

Food Loss and Waste (FLW): caso studio Francia



Noemi Pace
npace@unite.it

FLW in FRANCIA

- Mentre i francesi sono spesso descritti come raffinati buongustai che gustano i loro piatti fino all'ultimo boccone, non fanno eccezione quando si tratta di scartare grandi quantità di cibo.
- Come in altri paesi industrializzati, la produzione e la distribuzione di grandi volumi di alimenti, trasportati su lunghe distanze attraverso vari intermediari, generano inevitabilmente grandi volumi di rifiuti.
- Stabilire una definizione e numeri precisi sullo spreco alimentare è complesso, ma l'Agenzia francese per la transizione ecologica (ADEME) ha stimato nel 2016 che il sistema alimentare francese ha generato 10 milioni di tonnellate di perdite e sprechi alimentari, l'equivalente di 150 chili a persona all'anno.
- Ciò rappresenterebbe 15,3 milioni di tonnellate di CO2 e 16 miliardi di euro. Dai campi alla tavola, i settori della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo di alimenti possono rappresentare rispettivamente il 32%, 21%, 14% e 33% di questi rifiuti.

FLW in FRANCIA

- In questo contesto, i responsabili politici francesi si sono impegnati in una "lotta" contro lo spreco alimentare dal 2013. Il paese si è impegnato a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025, in linea con le direttive europee.
- Nel 2016, la Francia è diventata uno dei primi paesi ad approvare una legge nazionale specifica contro lo spreco alimentare, denominata "*Loi Garot*" dal nome del membro dell'Assemblea nazionale che ha presentato la proposta di legge.
- Questa politica è stata anche la prima ad adottare un linguaggio formalmente forte e vincolante, obbligando i supermercati a istituire partenariati per la donazione di cibo e vietando la distruzione volontaria di alimenti commestibili.
- Poiché ha guadagnato una notevole attenzione internazionale e ha persino classificato la Francia al primo posto in termini di sostenibilità alimentare, i media l'hanno spesso descritta come un completo "divieto" dello spreco alimentare.

FLW in FRANCIA: POLITICHE PRECEDENTI ALLA LOI GAROT

- Dagli anni '80, il paese dispone di significativi incentivi fiscali che incoraggiano le imprese a donare cibo alle organizzazioni di beneficenza.
- La riduzione fiscale ammonta al 60% del valore dei beni donati, ed è stato il più alto nell'Unione europea nel 2014 (Comitato economico e sociale europeo 2014).
- Ad esempio, la Spagna aveva un incentivo simile ma solo per il 35% del valore delle donazioni.
- Questi incentivi sono stati rafforzati dal 2013 per essere applicati ad agricoltori, trasformatori di alimenti e operatori logistici che donano trasporti o servizi per donazioni.

FLW in FRANCIA: POLITICHE PRECEDENTI ALLA LOI GAROT

- Sono state implementate inoltre, forti campagne di sensibilizzazione.
- L'Agenzia ambientale francese ha avviato la sua campagna "Riduciamo i nostri rifiuti" nel 2009, che includeva messaggi sullo spreco alimentare.
- Ha avviato un'altra campagna "Abbiamo avuto abbastanza rifiuti" nel 2016, che ha preso di mira lo spreco alimentare tra professionisti e consumatori.
- Negli ultimi anni il Ministero dell'Agricoltura e dell'Alimentazione ha anche sviluppato campagne che forniscono ai cittadini suggerimenti per pianificare i pasti, fare la spesa, cucinare, mangiare gli avanzi o persino utilizzare parti di prodotti tradizionalmente non consumate come le cime di carota.
- Concentrandosi principalmente sulle pratiche individuali, queste campagne tendono ad attribuire la responsabilità ai comportamenti dei consumatori piuttosto che alle strutture che li portano allo spreco. Questo approccio politico mira a trasformare la domanda dei consumatori per modificare indirettamente le pratiche commerciali.

FLW in FRANCIA: LA LOI GAROT

- La legge stabilisce che tutte le grandi aziende alimentari devono seguire la gerarchia delle soluzioni per la riduzione dello spreco alimentare:
 - 1) Prevenire le eccedenze alimentari;
 - 2) Ridistribuire il cibo commestibile per nutrire gli esseri umani, nutrire gli animali e altrimenti compostare o utilizzare cibo non commestibile per la digestione anaerobica per generare energia. L'incenerimento o l'invio di cibo in discarica dovrebbe essere l'ultima risorsa.
- Tecnicamente, questa misura è rimasta persuasiva, nel senso che i servizi pubblici incaricati di assicurare il rispetto della legge non avevano la capacità di monitorare effettivamente la conformità: "Non possiamo avere un agente nascosto dietro la spazzatura di ogni supermercato!", ha affermato un rappresentante del Ministero francese dell'agricoltura e dell'alimentazione nel 2015.

FLW in FRANCIA: LA LOI GAROT

- Ciò che era effettivamente “vietato”, almeno formalmente, era che i supermercati sopra i 400 metri quadrati (una soglia ragionevolmente piccola che copre la stragrande maggioranza dei supermercati francesi) “distruggessero volontariamente alimenti commestibili”, ad esempio versando candeggina o altri prodotti chimici sul cibo nella spazzatura. Infrangere questa regola può comportare multe fino a € 3.750. Tuttavia, senza alcuna sorveglianza sui bidoni della spazzatura dei supermercati, il regolamento è rimasto “solo coercitivo nella sua formulazione”, come ha affermato nel 2018 il Coordinatore nazionale per le politiche sullo spreco alimentare. Ad oggi non sono state comminate sanzioni finanziarie, e anche se fossero, il loro importo è trascurabile per la maggior parte dei supermercati rispetto alle loro vendite annuali. Questo divieto di distruggere il cibo era quindi per lo più simbolico.

FLW in FRANCIA: LA LOI GAROT

- L'idea che la legge rendesse “obbligatorie” le donazioni, la disposizione che ha attirato più attenzione, è vera solo in parte.
- Il regolamento impone ai supermercati sopra i 400 metri quadrati di firmare un accordo con le organizzazioni di assistenza alimentare per donare i loro prodotti commestibili in eccesso e invenduti.
- Tuttavia, l'obbligo di firmare un contratto non obbliga né i supermercati a donare una quantità minima dei loro prodotti invenduti né a dare a intervalli regolari. Pertanto, un supermercato potrebbe teoricamente conformarsi donando una scatola di cioccolatini all'anno.
- Questa limitazione ha in parte fatto eco alla richiesta dei rappresentanti del Banco Alimentare, che in realtà non hanno richiesto donazioni obbligatorie e hanno affermato nel 2014 di “non voler diventare la pattumiera dei supermercati raccogliendo prodotti di bassa qualità”.

FLW in FRANCIA: LA LOI GAROT

- Il fondatore di un'organizzazione volta a migliorare l'accesso al cibo ha criticato una “corsa al risparmio di chili di cibo” e la misurazione in numeri di pasti o “chili per povero”, senza alcuna indicazione di qualità.
- In effetti, le organizzazioni di assistenza alimentare spesso ricevono donazioni difettose, danneggiate, molto vicine alla scadenza o scadute o semplicemente inadeguate dal punto di vista nutrizionale.
- Di conseguenza, sostengono costi aggiuntivi per abbattere e smaltire parte del cibo donato.
- Inoltre, le organizzazioni di redistribuzione alimentare hanno ricevuto un sostegno finanziario e logistico limitato per espandere la loro capacità, come personale, spazio di stoccaggio e/o refrigerazione, per ulteriori donazioni.

FLW in FRANCIA: LA LOI GAROT

- Alla fine, il linguaggio normativo della legge del 2016 può essere formalmente forte e vincolante, ma la sua attuazione si è basata principalmente sull'impegno volontario di attori privati, supportato da forti incentivi fiscali preesistenti.
- Il co-fondatore di un'organizzazione di redistribuzione alimentare con sede a Parigi ha suggerito nel 2018 che la legge non aveva cambiato nulla a parte l'intensità della copertura mediatica.
- Tuttavia, gli sforzi per la riduzione dello spreco alimentare stanno diventando la norma senza la necessità di una regolamentazione pesante, poiché le aziende si sentono minacciate da "questo ronzio mediatico che tutti temiamo", come ha spiegato nel 2017 un responsabile delle pubbliche relazioni di un supermercato.
- Inoltre, la legge richiedeva di inserire corsi sulla prevenzione dello spreco alimentare nelle aule e nei programmi di formazione professionale. Tali disposizioni hanno ricevuto meno attenzione rispetto al presunto "divieto dello spreco alimentare nei supermercati", ma hanno il potenziale per prevenire, e non solo redistribuire, lo spreco alimentare.

FLW in FRANCIA: PROVVEDIMENTI POST 2016

- Nel 2018, l'obbligo di istituire partenariati con organizzazioni di redistribuzione alimentare e il divieto di distruggere volontariamente alimenti commestibili sono stati estesi alle grandi attività di ristorazione (mense che servono più di 3.000 pasti) e ai produttori di alimenti (con ricavi annui superiori a 50 milioni di euro).
- Nel tentativo di migliorare la qualità delle donazioni, un'ordinanza aggiuntiva richiedeva ai supermercati e ad altri donatori di smistare i prodotti in anticipo per evitare di trasferire questo lavoro alle organizzazioni di assistenza alimentare e di donare i prodotti solo fino a 48 ore prima della data di scadenza.
- Le aziende devono fornire formazione per il proprio personale, monitorare la qualità dei beni donati e prendere nota dei difetti evidenziati dai destinatari.
- Inoltre, le leggi del 2018 e del 2020 hanno imposto ai settori della ristorazione e dell'industria, rispettivamente, di misurare e analizzare la quantità di cibo che sprecano. Queste “diagnosi” obbligatorie mirano a prevenire la produzione di cibo in eccesso piuttosto che a donarlo. I ristoranti commerciali devono offrire ai loro clienti contenitori o "*doggy bag*" per portare a casa gli avanzi.

FLW in FRANCIA: PROVVEDIMENTI POST 2016

- Dopo quasi 5 anni di attuazione, è possibile trarre insegnamenti dalle politiche francesi.
- L'Assemblea nazionale francese e il ministero dell'Agricoltura hanno effettuato valutazioni sull'impatto della legge, mentre anche le società di redistribuzione alimentare in cerca di opportunità di business hanno provato a valutare come le politiche pubbliche hanno cambiato il nuovo “mercato” della redistribuzione alimentare e della prevenzione dello spreco alimentare.
- Nonostante il limitato supporto finanziario e logistico, i rappresentanti delle organizzazioni di assistenza alimentare e delle imprese alimentari hanno osservato che le quantità di donazioni sono aumentate fino al 30% nel 2017.
- Uno studio condotto da una start-up di redistribuzione alimentare ha mostrato che la percentuale di supermercati che donano prodotti invenduti è aumentata dal 66% prima del 2016 al 94% nel 2018 e al 96% nel 2019.
- Più della metà di loro ha donato ogni giorno, riducendo così la necessità sia dei supermercati che delle banche alimentari di scartare prodotti altamente deperibili.

FLW in FRANCIA: PROVVEDIMENTI POST 2016

- La legge, e una maggiore consapevolezza sullo spreco alimentare, ha anche generato ulteriori partenariati tra le imprese locali e le organizzazioni di assistenza alimentare.
- Nuove start-up di redistribuzione alimentare come Comerso e Phenix fanno pagare alle aziende alimentari un compenso per trovare i destinatari delle donazioni, ottimizzando le risorse logistiche per raccogliere e ridistribuire anche piccole quantità di cibo fresco e preparato.
- Queste aziende di riduzione dello spreco alimentare offrono generalmente servizi “tutto in uno”, tra cui formazione del personale, strategie operative per ridurre al minimo le perdite, assistenza logistica e fiscale con donazioni o riciclaggio dei rifiuti organici.
- Il responsabile della sostenibilità di una grande catena di supermercati ha indicato nel 2018 che queste soluzioni erano state particolarmente utili per i negozi nelle zone rurali che non erano in grado di raggiungere gli enti di beneficenza locali.

FLW in FRANCIA: PROVVEDIMENTI POST 2016

- Eppure, oltre il 90% delle imprese alimentari non paga per questo tipo di servizi di redistribuzione e si affida alla rete dei principali banche alimentari, alle organizzazioni locali di assistenza alimentare o alle organizzazioni non profit di redistribuzione alimentare di recente creazione che svolgono anche un ruolo di intermediario tra donatori e destinatari.
- Ad esempio, il *Chainon Manquant* ("Anello mancante") redistribuisce cibo da supermercati, catering e grandi eventi (sport, concerti, ecc.) nell'area parigina attraverso una rete di volontari e la sua flotta di camion refrigerati.
- Anche gli attori che tradizionalmente non donavano le loro eccedenze alimentari, come i ristoratori che temevano problemi di sicurezza alimentare o in alcuni casi non volevano che i loro marchi fossero associati all'assistenza alimentare (come ha spiegato nel 2016 un ristoratore parigino), hanno iniziato donare cibo negli ultimi anni.

FLW in FRANCIA: PROVVEDIMENTI POST 2016

- Nel frattempo, sempre più organizzazioni hanno creato modi innovativi per salvare prodotti come frutta e verdura difettose, o pane rafferma.
- Ad esempio, dal 2016, le marmellate "Rebelle" - un gioco di parole su ribelle e ri-belle, che significa di «nuovo bello»- trasformano la frutta invenduta, troppo matura o difettosa dei supermercati in marmellate fatte a mano.
- L'azienda ha stabilito partnership per chiudere il cerchio vendendo la marmellata proprio nei supermercati che donano la loro frutta. La sua cucina di produzione in un sobborgo svantaggiato di Parigi impiega lavoratori che erano disoccupati di lunga data.
- Altre imprese sociali hanno sviluppato iniziative simili, alcune delle quali “riciclano” sottoprodotti come il pane rafferma che può diventare birra.

CONCLUSIONI

- Nel complesso, la politica francese sullo spreco alimentare ha fortemente enfatizzato la donazione di cibo e ha portato a un aumento della redistribuzione del cibo.
- Tuttavia, le critiche hanno dimostrato che quest'ultimo non può né risolvere lo spreco alimentare, né l'insicurezza alimentare.
- In termini di prevenzione, le politiche francesi hanno incoraggiato ottimizzazioni marginali dei processi aziendali, mettendo da parte i cambiamenti strutturali nel sistema alimentare che avrebbero ridotto gli sprechi alla fonte.
- Analogamente a quanto accaduto con il cambiamento climatico o l'obesità, le campagne di comunicazione hanno addossato la responsabilità ai comportamenti dei consumatori piuttosto che modificare le strutture che li portano a inquinare, ingrassare o, nel nostro caso, sprecare il cibo.

CONCLUSIONI

- Nonostante i suoi limiti, la politica francese può servire da modello per altri paesi.
- Il “vietare” la distruzione del cibo commestibile – pur non essendo lo spreco alimentare nel suo insieme – è stata la sua caratteristica più simbolica e ha svolto un ruolo chiave nella sensibilizzazione sul problema.
- La sua disposizione più coercitiva, almeno formalmente, consisteva nell'imporre partnership per la redistribuzione del cibo tra le imprese e le organizzazioni di redistribuzione del cibo.
- Una sfida che molti paesi dovranno affrontare nelle loro politiche di riduzione dello spreco alimentare è quella di fornire risorse sufficienti per supportare effettivamente l'implementazione di questi sistemi di redistribuzione.
- Una soluzione potrebbe essere quella di aumentare significativamente le tasse sugli alimenti destinati allo spreco, al fine di generare finanziamenti potenzialmente mobilizzabili per la redistribuzione dei rifiuti alimentari, nonché per la prevenzione e il riciclaggio.

CONCLUSIONI

- Inoltre, le future politiche sullo spreco alimentare in Francia e altri paesi dovranno concentrarsi maggiormente sulla prevenzione.
- La misurazione dei rifiuti è un primo passo e le recenti normative francesi hanno iniziato a implementarlo. Come secondo passo, le aziende alimentari potrebbero aver bisogno di rendere i dati più trasparenti, come un modo per rompere lo stigma sullo spreco e condividere le migliori pratiche.
- Mentre gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite si sono impegnati in questo processo, nessun paese ha ancora richiesto alle imprese di pubblicare dati sullo spreco alimentare. Infine, le politiche pubbliche dovranno regolamentare ulteriormente le pratiche aziendali.
- La maggior parte dei modelli di business si basa ancora sulla produzione e lo spreco di grandi volumi di cibo a buon mercato, spinto sul consumatore attraverso pubblicità, imballaggi, porzioni abbondanti e offerte promozionali.

CONCLUSIONI

- Infine, una vera prevenzione dello spreco alimentare richiederà una profonda trasformazione dei nostri sistemi alimentari.
- Esistono molte soluzioni, come l'agricoltura sostenibile e rigenerativa, o sistemi alternativi di distribuzione su scala ridotta con meno intermediari, che possono generare meno rifiuti e aiutare a rivalutare il nostro cibo e chi lo produce. Le politiche francesi hanno iniziato a sostenere queste alternative, anche se rimangono marginali.
- Ma tali cambiamenti devono avvenire a livello europeo e globale, poiché le aziende alimentari sono in concorrenza tra loro. Anche pensare ad alternative innovative è diventato cruciale in un settore in rapida evoluzione in cui i consumatori sono sempre più disconnessi dai produttori.
- Ad esempio, gli acquisti online e la consegna di cibo a domicilio continuano ad aumentare, ancor di più a causa della recente pandemia, che può o meno portare a più "acquisti d'impulso" e sprechi.
- Le evoluzioni future sono sconosciute, ma prevenire lo spreco alimentare può richiedere un cambiamento delle norme sociali verso un minore consumo di cibo (compresi i prodotti di origine animale) e l'abbondanza.