraprese dalla società:

- nel 2000 viene attivato il primo sistema professionale in Italia per il recupero di beni invenduti (compresi i prodotti “freschi” e “freschissimi”, cioè a scadenza

---

<sup>57</sup> LMM (a cura di), *chi siamo*, visitato il 22 dicembre 2017, <https://sites.google.com/lastminutemarket.it/2017/chi-siamo>.

<sup>58</sup> FUSIONS (a cura di), *Last Minute Market*, “About FUSIONS - Project Partners”, visitato il 23 dicembre 2017, <https://eu-fusions.org/index.php/project-partners/project-partners-details/57-tm-last-minute-market>.

<sup>59</sup> MATTM (a cura di), *Spreco alimentare: al via la sesta campagna europea di sensibilizzazione*, visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.minambiente.it/notizie/spreco-alimentare-al-la-sesta-campagna-europea-di-sensibilizzazione>.

<sup>60</sup> Spreco zero (a cura di), *Waste Watcher*, “Spreco zero”, visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.sprecozero.it/waste-watcher/>.

<sup>61</sup> Valentina ADORNO, Furio CAMILLO (a cura di), *Rapporto Waste Watcher 2013 – Executive Summary*, 9 ottobre 2013.

<sup>62</sup> Ministero della salute (a cura di), *ACCORDO di collaborazione tra pubbliche amministrazioni per la realizzazione del progetto di ricerca pilota denominato SPAIC- Cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi*, “Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione. Ufficio 5 dgisan - nutrizione e informazione ai consumatori”, 30 giugno 2016, [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2566\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2566_allegato.pdf).

estremamente limitata) dalla grande distribuzione organizzata (GDO). Tali alimenti sono destinati a mense caritative<sup>63</sup>.

- dal 2010 viene istituita la campagna “Spreco zero” per la sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare, divenuta parte di un’operazione europea che ha l’obiettivo primario di raggiungere il target di dimezzamento dello spreco nei paesi europei entro il 2025<sup>64</sup>.
- dal 2013 LMM coordina il Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS)
- nel 2014 in collaborazione con il comune di Sasso Marconi (BO), LMM fonda sprecozero.net, sito finalizzato alla condivisione di informazioni fra enti territoriali con l’obiettivo di coordinare le azioni delle amministrazioni italiane volte a ridurre lo spreco.

LMM ha anche creato un indicatore economico, “Carocibo”, utilizzato dalla GDO e da enti pubblici per monitorare la spesa alimentare degli italiani. Oltre a ciò LMM rilascia anche il marchio “Sprecozero” che certifica un uso razionale ed efficiente delle risorse unito ad una gestione dei rifiuti che segua i principi di prevenzione, riutilizzo e riciclo; in quest’azione sono potenzialmente coinvolti tutti gli attori economici responsabili del consumo di risorse e di emissioni nell’ambiente e il marchio viene dunque conferito anche a chi non tratta risorse alimentari.

Infine, LMM supporta l’attività di “Reduce” attraverso la campagna “Spreco zero”<sup>65</sup>. “Reduce” è un progetto biennale (2016-2017) finanziato dal MATTM con la partecipazione di quattro università (Bologna, Udine, Tuscia di Viterbo e Politecnico di Milano) insieme all’Unità Locale Socio Sanitaria (ULSS) 20 di Verona<sup>66</sup>. Il progetto si integra con i progetti e le iniziative già citate e ha le seguenti finalità:

---

<sup>63</sup> Simonetta DE LEO, Ines DI PAOLO, Sabrina GIUCA, Francesca GIARÈ, *Lo spreco alimentare in Italia*, “Istituto Nazionale di Economia Agraria”, 2015,

<sup>64</sup> MATTM (a cura di), *Spreco alimentare: al via la sesta campagna europea di sensibilizzazione*, visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.minambiente.it/notizie/spreco-alimentare-al-la-sesta-campagna-europea-di-sensibilizzazione>.

<sup>65</sup> Spreco zero (a cura di), *Progetto Reduce, “attività”*, visitato il 6 gennaio 2017, <http://www.sprecozero.it/attivita/>.

<sup>66</sup> Stefano GOVETTO, “Spreco alimentare: Udine nel progetto nazionale ‘reduce’”, *Università degli studi di Udine*, 24 marzo 2016, <https://qui.uniud.it/notizieEventi/ricerca-e-innovazione/prevenzione-e-riduzione-degli-sprechi-alimentari-udine-nel-progetto-nazionale-2018reduce2019>.

1. ricerca sulle quantità e sulle cause dello spreco alimentare con enfasi sugli ultimi stadi della filiera
2. supporto alla pianificazione di integrazione delle misure di prevenzione agli sprechi e per le buone prassi igieniche da tenere riguardo la donazione di alimenti
3. sensibilizzazione dei consumatori e promozione di *good practice*.

### *Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti*

Il programma nazionale di prevenzione dei rifiuti nasce da decreto direttoriale del 7 ottobre 2013 e rappresenta il primo esempio di programma attuato in Italia sul tema<sup>67</sup>.

Esso nasce dall'obbligo dettato dalla direttiva europea quadro sui rifiuti (la 2008/98/CE recepita dall'Italia nel dicembre 2010) di introdurre piani di prevenzione. Il programma individua dei target specifici: riduzione del 5% della produzione di rifiuti urbani per unità di PIL; riduzione del 10% della produzione di rifiuti speciali pericolosi per unità di Pil; riduzione del 5% della produzione di rifiuti speciali non pericolosi per unità di Pil.

La riduzione del volume di rifiuti è auspicata attraverso l'applicazione di diverse misure, tra cui la revisione della tassazione per i prodotti ceduti in discarica e il conseguente aumento della quota che le Regioni dovrebbero destinare alla promozione di misure di prevenzione dei rifiuti.

Ancora, sotto la spinta della Commissione europea, il piano individua cinque flussi prioritari su cui focalizzare la prevenzione: uno di questi è il flusso di rifiuti biodegradabili, di cui fanno parte quelli alimentari. Più dettagliatamente la Commissione spinge ad agire in cinque settori chiave:

- l'industria alimentare, attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti
- la GDO, attraverso la distribuzione di eccedenze
- i servizi alimentari (ristoranti ecc.), tramite la promozione della filiera corta
- le imprese e istituzioni, incentivandone la prevenzione ai rifiuti

---

<sup>67</sup> MATTM (a cura di), *Il programma nazionale di prevenzione dei rifiuti*, 2013, <http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/comunicati/Programma%20nazionale%20prevenzione%20rifiuti.pdf>.

- le famiglie, attraverso campagne informative di sensibilizzazione

### *PINPAS: Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari*

Sulla base delle considerazioni e dei progetti promossi da Last Minute Market e dagli altri attori coinvolti quale il MATTM, nel 2014 nasce il Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (Pinpas). L'inaugurazione del Pinpas è coincisa, il 5 febbraio 2014, con la proclamazione della prima giornata nazionale di prevenzione dello spreco sostenuta da "Spreco zero".

Il Pinpas si concentra nel promuovere misure che riducano l'impatto dello spreco alimentare puntando inoltre ad incidere sul versante domestico attraverso l'educazione dei consumatori durante la campagna nazionale di sensibilizzazione contro lo spreco<sup>68</sup>.

Per fare ciò il Piano prevede una serie di azioni prioritarie<sup>69</sup>, tra le quali spiccano:

- l'introduzione di percorsi formativi specifici nelle scuole
- il rafforzamento della comunicazione attraverso l'istituzione di un sito web apposito e di una banca dati sulle buone pratiche
- la sensibilizzazione dei cittadini attraverso campagne apposite e la premiazione delle esperienze più innovative
- la standardizzazione della raccolta dei dati in collaborazione con l'ISTAT
- la promozione e il finanziamento della ricerca
- la semplificazione della donazione di alimenti invenduti.

Nonostante la bontà delle proposte, al momento, i dati della riuscita o meno delle azioni promosse successivamente alla fondazione del Piano non sono facilmente reperibili; si sottolineano in particolare la mancanza di un sito internet e di una banca

---

<sup>68</sup> MATTM (a cura di), *L'Italia avrà un piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*, visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.minambiente.it/comunicati/litalia-avra-un-piano-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco-alimentare>.

<sup>69</sup> PINPAS (a cura di), *Le azioni prioritarie per la lotta allo spreco*, 5 giugno 2014, [http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio\\_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf).

dati apposta, nonostante fossero entrambi punti essenziali previsti fra le azioni prioritarie iniziali.

*Legislazioni: legge 166/2016 e legge 155/2003*

A differenza del Giappone, in Italia il tema dello spreco alimentare è stato affrontato sul piano strettamente legislativo solo a partire dall'anno 2016.

La prima legge nel suo genere nel panorama italiano è la legge 166/2016 *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*. Essa viene più comunemente definita "legge Gadda" (dal nome della prima firmataria e principale promotrice) e rappresenta un insieme di proposte poi fuse in unico documento<sup>70</sup>. Si compone in 18 articoli e ha quattro finalità principali<sup>71</sup>:

1. incentivare la donazione di prodotti al fine di solidarietà sociale
2. promuovere il riciclo e riuso dei beni
3. sensibilizzare consumatori e istituzioni sul tema della legge
4. contribuire al raggiungimento degli obiettivi stilati dal Pinpas

Essa rappresenta il culmine di un processo cominciato nel 2010 con iniziative quali la campagna "Spreco zero" e la successiva fondazione del Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari nel 2014. L'ordinamento raccoglie le osservazioni ricevute da diversi *stakeholder* nel corso delle sedute del Pinpas e rappresenta un segnale positivo sia per gli operatori del settore della distribuzione organizzata sia per le Onlus che basano la propria esistenza sulla raccolta di eccedenze<sup>72</sup>. Esso va infatti a semplificare una serie di norme che disciplinano soprattutto le donazioni di alimenti, e, non essendo prima nel suo genere nel

---

<sup>70</sup> Paolo AZZURRO, *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>71</sup> MEF (a cura di), *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi – Art. 1*, "Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana", 19 agosto 2016, <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>.

<sup>72</sup> Paolo AZZURRO, "La prevenzione degli sprechi dopo la legge 166/2016", *Ecoscienza*, 5, Arpae Emilia-Romagna, ottobre 2016.

panorama mondiale, si evidenzia la mancanza di obblighi o di sanzioni presenti invece nella legislazione francese<sup>73</sup>.

Precedente alla legge Gadda, ma con una portata decisamente minore è stato l'ordinamento 155/2003 *Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*, definito anche come "legge del buon samaritano".

Promossa dal Banco Alimentare e riconosciuta come una delle *best practice* fra gli Stati Membri dell'Unione Europea relativa alla donazione di alimenti<sup>74</sup>, la "legge del buon samaritano" non fa direttamente riferimento allo "spreco alimentare" e di conseguenza non viene identificata come un ordinamento legislativo relativo al tema. Essa corrisponde ad un unico articolo ed equipara le Onlus che ridistribuiscono prodotti alimentari ai consumatori finali: ciò garantisce un benefico alleggerimento delle pratiche burocratiche, in quanto le Onlus non sono tenute a gestire il prodotto attraverso lo stesso rigido sistema di conservazione obbligatorio per gli esercenti. Prima della messa in atto della legge infatti era necessario fornire garanzie per il cibo donato anche dopo la consegna alle organizzazioni, creando di fatto un grosso deterrente per i donatori, che correvano il rischio di ricevere sanzioni<sup>75</sup>.

La legge 166/2016 raccoglie dunque l'eredità dell'ordinamento precedente, ampliandone di molto lo spettro di influenza, integrando al concetto di donazione delle eccedenze una decisa presa di coscienza del tema dello spreco, alimentare e non.

I maggiori aspetti positivi del recentissimo ordinamento sono stati l'ulteriore semplificazione burocratica per la donazione di eccedenze alimentari, nonché il fatto di aver sfruttato attivamente le proposte di un'ampia base di diversi *stakeholder*<sup>76</sup>. In particolare, si segnala la semplificazione degli obblighi di comunicazione delle informazioni, l'ampliamento dello spettro dei riceventi e i chiarimenti circa la possibilità di donare alimenti che hanno superato il termine minimo di consumo (purché si tratti della scadenza "consumarsi preferibilmente entro")<sup>77</sup>.

---

<sup>73</sup> Paolo AZZURRO, *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>74</sup> Paolo AZZURRO, *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>75</sup> FBAO (a cura di), *La Legge 155/2003, una legge italiana all'avanguardia al fine di incoraggiare le donazioni di cibo cotto e fresco ai più poveri*,

[https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge\\_155\\_20032\(2\).pdf](https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf).

<sup>76</sup> Paolo AZZURRO, *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>77</sup> Daniela RAFFAELLI (a cura di), "Verso una legge contro gli sprechi alimentari", *Ecoscienza*, 2, Arpa Emilia-Romagna, maggio 2016.

Viceversa, la legge difetta di una adeguata visione a lungo termine: nonostante l'Italia si sia impegnata a centrare l'obiettivo di ridurre del 50% i propri sprechi alimentari seguendo il target<sup>78</sup> stabilito dall'ONU, nella legge Gadda non vi sono indicati target specifici di prevenzione e riduzione. Ancora, all'infuori della donazione di alimenti, gli obiettivi e i mezzi proposti appaiono talvolta non ben definiti<sup>79</sup>. Un esempio è dato dalle funzioni di monitoraggio auspicate: l'articolo 8 della legge prevede che il tavolo permanente di coordinamento (l'organo composto da rappresentanti dei diversi *stakeholder*, compresi diversi Ministeri, organismi caritativi e attori della distribuzione) ottenga anche le funzioni di monitoraggio dei progetti e dei risultati ottenuti, tuttavia non viene specificato in alcun modo come questo monitoraggio debba avvenire<sup>80</sup>.

## Conclusioni

Il Giappone è riuscito negli anni a ridurre parte del volume totale di spreco, oltre a rendere più efficiente il riutilizzo di risorse o la produzione di energia attraverso il riciclo; ciononostante, rimangono irrisolti una serie di elementi fondamentali<sup>81</sup>:

- Più del 50% dello spreco alimentare è convertito in mangime per animali, tuttavia il sistema di allevamento in Giappone è in declino
- I target di riciclo imposti dalla *Food Recycling Law* non sono stati raggiunti tranne che dal settore di trasformazione, il quale viceversa ha già toccato elevatissimi livelli di riciclo (95%) e ridotto sensibilmente la quantità di cibo scartato

---

<sup>78</sup> ONU (a cura di), *Goal 12 targets*, "United Nations Development Programme", visitato il 6 gennaio 2017, <http://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-12-responsible-consumption-and-production/targets/>.

<sup>79</sup> Paolo AZZURRO, et al., *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>80</sup> MEF (a cura di), *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi – Art. 8*, "Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana", 19 agosto 2016, <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>.

<sup>81</sup> Chen LIU et al., "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

- Pochissimi progressi sono stati ottenuti nei confronti della riduzione dello spreco a livello del consumatore finale, settore dal quale proviene metà del cibo commestibile eliminato
- La legislazione e le misure attuali non concernono lo spreco in agricoltura e in allevamento, nonostante esso venga facilmente riutilizzato attraverso la creazione di fertilizzante o mangimi

Le raccomandazioni per il miglioramento della situazione attuale sottolineano la necessità di potenziare il coordinamento fra enti istituzionali e attori economici<sup>82,83</sup>, oltre a politiche più attente agli aspetti socio economici e culturali, sviluppate attraverso studi multidisciplinari<sup>84</sup>.

In Italia invece, nonostante il recente e significativo aumento di iniziative attuate nei confronti dello spreco alimentare<sup>85</sup>, le azioni indirizzate alla risoluzione del problema rimangono frammentarie per mancanza di piani coordinati di informazione sul tema e di collaborazione fra attori della filiera<sup>86</sup>. Oltre ai problemi già evidenziati riguardo la legge Gadda (assenza di target di riduzione e generica “attività di monitoraggio”) e al Pinpas (mancata attivazione di una banca dati e sito apposito per la condivisione di buone pratiche), si sottolineano ulteriori complicazioni<sup>87</sup>:

- mancanza di una cornice di riferimento comune e strumenti di analisi omogenei per l’integrazione con la pianificazione regionale e locale

---

<sup>82</sup> Andrew PARRY *et al.*, “Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

<sup>83</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – “Mottainai” for Foods Once Again*. “Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau”, Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

<sup>84</sup> Chen LIU *et al.*, “Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges”, *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

<sup>85</sup> Paolo AZZURRO, *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, “FUSIONS”, Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>86</sup> Ministero della salute (a cura di), *ACCORDO di collaborazione tra pubbliche amministrazioni per la realizzazione del progetto di ricerca pilota denominato SPAIC- Cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi*, “Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione. Ufficio 5 dgisan - nutrizione e informazione ai consumatori”, 30 giugno 2016, [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2566\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2566_allegato.pdf).

<sup>87</sup> Paolo AZZURRO, “La prevenzione degli sprechi dopo la legge 166/2016”, *Ecoscienza*, 5, Arpae Emilia-Romagna, ottobre 2016.

- disponibilità economica estremamente ridotta: esiguità di fondi adeguati alle esigenze e agli obiettivi espressi prima dal Pinpas e poi dalla legge 166/2016
- necessità di implementare e finanziare attività di ricerca coerenti con gli obiettivi del Pinpas e della legge 166/2016
- mancanza totale di agevolazioni per i distributori di eccedenze (cioè le *food bank*)

Infine, l'enfasi posta dalla legge Gadda (2016) sul sostegno agli indigenti ha spostato l'asse del problema dalla questione ambientale a quella sociale<sup>88</sup>: ciò rappresenta un notevole cambiamento di rotta rispetto alle misure proposte dal Pinpas due anni prima (2014), le quali si rifanno invece ad una prospettiva marcatamente ambientale, che mira a dissociare il consumo di risorse e il degrado ambientale dallo sviluppo economico e sociale, in accordo col pacchetto europeo sull'economia circolare<sup>89</sup>. In particolare, essendo i fondi finora stanziati insufficienti a finanziare l'attivazione delle complesse misure auspiccate sia dal Pinpas che dalla legge Gadda, si auspica di destinare una quota per il deposito in discarica di rifiuti alimentari alla prevenzione invece che assorbirla nella fiscalità generale, misura per altro enfatizzata già nel 2013 dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti<sup>90</sup>. Tale misura appare difficilmente realizzabile fintanto che l'interesse rimane focalizzato eccessivamente sul piano sociale non coinvolgendo nelle proposte quello ambientale<sup>91</sup>.

### *Considerazioni finali*

Gli obiettivi delle ricerche e delle politiche attuate sia in Giappone che in Italia sono tutti volti ad incentivare la riduzione dello spreco alimentare, basandosi però su approcci talora particolarmente diversi; allo stato attuale la legislazione italiana si

---

<sup>88</sup> Daniela RAFFAELLI (a cura di), "Verso una legge contro gli sprechi alimentari", *Ecoscienza*, 2, Arpa Emilia-Romagna, maggio 2016.

<sup>89</sup> Commissione europea (a cura di), *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, "Allegato della Comunicazione della commissione ...", 2 dicembre 2015, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=IT>.

<sup>90</sup> MATTM (a cura di), *Il programma nazionale di prevenzione dei rifiuti*, 2013, <http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/comunicati/Programma%20nazionale%20prevenzione%20rifiuti.pdf>.

<sup>91</sup> Daniela RAFFAELLI (a cura di), "Verso una legge contro gli sprechi alimentari", *Ecoscienza*, 2, Arpa Emilia-Romagna, maggio 2016.

concentra sul recupero e sulla successiva donazione enfatizzando la dimensione sociale, mentre la legislazione giapponese privilegia la dimensione economica puntando sul riciclo e sul riutilizzo in termini di produzione di energia o mangimi.

In entrambi i paesi è forte l'accento sul coinvolgimento della popolazione attraverso la condivisione e diffusione di conoscenze e buone pratiche, nonostante finora siano stati ottenuti scarsi risultati: in Italia il difetto principale è dato dalla frammentarietà e della scarsa longevità delle iniziative<sup>92</sup>; in Giappone le azioni finora intraprese, nonostante gli ottimi risultati nei settori industriali, non sono riuscite invece a ottenerne alcuno di soddisfacente nella riduzione dello spreco alimentare familiare<sup>93</sup>.

---

<sup>92</sup> Paolo AZZURRO, *et al.*, *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

<sup>93</sup> Chen LIU *et al.*, "Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges", *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

## CAPITOLO TRE – CONTESTUALIZZAZIONE DELLE FOOD BANK NEL TERRITORIO INTERESSATO

Al fine di contestualizzare l'attività delle *food bank* in due contesti lontani non solo per collocazione geografica ma anche sotto il profilo culturale e sociale quali Italia e Giappone, è necessario soffermarsi su una serie di elementi, a cui l'attività delle *food bank* è indissolubilmente legata: un importante aspetto riguardante lo studio degli enti concerne i concetti di povertà, insicurezza alimentare e povertà alimentare. Essi rappresentano un punto fondamentale della ricerca per due ragioni essenziali:

1. nei paesi sviluppati, fra le famiglie che vivono in stato di povertà assoluta, i prodotti alimentari rappresentano una quota elevata delle spese necessarie, ma spesso il loro acquisto viene rimandato a causa di necessità economiche viste come più pressanti, con gravi conseguenze dal punto di vista nutritivo<sup>1</sup>.
2. il concetto di povertà si lega imprescindibilmente all'attività delle *food bank* qui studiate: per come vengono infatti concepite al giorno d'oggi, esse non esisterebbero in mancanza di indigenti da sostenere.

Precedentemente all'analisi del significato e della struttura delle *food bank* in Italia e Giappone, è necessario quindi definire cosa si intenda per povertà, insicurezza alimentare e povertà alimentare. Vista la sostanziale importanza e ampiezza dei concetti in questione, il presente studio si limiterà ad offrire una visione generale senza approfondirne cause e interventi a riguardo, poiché una simile indagine non rientra fra gli obiettivi di questo trattato.

Nei paragrafi a seguire dunque verrà presentata una panoramica sull'incidenza della povertà nei due paesi, con lo scopo di fornire dei punti di riferimento per meglio comprendere il *background* su cui si impenna l'attività delle *food bank*.

Parallelamente a quanto intrapreso con l'analisi dello spreco alimentare, l'intenzione non è quella di individuare la "migliore" o la "peggiore" tra le due nazioni, bensì di definire lo sfondo su cui operano gli attori locali.

---

<sup>1</sup> Giancarlo ROVATI, "The paradox of scarcity in abundance: the contribution of food banks against poverty in Italy", in Leire ESCAJEDO, Mertxe SCHEIFLER (a cura di) *Envisioning a future without food waste and food poverty*, Province Unite, Wageningen Academic Publishers, 2015.

## Povert , insicurezza alimentare e povert  alimentare

### Povert 

La misurazione della povert  viene generalmente definita in termini economici, secondo cui si stabiliscono parametri atti a fornire una linea di demarcazione, come ad esempio un livello di salario minimo. Secondo questa metodologia la povert  pu  essere definita secondo tre termini generici<sup>2</sup>:

1. assoluta, laddove non vi sia possibilit  di ottenere i bisogni minimi necessari per uno standard di vita minimamente accettabile (cibo, vestiti e un luogo che funga da riparo)
2. relativa, intesa come standard di vita inferiore alla media del contesto sociale
3. estrema, laddove il consumo giornaliero sia minore di un 1 dollaro

Strumenti di riferimento analoghi, utilizzati da organizzazioni quali l'OCSE per definire il tasso di povert  di un singolo paese<sup>3</sup>, sono soggetti a critiche in quanto non tengono in considerazione la componente sociale e culturale (mancando dunque di individuare le ragioni che conducono alla povert )<sup>4</sup> e riducono le relazioni umane al loro mero valore economico<sup>5</sup>.

In mancanza di un consenso sullo standard generale da attribuire ai diversi concetti, le stime riguardanti i livelli di povert  relativa e assoluta possono essere soggette ad interpretazioni diverse sulla base della metodologia attuata<sup>6</sup>.

---

<sup>2</sup> ONU (a cura di), *Poverty*, "Learning to live together", visitato il 17 gennaio 2018, <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/poverty/>.

<sup>3</sup> OCSE (a cura di), *Poverty rate*, "OECD data", visitato il 17 gennaio 2018, <https://data.oecd.org/inequality/poverty-rate.htm>.

<sup>4</sup> ONU (a cura di), *Poverty*, "Learning to live together", visitato il 17 gennaio 2018, <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/poverty/>.

<sup>5</sup> Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>6</sup> ISTAT (a cura di), *La povert  in Italia*, "Statistiche – report", 13 luglio 2017, [http://www.istat.it/it/files/2017/07/Report\\_Povert%C3%A0\\_2016.pdf](http://www.istat.it/it/files/2017/07/Report_Povert%C3%A0_2016.pdf).

## *Insicurezza alimentare e povertà alimentare*

La dimensione alimentare, pur essendo solo una delle molteplici sfaccettature che caratterizzano la povertà, ne rappresenta anche uno degli ambiti in cui il disagio affiora con maggiore evidenza<sup>7</sup>.

Malgrado ciò, “fame” esprime un’immagine polisemica estremamente ardua da circoscrivere, in particolare nei paesi ad economia avanzata dove il cibo è un prodotto estremamente più accessibile rispetto ad alcuni di quelli del terzo mondo; ne consegue che molti ricercatori preferiscono utilizzare il termine “insicurezza alimentare” per indicare genericamente la difficoltà ad accedere a prodotti alimentari<sup>8</sup>.

Durante il summit mondiale sul cibo del 1996<sup>9</sup> la FAO ha definito la sicurezza alimentare asserendo che

*la sicurezza alimentare sussiste quando tutte le persone, in qualsiasi momento, hanno accesso fisico ed economico a cibo sufficiente, sano e nutriente che incontri i loro bisogni alimentari e le loro preferenze per uno stile di vita attivo e sano<sup>10</sup>.*

L’insicurezza alimentare può essere perciò identificata come una difficoltà ad accedere a cibo sufficiente, sano e nutriente, dovuta alle motivazioni più svariate<sup>11</sup>.

Riches *et al.* (2014) utilizzano il termine “povertà alimentare” come sinonimo di insicurezza alimentare: esso si riferisce semplicemente all’impossibilità di ottenere cibo sufficiente, sano e nutriente in qualsiasi momento, senza per altro escludere l’eventualità che chi vive in situazione di povertà alimentare in paesi sviluppati non solo non riesca ad accedere a cibo sano o nutriente in qualsiasi momento, ma manchi totalmente di esso: essendo infatti il budget per gli alimenti suscettibile ad altre spese,

---

<sup>7</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

<sup>8</sup> Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>9</sup> FAO (a cura di), *Report on the World Food Summit*, “World Food Summit”, Roma, 13-17 November 1996, visitato il 18 gennaio 2018,

<http://www.fao.org/docrep/003/w3548e/w3548e00.htm#general06>.

<sup>10</sup> FAO (a cura di), *Food Security*, “Policy brief”, 2, giugno 2006, <http://www.fao.org/forestry/13128-0e6f36f27e0091055bec28ebe830f46b3.pdf>.

<sup>11</sup> Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

non è raro che famiglie o individui si trovino a fronteggiare la totale mancanza di alimenti anche in paesi del primo mondo<sup>12</sup>.

Rovati e Pesenti (2015) definiscono più dettagliatamente la povertà alimentare, connotandola come la condizione di cui soffrono coloro i quali si trovano al sotto della soglia di povertà assoluta e nello stesso tempo presentano una spesa alimentare inferiore alla soglia assoluta riferita alla sola componente alimentare<sup>13</sup>.

La definizione di Rovati e Pesenti necessita però di dati puntuali sul numero di persone sotto la soglia di povertà assoluta nonché di quelli individuali sulla spesa alimentare, e non è dunque utilizzabile per questa ricerca: in questo studio qualora ci si riferisca alla povertà alimentare, essa è intesa seguendo la definizione di Riches *et al.* (2014), cioè come una generica condizione di impossibilità d'accesso in ogni momento a cibo sufficiente, sano e nutriente.

### **Incidenza della povertà in Italia e in Giappone**

I successivi paragrafi descrivono l'incidenza della povertà nei singoli paesi attraverso dati raccolti da agenzie nazionali, confrontandoli infine con informazioni provenienti dai database dell'OCSE.

Idealmente, essendo le *food bank* fondate sul sostegno a persone che vivono in stato di indigenza, identificare l'incidenza della povertà nei due paesi permette di comparare immediatamente l'efficacia del supporto delle *food bank* rispetto al numero totale di persone aventi necessità.

In pratica, una siffatta analisi serve unicamente a fornire un'idea di massima sul sostegno che gli enti riescono ad offrire alla popolazione; non vi sono infatti garanzie che il livello di incidenza registrato rifletta adeguatamente la porzione di popolazione "povera", né è possibile distinguere chiaramente fra i diversi gradi di indigenza naturalmente esistenti fra gli individui che vivono in condizione di povertà e ricevono supporto alimentare dalle *food bank*.

---

<sup>12</sup> Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014

<sup>13</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

## *Incidenza della povertà in Italia*

In Italia le stime sull'incidenza della povertà vengono raccolte dall'ISTAT, il quale distingue tra povertà assoluta e relativa: la soglia di povertà assoluta si differenzia per dimensione, composizione per età e ripartizione geografica, dunque è discretamente variabile in base ai valori assunti (ad esempio, la soglia di povertà per un adulto che viva da solo in area metropolitana del Nord è più alta per la stessa persona che viva in un comune sotto i 50 mila abitanti del Sud, in quanto il costo di vita è differente); la soglia di povertà relativa è individuata invece dalla sola spesa media mensile pro-capite, per la quale coloro i quali hanno una spesa mensile uguale o inferiore alla soglia sono considerati poveri<sup>14</sup>. Le informazioni sono disponibili per diverse tipologie, tra cui la divisione fra povertà familiare e individuale.

Secondo i dati dell'istituto relativi al 2016, il 10,6% delle famiglie e il 14% degli individui (8.465.000 persone) risulta in stato di povertà relativa. La povertà assoluta interessa invece il 6,3% delle famiglie e il 7,9% degli individui (pari numero di circa 4.742.000 persone)<sup>15</sup>.

Il problema della povertà è stato acuito profondamente dalla recente crisi economica: in termini di povertà assoluta suddivisa per macro regioni (Nord, Centro, Sud), dal 2007 al 2013 si è registrato un incremento di quasi quattro punti percentuale nella media nazionale, passata dal 4% al 7,9% delle famiglie. Nonostante l'impatto negativo della crisi abbia interessato tutte e tre le macro aree in cui il paese viene generalmente suddiviso, la macro regione che ha subito il livello di incidenza più alto è il Sud Italia<sup>16</sup> (figura 1.1). L'indice risulta inoltre stazionario negli ultimi tre anni per entrambi i termini di misurazione<sup>17</sup>.

---

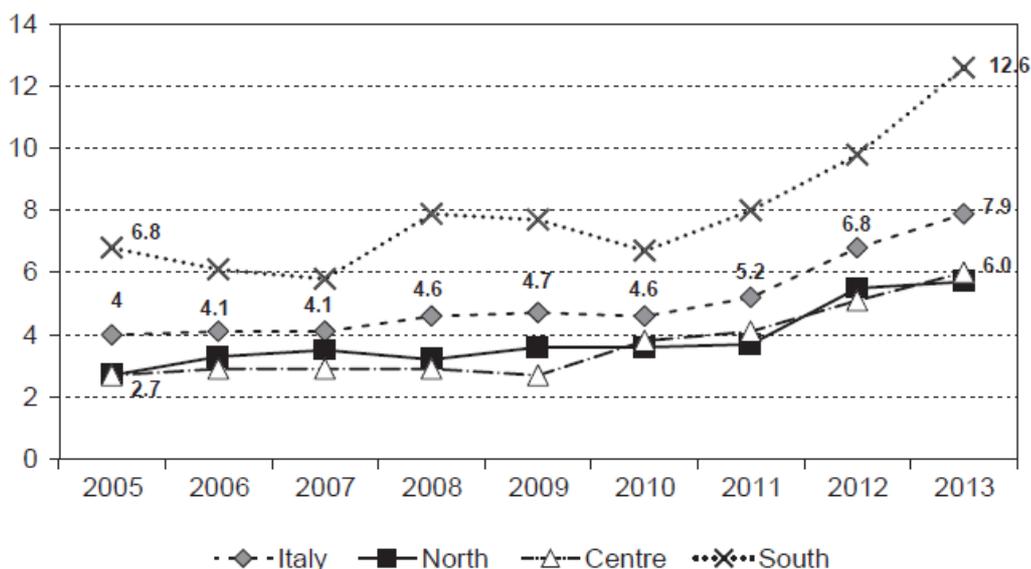
<sup>14</sup> ISTAT (a cura di), *La povertà in Italia*, "Statistiche - report", 13 luglio 2017, [http://www.istat.it/it/files/2017/07/Report\\_Povert%C3%A0\\_2016.pdf](http://www.istat.it/it/files/2017/07/Report_Povert%C3%A0_2016.pdf).

<sup>15</sup> ISTAT (a cura di), *La povertà in Italia*, visitato il 18 gennaio 2018, <https://www.istat.it/it/archivio/202338>.

<sup>16</sup> Giancarlo ROVATI, "The paradox of scarcity in abundance: the contribution of food banks against poverty in Italy", in Leire ESCAJEDO, Mertxe SCHEIFLER (a cura di) *Envisioning a future without food waste and food poverty*, Province Unite, Wageningen Academic Publishers, 2015.

<sup>17</sup> ISTAT (a cura di), *Povertà nuova serie*, analisi dei dati nel periodo 2007-2016, visitato il 18 gennaio 2018, [http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV\\_POVERTA#](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_POVERTA#).

**Figura 1.1** Incidenza della povertà assoluta in Italia per macro-regioni (2005 – 2013)



Fonte: Rovati, "The paradox of scarcity in abundance: the contribution of food banks against poverty in Italy", 2015

Infine, i dati Eurostat sulla percentuale di popolazione che vive in condizione di grave deprivazione materiale (calcolata sulla incapacità di ottenere beni materiali basilari) rilevano un leggero calo rispetto al picco massimo raggiunto nel 2012, simile alla media europea. Tuttavia il livello di povertà in Italia rimane superiore a quel valore: esso risulta infatti pari all'11,9% nel 2016, quattro punti superiore alla media dei ventotto Paesi membri dell'Unione<sup>18</sup>.

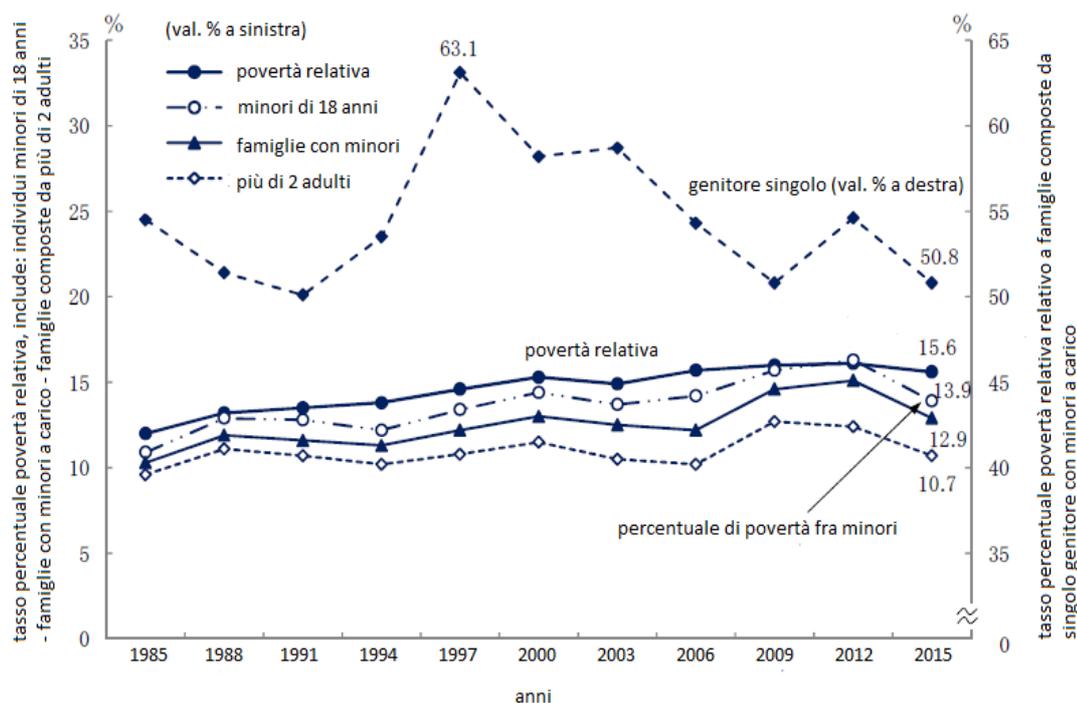
### *Incidenza della povertà in Giappone*

L'organo di riferimento per la raccolta dei dati sulla povertà in Giappone è il Ministero della Salute, del Lavoro e del Welfare (MHLW). Il parametro di misurazione è la sola povertà relativa, individuata come la condizione in cui si riceva un salario inferiore a metà dello stipendio medio nazionale<sup>19</sup>. Non risultano dati relativi alla povertà assoluta.

<sup>18</sup> Eurostat (a cura di), *Severe material deprivation rate, 2012-16 (early data) - % of population*, visitato il 18 gennaio 2018, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/File:Severe\\_material\\_deprivation\\_rates\\_2012-16\\_\(early\\_data\)\\_-\\_25\\_of\\_population.png](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/File:Severe_material_deprivation_rates_2012-16_(early_data)_-_25_of_population.png).

<sup>19</sup> MHLW (a cura di), "heisei nijiyūhachi nen kokumin seikatsu kiso chōsa no gaikyō" (2017 Panoramica generale sulle condizioni basilari di vita dei cittadini), 27 giugno 2017, <http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa16/dl/16.pdf>.

**Figura 1.2** Variazione annuale del tasso di povertà *relativa*



Fonte: MHLW, *Panoramica generale sulle condizioni basilari di vita dei cittadini*, 2017

I pi  recenti dati consultabili fanno riferimento all'anno 2015, nel quale la percentuale di popolazione rilevata in condizione di povert  relativa   del 15,6% per gli individui (pari a circa 19.812.000 persone)<sup>20</sup>. L'indice di povert  per le famiglie, definite dalla presenza o meno di minori (individuati come et  inferiore a 18 anni),   del 12,9%. In particolare si rileva che il 50,8% delle famiglie formate da un solo genitore con minori a carico vive in stato di povert <sup>21</sup>.

I database OCSE registrano il tasso percentuale di povert  relativa esclusivamente negli anni 2009 e 2012 confermando quanto individuato dal MHLW: con una variazione minima dal 16% al 16,1%<sup>22</sup>, il tasso presente nei database OCSE risulta pressoch  identico rispetto a quello individuato dal MHLW negli stessi anni (15,7% e 16% rispettivamente nel 2009 e nel 2012)<sup>23</sup>.

<sup>20</sup> Elaborazione dell'autore.

<sup>21</sup> MHLW (a cura di), "heisei nijiy hachi nen kokumin seikatsu kiso ch sa no gaiky " (2017 *Panoramica generale sulle condizioni basilari di vita dei cittadini*), 27 giugno 2017, <http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa16/dl/16.pdf>.

<sup>22</sup> OCSE (a cura di), *Poverty Rate*, "Highlighted countries: Japan", visitato il 19 gennaio 2018, <https://data.oecd.org/inequality/poverty-rate.htm>.

<sup>23</sup> MHLW (a cura di), "heisei nijiy hachi nen kokumin seikatsu kiso ch sa no gaiky " (2017 *Panoramica generale sulle condizioni basilari di vita dei cittadini*), 27 giugno 2017, <http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa16/dl/16.pdf>.

Dal grafico precedente si evince come, a differenza dell'Italia e dei Paesi membri della UE, il fenomeno della povertà in Giappone non sia stato influenzato particolarmente dalla recente crisi economica, ma al contrario il tasso attuale di povertà relativa nel paese si presenti come mediamente stazionario (variazione inferiore ad 1 punto percentuale) negli ultimi quindici anni (2000-2015), e solo lievemente superiore rispetto ai quindici anni precedenti (1985-2000).

### *I dati a confronto*

Sebbene l'idea di povertà sia difficilmente analizzabile per i motivi brevemente esposti precedentemente, è indubbio che questa realtà sia un fenomeno statistico significativamente presente sia in Giappone che in Italia.

Secondo i dati OCSE, i due paesi sono rispettivamente il secondo e il terzo per tasso di povertà relativa fra i Paesi membri del G7, sotto solamente agli Stati Uniti d'America<sup>24</sup>.

In conclusione, l'ipotetico bacino d'utenza al quale sono rivolte le attività delle *food bank* corrisponde a circa 8 milioni e mezzo di individui in Italia (14% della popolazione totale), e quasi 20 milioni di individui in Giappone (15,6% della popolazione totale).

### **Definizione del concetto di *food bank***

*Food bank* è un termine generico che non fa riferimento ad un ente univoco, ben definito e strutturato e non vi è inoltre una traduzione italiana adeguata che possa aderire ad esso. *Food bank* può essere tradotto come “banca del cibo” oppure “banco alimentare”, ma quest'ultima terminologia identifica un ente specifico, il Banco Alimentare, parte della Federazione Banco Alimentare Onlus (FBAO). Prendendo esempio da altri autori<sup>25</sup>, in questa ricerca viene mantenuto il termine inglese per indicare l'organizzazione generica, mentre il termine italiano si riferisce esclusivamente al FBAO.

---

<sup>24</sup> OCSE (a cura di), *Poverty Rate*, “Select Background: G7”, visitato il 19 gennaio 2018, <https://data.oecd.org/inequality/poverty-rate.htm>.

<sup>25</sup> Vedi Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

Il concetto di *food bank* è sfuggivo: da un lato l'intuibilità del significato ne rende apparentemente superflua la definizione, dall'altro quando ne viene offerta una spiegazione essa tende a non rispecchiare con completezza le diverse sfaccettature che caratterizzano la moltitudine di *food bank* esistenti. Questa mancanza di chiarezza non rappresenta una lacuna solamente da un mero punto di vista formale, ma individua invece un problema pratico: considerare una *food bank* alla stregua di un attore comune, generale e indefinito crea delle incongruenze nelle analisi dei pro e dei contro legati all'azione degli enti.

Una definizione basilare di *food bank* viene fornita dal dizionario di Oxford che la indica come

*un luogo dove riserve di alimenti, tipicamente scorte basilari e cibo non deperibile, sono distribuite a titolo gratuito a persone in difficoltà*<sup>26</sup>,

mentre il dizionario di Cambridge<sup>27</sup> aggiunge l'elemento della "carità", ponendo come esempio di *food bank* un ente caritatevole dove avviene lo scambio di alimenti.

La Kansai Food Bank definisce una *food bank* come il punto di connessione fra il bisogno di aiutare le persone che necessitano di cibo e la necessità di ridurre il volume di spreco alimentare<sup>28</sup>. Ancora, Rovati definisce specificatamente le *food bank* come

*organizzazioni no-profit specializzate nel recupero di surplus alimentare generato in differenti stadi della filiera agro-alimentare [...] e nella redistribuzione di quel surplus alle persone e alle famiglie che ne hanno bisogno. Le food bank sono un'invenzione sociale che trasforma il surplus alimentare con valore di mercato nullo in un bene con valore positivo per chi non ha di che sfamarsi*<sup>29</sup>.

---

<sup>26</sup> Oxford Dictionary (a cura di), *food bank*, visitato il 9 gennaio 2018, [https://en.oxforddictionaries.com/definition/food\\_bank](https://en.oxforddictionaries.com/definition/food_bank).

<sup>27</sup> Cambridge Dictionary (a cura di), *food bank*, visitato il 9 gennaio 2018, <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/food-bank>.

<sup>28</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "fūdo banku tte nani?" (che cos'è una *food bank*?), visitato il 9 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/>.

<sup>29</sup> Giancarlo ROVATI, "The paradox of scarcity in abundance: the contribution of food banks against poverty in Italy", in Leire ESCAJEDO, Mertxe SCHEIFLER (a cura di) *Envisioning a future without food waste and food poverty*, Province Unite, Wageningen Academic Publishers, 2015.

Simili definizioni offrono punti di riferimento utili ad identificare gli aspetti fondanti di una *food bank* in ciò che la distingue da altri enti caritativi:

1. la disponibilità e la gestione di un surplus alimentare ridistribuito che andrebbe altrimenti non consumato
2. la presenza di almeno un ricevente e un donatore di prodotti alimentari
3. la ricezione a titolo gratuito da parte del ricevente finale
4. il carattere no-profit dell'ente

Generalmente quando viene data una definizione di *food bank*, come nel caso degli esempi sopra indicati, si manca di enfatizzare la tipologia dell'ente e la sua missione principale. In particolar modo, nella letteratura anglosassone<sup>30,31</sup>, il termine *food bank* può riferirsi indifferentemente tanto a piccole strutture, che offrono assistenza limitata e d'emergenza, quanto a grandi organizzazioni, più simili ad aziende con scopo di lucro, per ampiezza, numero di assistiti, volume gestito, ecc. Una *food bank* può avere infatti più funzioni e attività, non precludendo le proprie azioni alla solo redistribuzione alimentare.

Se la definizione di parametri essenziali offre un punto di partenza per l'analisi, definendo gli aspetti primari di una *food bank*, nulla dice riguardo la missione dell'ente e la ragione della sua esistenza.

Garrone *et al.* (2012) propongono invece una caratterizzazione apprezzabile, segnalando le *food bank* come le sole strutture che sostengono gli enti caritatevoli i quali mantengono rapporti diretti con gli assistiti<sup>32</sup>.

Una siffatta definizione si accorda parzialmente con la differenziazione già illustrata nel primo capitolo<sup>33</sup>, che viene fatta contraddistinguendo una *food bank* in tre generi di struttura logistica differenti: struttura di prima linea o di primo livello

---

<sup>30</sup> Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>31</sup> Georgia MIDDLETON, Kaye MEHTA, Darlene MCNAUGHTON, Sue BOOTH, "The experiences and perceptions of food banks amongst users in high-income countries: An international scoping review", *Appetite*, 120, Elsevier, 24 ottobre 2017, pp. 698-708.

<sup>32</sup> Paolo GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, *Dar da mangiare agli affamati – Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

<sup>33</sup> Vedi capitolo uno, Tema, Food bank e propositi di ricerca, N.d.R.

(*front line model*), struttura di stoccaggio o di secondo livello (*back line model*)<sup>34</sup>, e struttura mista.

Secondo Garrone, Melacini e Perego, una *food bank* sarebbe identificabile solo con il modello di stoccaggio distinguendola da enti di prima linea che forniscono assistenza primaria.

Tale distinzione in strutture è fondamentale per un'analisi generale sulle *food bank* in quanto una diversa struttura sviluppa anche azioni diverse. Come suggerito dal nome, le strutture di prima linea offrono assistenza diretta e sono responsabili dell'assistenza al ricevente finale. Sono generalmente enti caritativi, quali parrocchie o mense per gli infanti, che svolgono anche la funzione di redistribuzione alimentare, secondariamente ai loro obiettivi principali (diversi per ogni ente). Al contrario una struttura di stoccaggio basa la sua missione sulla raccolta di alimenti da fonti terze (potenzialmente rappresentate da attori lungo tutta la catena agroalimentare) e sulla consegna di quegli alimenti a strutture di prima linea. Infine, una *food bank* a struttura mista combina le due pratiche: raccoglie prodotti alimentari da parti terze e li distribuisce direttamente al ricevente finale. In tutti e tre i casi, le *food bank* si presentano generalmente come "reti di reti", in quanto creano relazioni fra attori simili, le diverse *food bank* appunto, e diversi, istituendo azioni più informali rispetto agli interventi pubblici, talvolta sostituendoli laddove non presenti<sup>35</sup>.

La motivazione che porta autori come Garrone, Melacini e Perego (2012) a identificare le *food bank* solo nelle strutture di stoccaggio, è probabilmente dovuta al fatto che le strutture di prima linea hanno una missione differente rispetto a quelle di secondo livello: interesse primario di una struttura di primo livello è quello di fornire sostegno e aiuto immediato a persone indigenti e non di puntare alla riduzione dello spreco alimentare coniugandolo all'aiuto umanitario.

Conseguentemente, determinate critiche che vengono generalmente rivolte alle *food bank*, le quali verranno esaminate dettagliatamente nel capitolo successivo, necessitano di essere contestualizzate sulla base della missione, della struttura e delle azioni della singola *food bank*, piuttosto che essere sfruttate come esempio negativo attribuibile alla totalità degli enti.

---

<sup>34</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

<sup>35</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

Nella presente ricerca l'analisi viene effettuata in merito ad enti di stoccaggio o misti, accordandosi alla definizione offerta da Garrone *et al.* Più specificatamente, l'analisi dei *case studies* si basa esclusivamente su *food bank* di secondo livello che fondano la propria missione sulla lotta allo spreco alimentare: la Kansai Food Bank in Giappone, e il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus in Italia.

## **Storia delle Food Bank**

Così come l'analisi del termine, anche la breve analisi storica qui redatta non vuole limitarsi ad inserire il concetto di *food bank* in una semplice cornice cronologica, bensì ha lo scopo di illustrare come siano tutte accumulate da una base comune: organizzazioni nate da movimenti non istituzionali che integrano o sostituiscono il supporto statale, prefiggendosi il doppio obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e aiutare i bisognosi.

### *Origine delle food bank*

L'origine della prima *food bank* al mondo, definita e identificata come specifico ente assistenziale di redistribuzione di eccedenze alimentari, ha un volto, una data e un luogo: fu fondata da John van Hengel, uomo d'affari in pensione, nel 1967 a Phoenix in Arizona (USA)<sup>36</sup>.

L'idea di istituire un ente apposito di raccolta e smistamento di eccedenze alimentari venne suggerita a van Hengel mentre egli lavorava come volontario presso una mensa per indigenti.

Trovandosi costantemente a corto di risorse l'ex uomo d'affari cominciò dapprima ad organizzare raccolte di prodotti abbandonati sui campi, depositandoli presso un unico, primo magazzino. Successivamente, venuto a conoscenza dell'enorme ammontare di spreco alimentare, quotidianamente generato dai negozi della zona, van Hengel intraprese una collaborazione con diversi attori economici della città, raccogliendo parte dei prodotti che sarebbero altrimenti andati buttati<sup>37</sup>.

---

<sup>36</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

<sup>37</sup> Giorgio Paolucci, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

A 10 anni dalla fondazione della prima *food bank*, organizzazioni simili vennero riprodotte in altre diciotto città americane, portando all'istituzione di un network nazionale, la Second Harvest (letteralmente "Secondo Raccolto"), successivamente ribattezzata America's Second Harvest the Nation's Food Bank Network ("Secondo Raccolto d'America, il Network Nazionale delle *Food Bank*"). Nel 2008 l'organizzazione mutò nuovamente nome in Feeding America ("Sfamare l'America") per poter riflettere più appropriatamente il senso della missione<sup>38</sup>.

#### *Europa: Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FEBA)*

Il concetto di *food bank* sbarcò e si diffuse in Europa solo a partire dall'inizio degli anni Ottanta. La prima *food bank* venne istituita in Francia nel 1984 da sorella Cécile Bigot, la quale ne era a conoscenza attraverso contatti in Canada, dove si era diffuso il fenomeno proveniente dai vicini Stati Uniti, e Bernard Dandrel, membro della Caritas francese, il quale aveva collaborato con altre istituzioni caritatevoli quali l'Esercito della Salvezza.

Dalla Francia il progetto fu rapidamente replicato in Belgio, così che il 23 settembre 1986, dopo solo due anni dalla fondazione della prima *food bank* europea, nacque la Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FEBA).

Dal 1988 al 2001 la FEBA ha contribuito e supportato la nascita di *food bank* in sette paesi europei tra cui l'Italia, mentre *food bank* di ulteriori quindici paesi si sono uniti alla federazione negli anni successivi<sup>39</sup>.

#### **Italia: Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO)**

La Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO, da qui in avanti abbreviato anche in "il Banco Alimentare" o più semplicemente "il Banco") rappresenta l'emblema di *food bank* in Italia. L'unicità che la caratterizza è dovuta alla sua missione: il Banco Alimentare nasce appositamente con lo scopo primario di supportare i poveri combattendo lo spreco alimentare, nonostante in Italia esistano altri enti, come la

---

<sup>38</sup> Feeding America (a cura di), *Our History*, "About us", visitato l'11 gennaio 2018, <http://www.feedingamerica.org/about-us/our-history/>.

<sup>39</sup> FEBA (a cura di), *Our history*, "Who we are", visitato l'11 gennaio 2018, <https://www.eurofoodbank.org/en/mission-vision-values>.

Caritas, che possono svolgere anche funzioni essenziali che caratterizzano una *food bank* (raccolta e redistribuzione senza scopo di lucro di alimenti che andrebbero altrimenti eliminati). La FBAO è inoltre l'organizzazione principale nel recupero e nella distribuzione di eccedenze, nonché rappresentante italiano presso la FEBA<sup>40</sup>.

Il Banco nasce ufficialmente il 30 marzo 1989 ad opera dell'imprenditore Danilo Fossati, presidente dell'industria alimentare Star, e di Luigi Giussani, fondatore del movimento Comunione e Liberazione<sup>41</sup>, acquisendo la qualifica di Onlus nel 1999<sup>42</sup>.

### *Struttura della FBAO*

Gli obiettivi della FBAO sono elencati nello statuto apposito, sviluppato in 19 articoli: scopo dichiarato dell'organizzazione è il perseguimento di attività di solidarietà sociale, ma la fondazione si impegna altresì a sensibilizzare l'opinione pubblica su tematiche quali lo spreco alimentare<sup>43</sup>. In particolare, l'articolo 2.3 prevede la collaborazione con altre organizzazioni senza scopo di lucro, con le quali forma la "Rete Banco Alimentare", per la distribuzione di prodotti alimentari e la promozione di attività della Fondazione<sup>44</sup>.

Gli enti esterni alla sede principale sono identificati come "Organizzazione Banco Alimentare" (OBA), e agiscono in autonomia giuridica, amministrativa e finanziaria<sup>45</sup>, pur proseguendo una collaborazione attiva e promuovendo gli scopi della fondazione<sup>46</sup>. Gli attori che divengono parte della Rete ottengono il diritto di utilizzare gratuitamente il logo e il marchio "Banco Alimentare ®"<sup>47</sup>; essi divengono

---

<sup>40</sup> Cristina SANTINI, Alessio CAVICCHI, "The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study", *British Food Journal*, 116, 9, 2014, pp. 1446 – 1459.

<sup>41</sup> Giorgio Paolucci, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

<sup>42</sup> FBAO (a cura di), *La rete Banco Alimentare*, visitato il 12 gennaio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/retebancoalimentare>.

<sup>43</sup> FBAO (a cura di), *Statuto Fondazione Banco Alimentare Onlus*, <http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/ci-statuto.pdf>.

<sup>44</sup> FBAO (a cura di), *Statuto Fondazione Banco Alimentare Onlus*, <http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/ci-statuto.pdf>.

<sup>45</sup> Giorgio Paolucci, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

<sup>46</sup> FBAO (a cura di), *Statuto Fondazione Banco Alimentare Onlus*, <http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/ci-statuto.pdf>.

<sup>47</sup> FBAO (a cura di), *La rete Banco Alimentare*, visitato il 12 gennaio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/retebancoalimentare>.

inoltre Membri Partecipanti dell'Assemblea dei Partecipanti, organo della Fondazione attraverso la quale le OBA possono formulare proposte sui programmi della Rete<sup>48</sup>.

Attualmente le OBA territoriali sono ventuno, presenti in ogni regione italiana ad esclusione di Basilicata e Molise. L'assenza di una sede fisica in una regione non determina comunque la mancata erogazione delle attività della Rete nel territorio, in quanto esse sono indifferenti alla divisione geografica nazionale (ad esempio l'OBA del Friuli Venezia Giulia gestisce attività con enti presenti nella regione Friuli Venezia Giulia e in parte del Veneto Orientale).

Il Banco Alimentare è un'organizzazione laica<sup>49</sup> la quale tuttavia fonda dichiaratamente la sua azione "nel solco della tradizione cristiana"<sup>50</sup>. I pilastri su cui il Banco Alimentare si basa sono fortemente influenzati dalla matrice cattolica: uno dei padri fondatori, Luigi Giussani, fu sacerdote nonché fondatore di una organizzazione di chiara ispirazione cattolica quale Comunione e Liberazione. Inoltre, il proseguimento di attività di solidarietà e carità accumuna il Banco ad altre attività di volontariato di stampo religioso (come la Caritas), portando a possibili collaborazioni anche durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare con volontari provenienti o interessati da comunità religiose non direttamente associate.

### *Gestione delle eccedenze alimentari*

Nel 2016 la Rete Banco Alimentare ha distribuito 66.478 tonnellate di alimenti a 1.585.373 persone, attraverso più di 8000 strutture caritative convenzionate; il numero di volontari è di 1878 membri in tutta Italia, a cui si aggiungono 119 dipendenti e collaboratori stipendiati. Inoltre circa 145.000 volontari partecipano per un giorno alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare<sup>51</sup>.

Il cibo ricevuto e distribuito dal Banco viene raccolto attraverso tre diversi tipi d'attività:

---

<sup>48</sup> FBAO (a cura di), *Statuto Fondazione Banco Alimentare Onlus*, <http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/ci-statuto.pdf>.

<sup>49</sup> Cristina SANTINI, Alessio CAVICCHI, "The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study", *British Food Journal*, 116, 9, 2014, pp. 1446 - 1459.

<sup>50</sup> FBAO (a cura di), *Statuto Fondazione Banco Alimentare Onlus*, <http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/ci-statuto.pdf>.

<sup>51</sup> FBAO (a cura di), *Rete Banco Alimentare - Risultati 2016*, [http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/risultati\\_rba\\_2016\\_def.pdf](http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/risultati_rba_2016_def.pdf).

1. Programma europeo FEAD e Fondo Nazionale Mipaaf
2. Recupero eccedenze da attori della filiera agroalimentare
3. Iniziative di raccolta: Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e collette locali

Qui di seguito vengono riassunte le modalità di approvvigionamento.

1. Il Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD) fornisce assistenza materiale, comprensiva di cibo o vestiti, a chi versa in condizioni di difficoltà<sup>52</sup>. Il programma ha sostituito nel 2014 il precedente Programma Europeo d’Aiuto Alimentare agli Indigenti (PEAD). Come suggerito dal nome, il PEAD è nato con l’obiettivo di distribuire beni alimentari all’interno dell’Unione Europea sfruttando i finanziamenti della Commissione Europea nell’ambito della Politica Agricola Comune (PAC)<sup>53</sup>, che prevede fra le varie competenze la redistribuzione del surplus agricolo agli indigenti<sup>54</sup>. Nel 2013 l’Italia ha ottenuto dal PEAD più di 98 milioni di euro da destinare all’acquisto di alimenti nonché a coprire le spese di trasporto e amministrative di organizzazioni caritative alla redistribuzione<sup>55</sup>; il denaro ricevuto viene gestito in Italia dalla Agenzia per le Erogazioni dell’Agricoltura (AGEA)<sup>56</sup> la quale si affida agli enti caritativi di secondo livello (fra cui le OBA) per la redistribuzione<sup>57</sup>.

L’AGEA istituisce gare d’appalto per selezionare i produttori dei beni che giungeranno poi alla Rete Banco Alimentare. Il totale dei fondi FEAD è destinato all’acquisto di beni “senza più alcun vincolo merceologico”<sup>58</sup>, ma il criterio da preferirsi per l’aggiudicazione dell’appalto è specificatamente quello del minor prezzo<sup>59</sup> e non viene fatto alcun riferimento alla dimensione dello spreco alimentare. Attualmente

---

<sup>52</sup> Commissione europea (a cura di), *Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)*, “Occupazione, affari sociali e inclusione”, visitato il 21 gennaio 2018, <http://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=it&catId=1089>.

<sup>53</sup> Commissione europea (a cura di), *La PAC in sintesi*, “Agricoltura e sviluppo rurale”, visitato il 21 gennaio 2018, [https://ec.europa.eu/agriculture/cap-overview\\_it](https://ec.europa.eu/agriculture/cap-overview_it).

<sup>54</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

<sup>55</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

<sup>56</sup> AGEA (a cura di), *chi siamo*, visitato il 21 gennaio 2018, <http://www.agea.gov.it/portal/page/portal/AGEAPageGroup/HomeAGEA/ChiSiamo>.

<sup>57</sup> AGEA (a cura di), *sostegni agli indigenti*, visitato il 21 gennaio 2018, <http://www.agea.gov.it/portal/page/portal/AGEAPageGroup/HomeAGEA/OrganismiPagatori/AGEA/Aiutisociali/Aiutiindi>.

<sup>58</sup> AGEA (a cura di), *Relazione Piano di distribuzione degli alimenti agli indigenti 2013*, “Ufficio OCM Vino ed altri aiuti”, 30 aprile 2013, <http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/3806205.PDF>.

<sup>59</sup> AGEA (a cura di), *Determina gara polpa di pomodoro in scatola*, 19 settembre 2016, <http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/5390209.PDF>.

dunque i fondi dell'Unione non vengono usati per attingere a surplus alimentare, bensì sono utilizzati per acquistare merce pronta alla vendita.

Due aspetti caratterizzano il nuovo programma (il FEAD) rispetto al precedente: da un lato non si concentra più unicamente sulla distribuzione di derrate alimentari bensì anche su quella di altri prodotti di prima necessità (vestiti, scarpe, shampoo, ecc.)<sup>60</sup>, dall'altro viene richiesto alle strutture di prima linea di ottimizzare i loro interventi, passando da un modello "assistenziale" ad uno finalizzato all'inclusione sociale, che non si limiti ad offrire aiuto materiale ma che spinga piuttosto a intraprendere percorsi di formazione e lavoro<sup>61</sup>. In aggiunta al FEAD, il fondo nazionale istituito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mipaaf) si occupa di finanziare progetti volti alla riduzione dello spreco alimentare<sup>62</sup>. Nel 2016 il 35% degli alimenti distribuiti dalla Rete (pari a 23.563 tonnellate) è stato ottenuto tramite FEAD e il Fondo Nazionale.

2. Il recupero delle eccedenze dagli attori della catena agroalimentare rappresenta la fetta maggiore di alimenti distribuiti dalla Rete Banco Alimentare: 33.647 tonnellate di cibo, circa il 50% del totale distribuito nel 2016, di cui la maggior parte proveniente da industrie agroalimentari (14.428 tonnellate), ortofrutta (11.155 tonnellate), GDO e distribuzione all'ingrosso (7560 tonnellate). Decisamente inferiore è l'apporto dalla ristorazione organizzata, dalla quale tuttavia il Banco è riuscito a recuperare più di un milione di piatti pronti. I diversi volumi di raccolta sono influenzati tanto dalla fungibilità dei prodotti (per la quale essi presentano un diverso grado di convertibilità sulla base delle loro caratteristiche organolettiche<sup>63</sup>) quanto dalla complessità di raccolta per prodotti provenienti da molti centri diversi: la ristorazione organizzata in particolare, se confrontata con gli altri settori, è caratterizzata dalla vendita di pochi alimenti ad alto valore aggiunto (piatto cotto e pronto, velocemente deperibile), motivo che rende particolarmente difficile per una *food bank* raccogliere una quantità sufficiente di alimenti senza incorrere in costi proibitivi.

---

<sup>60</sup> Commissione europea (a cura di), *Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)*, "Occupazione, affari sociali e inclusione", visitato il 21 gennaio 2018, <http://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=it&catId=1089>.

<sup>61</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

<sup>62</sup> MEF (a cura di), *Programma annuale contro gli sprechi, per l'anno 2016, finanziato dal Fondo nazionale contro gli sprechi, in attuazione della legge 19 agosto 2016, n. 166.*, "Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana, 118, Roma, 23 maggio 2017, pp. 60-61.

<sup>63</sup> Per maggiore chiarezza si rimanda al Capitolo 1, *definizioni*.

3. La Giornata Nazionale della Colletta Alimentare nasce nel 1997 ispirandosi ad una idea analoga praticata in Francia<sup>64</sup>. Come dichiarato da Andrea Giussani, attuale presidente di FBAO

*la colletta alimentare non è un'iniziativa contro lo spreco, quindi non esprime strettamente lo scopo originario del Banco Alimentare*<sup>65</sup>.

La Colletta Alimentare si fonda sul principio della carità: ogni anno, l'ultimo sabato del mese di novembre, attraverso il supporto di volontari giornalieri, il Banco Alimentare organizza raccolte in esercenti di tutta Italia, chiedendo ai clienti di donare parte della loro spesa. L'iniziativa risulta estremamente utile per il Banco, che in un solo giorno può arrivare a raccogliere più del 10% degli alimenti totali annuali: in particolare nel 2016 sono state donate 8500 tonnellate, pari a quasi il 13% della raccolta annuo.

### *Risultati*

In 28 anni di attività il Banco Alimentare è riuscito a raggiungere traguardi ragguardevoli.

Il primo evidente successo è dato dal numero di individui supportati attraverso il recupero di un volume di alimenti notevole, considerato che si tratta di un'organizzazione senza scopo di lucro: in particolare, insieme a Caritas Italia, FBAO copre il 70% dell'aiuto alimentare in Italia<sup>66</sup>.

In secondo luogo, il Banco ha assunto valore come attore d'eccellenza nello scenario italiano del recupero delle eccedenze: un esempio è dato dalla partecipazione al progetto co-finanziato dalla Commissione Europea "LIFE-Food.Waste.StandUp"<sup>67</sup> (VITA-Cibo.Spreco.Alzati) che prevede una campagna di sensibilizzazione circa lo

---

<sup>64</sup> Giorgio Paolucci, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

<sup>65</sup> Giorgio Paolucci, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

<sup>66</sup> Caritas Italia, FBAO (a cura di), *Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative*, ottobre 2015, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016\\_web.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016_web.pdf).

<sup>67</sup> Federalimentare (a cura di), *LIFE-Food.Waste.StandUp*, "Il Progetto", visitato il 22 gennaio 2018, <http://www.lifefoodwastestandup.eu/it/il-progetto>.

spreco alimentare ad opera appunto di enti “d’eccellenza” comprese Federalimentare e Unione Nazionale Consumatori<sup>68</sup>. FBAO è stato anche unico vincitore europeo del bando sulle *best practices* promosso durante Expo Milano 2015<sup>69</sup>.

Considerati il numero di individui relativamente poveri (8,5 milioni) e le tonnellate di spreco recuperabile in Italia (5 milioni circa), nonostante i buoni risultati ottenuti complessivamente dalla Rete Banco Alimentare, il margine di miglioramento è ancora estremamente ampio soprattutto nel rapporto fra il volume distribuito (66.478 tonnellate, di cui il 35% ottenuto tramite supporto esterno) e quello del cibo sprecato a livello nazionale.

### **Il fenomeno delle *food bank* in Giappone**

Lo sviluppo delle *food bank* in Giappone risulta decisamente più recente rispetto ad Europa e Nord America, e, se confrontato alla situazione italiana, anche più frammentario.

Innanzitutto, il discorso attorno al tema “food bank” è nuovo ed è riferito ad un tipo di organizzazione non ancora ben diffusa<sup>70</sup>. La mancata consapevolezza dell’esistenza stessa delle *food bank* non è relativa solo ai consumatori ma a tutti gli attori della filiera agroalimentare. Ciò ha delle pesanti conseguenze e genera minore o nessuna fiducia nelle attività delle organizzazioni caritative, traducendosi a sua volta in una perdita di possibili collaborazioni, specie con attori della filiera agroalimentare. Quest’ultimi temono innanzitutto danni d’immagine e anche la responsabilità legale qualora gli alimenti da loro donati non venissero trattati adeguatamente<sup>71</sup>.

Sebbene il Giappone sia uno dei primi paesi al mondo ad aver attuato una legislazione mirata contro lo spreco alimentare, essa si focalizza quasi esclusivamente

---

<sup>68</sup> Federalimentare (a cura di), *LIFE-Food.Waste.StandUp*, “1 Partner”, visitato il 22 gennaio 2018, <http://www.lifefoodwastestandup.eu/it/i-partner>.

<sup>69</sup> Giorgio Paolucci, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

<sup>70</sup> Yuko NAKAMURA, Yoshio YAGI, “fūdo banku to jichitai no renkei ni yoru shokuhin haikibutsu hassei yokusei ni kakaru ichikōsatsu” (A study about reduction of food waste by cooperating the Food Bank and local governments), “The 24th Annual Conference of Japan Society of Material Cycles and Waste Management”, 21 gennaio 2014, [https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/24/0/24\\_7/\\_pdf/-char/en](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/24/0/24_7/_pdf/-char/en), traduzione originale inglese.

<sup>71</sup> MAFF (a cura di), “kokunai fūdo banku no katsudō jittai haaku chōsa oyobi fūdo banku katsuyō suishin jyōhō kōkan kai” (indagine sull’attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

sul riciclo e sul recupero energetico<sup>72</sup>. Conseguentemente, oltre a scarsi risultati nella riduzione dello spreco domestico, l'ambito delle donazioni di eccedenze alimentari rimane un tema pressoché sconosciuto.

Una dimostrazione di come l'argomento sia trattato in modo approssimativo è dato dalla mancata contestualizzazione delle *food bank* da parte del MAFF<sup>73</sup>, che non pone alcuna distinzione tra strutture di prima linea o stoccaggio, limitandosi a individuarle come generiche attività che fungono da tramite tra produttori alimentari e associazioni di assistenza sociale<sup>74</sup>.

### *Prospettiva diacronica*

Il primo aspetto caratterizzante le *food bank* in Giappone è la loro storia recente: le prime due attività sono nate rispettivamente nel 2000 e nel 2003, entrambe ad opera di cittadini statunitensi che hanno di fatto importato in Giappone un modello di organizzazione no-profit ispirato a quello americano.

La prima *food bank* giapponese, la Second Harvest Japan, nasce a Tokyo nel 2000 ricevendo status legale il 25 luglio 2002; essa è opera di una coalizione di rappresentanti e leader di San'ya, un distretto di Tokyo, fra i quali sono presenti cittadini stranieri, tra cui il fondatore dell'ente, lo statunitense Charles E. McJilton<sup>75</sup>. Il nome scelto dall'organizzazione dimostra la chiara ispirazione al network nord-americano, l'attuale Feeding America, che cambiò nome da Second Harvest nel 2008.

La Second Harvest Japan è un esempio di *food bank* a struttura mista: oltre a svolgere la consueta attività di raccolta e di redistribuzione tipica di una organizzazione di secondo livello, essa distribuisce prodotti e prepara pasti caldi serviti direttamente ai richiedenti in giorni prestabiliti<sup>76</sup>.

La seconda *food bank* del paese è la Kansai Food Bank, organizzazione presso la quale sono state condotte le prime analisi ad osservazione partecipante sfociate in questa ricerca. L'ente nasce nell'aprile 2003, ottenendo lo status di organizzazione no-

---

<sup>72</sup> Per maggiori informazioni si rimanda al secondo capitolo.

<sup>73</sup> Il Ministero giapponese dell'agricoltura, delle risorse forestali e ittiche, N.d.R.

<sup>74</sup> MAFF (a cura di), "fūdo banku" (*food bank*), visitato il 25 gennaio 2018, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html).

<sup>75</sup> Second Harvest Japan (a cura di), *The History of Second Harvest Japan*, "About us", visitato il 12 gennaio 2018, <http://2hj.org/english/about/history.html>.

<sup>76</sup> Second Harvest Japan (a cura di), *Our Four Programs*, "Activities", visitato il 12 gennaio 2018, [http://2hj.org/english/activity/2hj\\_activity#activity01](http://2hj.org/english/activity/2hj_activity#activity01).

profit il gennaio dell'anno successivo<sup>77</sup>. Come suggerito dal nome, essa è localizzata nella regione del Kansai: le prime attività ebbero base operativa nella città di Amagasaki, in seguito l'ente spostò la sede fisica diverse volte. Attualmente collabora con altri enti presenti in un'area metropolitana sviluppata tra le città di Kobe e Osaka.

Second Harvest Japan e Kansai Food Bank furono pionieri nel panorama giapponese: essi rappresentano l'unico esempio di *food bank* istituite nel periodo compreso tra il 2000 e il 2007<sup>78</sup>; successivamente tre quarti degli attori attualmente operanti in Giappone sono nati a partire dal 2011<sup>79</sup>; addirittura, il numero è quasi raddoppiato in tre anni dal 2013 arrivando a 77 strutture nel 2017<sup>80</sup>.

### *Diversificazione e frammentarietà delle food bank*

Il secondo aspetto che caratterizza l'attività delle *food bank* nel paese è la loro frammentarietà: in Italia parlare di *food bank* equivale a trattare di "banchi alimentari", un network secondo cui le organizzazioni sono strutture di stoccaggio e hanno sì autonomia giuridica, amministrativa e finanziaria ma fanno tutte parte di un'unica grande rete comune, possiedono obiettivi simili e la stessa missione. In parole povere il ruolo principale di *food bank* è assunto dalla Rete Banco Alimentare.

Ciò non accade in Giappone. Nel paese del Sol Levante molte delle organizzazioni esistenti sono nate e agiscono sotto nomenclatura e gestioni differenti, con una eccezione: la Second Harvest Japan ha contribuito a fondare *food bank* in altre città del paese, tanto da poter vantare di essere l'unica sviluppata lungo tutta la nazione<sup>81</sup>.

Delle settantasette strutture operanti sul territorio nazionale quarantadue sono organizzazioni no-profit, di cui solo sette ufficialmente riconosciute; quattordici sono strutture di assistenza sociale o entità municipali; ventuno svolgono azioni di

---

<sup>77</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "fūdo banku kansai no rekishi" (storia della Kansai Food Bank), visitato il 12 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/history/>.

<sup>78</sup> MAFF (a cura di), "fūdo banku no shōkai" (presentazione delle *food bank*), visitato il 25 gennaio 2018, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/img/170412.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/img/170412.html).

<sup>79</sup> MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – "Mottainai" for Foods Once Again*. "Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau", Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

<sup>80</sup> MAFF (a cura di), "..." (indagine sull'attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

<sup>81</sup> Second Harvest Japan (a cura di), *Our Objective*, "About us", <http://2hj.org/english/about/goal.html>.

volontariato generiche. La definizione delle strutture è importante in quanto vi è un trattamento preferenziale sul pagamento delle tasse relative alla donazione a *food bank* riconosciute come organizzazioni no profit<sup>82</sup>.

La frammentarietà degli attori non ha comunque impedito l'unione di più enti in network alternativi, che tuttavia rappresentano tanto un segnale positivo (tentativo di rinforzare la mancanza di organizzazione comune) quanto una paradossale complicazione: esistono infatti non una, bensì più comunioni di *food bank*. Due esempi sono la "Alleanza delle *food bank* giapponesi" e "Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali".

La "Alleanza delle *food bank* giapponesi" è nata nel luglio del 2017 ed è composta da 11 membri fra cui Second Harvest Japan e Kansai Food Bank. Scopo del network è quello di promuovere l'attività degli enti in Giappone tramite l'adozione di linee guida prestabilite, la condivisione di conoscenze e il finanziamento delle stesse organizzazioni<sup>83</sup>. Il finanziamento è ottenuto ad esempio da fonti terze, quali attività filantropiche come il "fondo di innovazione sociale del gruppo Deutsche Bank"<sup>84</sup>.

Sotto la "Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali" sono riunite altre 24 *food bank* provenienti da tutto lo stato, fra cui non risultano inclusi gli enti dell'Alleanza delle *food bank* giapponesi<sup>85</sup>. La "Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali" fonda la sua missione sulla creazione di una base comune che permetta ai propri collaboratori di sviluppare le proprie attività in maniera sostenibile, oltre ad ispirarsi dichiaratamente alle attività delle organizzazioni europee e americane<sup>86</sup>.

---

<sup>82</sup> MAFF (a cura di), "..." (indagine sull'attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

<sup>83</sup> Alleanza delle *food bank* giapponesi (a cura di), "katsudō naiyō" (attività), visitato il 12 gennaio 2018, [http://foodbanking.or.jp/activities/#s\\_1](http://foodbanking.or.jp/activities/#s_1).

<sup>84</sup> Alleanza delle *food bank* giapponesi (a cura di), "joseikin" (finanziamenti), visitato il 12 gennaio 2018, <http://foodbanking.or.jp/news/%E5%8A%A9%E6%88%90%E9%87%91%E6%83%85%E5%A0%B1/>.

<sup>85</sup> Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali (a cura di), "zenkoku fūdo banku suishin kyōgikai ka mei dantai" (Membri affiliati alla Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali), visitato il 24 gennaio 2018, <http://www.fb-kyougikai.net/groups>.

<sup>86</sup> Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali (a cura di), "daihyō messēji" (messaggio della rappresentante), visitato il 24 gennaio 2018, <http://www.fb-kyougikai.net/message>.

Data la frammentarietà delle *food bank* nel territorio risulta decisamente complicato tracciare una linea comune sui metodi di recupero e sulla gestione delle eccedenze, soprattutto perché le due alleanze citate precedentemente non offrono una panoramica del volume totale gestito.

La Second Harvest Japan dichiara che, in quattordici anni di servizio, il numero di aziende collaboratrici sia passato da 2 nel 2002 a 1158 nel 2016<sup>87</sup>, a fronte di un volume di prodotti gestito passato da 30 tonnellate nel 2002 a 3152 tonnellate nel 2012, equivalente a più di 4.700.000 pasti in un anno<sup>88</sup>.

Secondo i dati raccolti dal MAFF invece, il volume totale di eccedenze raccolte dalle organizzazioni di tutto il paese equivale a 3808 tonnellate nel 2015<sup>89</sup>, ma nel calcolo mancano i dati provenienti da diverse *food bank*, compresi quelli relativi alla sede principale della Second Harvest Japan di Tokyo.

Malgrado dunque la difficoltà nel raccogliere dati univoci relativi alla totalità delle organizzazioni definite *food bank*, è indubbio che l'attività di molte di esse si sia ampliata notevolmente negli anni. Stando al report del MAFF, la Kansai Food Bank risulta la terza organizzazione del paese per volume gestito (205 tonnellate nel 2016): più dettagliatamente, tra il 2005 e il 2014 il volume di alimenti gestito è passato da 18 a 187 tonnellate; i donatori sono aumentati da 5 a 38 unità, mentre il numero delle organizzazioni assistite (cioè le organizzazioni di prima linea che ricevono e distribuiscono gli alimenti ai consumatori finali) ha visto un incremento da 17 a 101 elementi<sup>90,91</sup>.

---

<sup>87</sup> Second Harvest Japan (a cura di), *Annual Report 2016*, [http://2hj.org/about/pdf/2HJ\\_AR2016.pdf](http://2hj.org/about/pdf/2HJ_AR2016.pdf).

<sup>88</sup> Second Harvest Japan (a cura di), *Accomplishments*, "Activities", visitato il 12 gennaio 2018, <http://2hj.org/english/activity>.

<sup>89</sup> MAFF (a cura di), "..." (indagine sull'attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

<sup>90</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "katsudō naiyō" (attività), visitato il 25 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/activity/>.

<sup>91</sup> Per informazioni dettagliate consultare il capitolo quattro: "Kansai Food Bank"

## *Risultati e iniziative istituzionali*

Al pari della difficoltà nel delineare il volume totale gestito, altresì complicato è il tentativo di rappresentare univocamente i risultati comuni raggiunti dalle *food bank* in Giappone.

A fronte di un numero di quasi 20 milioni di individui in povertà relativa oltre ad un volume di cibo edibile sprecato equivalente a circa 6 milioni di tonnellate annue, anche i risultati ottenuti dalla più diffusa *food bank* nel paese (Second Harvest Japan) appaiono totalmente inadeguati a fornire una risposta effettiva ai problemi dello spreco alimentare e della povertà: 3000 tonnellate gestite contro i 6 milioni di tonnellate sprecate; 4,7 milioni di pasti distribuiti in un anno contro 20 milioni di poveri che necessitano di tre pasti al giorno.

Ciononostante, nuove iniziative sono state prese in merito al miglioramento della condizione e dell'efficacia anche da punto di vista istituzionale: il MAFF sta attivamente promuovendo l'attività delle *food bank* nel paese, attraverso la già citata raccolta di dati comprensivi, nonché la stesura di linee guida nazionali elaborate in accordo con altri *stakeholder*<sup>92</sup>. Infine, una nuova alleanza con a capo la Second Harvest Japan ha ricevuto il beneplacito dal governo, il quale l'ha definita una "associazione di interesse pubblico"<sup>93</sup>.

## **Considerazioni finali**

Il sistema di *food bank* italiano appare decisamente più strutturato ed efficiente rispetto alla frammentarietà delle organizzazioni nipponiche. Si individuano tre elementi principali:

1. Il gap cronologico fra la nascita del Banco Alimentare in Italia (1989) e la nascita della prima *food bank* in Giappone (2000)

---

<sup>92</sup> MAFF (a cura di), "... (indagine sull'attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

<sup>93</sup> Second Harvest Japan (a cura di), *New Initiatives, "Accomplishments"*, visitato il 25 gennaio 2018, <http://2hj.org/english/activity/result>.

2. La presenza o meno di legislazioni favorevoli alla donazione (come la “legge del buon samaritano” e la successiva “legge Gadda” in Italia)
3. La presenza o meno di programmi di supporto quali il FEAD

La nascita recente delle organizzazioni in Giappone lede immancabilmente al riconoscimento che questi enti riescono ad ottenere rispetto all'Italia: essendo essi recenti, la consapevolezza riguardo la loro stessa esistenza e le loro attività è limitata, creando di conseguenza difficoltà per il loro sviluppo nel paese. Sebbene alcuni network siano già stati istituiti, attualmente non esiste in Giappone una rete di organizzazioni unica che possa collaborare o delineare obiettivi comuni con parti terze, come avviene altresì in Italia.

La mancanza di riconoscimento delle attività delle *food bank* giapponesi si evince ulteriormente dalla assenza di legislazioni in merito, nonché dal particolare interesse nazionale sullo spreco alimentare: sebbene infatti il MAFF stia muovendo i primi passi verso il riconoscimento delle strutture caritative nazionali come fenomeno alternativo alla lotta allo spreco, la mancanza di incentivi e semplificazioni alla donazione ben strutturati limita decisamente il raggio d'azione delle stesse.

Per quanto riguarda i programmi di supporto invece, nonostante il programma europeo del FEAD non sia privo di difetti (rispetto al precedente PEAD sono stati evidenziati problemi quali fondi ridotti e un appesantimento della documentazione richiesta<sup>94</sup>), esso rappresenta una base essenziale per il supporto della Rete Banco Alimentare.

D'altro canto, in Italia la Rete Banco Alimentare non può e non tenta di proporsi come la soluzione ai problemi dello spreco e della povertà, bensì come un possibile sostegno. Essa non è esente da limiti, riscontrabili in particolar modo nel rapporto fra quantità di spreco nazionale e quantità recuperata. In tal merito, il ruolo del FEAD rappresenta una certa contraddizione nell'ottica dei problemi analizzati: se da un lato il programma garantisce beni alimentari essenziali per la lotta alla povertà, d'altro canto non incentiva a sfruttare l'enormità di spreco generata all'interno dei confini nazionali, che rimane in potenza una fonte di risorse estremamente elevata.

---

<sup>94</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

## QUARTO CAPITOLO – *CASE STUDIES*, ANALISI DEI PRO E DEI CONTRO DEGLI ENTI E CONCLUSIONE

Nel primo capitolo ho espresso il desiderio di realizzare un documento che possa risultare utile per tre motivi essenziali:

1. aggiornare la letteratura accademica in un ambito fondamentale come la lotta allo spreco
2. promuovere le valide attività delle *food bank*
3. offrire spunti per condividere *good practice* e/o incentivare un positivo sviluppo degli enti nel proprio territorio

La promozione delle attività positive degli enti riguarda prevalentemente il terzo capitolo che comprende anche la premessa di questo quarto e ultimo capitolo in cui, attraverso l'analisi finale sui pro e i contro relativi all'azione delle *food bank*, vengono proposte alcune osservazioni che si spera possano incentivare proattivamente il discorso sul loro sviluppo.

In primo luogo l'analisi dei *case studies*, per quanto limitata dal numero estremamente ridotto di enti, funge da esempio in micro prospettiva della loro attività e ne chiarisce le differenze che hanno caratterizzato le azioni e la diffusione locale, contrapponendosi alla macro analisi generale del terzo capitolo.

In secondo luogo, l'esame approfondito riguardo i pro e i contro delle *food bank*, per quanto limitato nel numero di enti scelti (al fine di ottenere un risultato davvero apprezzabile sarebbe necessario analizzare con lo stesso processo metodologico una notevole quantità di organizzazioni contestualizzandone l'attività al *background* socio-economico), risulta indispensabile tanto per confutare alcune critiche più comuni, quanto, allo stesso tempo, per chiarire un concetto critico scontato ma talvolta non affrontato, cioè che le *food bank* private non possono sostituirsi al welfare statale.

Infine, la conclusione riassume quanto affrontato in questo documento e presenta alcune considerazioni personali, sperando possano fornire spunti interessanti per ricerche future riguardo le *food bank* e la riduzione dello spreco alimentare.

## Kansai Food Bank

### *Attività personale e prospettiva diacronica*

L'attività svolta presso la Kansai Food Bank (Kobe, Giappone) è avvenuta prevalentemente nell'agosto del 2017. Nel suddetto mese è stato condotto in gran parte volontariato partecipando alla raccolta di eccedenze donate e alla loro distribuzione alle organizzazioni supportate dalla *food bank* suddetta. Le informazioni raccolte tramite osservazione partecipante vengono tanto dal lavoro di volontariato (attraverso il quale ho avuto modo di interagire e ottenere notizie da una decina di volontari con esperienza e mansioni diverse), quanto da attività esterne ad esso: ho infatti ricevuto il permesso di partecipare a uno dei meeting periodici rivolti ai volontari e mi è stata concessa un'intervista all'attuale presidentessa dell'associazione.

Come già accennato nel terzo capitolo, la Kansai Food Bank è la seconda *food bank* in assoluto nata in Giappone. L'ente nasce nell'aprile 2003 ad opera di un cittadino americano, Bryan Lawrence<sup>1</sup>, il quale importò per primo, casualmente, il concetto di *food bank* statunitense nel Kansai: Lawrence infatti si adoperò inizialmente nella ricerca di un ente già esistente nella città di Kobe dove poter fornire assistenza come volontario e, una volta scoperto che una simile organizzazione non esisteva, decise di prendere iniziativa personalmente. Nello stesso periodo, una catena americana di ipermercati, la Costco, aprì una nuova attività nella vicina città di Amagasaki, cercando fin da subito delle *food bank* a cui donare le future eccedenze: da qui Lawrence e altri volontari iniziarono la prima raccolta e la distribuzione diretta di alimenti ai *clochard* nella zona di Amagasaki.

La Kansai Food Bank nasce quindi come un ente di prima linea senza sede fisica, identificato dall'azione di volontari che raccolgono e distribuiscono eccedenze nello stesso luogo. Solo successivamente otterrà una sua sede, specializzandosi in azioni di raccolta e distribuzione attraverso parti terze ed elaborando una propria missione ben definita, cioè il sostegno alle persone in difficoltà attraverso la distribuzione di eccedenze alimentari<sup>2</sup>. Significativo è inoltre il fatto che l'organizzazione si crei dalla diretta volontà di attori statunitensi, i quali già possedevano la concezione, se non

---

<sup>1</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "fūdo banku kansai no rekishi" (storia della Kansai Food Bank), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/history/>.

<sup>2</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "katsudō naiyō" (attività), visitato il 30 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/activity/>.

propriamente il *know how*, di cosa sia e di cosa si possa ricavare da una *food bank*. Ancora oggi, nonostante la morte prematura del fondatore, la Kansai Food Bank coopera quotidianamente con l'ipermercato Costco di Amagasaki; al contrario, timide sono le relazioni finora intraprese con attori della filiera agroalimentare giapponese, in quanto molti di essi mantengono forte diffidenza circa l'uso che l'ente possa fare dei loro prodotti; in particolare, si teme la rivendita a scopo di lucro dei beni alimentari destinati invece alla donazione gratuita.

### *Gestione delle eccedenze alimentari*

Nel 2016 la Kansai Food Bank ha distribuito eccedenze per un volume di cibo pari a 205,3 tonnellate. Di queste, quasi 160 sono state raccolte da attori della filiera agroalimentare (come già accennato precedentemente, da soggetti prevalentemente statunitensi o stranieri come la Costco), a cui ne vanno aggiunte quattordici ricevute da due diverse *food bank* e tredici di riserve alimentari destinate all'uso in caso di disastri ambientali (stock di cibo che deve essere obbligatoriamente conservato in caso di avverse condizioni ambientali, il quale viene rinnovato periodicamente prima che i prodotti superino la data di scadenza); la restante parte viene da donazioni individuali (16 tonnellate) e da iniziative "Food Drive" (2,4 tonnellate)<sup>3</sup>.

Le iniziative "Food Drive" invitano i cittadini a donare direttamente i prodotti alimentari non utilizzati attraverso collette di raccolta alimentare stabilite in luoghi e tempi determinati<sup>4</sup>. Nonostante i risultati assolutamente modesti (quota pari all'1,2% rispetto alla raccolta totale), l'iniziativa ha il pregio di sponsorizzare l'attività della *food bank*, nonché di far affidamento su risorse altrimenti non utilizzate.

Il tipo di alimenti ceduti è vario e dipende esclusivamente dalla volontà del donatore, tuttavia l'ente promuove la raccolta di prodotti specifici a lunga conservazione quali riso, pasta, cibo in scatola, prodotti per l'infanzia, ecc.<sup>5</sup> al fine di garantire una scelta possibilmente varia; inoltre, la *food bank* può porre dei limiti alla tipologia della raccolta, sulla base della disponibilità di spazi e mezzi necessari al ritiro,

---

<sup>3</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "heisei 28 nendo jigyō hōkokusho" (Report attività anno 2016). Il report è comprensivo delle attività che vanno dal 1 settembre 2016 al 31 agosto 2017 N.d.R.

<sup>4</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "fūdo doraibu" (*food drive*), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/food-drive/>.

<sup>5</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "shokuhin wo kifu suru" (donare prodotti alimentari), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/donate-food/>.

nonché delle richieste da parte delle strutture di prima linea interessate. Gli strumenti a disposizione della Kansai Food Bank sono infatti limitati: due edifici ricavati da residenze private, il primo con locali adibiti a ufficio, smistamento prodotti e stoccaggio di prodotti freschi o surgelati, il secondo adibito a magazzino per alimenti conservabili a temperatura ambiente. Completa l'equipaggiamento un minivan utilizzato per il trasporto dei prodotti.

### *Finanziamento e spese*

I dati più recenti riguardanti le spese e i finanziamenti della Kansai Food Bank si riferiscono all'anno fiscale compreso tra il primo settembre 2015 e il 31 agosto 2016<sup>6</sup>, in cui l'organizzazione ha raccolto fondi per un valore di circa 115.000 euro a fronte di spese per circa 59.000 euro, chiudendo dunque in attivo di circa 56.000 euro<sup>7</sup>.

Le principali tipologie di finanziamento della *food bank* sono tre

1. Quote di partecipazione annuale. Le quote di partecipazione garantiscono un'entrata stabile ma ridotta (20% circa): ad esse contribuiscono i volontari registrati all'interno della Kansai Food Bank e i gruppi oggetti della distribuzione di eccedenze da parte della *food bank*. La quota ha scadenza annuale e la cifra minima richiesta è di 15 euro per gli individui e di 75 euro invece per le associazioni<sup>8</sup>.
2. Sovvenzioni/stanzamenti pubblici. Essi rivestono una quota maggiore rispetto a quelle di partecipazione, per un valore pari a circa il 28% del totale.
3. Donazioni. Esse rappresentano il segmento di finanziamenti maggiore in assoluto (circa il 50%); più di metà del totale viene da individui privati, il restante da 21 corporazioni diverse.

Le uscite riguardano fondamentalmente due tipologie di spese: quelle per la gestione degli spazi e dei mezzi della *food bank* (locali e mezzi di trasporto) e i costi

---

<sup>6</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "fūdo banku kansai nyūsu" (Kansai Food Bank news), 35, 11 ottobre 2016.

<sup>7</sup> Al netto del cambio in data 30 gennaio 2018. Il valore originario è 15,556,059 yen (115.000 euro circa) per le entrate, 7,943,765 yen (59.000 euro circa) per le spese, 7,612,294 yen di residuo attivo N.d.R.

<sup>8</sup> Come sopra. In valuta originale: 2000 yen a individuo, 10,000 yen ad associazione N.d.R.

legati alla gestione burocratica ed informativa. In aggiunta, vi possono essere uscite occasionali relative all'acquisto di nuova attrezzatura mentre, usufruendo di lavoro volontario, non vi sono costi stipendiari in bilancio.

### *Organizzazione, gestione e promozione delle attività*

La *food bank* gestisce attività di raccolta e redistribuzione in un'area metropolitana che comprende cinque diverse città (Ashiya, Takarazuka, Amagasaki, Itami, Nishinomiya)<sup>9</sup> situate fra le metropoli di Kobe e Osaka, la cui popolazione complessiva equivale a circa 1,5 milioni di abitanti<sup>10,11,12,13,14</sup>.

Nel 2016 il numero di enti riceventi è stato pari a 106; fra queste strutture campeggiano coloro che offrono assistenza a persone con handicap, madri single, *clochard*, nonché mense per bambini provenienti da famiglie in difficoltà<sup>15</sup>. Il numero effettivo degli individui sostenuti non è sempre chiaro, di conseguenza l'unico riferimento è relativo al numero totale degli enti di prima linea.

I volontari a cui la *food bank* fa affidamento per gestire una tale mole di lavoro sono stati 71 nell'anno 2017<sup>16</sup>, di cui 28 sono membri fissi<sup>17</sup>. La totalità degli operatori presso la Kansai Food Bank, siano essi fissi o non, come già scritto non percepisce stipendio e opera gratuitamente.

---

<sup>9</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "kadōchū no jichitai" (municipalità comprese nelle attività), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/safety-net/>.

<sup>10</sup> Ashiya City (a cura di), "jinkō shiryō" (dati sulla popolazione), visitato il 29 gennaio 2018, <http://www.city.ashiya.lg.jp/bunsho/toukei/index.html>.

<sup>11</sup> Takarazuka City (a cura di), "heisei 27 nen kokusei chōsa shūkei kekka nitsuite" (censimento nazionale anno 2017, risultati totali), visitato il 29 gennaio 2018, <http://www.city.takarazuka.hyogo.jp/about/1009913/1017904.html>.

<sup>12</sup> Amagasaki City (a cura di), "heisei 29 nen Amagasaki no jinkō" (anno 2017, popolazione di Amagasaki), visitato il 28 gennaio 2018, [http://www.city.amagasaki.hyogo.jp/dbps\\_data/\\_material/\\_files/000/000/040/174/jinko2903-4.pdf](http://www.city.amagasaki.hyogo.jp/dbps_data/_material/_files/000/000/040/174/jinko2903-4.pdf).

<sup>13</sup> Itami City (a cura di), "suikei jinkō heisei 29-12-01" (stima demografica, 1 dicembre 2017), visitato il 29 gennaio 2018, [http://www.city.itami.lg.jp/SOSIKI/SOMU/SSOMU/ITAMISI\\_TOKEI/ZINKO\\_SYOSAI/SUIKEI\\_ZINKO\\_S ETASU/suikei2017/1512346535461.html](http://www.city.itami.lg.jp/SOSIKI/SOMU/SSOMU/ITAMISI_TOKEI/ZINKO_SYOSAI/SUIKEI_ZINKO_S ETASU/suikei2017/1512346535461.html).

<sup>14</sup> Nishinomiya City (a cura di), "suikei jinkō - menseki" (stima demografica - superficie), visitato il 29 gennaio 2018, <http://www.nishi.or.jp/contents/0002264300020004600594.html>.

<sup>15</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "omona uketori dantai" (le principali strutture riceventi), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/food-use/>.

<sup>16</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "heisei 28 nendo jigyo hōkokusho" (Report attività anno 2016). Il report è comprensivo delle attività che vanno dal 1 settembre 2016 al 31 agosto 2017 N.d.R.

<sup>17</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "hōjin gaiyō" (sommario dell'ente), <https://foodbankkansai.org/overview/>.

Il ruolo e il tempo dedicato al volontariato viene accordato sulla base della disponibilità degli stessi partecipanti mentre le attività in cui vengono impegnati i volontari comprendono la totalità delle attività dell'ente stesso, e sono divisibili in tre parti<sup>18</sup>

1. Ritiro e consegna delle eccedenze. La Kansai Food Bank ha un ruolo attivo nella acquisizione e nella consegna dei prodotti fra le parti terze e le strutture di prima linea: essa infatti non riceve visite di intermediari nella propria sede, bensì è suo compito occuparsene direttamente presso i donatori e i riceventi. Le eccedenze vengono distribuite agli enti finali, generalmente con cadenza settimanale o bisettimanale, talvolta senza passare per la sede di stoccaggio (venendo dunque ritirate presso i rivenditori e consegnate poi ad una associazione senza fare ritorno alla sede centrale).
2. Gestione dei prodotti nella sede di stoccaggio. I prodotti depositati presso la sede centrale vengono suddivisi per genere e in seguito viene stabilita la data e la quantità che verrà distribuita ad ogni associazione, sulla base della disponibilità della Kansai Food Bank e della necessità dell'ente finale.
3. Gestione burocratica e informativa. Include tutta la burocrazia relativa alle attività della *food bank*, l'organizzazione dei volontari, la ricerca di nuovi sponsor e fondi, lo sviluppo e gestione di nuove iniziative come "Food Drive". Un meeting informativo, aperto a tutti i volontari, ha luogo con cadenza mensile o bimensile: in esso vengono analizzati e discussi i temi all'ordine del giorno, nonché individuate le strategie per i mesi successivi.

Per la promozione delle proprie attività la Kansai Food Bank si affida a diversi strumenti, come la diffusione dei report annuali e delle novità intraprese dall'ente, tanto in forma cartacea, attraverso la pubblicazione di materiale informativo, quanto tramite l'apposito sito web. Esse sono poi integrate da interviste e pubblicità diffuse occasionalmente dalla stampa o da trasmissioni televisive<sup>19</sup>. Oltre a ciò, alla pari della

---

<sup>18</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "borantia de sanku suru" (partecipazione al volontariato), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/volunteer/>.

<sup>19</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "media keisai" (inserzioni nei media), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/media/>.

Second Harvest Japan<sup>20</sup>, la Kansai Food Bank organizza workshop e convegni con l'obiettivo di sensibilizzare ed educare i cittadini della propria area d'interesse ad un uso più accorto degli alimenti<sup>21</sup>.

### *Considerazioni finali*

La Kansai Food Bank nasce come ente di primo soccorso per persone in difficoltà e questa dimensione "umanitaria" pervade profondamente le funzioni intraprese dai volontari ancora oggi: l'opera di soccorso è intesa come un supporto che non leda la dignità dei riceventi, ma che anzi la riconosca. Essa è una delle motivazioni principali che ha spinto molti volontari a lavorare per questa organizzazione. Un simile atteggiamento emerge chiaramente dalle modalità con cui il cibo viene distribuito presso i diversi centri: la *food bank* si prodiga di fornire prodotti diversi che vadano incontro alle esigenze dei consumatori finali, nonché di distribuire quegli stessi alimenti attraverso confezioni essenziali ma di buon aspetto. Ciò dimostra una grande sensibilità nei confronti di individui che si trovano costretti a dipendere da qualcun altro per la propria sopravvivenza. Come puntualizzato da Middleton *et al.* (2017), per qualsiasi persona, e maggiormente per chi vive in situazione di difficoltà, ricevere cibo di cattiva qualità e aspetto, o che non si è abituati ad utilizzare, è una lesione immancabile e ulteriore alla propria dignità<sup>22</sup>. Dunque, nella pratica di ogni giorno della Kansai Food Bank, il tema della lotta allo spreco alimentare è sussidiario all'alleviamento delle pene delle persone in difficoltà.

Nonostante ciò, l'enfasi posta dalle istituzioni giapponesi sul ruolo di simili organizzazioni caritatevoli è diametralmente opposta: il discorso sulle *food bank* secondo il MAFF ruota principalmente, e talvolta esclusivamente, attorno al problema

---

<sup>20</sup> Prima *food bank* del paese, per maggiori informazioni si rimanda al terzo capitolo: "il fenomeno delle *food bank* in Giappone" N.d.R.

<sup>21</sup> Kansai Food Bank (a cura di), "shokuhin he no torikumi" (Iniziative di educazione alimentare), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/education/>.

<sup>22</sup> Georgia MIDDLETON, Kaye MEHTA, Darlene MCNAUGHTON, Sue BOOTH, "The experiences and perceptions of food banks amongst users in high-income countries: An international scoping review", *Appetite*, 120, Elsevier, 24 ottobre 2017, pp. 698-708.

dello spreco alimentare, lasciando ben poco spazio all'attività fondante, il sostegno degli indigenti, di simili enti<sup>23,24</sup>.

In ogni caso, l'opera della Kansai Food Bank è indubbiamente positiva per la riduzione dello spreco alimentare, per quanto al momento limitata a una dimensione strettamente locale: essa nella pratica sfrutta positivamente le eccedenze e svolge attivamente un ruolo informativo a riguardo.

## **Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus**

### *Attività personale e prospettiva diacronica*

Le attività di riferimento durante le quali sono state raccolte informazioni sul Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus (da qui in avanti abbreviato come Banco Alimentare FVG o Banco del Friuli) risalgono ad alcune giornate avvenute tra i mesi di novembre 2017 e di gennaio 2018.

In primo luogo mi è stata offerta la possibilità di visitare e comprendere le dinamiche del magazzino dove vengono stoccate le eccedenze gestite dal Banco del Friuli; lì ho partecipato alle attività di carico dei mezzi con cui gli enti caritativi ritirano gli alimenti. In seguito mi è stato possibile visitare gli uffici nella stessa sede ottenendo ulteriori e preziose informazioni, avvalorate da un'intervista con la responsabile della comunicazione dell'organizzazione, Clara Braidotti. Inoltre, il 25 novembre 2017 ho partecipato come volontario alla 21° Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

Il Banco del Friuli nasce nel novembre 1996, aderendo alla Rete Banco Alimentare al fine di rendere più efficace la raccolta di alimenti<sup>25</sup> e partecipando alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Il Banco del Friuli fa propria la stessa missione del FBAO, cioè la lotta allo spreco e alla povertà, mantenendo tuttavia una sua autonomia per poter essere coerente con la realtà locale e adattarsi alle specificità regionali. Al pari di altre *food bank* come la Kansai Food Bank, anche il Banco del Friuli

---

<sup>23</sup> MAFF (a cura di), "kokunai fūdo banku no katsudō jittai haaku chōsa oyobi fūdo banku katsuyō suishin jyōhō kōkan kai" (indagine sull'attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017,

[http://www.maff.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

<sup>24</sup> MAFF (a cura di), "fūdo banku katsudō ni okeru shokuhin no toriatsukai nado ni kansuru tetsuduki" (Linee guida per la gestione degli alimenti nelle Food Bank), visitato il 31 gennaio 2018,

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html).

<sup>25</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Storia*, visitato il 31 gennaio 2018,

<https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/chisiamo/storia>.

si sviluppa dunque da un primario movimento locale e non istituzionale, ottenendo in seguito il riconoscimento e il supporto da parte della FBAO. Dopo 23 anni di attività e un primo trasferimento della sede centrale, l'organizzazione trova la sua sede legale attuale, comprensiva del magazzino, a Pasion di Prato, poco distante dalla città di Udine.

### *Gestione delle eccedenze alimentari*

La quantità di prodotti gestiti e distribuiti dal Banco del Friuli nel 2016 è stato pari a circa 2666 tonnellate per un valore calcolato in 6,2 milioni di euro<sup>26</sup> (il valore dei prodotti viene stimato sulla media del prezzo di costo, inferiore dunque a quello di vendita, attraverso strumenti elaborati dalla Fondazione). Ciò è stato reso possibile attraverso cinque canali di approvvigionamento: prodotti AGEA (1072 tonnellate), Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (588 tonnellate), SitiCibo GDO e ristorazione (482 tonnellate), mercati ortofrutticoli (296 tonnellate) e aziende alimentari (228 tonnellate).

I prodotti AGEA sono alimenti specifici a lunga conservazione (dodici tipi fra cui pasta, riso, latte, legumi, ecc.)<sup>27</sup> ricevuti dall'Agenzia usando i fondi dell'Unione Europea ottenuti tramite il FEAD<sup>28</sup>. Il volume di alimenti catalogati sotto la Giornata Nazionale delle Colletta Alimentare invece fanno riferimento esclusivamente a quelli ottenuti tramite la raccolta giornaliera dell'ultimo sabato del mese di novembre. SitiCibo è il programma di raccolta più recente: avviato nel 2008 esso permette di raccogliere da centri della Grande Distribuzione Organizzata (GDO, 480 tonnellate) e dalla ristorazione collettiva (mense, 2 tonnellate) cibi freschi invenduti quali pane, ortofrutta, latticini, ecc. che vengono distribuiti immediatamente dopo il recupero. I prodotti ricevuti da aziende alimentari infine provengono dall'industria e dalla distribuzione, non sono freschi e dunque hanno una modalità di stoccaggio differenti da quelli SitiCibo.

---

<sup>26</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Relazione attività anno 2016 e progetto di sviluppo anno 2017*, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione\\_attivita\\_2016.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione_attivita_2016.pdf).

<sup>27</sup> AGEA (a cura di), *Relazione Piano di distribuzione degli alimenti agli indigenti 2013*, "Ufficio OCM Vino ed altri aiuti", 30 aprile 2013, <http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/3806205.PDF>.

<sup>28</sup> Per informazioni più dettagliate si invita a consultare il terzo capitolo: "Italia: Fondazione Banco alimentare Onlus (FBAO)" N.d.R.

Con l'esclusione del biennio 2013-2014, la raccolta e distribuzione di prodotti effettuata dal Banco del Friuli ha visto una crescita costante: i dati consultabili fanno riferimento al periodo 2007-2016, durante il quale il volume gestito è passato dalle 905 tonnellate del 2007 alle 2666 del 2016<sup>29</sup>.

È importante sottolineare come i prodotti AGEA e gli alimenti raccolti tramite la Colletta Alimentare rappresentino più del 60% del totale gestito (1660 tonnellate su 2666 totali). L'AGEA appalta la fornitura dei prodotti ad attori terzi, i quali non attingono da surplus alimentare e vendono invece parte dei loro prodotti allo stato, il quale li rende poi disponibili alla redistribuzione; la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare per sua definizione non è una iniziativa contro lo spreco<sup>30</sup>.

Concludendo, nel caso del Banco del Friuli, la distribuzione di prodotti indipendenti da fonti terze, e in contrasto allo spreco alimentare, riguarda 1006 tonnellate annue.

### *Finanziamento e spese*

Al pari della Kansai Food Bank, anche il Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus basa le proprie attività su tipologie di finanziamento che possono essere riassunte in tre sezioni<sup>31</sup>

1. Quote associative e contributi volontari. Le quote associative sono annuali e conferiscono il diritto di divenire associati al Banco del Friuli, diritto che comprende la partecipazione alle riunioni dell'assemblea, il diritto di essere eletti o eleggere altri membri nei diversi organi, la possibilità di approvare il bilancio. Ulteriormente a ciò, possono venire richiesti contributi volontari in base alle necessità dell'organizzazione.
2. Sovvenzioni e contributi da istituzioni pubbliche. Le sovvenzioni pubbliche rappresentano il gettito più importante per l'organizzazione: nel 2017 ha ottenuto circa 120.000 euro stanziati dalla sola regione Friuli Venezia Giulia, la

---

<sup>29</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Relazione attività anno 2016 e progetto di sviluppo anno 2017*, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione\\_attivita\\_2016.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione_attivita_2016.pdf).

<sup>30</sup> Informazioni approfondite riguardo il funzionamento di AGEA e la Colletta Alimentare sono elencate nel terzo capitolo: "Italia: Fondazione Banco alimentare Onlus (FBAO)" N.d.R.

<sup>31</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Statuto*, 19 novembre 2014, [http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/nuovo\\_statuto.pdf](http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/nuovo_statuto.pdf)

quale ha incrementato i fondi riconoscendo l'importanza e l'efficienza delle attività del Banco del Friuli. La somma funge da introito stabile e copre circa il 50% dei fondi totali raccolti annualmente.

3. Donazioni derivate da parti terze. Esse comprendono qualsivoglia tipo di sovvenzioni, compresi eventuali lasciti testamentari. Includono raccolte fondi o lotterie, nonché donazioni da realtà associative e privati. Per quanto gli introiti rappresentino un gettito perlopiù regolare, per loro stessa natura non fungono da base finanziaria stabile e certa.

La quasi totalità del denaro così raccolto viene destinata alla missione del Banco, cioè al recupero e distribuzione di alimenti. In particolare, il costo dell'operatività nel 2016 è stato di 191.000 euro (non sono invece presenti dati specifici sul totale delle entrate annue).

Grazie al lavoro volontario, il Banco del Friuli riesce a gestire un'enorme mole di alimenti (per un valore stimato di 6.200.000 euro<sup>32</sup>) a fronte di una spesa ridotta. Ciò garantisce un livello di efficienza altissimo: dividendo il valore totale del cibo raccolto per i costi operativi si ottiene che ad 1 euro di operazione equivalgono alimenti raccolti e donati per un valore di 32 euro ( $€6.200.000/€191.000 = €32$ )<sup>33</sup>.

### *Organizzazione, gestione e promozione delle attività*

Il Banco del Friuli serve strutture convenzionate presenti in tutto il Friuli Venezia Giulia e in tre province del Veneto Orientale (Treviso, Belluno e Venezia) operando dunque in un'area che comprende una popolazione complessiva di più di 3 milioni di individui, di cui 1,8 milioni presenti nelle sole tre province venete<sup>34</sup>.

Il volume di prodotti alimentari gestito nel 2016 dall'ente sostiene 347 strutture convenzionate, per un numero di assistiti superiore a 51.000 individui: di queste, 241 operano in Friuli Venezia Giulia mentre le restanti 105 in Veneto<sup>35</sup>. Il

---

<sup>32</sup> Prezzo stimato sulla media del valore monetario di acquisizione del bene, non sul valore di vendita.

<sup>33</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *La creazione del valore*, visitato il 2 febbraio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/trasparenza/creazionedelvalore>.

<sup>34</sup> ISTAT (a cura di), *Popolazione residente ricostruita*, visitato il 2 febbraio 2018, [http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCIS\\_INDDMOG1&Lang=it#](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCIS_INDDMOG1&Lang=it#).

<sup>35</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Relazione attività anno 2016 e progetto di sviluppo anno 2017*, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione\\_attivita\\_2016.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione_attivita_2016.pdf).

numero di enti supportati è dunque inverso rispetto all'incidenza della popolazione nelle diverse aree e risente chiaramente della maggiore vicinanza o distanza degli enti dalla sede di stoccaggio dei prodotti. Una simile differenza viene ancor più sottolineata dallo squilibrio nella quantità di punti vendita coinvolti nel programma SitiCibo: dei 93 totali solo tre sono in Veneto, di cui due nella provincia di Venezia e uno nella provincia di Treviso.

La stragrande maggioranza degli enti convenzionati con la *food bank* distribuisce pacchi alimentari (281) mentre i restanti 66 enti offrono servizi di mensa o assistenza di tipo residenziale<sup>36</sup>.

Se il numero delle strutture convenzionate risulta stabile negli anni, quello invece di individui assistiti ha subito un brusco calo nel 2015, recuperato parzialmente nel 2016; tale fenomeno è stato probabilmente dovuto all'intensificarsi delle informazioni necessarie richieste dal nuovo piano FEAD, il quale prevede ad esempio l'obbligo di consegnare i valori ISEE dei propri assistiti<sup>37</sup>.

Il personale su cui fa affidamento il Banco del Friuli è di 64 individui, 60 dei quali volontari. Le attività generali di questi riguardano generalmente due aspetti principali

1. Gestione e smistamento dei prodotti nel magazzino. L'attività del magazzino riguarda prevalentemente la ricezione e la seguente consegna dei prodotti alle parti terze, nonché la gestione dei diversi alimenti al fine di preservarne le qualità organolettiche. Mancano le componenti di consegna e di ritiro nelle diverse sedi, in quanto tutti i prodotti vengono consegnati dai donatori e ritirati dai riceventi presso la sede del Banco del Friuli.
2. Componente burocratica e supervisione. Essa riguarda tanto le attività burocratiche (compilazione e controllo dei moduli associati ai diversi enti), quanto il controllo selezionato delle attività delle organizzazioni che fanno richiesta di supporto. In particolar modo, per gli alimenti non compresi fra i prodotti AGEA, il Banco del Friuli dona "in fiducia": viene richiesto solamente il numero e la tipologia di assistiti ma non è necessario fornire la documentazione dettagliata obbligatoria invece per i prodotti AGEA.

---

<sup>36</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Una rete nella rete*, visitato il 2 febbraio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/strutturecaritative/unaretenellarete>.

<sup>37</sup> Giancarlo ROVATI, Luca PESENTI, *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015.

Oltre a queste attività principali, il Banco del Friuli agisce e sviluppa le sue azioni in diversi altri ambiti: la sola organizzazione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare costa in termini finanziari circa 16.000 euro<sup>38</sup> e nel 2016 ha interessato 820 punti vendita convenzionati, a fronte di circa 12.000 volontari partecipanti<sup>39</sup>. Si aggiungano collaborazioni con istituzioni scolastiche attraverso la formazione di studenti partecipanti al programma di alternanza scuola-lavoro<sup>40</sup> e il costante sforzo della *food bank* nel potenziare i canali di approvvigionamento (sia alimentari che finanziari) locali, passando anche per un miglioramento delle attività secondo progetti suggeriti dalla sede centrale<sup>41</sup>.

### *Considerazioni finali*

La solidità e l'ottima organizzazione del Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia Onlus rendono questa realtà più simile ad una struttura aziendale che ad un ente no profit. Forte della partecipazione di numerosi volontari nonché di una base di entrate stabili sia in termini monetari che alimentari, il Banco del Friuli funge da importante sostegno per numerosi enti esterni.

La grande organizzazione e la struttura di stampo aziendale non limitano nonostante il Banco del Friuli nel mantenere un profilo no profit in linea con la missione della FBAO. In particolar modo il ruolo del volontariato è esaltato in quanto "insegnamento alla carità attraverso la carità": l'azione stessa di fare volontariato (cioè in questo caso di compiere un gesto di carità nei confronti degli indigenti) è vista come un apprendimento del valore stesso della carità.

Inoltre, parimenti alla Kansai Food Bank, anche per il Banco del Friuli è doveroso enfatizzare come l'attività di distribuzione sia programmata e sviluppata con l'intento di non ledere la dignità dei riceventi, distribuendo nel limite del possibile sia prodotti nutrienti che appetibili. A differenza della *food bank* giapponese, il contatto fra il personale del Banco e quello degli enti convenzionati è minimo, ma bilanciato da un volume gestito e da un raggio d'azione estremamente più ampi.

---

<sup>38</sup> Dati riferiti all'anno 2017 raccolti tramite intervista N.d.R.

<sup>39</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Relazione attività anno 2016 e progetto di sviluppo anno 2017*, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione\\_attivita\\_2016.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione_attivita_2016.pdf).

<sup>40</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Progetti scuola*, visitato il 3 febbraio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/attivita/progettiscuola>.

<sup>41</sup> FBAO (a cura di), *Strategie FBAO 2018 – Le linee guida (sintesi)*, 2017.

Nonostante vi sia un certo sbilanciamento fra la quantità dei prodotti AGEA e quelli della Colletta Alimentare (cioè beni non facenti parte di surplus alimentare) rispetto al resto delle eccedenze raccolte, il Banco del Friuli sta agendo in una direzione positiva non solo per l'alleviamento della povertà, ma anche per il potenziamento stesso della lotta allo spreco: in particolare l'obiettivo del miglioramento dei canali SitiCibo<sup>42</sup>, che sfrutta appositamente beni destinati allo scarto, offre buoni segnali a riguardo.

Altri limiti sono legati a una intrinseca, quanto naturale, limitatezza di risorse da destinare ai costi di trasporto e di gestione, dovuta al carattere no profit del Banco. La posizione centrale interna alla regione Friuli Venezia Giulia va inoltre inevitabilmente a discapito degli enti situati nelle province più lontane, favorendo invece le strutture convenzionate più vicine. La mancanza di risorse non facilita la nascita di sedi esterne (al momento ne è presente una sola nella città di Pordenone): in assenza di volontari e risorse non è infatti possibile uno sdoppiamento delle operazioni.

### **Analisi dei pro e dei contro sull'operato delle *food bank***

L'analisi è sviluppata in due paragrafi: sono evidenziate prima diverse critiche rivolte all'operato degli enti, segue poi la confutazione di quelle più comuni unita ad una riflessione sul tema.

Si sottolinea come le critiche qui trattate provengano da contesti esterni all'Italia e al Giappone: ciò è dovuto alla presunta assenza di critiche strutturate da parte di ricercatori dei due paesi esaminati: diversi autori ovviamente presentano i limiti o la possibilità di miglioramento delle organizzazioni nazionali, ma sempre all'interno di un contesto che vede l'attività delle *food bank* come positiva. Al contrario, altri studiosi, prevalentemente anglosassoni, argomentano come l'operato stesso degli enti non sia efficace a lungo termine o, anzi, addirittura deleterio.

Di conseguenza, l'esame dei pro e dei contro sull'attività delle *food bank* riflette questo sbilanciamento: le critiche qui affrontate provengono esclusivamente da autori della letteratura anglosassone, in particolare americana, dove il fenomeno delle *food*

---

<sup>42</sup> Banco Alimentare FVG (a cura di), *Relazione attività anno 2016 e progetto di sviluppo anno 2017*, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione\\_attivita\\_2016.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione_attivita_2016.pdf).

*bank* è decisamente più antico; al contrario, una serie di aspetti positivi e la confutazione delle critiche più comuni trova spazio soprattutto fra autori italiani, ma anche giapponesi e tra ricercatori di altre nazionalità.

È per queste ragioni, in particolare per la mancanza di critiche strutturate e specifiche relative al contesto sociale, storico e culturale italiano e giapponese, che si è voluto affrontare alla fine del documento un discorso sul generale operato delle organizzazioni. Come già affermato nell'introduzione di questa ricerca, l'esame dei vantaggi e degli svantaggi legati all'attività degli enti è stata sviluppata nel quarto capitolo in modo tale che il lettore possa prima avere un'idea chiara dell'intero contesto in cui si basa l'attività delle *food bank*, così da poter sviluppare una risposta critica non semplicistica sull'operato di queste.

### *Critiche e svantaggi delle food bank*

Le *food bank* sono generalmente viste come un metodo incriticabile di praticare solidarietà<sup>43</sup>: le tesi a loro supporto focalizzano generalmente su elementi quali l'efficienza tecnica e logistica, la fornitura di servizi che riducono costi sociali e ambientali, nonché il più comune concetto di lotta alla povertà e allo spreco alimentare.

Le critiche generali riguardo i limiti e i difetti di simili organizzazioni ruotano essenzialmente attorno a due concetti chiave: il sostegno alle *food bank* depoliticizzerebbe la lotta alla povertà alimentare, manipolandone il concetto per cui, invece che una materia di diritto umano, la lotta alla povertà diventerebbe progressivamente materia di carità; il sostegno fornito dalle *food bank* ai loro beneficiari non sarebbe in ogni caso adeguato ad un corretto sostentamento alimentare, a causa della scarsità di risorse disponibili quindi non fornirebbe una dieta sana ed equilibrata.

Un importante sostenitore della teoria di "depoliticizzazione" del diritto al cibo è Graham Riches<sup>44</sup>, professore emerito ed ex direttore della *School of Social Work* presso l'università della British Columbia, Canada. Riches (2011) sostiene che la

---

<sup>43</sup> Karlos PÉREZ DE ARMIÑO, "Erosion of Rights, Uncritical Solidarity and Food Banks in Spain", Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>44</sup> The University of British Columbia (a cura di), *Prof. Graham Riches, "School of Social Work"*, visitato il 3 febbraio 2018, <http://socialwork.ubc.ca/persons/graham-riches/>.

mancata analisi critica dei problemi strutturali (la generazione programmata di spreco alimentare, nonché la mancanza di ammortizzatori sociali adeguati che garantiscano una minore incidenza della povertà) in società neoliberiste, che hanno gradualmente smantellato il welfare pubblico, renda le *food bank* parte stesso del problema. Pur riconoscendone alcuni aspetti positivi (efficienza, risposta d'emergenza all'alleviamento della povertà e dello spreco, esaltazione del concetto di altruismo), Riches afferma che le *food bank* facciano slittare il concetto di accesso al cibo da una questione di diritto umano basilare a una condizione di moralità e carità<sup>45</sup>.

La nozione di accesso al cibo come diritto basilare dell'uomo sulla quale fa leva Riches è sancita dall'Accordo Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali (ICESCR), trattato firmato e ratificato da 166 diverse nazioni (fra cui Italia e Giappone)<sup>46</sup> ed entrato in vigore ufficialmente nel 1976<sup>47</sup>: gli stati firmatari del presente trattato riconoscono

*il diritto di ogni persona ad un adeguato standard di vita per sé stesso e per la propria famiglia, il che include adeguati cibo, vestiario e alloggio, e il continuo miglioramento delle proprie condizioni di vita.*

Su questa premessa Riches argomenta che, nel sistema alimentare prevalente, il diritto al cibo è determinato dalla possibilità o meno di spendere denaro nel mercato. Dovendo dipendere sull'aiuto alimentare inteso come dono, si perde conseguentemente qualsiasi diritto legale relativo alla propria sussistenza alimentare<sup>48</sup>.

Un'ulteriore riprensione sollevata riguardo al mancato svolgimento dei doveri statali concerne il fatto che, secondo alcuni autori, il sostegno economico alle *food bank* garantisce a qualsivoglia paese un metodo economico "per non occuparsi del problema": Sue Booth (2014), ricercatrice che indaga il fenomeno in Australia, fa

---

<sup>45</sup> Graham RICHES, "Thinking and acting outside the charitable food box: hunger and the right to food in rich societies", *Development in Practice*, 21, 4-5, Routledge Publishing, giugno 2011, pp. 768-775.

<sup>46</sup> ONU (a cura di), *International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights*, "Treaty Collection", visitato il 4 febbraio 2018, [https://treaties.un.org/Pages/ViewDetails.aspx?src=IND&mtdsg\\_no=IV-3&chapter=4&lang=en](https://treaties.un.org/Pages/ViewDetails.aspx?src=IND&mtdsg_no=IV-3&chapter=4&lang=en).

<sup>47</sup> ONU (a cura di), *International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights*, 3 gennaio 1976, <http://www.ohchr.org/Documents/ProfessionalInterest/cescr.pdf>.

<sup>48</sup> Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

riferimento al Programma di Fornitura Collaborativa (CSP) finanziato dal governo australiano e fonte di approvvigionamento per le *food bank* nel paese, asserendo che esso sia semplicemente una misura economica per far prendere la distanza al governo dal problema della povertà. Secondo Booth (2014), i finanziatori privati e i governi sarebbero gli unici veri beneficiari dell'azione delle *food bank*: i primi ottengono vantaggi economici e d'immagine grazie alla donazione (deducibilità delle tasse e rafforzamento del brand in quanto "azienda che si occupa di questioni sociali"), i secondi guadagnano un vantaggio politico senza intraprendere costose politiche sociali e ignorando dunque le cause strutturali della povertà. Al contrario, i poveri non beneficiano adeguatamente del sostegno delle *food bank* in quanto esse non possono che garantire un aiuto momentaneo<sup>49</sup>.

Un'altra criticità riguarda l'incapacità delle *food bank* di rispondere completamente ai bisogni dei riceventi finali al punto tale da disincentivarne la richiesta. Riches e Tarasuk (2014) affermano che solo il 20-30% delle persone che vivono in condizione di insicurezza alimentare in Canada si rivolgono alle *food bank*: il problema sarebbe dovuto a certe barriere d'accesso (limitate ore d'apertura, lunghe attese ecc.) ma soprattutto al degradante livello qualitativo dell'offerta proposta dalle strutture<sup>50</sup>. Middleton *et al.* (2017) confermano quanto sostenuto da Riches e Tarasuk attraverso una ricerca incrociata di venti ricerche qualitative circa le percezioni di coloro che usufruiscono dei servizi delle *food bank*: gli autori sostengono che la qualità dei prodotti sia talmente bassa da inficiare i buoni propositi dichiarati di sostegno alle fasce più deboli<sup>51</sup>.

### *Confutazione delle critiche generali e analisi dei vantaggi delle food bank*

Le critiche finora elencate sono state raccolte da documentazione prevalentemente anglosassone, di conseguenza gli esempi a cui gli autori si riferiscono si basano in

---

<sup>49</sup> Sue BOOTH, "Food Banks in Australia: Discouraging the Right to Food", Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>50</sup> Graham RICHES, Valerie TARASUK, "Canada: Thirty Years of Food Charity and Public Policy Neglect", Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>51</sup> Georgia MIDDLETON, Kaye MEHTA, Darlene MCNAUGHTON, Sue BOOTH, "The experiences and perceptions of food banks amongst users in high-income countries: An international scoping review", *Appetite*, 120, Elsevier, 24 ottobre 2017, pp. 698-708.

misura diversa su paesi con un *background* socio-economico differente dall'Europa continentale o dal Giappone (i *case studies* di riferimento sono tutti associati infatti a realtà anglosassoni con la sola eccezione dell'Olanda). In particolar modo, il lavoro di Middleton *et al.* manca in maniera grossolana nel contestualizzare l'attività delle *food bank* nel tessuto organizzativo, sociale e storico e la distinzione fra diverse strutture è appena accennata.

L'analisi delle *food bank* dovrebbe tenere in considerazione le condizioni peculiari della realtà locale e nazionale: un esempio è la cultura della "buona alimentazione", secondo Garrone *et al.* (2012) maggiormente radicata in alcuni paesi rispetto ad altri<sup>52</sup>. A tal proposito è importante sottolineare come, in due paesi orgogliosi della propria cultura alimentare quali Italia e Giappone, l'attenzione rivolta alla tipologia e alla qualità degli alimenti forniti rappresenti un aspetto distintivo sia della Kansai Food Bank che del Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia.

Oltre a ciò, ci sono una serie di aspetti che vengono comunemente utilizzati per esaltare il ruolo positivo delle *food bank*, i quali tuttavia non sono sufficienti, da soli, a confutare le osservazioni mosse da detrattori come Riches. Tali considerazioni sono già state riprese in questo documento, in particolar modo nel primo capitolo<sup>53</sup>. In termini diversi, Schneider (2013), Nakamura *et al.* (2014) e Rovati (2015) lodano tutti il riutilizzo positivo di risorse destinate altrimenti all'eliminazione; Segrè e Falasconi (2011) enfatizzano i benefici legati all'attività di recupero, che determina un incremento del capitale relazionale dei diversi attori legati a queste attività.

In maniera complementare, Santini e Cavicchi (2014), riferendosi esclusivamente alla Rete Banco Alimentare, ne esaltano l'operato sotto quattro diversi aspetti: sociale, in quanto il Banco promuove attività di sostegno alle fasce più indigenti della popolazione; economico, poiché riduce i costi di smaltimento rifiuti; ambientale, poiché il recupero di surplus, ridimensionando la produzione alimentare, contribuisce a diminuire anche il volume di gas serra generati dalla produzione stessa; educativo, dato l'impegno della Fondazione nel promuovere l'educazione di un giusto consumo. Gli autori sottolineano inoltre come la capillare diffusione di enti convenzionati con il Banco Alimentare, nonché la generale autonomia delle diverse

---

<sup>52</sup> Paolo GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, *Dar da mangiare agli affamati - Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

<sup>53</sup> Per i seguenti riferimenti bibliografici si invita a consultare il primo capitolo: "Analisi della letteratura accademica" N.d.R.

OBA, abbia fatto sviluppare al Banco stesso un *know how* adatto a rispondere ad esigenze diverse in ogni angolo del paese<sup>54</sup>.

Nonostante lo studio di Santini *et al.* sia circoscritto al caso italiano del Banco Alimentare, c'è ragione di credere che simili aspetti positivi possano valere per qualsiasi *food bank* di stoccaggio che adoperi eccedenze alimentari, purché essa si adoperi in azioni di educazione e abbia una rete di enti convenzionati nel territorio.

Infine, una serie di riflessioni finali riguardano il diverso approccio analitico nei confronti dell'attività delle *food bank*. Nonostante sia innegabile infatti che il mancato accesso al cibo rappresenti una negazione di un diritto fondamentale, che andrebbe garantito dallo stato e non da attori privati, la questione dei diritti fondamentali non concerne il sostegno che gli enti offrono alla riduzione dello spreco alimentare. Non vi sono motivi per insinuare che il riutilizzo delle eccedenze fatto tramite *food bank* possa rappresentare un problema dal punto di vista morale, sociale, economico o ambientale<sup>55</sup>.

In particolar modo, Garrone, Melacini e Perego sottolineano come una parte del surplus alimentare sia intrinseca in determinati settori della catena agroalimentare, dunque quei prodotti devono essere smaltiti in qualche modo: in tal senso, il primo utilizzo valido può passare proprio attraverso la redistribuzione per uso umano<sup>56</sup>.

Le *food bank* basano il loro successo sul volontariato, riuscendo a garantire un altissimo grado di efficienza costo/valore associato alla distribuzione, ma ciò rappresenta anche il più grosso elemento di instabilità degli enti, ponendo degli evidenti limiti nello sviluppo e nella pianificazione, assenti invece in aziende a scopo di lucro<sup>57</sup>. Per questa ragione, sarebbe logico ipotizzare l'inglobamento degli enti nel settore pubblico: il sostegno statale garantirebbe una base finanziaria sicura ed eliminerebbe l'elemento di instabilità legato al solo lavoro volontario. Ciononostante, una tale via è difficilmente praticabile.

In primo luogo, non è scontato che gli enti stessi siano favorevoli a diventare parte della macchina statale in quanto ciò rischierebbe di negare il significato stesso

---

<sup>54</sup> Cristina SANTINI, Alessio CAVICCHI, "The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study", *British Food Journal*, 116, 9, 2014, pp. 1446 – 1459.

<sup>55</sup> Paolo GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, *Dar da mangiare agli affamati – Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.

<sup>56</sup> Paola GARRONE, Marco MELACINI, Alessandro PEREGO, "Surplus food recovery and donation in Italy: the upstream process", *British Food Journal*, 116, Iss 9, 2014, pp. 1460 – 1477.

<sup>57</sup> Cristina SANTINI, Alessio CAVICCHI, "The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study", *British Food Journal*, 116, 9, 2014, pp. 1446 – 1459.

del volontariato: in particolar modo il Banco Alimentare del Friuli teme la perdita del concetto fondamentale di “insegnamento alla carità attraverso la carità”. In aggiunta si rischierebbe un probabile appesantimento burocratico.

In secondo luogo, sono pochi i casi di *food bank* pubbliche utilizzate come strumento da uno stato che abbia proattivamente riconosciuto il diritto al cibo. Il Brasile rappresenta un precedente positivo: il paese ha ufficialmente dichiarato la sicurezza alimentare come un diritto basilare, sancendolo nella Costituzione nel 2010. Le *food bank* statali brasiliane sono quindi divenute un prezioso strumento per raggiungere in modo capillare le fasce indigenti della popolazione. Tuttavia, al fine di rifornire adeguatamente tutti i centri del paese, è stato limitato l’impegno nel ridurre lo spreco alimentare: nonostante la lotta allo spreco rimanga teoricamente un obiettivo primario, nella pratica solo i centri situati in prossimità di grandi centri produttivi o di consumo riescono a basare la propria attività sulle donazioni di surplus<sup>58</sup>.

Dunque, anche qualora le *food bank* rifiutassero a priori l’appoggio statale, è necessario che esse siano consapevoli che per sviluppare ulteriormente le loro attività, è importante incentivare una gestione manageriale di tutte le mansioni (aspetto in parte evidenziato dalla stessa FBAO, in particolare circa le necessità operative future<sup>59</sup>), la quale non implica necessariamente la trasformazione della missione e degli scopi primari<sup>60</sup>. In tal senso, autori diversi suggeriscono un ampliamento dei settori che potrebbero beneficiare del sostegno ad opera delle *food bank*, come scuole, enti locali ed enti pubblici non economici (quali Croce Rossa, ospedali o carceri)<sup>61, 62</sup>.

---

<sup>58</sup> Cecilia ROCHA, “A Right to Food Approach: Public Food Banks in Brazil”, Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

<sup>59</sup> FBAO (a cura di), *Strategie Rete Banco Alimentare*, Milano, 16 dicembre 2017.

<sup>60</sup> Cristina SANTINI, Alessio CAVICCHI, “The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study”, *British Food Journal*, 116, 9, 2014, pp. 1446 – 1459.

<sup>61</sup> Simonetta DE LEO, Ines DI PAOLO, Sabrina GIUCA, Francesca GIARÈ, *Lo spreco alimentare in Italia*, “Istituto Nazionale di Economia Agraria”, 2015,

[http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco\\_alimentare\\_Italia\\_Giare.pdf](http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco_alimentare_Italia_Giare.pdf)

<sup>62</sup> Sheryl L HENDRIKS, Angela MCINTYRE, “Between Markets and Masses: Food Assistance and Food Banks in South Africa”, Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

## Conclusione

In Italia, la FBAO ha visto riconosciuti i propri sforzi attraverso l'approvazione della legge 166/2016, che però ha spostato l'attenzione eccessivamente sull'aspetto sociale-caritativo rispetto a quello ambientale. A ciò si aggiunge una mancanza totale di agevolazioni e target di riferimento per la riduzione dello spreco, il che determina un ostacolo per l'implementazione di nuove reti di approvvigionamento esterne agli aiuti AGEA e alla Colletta Alimentare.

In Giappone, l'approccio condotto dal MAFF enfatizza quasi esclusivamente la dimensione economica (*food bank* come strumento alla riduzione del volume di spreco) dimostrando come il concetto di *food bank* sia ancora acerbo; per incentivarne appropriatamente lo sviluppo, è necessario che a livello istituzionale vi sia una presa di coscienza che consideri la totalità degli aspetti riguardanti le *food bank*, slegata dall'obiettivo unico della lotta allo spreco. È dunque opportuno che l'analisi critica dello spreco alimentare associato alle *food bank* venga articolata più approfonditamente.

I principi su cui poggiano le azioni le *food bank*, cioè la lotta allo spreco e l'alleviamento dell'insicurezza alimentare, sono anche i concetti cardine su cui si basano le diverse considerazioni poste in merito all'effettivo valore degli enti. Attraverso lo studio di innumerevoli fonti e due ricerche sul campo, ritengo sia indiscutibile il valore positivo delle organizzazioni nel recupero delle eccedenze alimentari, purché esse facciano effettivamente affidamento ad una valida base di surplus recuperato e "salvato" dallo smaltimento. Altresì, opere di raccolta come la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare hanno l'innegabile merito di pubblicizzare l'attività positiva degli enti, oltre a fornire una base essenziale di approvvigionamento ma, da un punto di vista prettamente ambientale, il loro potenziamento dovrebbero avvenire successivamente all'implementazione di nuovi canali.

Le *food bank* non sono una soluzione al problema della fame o all'abbattimento totale dello spreco alimentare, ma possono rappresentare un'azione di supporto più che efficace alla lotta contro entrambi.

È necessaria tuttavia una maggiore presa di coscienza circa la complessità dell'ambiente in cui le organizzazioni si inseriscono: lo spreco alimentare è prima di

tutto una esternalità negativa causata da problemi strutturali della filiera agroalimentare i quali vanno risolti attraverso legislazioni e interventi mirati, mentre le *food bank* dovrebbero rappresentare solo la risposta alla gestione del surplus intrinseco a determinati settori. *Food bank* non ha un significato unitario e può identificare enti molto diversi nello stesso paese, di conseguenza l'analisi di soluzioni che prevedano l'intervento o il potenziamento di queste strutture (come quella fatta dal MAFF in Giappone) dovrebbe partire innanzitutto dalla loro definizione e contestualizzazione nel territorio. Infine, la lotta all'insicurezza alimentare rimane un dovere dello stato, il quale non rispetta un suo compito nel momento in cui affida ad enti privati il sostegno delle fasce indigenti, compito che essi possono affrontare solo parzialmente.

## BIBLIOGRAFIA

ADOC (a cura di), *SPRECHI ALIMENTARI: Adoc, ogni famiglia spreca il 7% della propria spesa, in media 480 euro l'anno, ma rispetto a 5 anni fa calo del 6%. Necessaria azione di educazione alimentare*, visitato il 26 dicembre 2017, <http://www.adocnazionale.it/sprechi-alimentari-adoc-ogni-famiglia-spreca-il-7-della-propria-spesa-media-480-euro-lanno-ma-rispetto-5-anni-fa-calo-del-6-necessaria-azione-di-educazione-alimentare/#.WkIi2zdG3IW>.

ADORNO, Valentina, CAMILLO, Furio (a cura di), *Rapporto Waste Watcher 2013 – Executive Summary*, 9 ottobre 2013.

AGEA (a cura di), *chi siamo*, visitato il 21 gennaio 2018, <http://www.agea.gov.it/portal/page/portal/AGEAPageGroup/HomeAGEA/ChiSiamo>.

AGEA (a cura di), *Determina gara polpa di pomodoro in scatola*, 19 settembre 2016, <http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/5390209.PDF>.

AGEA (a cura di), *Relazione Piano di distribuzione degli alimenti agli indigenti 2013*, "Ufficio OCM Vino ed altri aiuti", 30 aprile 2013, <http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/3806205.PDF>.

AGEA (a cura di), *sostegni agli indigenti*, visitato il 21 gennaio 2018, <http://www.agea.gov.it/portal/page/portal/AGEAPageGroup/HomeAGEA/OrganismiPagatori/AGEA/Aiutisociali/Aiutiindi>.

ALESSI, Eva, BERTOLINI, Teresa, BOLOGNA, Gianfranco, CASTALDI, Simona, FEMIA, Aldo, PARISI, Giovanni, VALENTINI, Riccardo, *Quanta natura sprechiamo? Le pressioni ambientali degli sprechi alimentari in Italia*, "WWF Italia", Roma, 2013.

Alleanza delle *food bank* giapponesi (a cura di), "joseikin" (finanziamenti), visitato il 12 gennaio 2018, <http://foodbanking.or.jp/news/%E5%8A%A9%E6%88%90%E9%87%91%E6%83%85%E5%A0%B1/>.

Alleanza delle *food bank* giapponesi (a cura di), "katsudō naiyō" (attività), visitato il 12 gennaio 2018, [http://foodbanking.or.jp/activities/#s\\_1](http://foodbanking.or.jp/activities/#s_1).

Amagasaki City (a cura di), "heisei 29 nen Amagasaki no jinkō" (anno 2017, popolazione di Amagasaki), visitato il 28 gennaio 2018, [http://www.city.amagasaki.hyogo.jp/dbps\\_data/\\_material/\\_files/000/000/040/174/jinko2903-4.pdf](http://www.city.amagasaki.hyogo.jp/dbps_data/_material/_files/000/000/040/174/jinko2903-4.pdf).

ASADA, Hitoshi, "shokuhin rosu sakugen ni muketa shōmi kigen settei to sono enchō no gijutsu" (Disposizione di una data di conservazione indirizzata all'abbattimento dello spreco alimentare e pratiche per l'allungamento della stessa), *New Food Industry*, 57, 2, 2015.

Ashiya City (a cura di), "jinkō shiryō" (dati sulla popolazione), visitato il 29 gennaio 2018, <http://www.city.ashiya.lg.jp/bunsho/toukei/index.html>.

AZZURRO Paolo, GAIANI Silvia, VITTUARI Matteo, *Italy – Country Report on national food waste policy*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 giugno 2016.

AZZURRO, Paolo, “La prevenzione degli sprechi dopo la legge 166/2016”, *Ecoscienza*, 5, Arpa Emilia-Romagna, ottobre 2016.

BAGHERZADEH, Morvarid, INAMURA, Mitsuhiro, JEONG, Hyunchul, “Food Waste Along the Food Chain”, *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, 71, OECD Publishing, Parigi, 2014, <http://dx.doi.org/10.1787/5jxrcmftzj36-en>.

Banco Alimentare FVG (a cura di), *La creazione del valore*, visitato il 2 febbraio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/trasparenza/creazionedelvalore>.

Banco Alimentare FVG (a cura di), *Progetti scuola*, visitato il 3 febbraio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/attivita/progettiscuola>.

Banco Alimentare FVG (a cura di), *Relazione attività anno 2016 e progetto di sviluppo anno 2017*, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione\\_attivita\\_2016.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/relazione_attivita_2016.pdf).

Banco Alimentare FVG (a cura di), *Statuto*, 19 novembre 2014, [http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/nuovo\\_statuto.pdf](http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/nuovo_statuto.pdf)

Banco Alimentare FVG (a cura di), *Storia*, visitato il 31 gennaio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/chiamo/storia>.

Banco Alimentare FVG (a cura di), *Una rete nella rete*, visitato il 2 febbraio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/friuli/strutturecaritative/unaretenellarete>.

BM (a cura di), *GDP ranking*, “World Bank data”, 1 luglio 2017, <https://data.worldbank.org/data-catalog/GDP-ranking-table>.

BOOTH, Sue, “Food Banks in Australia: Discouraging the Right to Food”, Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

CAA (a cura di), “shokuhin no kigen hyōji” (Indicazione della scadenza degli alimenti), fonte originale mancante.

CAA (a cura di), “Dai rokkai shokuhin rosu sakugen kankei shōchō nado renraku kaigi no secchi nitsuite” (Numero sei, meeting per la condivisione di informazioni tra attori ministeriali impegnati nella riduzione dello spreco alimentare), 7 settembre 2017, [http://www.caa.go.jp/adjustments/index\\_10.html#M01](http://www.caa.go.jp/adjustments/index_10.html#M01).

CAA (a cura di), “Shokuhin haiki sakugen ni muketa shōhisha ishiki chōsa kekka hōkokusho” (Rapporto dei risultati relativi alla conoscenza dei consumatori nei confronti della riduzione dello spreco alimentare), novembre 2013.

CAA (a cura di), “Shokuhin rosu ni kakaru shōhisha no ishiki nado” (La conoscenza dei consumatori riguardo lo spreco alimentare), marzo 2013.

CAA (a cura di), “Shokuhin rosu sakugen kankei shōchō nado renraku kaigi no secchi nitsuite” (Istituzione di un meeting per la condivisione di informazioni tra attori ministeriali impegnati nella riduzione dello spreco alimentare), 25 luglio 2012, <http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf/121005kaigi1.pdf>.

Cambridge Dictionary (a cura di), *food bank*, visitato il 9 gennaio 2018, <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/food-bank>.

Caritas Italia, FBAO (a cura di), *Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative*, ottobre 2015, [http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016\\_web.pdf](http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016_web.pdf).

Commissione europea (a cura di), *Comunicazione della Commissione – Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari*, "Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea", 25 ottobre 2017, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=OJ:C:2017:361:TOC>.

Commissione europea (a cura di), *EU against food waste*, "European Commission", 21 novembre 2017, [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en).

Commissione europea (a cura di), *Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)*, "Occupazione, affari sociali e inclusione", visitato il 21 gennaio 2018, <http://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=it&catId=1089>.

Commissione europea (a cura di), *La PAC in sintesi*, "Agricoltura e sviluppo rurale", visitato il 21 gennaio 2018, [https://ec.europa.eu/agriculture/cap-overview\\_it](https://ec.europa.eu/agriculture/cap-overview_it).

Commissione europea (a cura di), *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, "Allegato della Comunicazione della commissione al parlamento, al consiglio, al comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni", 2 dicembre 2015, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=IT>.

Commissione europea (a cura di), *Mandate of sub-group established under the EU Platform on Food Losses and Food Waste to support EU activities on measurements of food waste*, "European Commission", 31 marzo 2017, [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/eu-platform\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en).

Commissione europea (a cura di), *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari*, "Gazzetta ufficiale dell'Unione europea", 25 ottobre 2017, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=OJ:C:2017:361:FULL&from=IT>.

Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali (a cura di), "zenkoku fūdo banku suishin kyōgikai ka mei dantai" (Membri affiliati alla Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali), visitato il 24 gennaio 2018, <http://www.fb-kyougikai.net/groups>.

Convenzione per la promozione delle *food bank* nazionali (a cura di), "daihyō messēji" (messaggio della rappresentante), visitato il 24 gennaio 2018, <http://www.fb-kyougikai.net/message>.

DE LEO, Simonetta, DI PAOLO, Ines, GIUCA, Sabrina, GIARÈ, Francesca, *Lo spreco alimentare in Italia*, "Istituto Nazionale di Economia Agraria", 2015, [http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco\\_alimentare\\_Italia\\_Giare.pdf](http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco_alimentare_Italia_Giare.pdf).

EPA (a cura di), *Sustainable Management of Food Basics*, visitato il 21 dicembre 2017, <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/sustainable-management-food-basics>.

Eurostat (a cura di), *Glossary: at risk of poverty rate*, “Eurostat. Statistic Explained”, visitato il 21 dicembre 2017, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Glossary:At-risk-of-poverty\\_rate](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Glossary:At-risk-of-poverty_rate).

Eurostat (a cura di), *People at risk of poverty or social exclusion. Main statistical findings*, “Eurostat. Statistics Explained”, visitato il 21 dicembre 2017, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People\\_at\\_risk\\_of\\_poverty\\_or\\_social\\_exclusion](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People_at_risk_of_poverty_or_social_exclusion).

Eurostat (a cura di), *People at risk of poverty or social exclusion. Material deprivation: 8.1% of population in the EU-28 were severely materially deprived*, “Eurostat. Statistic Explained”, visitato il 21 dicembre 2017, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People\\_at\\_risk\\_of\\_poverty\\_or\\_social\\_exclusion](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/People_at_risk_of_poverty_or_social_exclusion).

Eurostat (a cura di), *Severe material deprivation rate, 2012-16 (early data) - % of population*, visitato il 18 gennaio 2018, [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/File:Severe\\_material\\_deprivation\\_rates,\\_2012-16\\_\(early\\_data\)-\\_25\\_of\\_population.png](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/File:Severe_material_deprivation_rates,_2012-16_(early_data)-_25_of_population.png).

EVANS, David, CAMPBELL, Hugh, MURCOTT, Anne, “A brief pre-history of food waste and the social sciences”, in David Evans, Hugh CAMPBELL, Anne MURCOTT (a cura di), *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2013.

FAO (a cura di), *Food Loss and Food Waste*, visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>.

FAO (a cura di), *Food Security*, “Policy brief”, 2, giugno 2006, <http://www.fao.org/forestry/13128-0e6f36f27e0091055bec28ebe830f46b3.pdf>.

FAO (a cura di), *Food Wastage Footprint – Impacts on Natural Resources – Summary report*, 2013, <http://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/266219/>.

FAO (a cura di), *Report on the World Food Summit*, “World Food Summit”, Roma, 13-17 November 1996, visitato il 18 gennaio 2018, <http://www.fao.org/docrep/003/w3548e/w3548e00.htm#general06>.

FAO (a cura di), *Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste*, visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/en/>.

FBAO (a cura di), *La Legge 155/2003, una legge italiana all'avanguardia al fine di incoraggiare le donazioni di cibo cotto e fresco ai più poveri*, [https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge\\_155\\_20032\(2\).pdf](https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf).

FBAO (a cura di), *La rete Banco Alimentare*, visitato il 12 gennaio 2018, <https://www.bancoalimentare.it/it/retebancoalimentare>.

FBAO (a cura di), *Rete Banco Alimentare – Risultati 2016*, [http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/risultati\\_rba\\_2016\\_def.pdf](http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/risultati_rba_2016_def.pdf).

FBAO (a cura di), *Statuto Fondazione Banco Alimentare Onlus*, <http://cdn2.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/ci-statuto.pdf>.

- FBAO (a cura di), *Strategie FBAO 2018 – Le linee guida (sintesi)*, 2017.
- FBAO (a cura di), *Strategie Rete Banco Alimentare*, Milano, 16 dicembre 2017.
- FEBA (a cura di), *Our history, “Who we are”*, visitato l’11 gennaio 2018, <https://www.eurofoodbank.org/en/mission-vision-values>.
- Federalimentare (a cura di), *LIFE-Food.Waste.StandUp, “I Partner”*, visitato il 22 gennaio 2018, <http://www.lifefoodwastestandup.eu/it/i-partner>.
- Federalimentare (a cura di), *LIFE-Food.Waste.StandUp, “Il Progetto”*, visitato il 22 gennaio 2018, <http://www.lifefoodwastestandup.eu/it/il-progetto>.
- Feeding America (a cura di), *Our History, “About us”*, visitato l’11 gennaio 2018, <http://www.feedingamerica.org/about-us/our-history/>.
- FLW Protocol, *About the FLW Protocol*, visitato il 2017, <http://flwprotocol.org/about-flw-protocol/>.
- FUSIONS (a cura di), *Last Minute Market, “About FUSIONS - Project Partners”*, visitato il 23 dicembre 2017, <https://eu-fusions.org/index.php/project-partners/project-partners-details/57-tm-last-minute-market>.
- FUSIONS, *About Fusions*, visitato il 21 dicembre 2017, <http://eu-fusions.org/index.php/about-fusions#overview-of-work-packages-wp>.
- GARRONE, Paola, MELACINI, Marco, PEREGO, Alessandro “Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti”, *Surplus Food Management Against Food Waste*, 2015, <https://www.bancoalimentare.it/it/spreco-alimentare-dalle-parole-ai-fatti>.
- GARRONE, Paola, MELACINI, Marco, PEREGO, Alessandro, “Surplus food recovery and donation in Italy: the upstream process”, *British Food Journal*, 116, Iss 9, 2014, pp. 1460 – 1477.
- GARRONE, Paola, MELACINI, Marco, PEREGO, Alessandro, “Opening the black box of food waste reduction”, *Food Policy*, 46, Elsevier, giugno 2014, pp. 129-139.
- GARRONE, Paola, MELACINI, Marco, PEREGO, Alessandro, *Dar da mangiare agli affamati – Le eccedenze alimentari come opportunità*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Associati S.p.A., 2012.
- GILLE, Zsuzsa, “From risk to waste: global food waste regimes”, David EVANS, Hugh CAMPBELL, Anne MURCOTT (a cura di), *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2013.
- GOVETTO, Stefano, “Spreco alimentare: Udine nel progetto nazionale ‘reduce’”, *Università degli studi di Udine*, 24 marzo 2016, <https://qui.uniud.it/notizieEventi/ricerca-e-innovazione/prevenzione-e-riduzione-degli-sprechi-alimentari-udine-nel-progetto-nazionale-2018reduce2019>.
- GUSTAVSSON, Jenny, CEDERBERG, Christel, SONESSON, Ulf, VAN OTTERDIJK, Robert, MEYBECK, Alexandre, *Global Food Losses and Food Waste – Extent, causes and prevention*, “Food and Agriculture Organization of the United Nation”, Roma, 2011, <http://www.fao.org/publications/card/en/c/c8d0e1ef-6080-5c87-825b-2ed4285777d6/>.

ISTAT (a cura di), *La povertà in Italia*, “Statistiche – report”, 13 luglio 2017, [http://www.istat.it/it/files/2017/07/Report\\_Povert%C3%A0\\_2016.pdf](http://www.istat.it/it/files/2017/07/Report_Povert%C3%A0_2016.pdf).

ISTAT (a cura di), *La povertà in Italia*, visitato il 18 gennaio 2018, <https://www.istat.it/it/archivio/202338>.

ISTAT (a cura di), *Popolazione residente ricostruita*, visitato il 2 febbraio 2018, [http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCIS\\_INDEMOG1&Lang=it#](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCIS_INDEMOG1&Lang=it#).

ISTAT (a cura di), *Povertà nuova serie*, analisi dei dati nel periodo 2007-2016, visitato il 18 gennaio 2018, [http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV\\_POVERTA#](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_POVERTA#).

Itami City (a cura di), “suikei jinkō heisei 29-12-01” (stima demografica, 1 dicembre 2017), visitato il 29 gennaio 2018, [http://www.city.itami.lg.jp/SOSIKI/SOMU/SSOMU/ITAMISI\\_TOKEI/ZINKO\\_SYOSAI/SUIKEI\\_ZINKO\\_SETAISU/suikei2017/1512346535461.html](http://www.city.itami.lg.jp/SOSIKI/SOMU/SSOMU/ITAMISI_TOKEI/ZINKO_SYOSAI/SUIKEI_ZINKO_SETAISU/suikei2017/1512346535461.html).

Kansai Food Bank (a cura di), “borantia de sankā suru” (partecipazione al volontariato), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/volunteer/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “fūdo banku kansai no rekishi” (storia della Kansai Food Bank), visitato il 12 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/history/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “fūdo banku kansai nyūsu” (Kansai Food Bank news), 35, 11 ottobre 2016.

Kansai Food Bank (a cura di), “fūdo banku tte nani?” (che cos’è una *food bank*?), visitato il 9 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “fūdo doraibu” (*food drive*), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/food-drive/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “heisei 28 nendo jigyō hōkokusho” (Report attività anno 2016). Il report è comprensivo delle attività che vanno dal 1 settembre 2016 al 31 agosto 2017  
N.d.R.

Kansai Food Bank (a cura di), “kadōchū no jichitai” (municipalità comprese nelle attività), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/safety-net/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “katsudō naiyō” (attività), visitato il 25 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/activity/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “media keisai” (inserzioni nei media), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/media/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “omona uketori dantai” (le principali strutture riceventi), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/food-use/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “shokuhin he no torikumi” (Iniziative di educazione alimentare), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/education/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “shokuhin wo kifu suru” (donare prodotti alimentari), visitato il 29 gennaio 2018, <https://foodbankkansai.org/donate-food/>.

Kansai Food Bank (a cura di), “hōjin gaiyō” (sommario dell’ente), <https://foodbankkansai.org/overview/>.

L HENDRIKS, Sheryl, MCINTYRE, Angela, “Between Markets and Masses: Food Assistance and Food Banks in South Africa”, Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

LIU, Chen, HOTTA, Yasuhiko, SANTO, Atsushi, HENGESBAUGH, Matthew, WATABE, Atsushi, TOTOKI, Yoshiaki, ALLEN, Desmond, BENGTSSON, Magnus, “Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges”, *Journal of Cleaner Production*, 133, Elsevier, 1 ottobre 2016, pp. 557-564.

LMM (a cura di), *chi siamo*, visitato il 22 dicembre 2017, <https://sites.google.com/lastminutemarket.it/2017/chi-siamo>.

MAFF (a cura di), “fūdo banku katsudō ni okeru shokuhin no toriatsukai nado ni kansuru tetsuduki” (Linee guida per la gestione degli alimenti nelle Food Bank), visitato il 21 dicembre 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html).

MAFF (a cura di), “fūdo banku no shōkai” (presentazione delle *food bank*), visitato il 25 gennaio 2018, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/img/170412.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/img/170412.html).

MAFF (a cura di), “fūdo banku” (*food bank*), visitato il 25 gennaio 2018, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html).

MAFF (a cura di), “kokunai fūdo banku no katsudō jittai haaku chōsa oyobi fūdo banku katsuyō suishin jyōhō kōkan kai” (indagine sull’attività delle *food bank* nazionali e meeting informativo sui progressi degli enti), 17 marzo 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_8-38.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-38.pdf).

MAFF (a cura di), “shokuhin haikibutsu nado no nenkan hasseiryō oyobi shokuhin junkan shigen no saisei riyō nado jishshiritsu nitsuite” (Calcolo percentuale della quantità annuale di spreco e di risorse alimentari riciclate), visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html>.

MAFF (a cura di), “shokuhin rosu to wa” (*Food Loss*), visitato il 21 dicembre 2017, [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/161227\\_4.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html).

MAFF (a cura di), *Reducing Food Loss and Waste and Promoting Recycling – “Mottainai” for Foods Once Again*. “Food Industrial Policy Office, Biomass Policy Division, Food Industry Affairs Bureau”, Agosto 2017, <http://www.maff.go.jp/e/policies/env/attach/pdf/index-5.pdf>.

MARRA, Federica, *Fighting Food Loss and Food Waste in Japan*, Leiden University, 2013.

MATTM (a cura di), *Il programma nazionale di prevenzione dei rifiuti*, 2013, <http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/comunicati/Programma%20nazionale%20prevenzione%20rifiuti.pdf>.

MATTM (a cura di), *L’Italia avrà un piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*, visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.minambiente.it/comunicati/litalia-avra-un-piano-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco-alimentare>.

MATTM (a cura di), *Spreco alimentare: al via la sesta campagna europea di sensibilizzazione*, visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.minambiente.it/notizie/spreco-alimentare-al-la-sesta-campagna-europea-di-sensibilizzazione>.

MEF (a cura di), *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi – Art. 1*, “Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana”, 19 agosto 2016, <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>.

MEF (a cura di), *Programma annuale contro gli sprechi, per l'anno 2016, finanziato dal Fondo nazionale contro gli sprechi, in attuazione della legge 19 agosto 2016, n. 166*, “Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana”, 118, Roma, 23 maggio 2017, pp. 60-61.

MHLW (a cura di), “heisei nijiyūhachi nen kokumin seikatsu kiso chōsa no gaikyō” (2017 Panoramica generale sulle condizioni basilari di vita dei cittadini), 27 giugno 2017, <http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa16/dl/16.pdf>.

MICHELINI, Laura, PRINCIPATO, Ludovica, IASEVOLI, Gennaro, “Understanding Food Sharing Models to Tackle Sustainability Challenges”, *Ecological Economics*, 145, Elsevier, marzo 2017 pp. 208-217.

MIDDLETON, Georgia, MEHTA, Kaye, MCNAUGHTON, Darlene, BOOTH Sue, “The experiences and perceptions of food banks amongst users in high-income countries: An international scoping review”, *Appetite*, 120, Elsevier, 24 ottobre 2017, pp. 698-708.

Ministero della salute (a cura di), *ACCORDO di collaborazione tra pubbliche amministrazioni per la realizzazione del progetto di ricerca pilota denominato SPAIC- Cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi*, “Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione. Ufficio 5 dgisan - nutrizione e informazione ai consumatori”, 30 giugno 2016, [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2566\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2566_allegato.pdf).

NAGATA, Kazuaki, “Japan needs imports to keep itself fed”, *The Japan Times*, 26 febbraio 2008, <https://www.japantimes.co.jp/news/2008/02/26/reference/japan-needs-imports-to-keep-itself-fed/#.WjuHIHnSKUk>.

NAKAMURA, Yuko, YAGI, Yoshio, “fūdo banku to jichitai no renkei ni yoru shokuhin haikibutsu hassei yokusei ni kakaru ichikōsatsu” (A study about reduction of food waste by cooperating the Food Bank and local governments), “The 24th Annual Conference of Japan Society of Material Cycles and Waste Management”, 21 gennaio 2014, [https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/24/0/24\\_7/\\_pdf/-char/en](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/24/0/24_7/_pdf/-char/en), traduzione originale inglese.

Nishinomiya City (a cura di), “suikei jinkō – menseki” (stima demografica - superficie), visitato il 29 gennaio 2018, <http://www.nishi.or.jp/contents/0002264300020004600594.html>.

OCSE (a cura di), *Poverty rate*, “OECD data”, visitato il 17 gennaio 2018, <https://data.oecd.org/inequality/poverty-rate.htm>.

ONU (a cura di), *Goal 12 targets*, “United Nations Development Programme”, visitato il 21 dicembre 2017, <http://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-12-responsible-consumption-and-production/targets/>.

ONU (a cura di), *International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights*, "Treaty Collection", visitato il 4 febbraio 2018, [https://treaties.un.org/Pages/ViewDetails.aspx?src=IND&mtdsg\\_no=IV-3&chapter=4&lang=en](https://treaties.un.org/Pages/ViewDetails.aspx?src=IND&mtdsg_no=IV-3&chapter=4&lang=en).

ONU (a cura di), *Poverty*, "Learning to live together", visitato il 17 gennaio 2018, <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/poverty/>.

Oxford Dictionary (a cura di), *food bank*, visitato il 9 gennaio 2018, [https://en.oxforddictionaries.com/definition/food\\_bank](https://en.oxforddictionaries.com/definition/food_bank).

PAOLUCCI, Giorgio, *Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare*, Milano, Guerini e Associati, 2015.

PARRY, Andrew, BLEAZARD, Paul, OKAWA, Koki "Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 76, OECD Publishing, Parigi, 2015, <http://dx.doi.org/10.1787/5js4w29cf0f7-en>.

PÉREZ DE ARMIÑO, Karlos, "Erosion of Rights, Uncritical Solidarity and Food Banks in Spain", Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

PINPAS (a cura di), *Le azioni prioritarie per la lotta allo spreco*, 5 giugno 2014, [http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio\\_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/PINPAS%2010%20MISURE%20PRIORITARIE%205%20GIUGNO%202014.pdf).

RAFFAELLI, Daniela (a cura di), "Verso una legge contro gli sprechi alimentari", *Ecoscienza*, 2, Arpa Emilia-Romagna, maggio 2016.

RICHES, Graham, "Thinking and acting outside the charitable food box: hunger and the right to food in rich societies", *Development in Practice*, 21, 4-5, Routledge Publishing, giugno 2011, pp. 768-775.

RICHES, Graham, SILVASTI, Tiina (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014

RICHES, Graham, TARASUK, Valerie, "Canada: Thirty Years of Food Charity and Public Policy Neglect", Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

ROCHA, Cecilia, "A Right to Food Approach: Public Food Banks in Brazil", Graham RICHES, Tiina SILVASTI (a cura di), *First World Hunger Revisited – Food Charity or the Right to Food?*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014.

ROVATI, Giancarlo, "The paradox of scarcity in abundance: the contribution of food banks against poverty in Italy", in ESCAJEDO, Leire, SCHEIFLER, Mertxe (a cura di), *Envisioning a future without food waste and food poverty*, Province Unite, Wageningen Academic Publishers, 2015.

ROVATI, Giancarlo, PESENTI, Luca *Food Poverty Food Bank*, Milano, Vita e pensiero, 2015

SANTINI, Cristina, CAVICCHI, Alessio, "The adaptive change of the Italian Food Bank foundation: a case study", *British Food Journal*, 116, 9, 2014, pp. 1446 – 1459.

SCHNEIDER, Felicitas, "The evolution of food donation with respect to waste prevention", *Waste Management*, 33, Elsevier, marzo 2013, pp. 755-763.

Second Harvest Japan (a cura di), *Accomplishments*, "Activities", visitato il 12 gennaio 2018, <http://2hj.org/english/activity>.

Second Harvest Japan (a cura di), *Annual Report 2016*, [http://2hj.org/about/pdf/2HJ\\_AR2016.pdf](http://2hj.org/about/pdf/2HJ_AR2016.pdf).

Second Harvest Japan (a cura di), *New Initiatives*, "Accomplishments", visitato il 25 gennaio 2018, <http://2hj.org/english/activity/result>.

Second Harvest Japan (a cura di), *Our Four Programs*, "Activities", visitato il 12 gennaio 2018, [http://2hj.org/english/activity/2hj\\_activity#activity01](http://2hj.org/english/activity/2hj_activity#activity01).

Second Harvest Japan (a cura di), *Our Objective*, "About us", <http://2hj.org/english/about/goal.html>.

Second Harvest Japan (a cura di), *The History of Second Harvest Japan*, "About us", visitato il 12 gennaio 2018, <http://2hj.org/english/about/history.html>.

SEGRÈ, Andrea, FALASCONI, Luca (a cura di), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Milano, Edizioni Ambiente, 2011.

Spreco zero (a cura di), *Progetto Reduce*, "attività", visitato il 6 gennaio 2017, <http://www.sprecozero.it/attivita/>.

Spreco zero (a cura di), *Waste Watcher*, "Spreco zero", visitato il 23 dicembre 2017, <http://www.sprecozero.it/waste-watcher/>.

STENMARCK, Åsa, JENSEN, Carl, QUESTED, Tom, MOATES, Graham, *Estimates of European food waste levels*, "FUSIONS", Stoccolma, 31 marzo 2016, <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.

STUART, Tristram, *Waste. Uncovering the Global Food Sandal*, New York, W.W. Norton, 2009.

Takarazuka City (a cura di), "heisei 27 nen kokusei chōsa shūkei kekka nitsuite" (censimento nazionale anno 2017, risultati totali), visitato il 29 gennaio 2018, <http://www.city.takarazuka.hyogo.jp/about/1009913/1017904.html>.

The University of British Columbia (a cura di), *Prof. Graham Riches*, "School of Social Work", visitato il 3 febbraio 2018, <http://socialwork.ubc.ca/persons/graham-riches/>.

WFP (a cura di), *Zero Hunger*, "World Food Programme", visitato il 21 dicembre 2017, <http://www1.wfp.org/zero-hunger/>.

*World commission on environment and development (a cura di), Our Common Future*. Oxford, Oxford University Press, 1987.