

# Food Loss and Waste (FLW): caso studio Giappone



Noemi Pace  
npace@unite.it

# FLW in GIAPPONE

- Il Giappone è stato uno dei primi paesi asiatici ad affrontare i problemi di perdite e sprechi alimentari (FLW) lanciando un'iniziativa politica incentrata sulla gestione degli FLW nel 2000.
- Da allora, le perdite e lo spreco alimentare hanno mostrato una riduzione, ma negli ultimi anni si è stabilizzato.
- Si stima che la quantità annua di produzione di FLW in Giappone sia di 25,31 milioni di tonnellate, di cui la quantità di "perdita di cibo" (commestibile ma sprecata) è stata di 6 milioni di tonnellate nell'anno 2018.
- Il Giappone ha fissato l'obiettivo nazionale di dimezzare la "perdita di cibo" rispetto al totale del 2000 entro il 2030.
- Queste slides introducono una panoramica delle politiche relative al FLW (Food Waste Recycling Act nel 2000 e Act on Promotion Food Loss and Waste Reduction in 2019), e le buone pratiche intraprese per ridurre il FLW in Giappone dal governo sia a livello nazionale che locale, nonché dal settore privato.

# FLW in GIAPPONE

- Secondo il SOFA (The State of Food and Agriculture 2019) pubblicato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO 2019),
- (1) la perdita alimentare è la riduzione della quantità o della qualità del cibo causata dalle decisioni o azioni di fornitori di alimenti nella catena alimentare esclusi rivenditori, operatori di servizi di ristorazione e consumatori;
- (2) Lo spreco alimentare si riferisce alla riduzione della quantità e della qualità del cibo causata dalle decisioni e dalle azioni dei rivenditori, degli operatori della ristorazione e dei consumatori.

## FLW in GIAPPONE

- Tuttavia, in Giappone, il termine "perdita di cibo" (食品ロス) è usato per riferirsi a "cibo che è ancora commestibile ma viene scartato per qualche motivo", indipendentemente dalla fonte.
- Si compone di tre categorie: "smaltimento diretto" (cibo intatto), "cibo avanzato" e "rimozione in eccesso" (ad es. pelare le verdure troppo spesse). È stato diviso in due categorie principali, business e famiglie, combinando così le definizioni FAO di "Food Loss" e "Food Waste»
- Un altro termine tecnico spesso usato in Giappone è "spreco alimentare" (食品廃棄物). La Food Recycling Law (2000), illustrata di seguito, definisce "spreco alimentare" come "cibo che viene smaltito dopo essere stato utilizzato per uso alimentare o senza essere utilizzato per uso alimentare" e "cibo ottenuto come prodotto secondario in un processo di fabbricazione, lavorazione o cottura degli alimenti e che non possono essere utilizzati per uso alimentare". Sono compresi i residui animali e vegetali della produzione e lavorazione degli alimenti, gli alimenti scaduti rimasti invenduti e scartati nella fase di distribuzione, gli scarti di cucina e gli avanzi della ristorazione e delle famiglie. Questa è la somma delle definizioni FAO di "Food Loss" e "Food Waste".

## FLW in GIAPPONE

- Tuttavia, in Giappone, il termine "perdita di cibo" (食品ロス) è usato per riferirsi a "cibo che è ancora commestibile ma viene scartato per qualche motivo", indipendentemente dalla fonte.
- Si compone di tre categorie: "smaltimento diretto" (cibo intatto),
  - "cibo avanzato" e "rimozione in eccesso" (ad es. pelare le verdure troppo spesse). È stato diviso in due categorie principali, business e famiglie, combinando così le definizioni FAO di "Food Loss" e "Food Waste»
- Un altro termine tecnico spesso usato in Giappone è "spreco alimentare" (食品廃棄物). La Food Recycling Law (2000), illustrata di seguito, definisce "spreco alimentare" come "cibo che viene smaltito dopo essere stato utilizzato per uso alimentare o senza essere utilizzato per uso alimentare" e "cibo ottenuto come prodotto secondario in un processo di fabbricazione, lavorazione o cottura degli alimenti e che non possono essere utilizzati per uso alimentare”.
- Sono compresi i residui animali e vegetali della produzione e lavorazione degli alimenti, gli alimenti scaduti rimasti invenduti e scartati nella fase di distribuzione, gli scarti di cucina e gli avanzi della ristorazione e delle famiglie. Questa è la somma delle definizioni FAO di "Food Loss" e "Food Waste".

## FLW in GIAPPONE: evoluzione storica degli interventi legislativi

- Esistono due leggi direttamente correlate alla FLW:
  - 1) la legge per la promozione del riciclaggio e l'utilizzo delle risorse alimentari riciclate emanata nel 2000 (MAFF 2013): è stata emanata con l'obiettivo di ridurre e riciclare i rifiuti alimentari generati dalle imprese legate al cibo (produttori, grossisti, dettaglianti, ristoranti, ecc.). Nel caso in cui gli sforzi di un'impresa siano significativamente inadeguati, vengono emesse raccomandazioni, avvisi pubblici e ordini, nonché previste sanzioni.
  - 2) La legge sulla promozione della riduzione delle perdite e dei rifiuti alimentari, emanata nel 2019 (e-GOV 2019): stabilisce i ruoli del governo nazionale, dei governi locali, delle imprese e dei consumatori nella promozione della riduzione delle perdite alimentari.
- Mentre la legge sul riciclaggio degli alimenti è una legge per le imprese, la legge sulla promozione della riduzione delle perdite alimentari è una legge che mira a "un movimento nazionale in cui cooperano varie entità". La legge si basa sull'idea di un "movimento nazionale di vari attori", che include il sostegno del governo nazionale e locale all'educazione dei consumatori e delle imprese, la diffusione della conoscenza e la sensibilizzazione, il sostegno alle iniziative e il sostegno alle attività del banco alimentare.

## FLW in GIAPPONE: evoluzione storica degli interventi legislativi

### Movimento Nazionale per la Riduzione delle Perdite Alimentari

- Nell'ottobre 2013 il Ministero dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca ha lanciato il progetto *No-Foodloss* come cooperazione tra sei ministeri in Giappone: l'Agenzia per gli affari dei consumatori, il governo del Giappone, l'ufficio di gabinetto, il ministero dell'Istruzione, della cultura, dello sport, della scienza e Tecnologia: Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della pesca, Ministero dell'economia, del commercio e dell'industria e Ministero dell'ambiente.
- Il progetto *No-Foodloss* mira a riformare i comportamenti e sensibilizzare tutti gli stakeholder del cibo, sostenendo l'adozione di modelli di riduzione delle perdite in ogni fase della filiera alimentare in cui si generano perdite. Tra le azioni intraprese, il sostegno alle iniziative dei governi locali e dei banchi alimentari, la promozione dell'uso dei *doggy bag* e l'avvio di una serie di progetti pilota.
- Ottobre è stato designato come "Mese per la riduzione delle perdite alimentari" e il 30 ottobre come "Giornata per la riduzione delle perdite alimentari" per promuovere e aumentare la consapevolezza degli sforzi per ridurre le perdite alimentari in modo intensivo e regolare.

# FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

## Pratiche del governo locale

- I governi locali stanno attuando varie iniziative per ridurre la perdita di cibo. Per esempio, la città di Oki, situata nella prefettura meridionale di Fukuoka nella regione giapponese di Kyushu, ha introdotto un programma per riciclare i rifiuti di cucina come risorsa locale e trasformarli in fertilizzante liquido per l'agricoltura.
- L'Oki Recycling Center, "Kururun", un impianto di biogas dotato di un sistema di fermentazione del metano, ha iniziato a funzionare in città nell'ottobre 2006. Tutti i rifiuti organici generati nella città (sia dalle famiglie che dalle imprese), nonché i rifiuti umani (compresi i fanghi delle fosse settiche - vasche interrato (in cemento armato, plastica, vetroresina, acciaio o altro) utilizzate per il trattamento delle acque reflue) vengono separati e raccolti. La fermentazione del metano viene effettuata a Kururun, dove l'elettricità prodotta dal gas metano copre il 70% del fabbisogno elettrico dell'impianto.
- Il riso e le verdure coltivate utilizzando vengono utilizzati per i pranzi scolastici o venduti preferenzialmente ai residenti della città a prezzi ridotti.



## FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

- Secondo un sondaggio condotto nel 2014, le risposte alla domanda "Perché abbiamo cibo intatto?" includeva "Ho comprato troppo cibo e non potevo usarlo tutto" e "Ho dimenticato di tenerlo in frigorifero".
- Al fine di ridurre la quantità di "cibo intatto", in particolare per evitare che le persone dimentichino di consumare cibi prossimi alla data di scadenza o che si danneggiano facilmente come carne e verdure, la città di Yokohama ha designato il 10 e il 30 di ogni mese come giorni per controllare il contenuto del frigorifero, implementando così il "Movimento Frigorifero 10/30".
- Questa campagna include (1) la distribuzione di volantini pubblicitari e magneti; (2) la distribuzione di fogli magnetici da attaccare ai frigoriferi e un'indagine di monitoraggio; e (3) una chiamata su Twitter affinché le persone controllino i loro frigoriferi il 10 e il 30 di ogni mese.

## FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

- Secondo i risultati del sondaggio di monitoraggio, è emerso che circa tre quarti degli intervistati controllavano i propri frigoriferi il 10 o il 30 di ogni mese attaccando magneti ai propri frigoriferi e che circa il 68% degli intervistati utilizzava il cibo trovato quando era prossimo alla data di scadenza o quando era danneggiato.
- Mostra che la campagna "Frigorifero 10/30" ha un effetto positivo sulla riduzione della perdita di cibo nelle famiglie. Inoltre, il 10 e il 30 di ogni mese, la città di Yokohama twitta ai suoi 4.000 follower sul feed Twitter di Yokohama Environment per ricordare loro di controllare i loro frigoriferi e per presentare “Ricette per utilizzare le verdure di stagione”.

## FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

- La città di Matsumoto ha promosso il programma “Let's Eat Up Everything! Campagna 30/10”, che ha lo scopo di ridurre gli avanzi incoraggiando le persone a rimanere sedute durante i banchetti e mangiare volentieri per almeno 30 minuti dopo il brindisi e 10 minuti prima della fine del banchetto.
- La città distribuisce adesivi e sottobicchieri con logo a ristoranti e sale per sensibilizzare e riconosce anche ristoranti e aziende che incoraggiano la riduzione delle perdite alimentari come membri ufficiali della campagna.
- Inoltre, la città ha recentemente avviato una nuova iniziativa che invita i ristoranti a offrire porzioni ridotte dei piatti del loro menu per gli anziani e per coloro che non possono mangiare molto. Queste campagne servono come opportunità per i cittadini di rivedere le loro pratiche quotidiane, per vedere dove e perché si generano le perdite.
- Movimenti simili alla Campagna 30/10 si stanno diffondendo a livello nazionale.

# FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

## Pratiche aziendali

### (1) Sforzi dell'industria alimentare per rivedere la "regola del 1/3"

- La "regola del 1/3" è una pratica commerciale diffusa nel settore della distribuzione alimentare in Giappone ed è stata identificata come uno dei motivi principali della generazione di FLW.
- Questa regola stabilisce che il periodo dalla data di produzione alla data di scadenza è diviso equamente in terzi tra il produttore di alimenti, il rivenditore e il consumatore nel processo di distribuzione degli alimenti, con il primo terzo come termine di consegna e il secondo terzo come termine scadenza delle vendite.
- Se il grossista non consegna la merce al rivenditore entro il primo terzo termine di consegna, o il rivenditore non vende la merce entro il secondo terzo termine di vendita, la merce viene restituita, rimossa o smaltita, anche se vi è ancora abbondanza di tempo rimasto per utilizzarli.
- La regola del terzo è stata implementata come pratica commerciale a causa del fatto che i consumatori giapponesi sono eccessivamente consapevoli delle date di scadenza e i produttori stanno cercando di ridurre il rischio di eccessivi sprechi alimentari.

## FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

- In risposta a questo problema, nel 2012 è stato istituito il gruppo di lavoro per l'esame delle pratiche commerciali per la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari per rivedere la pratica commerciale della "regola del 1/3" e creare una politica- soluzione basata su un termine di consegna tra produttori di alimenti/grossisti/dettaglianti, in collaborazione con il governo nazionale, Agenzia per i consumatori, Ministero dell'Ambiente, Ministero dell'Economia, del Commercio e dell'Industria e imprese private.
- Il gruppo di lavoro raccomanda di dimezzare il periodo di consegna consentito e sollecita le aziende ad agire.
- Per il produttore, ciò ha il vantaggio di evitare una produzione dispendiosa e anche di ridurre le scorte.

## FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

- Il Ministero delle Politiche Agricole, Forestali e della Pesca ha presentato i risultati di una pilot in cui il termine di consegna è stato ridotto da un terzo alla metà.
- I risultati hanno mostrato che i produttori alimentari sono stati in grado di ridurre la produzione di prodotti deperibili e lo smaltimento di prodotti non spediti, mentre i centri di distribuzione sono stati in grado di ridurre il numero di prodotti scaduti e il numero di prodotti restituiti.
- Inoltre, secondo un sondaggio condotto dall'Institute of Distribution Economics nel 2016, quando sono stati intervistati 17 rivenditori di generi alimentari, ha mostrato che questo è un mezzo efficace per ridurre gli sprechi.
- Secondo un sondaggio del Working Team, 186 rivenditori hanno allentato i termini di consegna nel 2021. I risultati mostrano che il numero di rivenditori che hanno facilitato i termini di consegna per un'ampia gamma di prodotti alimentari trasformati sono stati 83, pari al 44,6% del totale.

# FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

## Pratiche della società civile

- (1) **Banchi alimentari:** i banchi alimentari raccolgono il cibo non consumato da produttori alimentari, grossisti e negozi e lo distribuiscono a organizzazioni socio-assistenziali, come orfanotrofi e strutture di autosostegno per senzatetto e disabili.
- Raccolgono e distribuiscono cibo non consumato, compreso il cibo che non può essere venduto a causa di etichette errate, imballaggi rotti, scorte esaurite di vendite a tempo limitato, scorte in eccesso, ecc. Le organizzazioni di banchi alimentari in Giappone hanno una storia relativamente breve. La prima banca alimentare ha iniziato le sue attività intorno all'anno 2000, e il numero di banche alimentari è aumentato rapidamente nella seconda metà degli anni 2010, e ora ci sono più di 110 banche alimentari che operano in Giappone.
- Trattano 7.398 tonnellate di cibo all'anno, una piccola parte della quantità totale di cibo sprecato. Le ragioni di ciò sono considerate (1) mancanza di infrastrutture (uffici, magazzini, veicoli per le consegne, ecc.); (2) mancanza di manodopera; (3) eccessivi costi operativi; (4) mancanza di know-how; (5) mancanza di riconoscimento; (6) rischi legali associati alla donazione di alimenti; e (7) mancanza di cooperazione con il governo.

# FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

## (2) *Food Drive*

- E' un'iniziativa per raccogliere cibo intatto dalle famiglie e donarlo a chi ne ha bisogno.
- Le principali differenze tra *Food Drive* e una banca alimentare sono: (1) la raccolta di cibo riguarda cibo che non viene consumato in casa, ma che non rientra nella categoria "avanzi"; (2) i cibi pronti dei supermercati e dei minimarket non sono ammissibili.
- Si tratta di un'attività in crescita a cui possono partecipare anche individui, che potrebbe funzionare come mezzo per mettere in contatto le persone con i problemi meno visibili che colpiscono le persone più vulnerabili nella comunità locale. Alcuni esempi di iniziative specifiche includono:
  - Cooperativa di Consumatori Sistema Pal: ogni settimana la cooperativa consegna singoli generi alimentari ai suoi membri in auto e allo stesso tempo raccoglie le eccedenze alimentari dalle famiglie. Il cibo raccolto viene consegnato al banco alimentare della prefettura.
  - Grandi supermercati come Muji: una scatola è posizionata all'ingresso del supermercato dove gli acquirenti possono lasciare il cibo in eccesso dalle loro case. Il banco alimentare prende quindi il cibo in eccesso e lo dona a chi ne ha bisogno.



# FLW in GIAPPONE: Buone pratiche del governo locale, delle imprese e della società civile

## - Otera Avena Club

- Il gruppo di sostegno raccoglie informazioni sul numero di bambini nelle famiglie monoparentali, fornisce i loro indirizzi e condivide con il tempio informazioni sulla fornitura del sostegno più vicino.
- Con queste informazioni, i templi ricevono offerte di cibo dalle famiglie prima che vadano a male e cooperano con gruppi di sostegno per le famiglie monoparentali in tutto il paese per fornire "Osusowake" o distribuzione di cibo.
- Circa 447 templi collaborano con questo schema, e la loro posizione è quella di fare un passo indietro e sostenere i gruppi di supporto alle spalle.

## FLW in GIAPPONE: Conclusioni

Rimangono una serie di questioni e sfide irrisolte:

- (1) Le leggi/misure esistenti non affrontano il FLW generato a livello di azienda agricola.
- (2) Sebbene quasi la metà della perdita di cibo sia generata dalle famiglie e trattata mediante incenerimento/discarica, non rimane molto spazio per un ulteriore riciclaggio, il che significa che è molto difficile prevenire e ridurre il FLW attraverso un cambiamento di comportamento.
- (3) Quantità significative di FLW sono generate da catene di approvvigionamento originarie al di fuori del Giappone e, alla luce della continua e crescente dipendenza del Giappone dalle importazioni di prodotti alimentari, queste catene richiedono ulteriori studi.