

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