

# CONSULTA REGIONALE per la promozione del DIRITTO AL CIBO

Milano, 5 dicembre 2018



Regione  
Lombardia

# Il Diritto al Cibo - definizione

Il Diritto al cibo è il diritto ad avere accesso continuo, costante e illimitato, direttamente o tramite acquisti, a cibo quantitativamente e qualitativamente adeguato e sufficiente, conforme alle tradizioni culturali del popolo a cui appartiene il consumatore e in grado di garantire una vita fisica e mentale, individuale e collettiva, appagante e dignitosa, priva di angoscia.

(Olivier De Schutter)

# L.R. n.34/2014 Legge di riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo: i capisaldi

- Diritto fondamentale di tutti gli individui è l'accesso al cibo sicuro, sano e nutriente.
- Contrasto allo spreco alimentare.
- Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.
- Istituzione della Consulta Regionale.
- Programmi di Educazione Alimentare.

# L.R. n.34/2014 Legge di riconoscimento, tutela e promozione del diritto al cibo: attuazione

- Dgr n.X/6482 del 4/10/2017 Consulta Regionale per la promozione del Diritto al cibo (a seguito di parere della Commissione Consiliare).
- Decreto Dirigente UO di nomina della consulta n. 15780 del 31 ottobre 2018.

# La Consulta per il diritto al cibo

E' composta da 15 membri di cui almeno nove scelti tra rappresentanti di categoria, rappresentanti di soggetti pubblici, privati e del settore non profit, esperti provenienti da Università e centri di ricerca.

La Consulta si riunisce almeno due volte l'anno su convocazione dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi che la presiede.

La Consulta ha una durata pari a quella della Legislatura regionale e scade contestualmente ad essa.

# La Consulta per il diritto al cibo : scopi

Provvede a:

- a) contribuire alla definizione degli obiettivi e delle strategie di medio e lungo periodo di Regione Lombardia per promuovere, rispettare, proteggere e realizzare il diritto al cibo;
- b) facilitare l'integrazione tra le politiche e i programmi regionali, anche tramite un coordinamento interistituzionale, al fine di garantire coerenza con obiettivi e strategie di promozione, protezione e rispetto del diritto al cibo;
- c) elaborare proposte volte a minimizzare tutte le perdite e le inefficienze della filiera agroalimentare favorendo la relazione diretta fra produttori e consumatori e coinvolgendo tutti i soggetti interessati con l'obiettivo di rendere più ecocompatibile la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte e gli imballaggi;

- d) proporre soluzioni di facilitazione per le donazioni delle eccedenze alimentari da parte di tutta la filiera agroalimentare;
- e) commissionare, raccogliere e divulgare studi e ricerche riguardanti politiche e buone pratiche realizzate a livello regionale, nazionale e internazionale sul riconoscimento e la tutela del diritto al cibo, in tutti i suoi aspetti;
- f) promuovere, in riferimento all'articolo 4, comma 1, programmi e corsi scolastici e professionali che riducano lo spreco alimentare, introducendo il premio annuale 'Spreco Zero' dedicato alle migliori esperienze realizzate.

# Partecipanti

1. Assessore all'Agricoltura - Fabio Rolfi
2. Consiglieri Regionali: Antonello Formenti, Manfredi Palmieri, Viviana Beccalossi, Raffaele Erba, Niccolò Carretta
3. DG Sviluppo Economico - Roberto Lambicchi
4. DG Politiche Sociali, abitative e disabilità - Ilaria Marzi
5. DG Ambiente e Clima - Paola Zerbinati
6. DG Agricoltura - Lucia Silvestri
7. ANCI Lombardia - Gianpiera Vismara
8. Organizzazioni Professionali Agricole - Giuseppina Tomasoni
9. Università e Centri Ricerca - Cristina Messa
10. Confcooperative - Riccardo Oldani
11. Associazione dei commercianti - Giovanna Mavellia
12. ANGEM - Carlo Scarsciotti
13. Banco Alimentare - Marco Magnelli
14. Caritas Ambrosiana - Luciano Gualzetti
15. Associazioni Tutela Consumatori - Emilio Senesi

# Lo Spreco alimentare

- Stima dello spreco di cibo all'anno nel mondo: circa 1,3 miliardi di tonnellate (un terzo di tutto il cibo prodotto).
- Lo spreco alimentare in Europa e in America settentrionale ammonta a 280-300 kg pro capite l'anno \*.
- Lo spreco alimentare annuale in Europa ammonta a 89 milioni di tonnellate, pari a 179 kg pro capite\*\*.

Il 42% dello spreco alimentare si verifica nelle case, il 39% durante la fase di trasformazione, il 14% nel settore della ristorazione, il 5% nella vendita al dettaglio e all'ingrosso.

- Gli studi non prendono in considerazione il fenomeno a livello della produzione agricola. Tuttavia, potrebbero esserci dinamiche importanti dietro lo spreco in agricoltura e quantità considerevoli di risorse alimentari sperperate anche all'inizio della filiera che è fondamentale ridurre.

\*Studio FAO

\*\* Studio Europeo

# Lo Spreco alimentare – food losses e food waste

- perdite (food losses) perdita di massa o qualità nutrizionale del cibo originariamente destinato al consumo umano, solitamente causata da inefficienze nella filiera;
- sprechi alimentari (food waste): il cibo scartato, più frequentemente presso il punto di vendita e di consumo finale, rientra nella categoria dello “spreco alimentare”.

# Lo Spreco alimentare – 3 considerazioni

- lo spreco inizia prima della semina, quando la produzione alimentare viene pianificata secondo parametri diversi dall'effettiva domanda di cibo;
- lo spreco evidenzia, in tutti i passaggi della filiera, la mercificazione del cibo e la perdita del suo valore;
- Per comprendere fino in fondo il meccanismo dello spreco si deve riconoscere il ruolo del passaggio da «commodity» a «valore» analizzando la causa che origina lo spreco.

# Impatti dello spreco alimentare

- **IMPATTO ECOLOGICO:** l'impatto dello spreco alimentare globale sulle risorse naturali è enorme. L'emissione di gas clima-alteranti, il consumo di risorse idriche, il consumo di suolo, la perdita della biodiversità.
- **IMPATTO ECONOMICO:** lo spreco alimentare arreca perdite economiche importanti per i produttori, i rivenditori e le famiglie.
- **IMPATTO ETICO:** mentre milioni di tonnellate di cibo finiscono in mucchi di rifiuti nelle discariche, il numero di persone che non ha accesso a cibo adeguato e a diete sane continua a crescere.
- **IMPATTO CULTURALE:** il cibo è inestricabilmente legato alle nostre culture, alla nostra storia personale e collettiva, alla nostra identità.

# Possibili soluzioni

**Banche del cibo:** donazione di alimenti vicini alla data di scadenza/data di consumo consigliata alle banche del cibo, organizzazioni caritatevoli che distribuiscono alimenti a chi ha difficoltà ad acquistare cibo sufficiente

**Mangime:** trasformazione del cibo scartato, non finito e danneggiato, proveniente prevalentemente dalla produzione industriale, in mangime, per ridurre gli sprechi alimentari all'interno del sistema attuale

**Bioenergia:** trasformazione degli sprechi alimentari in bioenergia

**Innovazioni tecnologiche nella produzione agricola:** migliorare le prestazioni nei campi e convertire in trasformati i prodotti che non rispondono agli standard di mercato

**Educazione Agroalimentare**