



MENO SPRECO PIÙ SOLIDARIETÀ

LE AZIONI DI **COOP** PER **RIDURRE** E **DONARE**
LE ECCEDENZE ALIMENTARI

A cura di ANCC-COOP
www.e-coop.it

© 2016 ANCC-COOP
Via A. Guattani 9 - 00161 Roma
politiche.sociali@ancc.coop.it

Lo spreco alimentare nel mondo



L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) ha quantificato, a livello mondiale, in

1,3 miliardi di tonnellate l'anno

– pari a un terzo dell'intera produzione agroalimentare – lo spreco di cibo destinato al consumo umano:

una quantità che, se riutilizzata, potrebbe idealmente **sfamare per un anno intero metà dell'attuale popolazione**, ovvero 3,5 miliardi di persone.

(Fonte: relazione di accompagnamento al disegno di legge sulla limitazione degli sprechi, 2015 - Gadda e altri)

Lo spreco alimentare in Europa



88 milioni di tonnellate di cibo

lungo tutta la filiera dal campo alla tavola sono buttate o sprecate annualmente in Europa, per un **valore di 143 miliardi di euro**.

(Fonte: rapporto EU FUSIONS, 2016)

Lo spreco fra le mura domestiche in Italia:

8,4 miliardi di euro ogni anno,
pari a **350 euro a famiglia in un anno**.

(Fonte: Waste Watcher, Osservatorio sugli sprechi delle famiglie italiane, 2015)

MENO **SPRECO** PIÙ **SOLIDARIETÀ**

Le principali novità della nuova Legge sulla limitazione degli sprechi

Estensione della facoltà di donare a **tutte le organizzazioni con finalità solidaristiche** (non soltanto alle ONLUS) e a **nuove categorie di prodotti** (quelli destinati all'igiene e la pulizia della casa e della persona, indumenti, farmaci).

Semplificazione delle procedure amministrative a carico delle imprese donatrici.

Donazioni consentite per i prodotti alimentari "secchi" anche **oltre il termine minimo di conservazione** e per i prodotti finiti della **panificazione** entro le **24 ore successive** alla produzione.

Responsabilità in capo a tutti gli attori della donazione, ciascuno per la propria parte, in fatto di **tutela igienico-sanitaria** degli alimenti.

Campagne di informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle imprese attraverso il servizio pubblico radiotelevisivo.

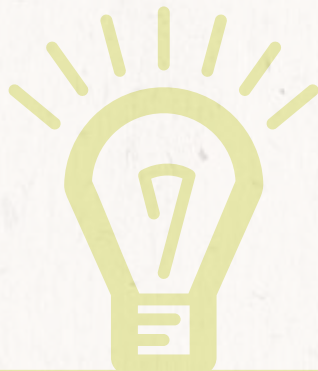
Incentivazione – seppure ancora fortemente limitata - dei progetti di donazione delle eccedenze alimentari.

Monitoraggio e regia, rafforzate in capo ad uno speciale Comitato ministeriale partecipato dalle organizzazioni imprenditoriali.



Il progetto *Buon Fine in Coop*

Origini e motivazioni



Nel **2003**, con l'entrata in vigore della cosiddetta **Legge del Buon Samaritano**, si afferma in tutte le maggiori cooperative di consumatori, sulla base anche di importanti esperienze già precedentemente avviate, il progetto nazionale per le donazioni solidali delle eccedenze alimentari, che assume il nome di **Buon Fine** e localmente denominato anche **Brutti ma Buoni** e **Spreco Utile**.

Il progetto nasce dalla consapevolezza che, per quanto le cooperative operino secondo criteri improntati a **prevenire gli sprechi**, grazie all'ottimizzazione delle gestioni commerciale e logistica, si generano inevitabilmente volumi significativi di **derrate alimentari non più vendibili**, ma ancora perfettamente consumabili. Il fenomeno è anche la **conseguenza dell'adozione di elevati standard qualitativi e di servizio**, quali: l'impegno ad assicurare l'assortimento completo e fresco sui banchi fino al momento della chiusura del punto di vendita, il ritiro dalla vendita alcuni giorni prima della data di scadenza oppure per modesti difetti della confezione esterna oppure ancora per il non ottimale aspetto esteriore.

MENO **SPRECO** PIÙ **SOLIDARIETÀ**



Il progetto *Buon Fine in Coop*

I prodotti donati

I prodotti destinati al *Buon Fine* - perfettamente **integri nelle loro funzioni d'uso, nutrizionali ed igieniche** - ritirati dalla vendita perché **non conformi agli standard di qualità e servizio**, sono **contabilizzati**, raccolti e conservati in **spazi appositi** e **contenitori dedicati**, affinché possano essere ceduti a titolo totalmente gratuito - e con i **rilevanti oneri di gestione, tutti ad esclusivo carico delle cooperative** - a organizzazioni *no profit* attive nel sociale, che li utilizzano direttamente, realizzando **pasti quotidiani** per i loro assistiti o distribuendo **pacchi spesa** a persone che versano in stato di bisogno.

I prodotti destinati a tale progetto sono: prodotti alimentari freschi e freschissimi (verdura, frutta, salumi e latticini, carne, fresco industriale); prodotti alimentari confezionati (pasta, riso, conserve, biscotti, cereali, merendine, etc.); prodotti per l'infanzia (omogeneizzati, pastine, pannolini); liquidi (tutte le bevande esclusi gli alcolici). Alcune cooperative, inoltre, hanno avviato la donazione dei prodotti non alimentari (per l'igiene e la pulizia della casa e della persona, di parafarmacia, di abbigliamento).

Il progetto *Buon Fine in Coop*

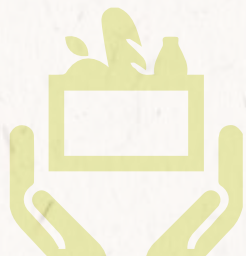
I vantaggi per la collettività



Attraverso il progetto è possibile:

- **valorizzare le eccellenze**, trasformando i prodotti invendibili o invenduti in atti concreti di solidarietà;
- promuovere un'attività di **sviluppo locale sostenibile** sul piano **ambientale** (contenimento dei rifiuti), **economico** (eliminazione dei costi di trasporto per lo smaltimento dei rifiuti) e **sociale** (risparmio sul cibo degli enti assistenziali e conseguente attenzione su altre necessità);
- promuovere una rete solidale attiva e stabile, in grado di recuperare e rafforzare la **coesione sociale** sul territorio attraverso nuove e più solide relazioni con e nelle comunità locali (enti pubblici e associazioni di volontariato).

MENO **SPRECO** PIÙ **SOLIDARIETÀ**



Il progetto *Buon Fine in Coop* I ruoli fondamentali

Il progetto *Buon Fine* si avvale del prezioso **contributo collaborativo di una pluralità di soggetti**, senza l'apporto dei quali non solo rischierebbero di venirne meno alcuni tratti essenziali, ma rischierebbe di non avere efficacia e durata nel tempo. Tali soggetti sono:

- **i soci volontari Coop**, impegnati a sostenere e realizzare da protagonisti una grande varietà e quantità di iniziative culturali e sociali sul territorio. In questo ambito essi si occupano della promozione e delle relazioni con le associazioni di volontariato e con gli enti pubblici territoriali, delle verifiche periodiche sul regolare e puntuale funzionamento dell'intero ciclo della donazione fino all'utilizzo finale, del rendiconto agli altri soci e al management della cooperativa; frequentemente, i soci volontari Coop coadiuvano le associazioni di volontariato nelle loro attività solidaristiche;
- **il personale Coop**, a tutti i livelli, che organizza e gestisce le diverse fasi della donazione: dalla selezione dei prodotti da donare all'individuazione degli spazi da utilizzare e al riempimento dei contenitori dedicati, dalla corretta conservazione dei prodotti in cessione alla loro puntuale contabilizzazione, ieri per rispettare un complesso e farraginoso obbligo legislativo, oggi per scelta di corretta amministrazione e trasparenza nella gestione del patrimonio comune, dall'identificazione e regolazione dell'accesso dei rappresentanti delle associazioni destinatarie alla consegna agli stessi;
- **le amministrazioni pubbliche locali**, che in molti casi supervisionano e/o coordinano le donazioni, selezionando i destinatari ed anche offrendo occasioni, luoghi, strutture atti a favorire la donazione ai beneficiari finali anche organizzando e regolando le modalità delle relative assegnazioni.

Il progetto *Buon Fine in Coop*

I numeri 2015



Nel 2015 sono state donate **5.143 tonnellate di merce**,
per un valore complessivo pari a circa **24 milioni di euro**.

I prodotti donati sono stati in prevalenza alimentari, di cui il 70% costituito da prodotti freschi e freschissimi.

587 punti di vendita Coop, Ipercoop, InCoop sono stati coinvolti nel progetto.

Oltre 800 associazioni di volontariato, impegnate nel contrasto alla povertà, hanno beneficiato delle donazioni, sufficienti a garantire circa **6 milioni di pasti** a persone in difficoltà.

MENO **SPRECO** PIÙ **SOLIDARIETÀ**

Il progetto *Buon Fine in Coop* a Expo Milano 2015



Il progetto *Buon Fine* è stato applicato anche al **Supermercato del Futuro** realizzato da Coop a Expo Milano 2015.

Coop Lombardia, che ha gestito operativamente il supermercato, ha definito uno specifico protocollo d'intesa con **Caritas Ambrosiana** per il recupero dei prodotti eccedenti giornalmente, quali latte e derivati, gastronomia *take away* e piatti pronti, frutta e ortaggi, formaggi freschi, carne e pesce e prodotti da forno (pane, pasticceria).

In questo modo sono state recuperate **18 tonnellate di cibo** altrimenti destinate a diventare rifiuti, che, grazie ai volontari Caritas, sono arrivate al **Refettorio Ambrosiano di Milano Greco**, dove un gruppo di **chef stellati** si è impegnato a trasformare il cibo eccedentario dei diversi padiglioni dell'Esposizione Universale in decine e decine di migliaia di pasti, basati su piatti di alta cucina, per le persone in difficoltà. Dalle donazioni del Supermercato del Futuro Coop sono stati ricavati **20.000 pasti solidali**.

Il progetto *Buon Fine in Coop*

Dopo la Legge 19 agosto 2016, n° 166*



L'impegno primario di Coop non può che continuare ad essere quello di operare per **ridurre** – quindi per **prevenire** – lo spreco alimentare.

Coop fa questo da sempre, agendo sul miglioramento continuo dell'**efficienza** nel campo della **logistica**, in quello delle **tecnologie informative e comunicative** ed in quello delle **politiche commerciali**.

Da ciò deriverà in Coop un'ulteriore tendenza alla **riduzione** delle quantità di ogni singolo prodotto donato. Ma, una volta che l'eccedenza si sia formata, sarà sempre di più impegno di Coop adoperarsi, **affinché tutto quanto sia donabile, venga effettivamente donato**. In tal senso, la nuova Legge consentirà di accrescere le quantità complessivamente donate, per effetto:

- **dell'estensione delle donazioni a nuovi punti di vendita**, in particolare a quelli di minori dimensioni, dove le precedenti, complesse procedure amministrative rendevano estremamente difficile o addirittura irrealizzabile tale attività;
- **della maggiore varietà dei prodotti donati**, grazie all'**allargamento della platea dei soggetti destinatari** e grazie all'**ampliamento delle categorie di prodotti donabili**, in particolare il pane fresco e gli altri prodotti ad esso assimilati, i prodotti con termine minimo di conservazione superato, i prodotti non alimentari e di parafarmacia.

** Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.*

MENO SPRECO PIÙ SOLIDARIETÀ

Le offerte straordinarie di prodotti prossimi alla scadenza e last minute

Oltre il *Buon Fine*

A fianco del *Buon Fine*, Coop, su molti territori, ha avviato o sta avviando nuovi progetti mirati a ridurre ulteriormente lo spreco, rispondendo ad una pluralità di obiettivi:

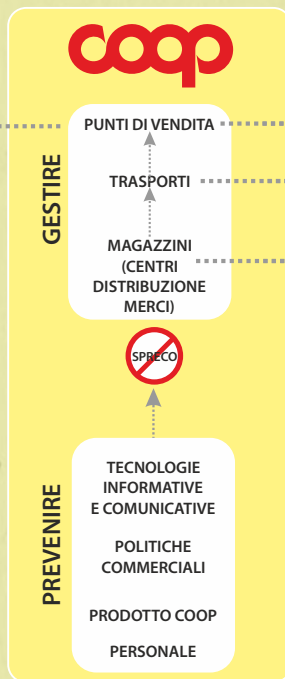
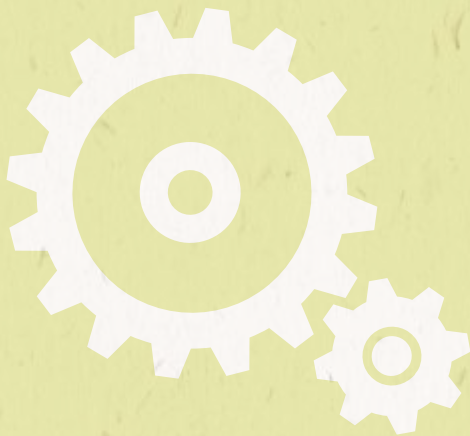
- **evitare** che prodotti freschi prossimi alla data di scadenza restino invenduti e siano inesorabilmente destinati allo smaltimento nei rifiuti, accrescendo i costi per l'impresa e per la collettività;
- **offrire** a soci e clienti la possibilità di fare acquisti a prezzi particolarmente convenienti: opportunità – questa – che ha incontrato, negli ultimi anni, complice la crisi economica, un favore crescente fra tutti i consumatori e ancora di più fra coloro che sono stati maggiormente colpiti dalla recessione;
- **migliorare** l'efficienza gestionale, grazie al parziale recupero del costo originario del prodotto; lo spreco, infatti, rappresenta sempre un costo significativo per l'impresa e sottrae risorse al costante impegno, volto ad assicurare la migliore convenienza a soci e clienti.

Prezzi dimezzati per prodotti da consumare (quasi) subito

È così che progetti variamente denominati (*Mangiami subito*,...), un crescente numero di punti di vendita Coop, Ipercoop e InCoop selezionano prodotti freschi, confezionati ed anche sfusi, prossimi alla data di scadenza, e li propongono – opportunamente evidenziati con etichettature apposite e spesso collocati in banchi refrigerati dedicati - a soci e clienti a **prezzi fortemente scontati** (mediamente del 50 %).

Ulteriori offerte straordinarie vengono sempre più frequentemente proposte alla sera, in prossimità dell'orario di chiusura (solitamente nell'ultima ora), sui prodotti di giornata lavorati nei reparti panetteria e gastronomia.

L'impegno di Coop per ridurre e donare le eccedenze alimentari



MENO **SPRECO** PIÙ **SOLIDARIETÀ**

POSSIBILI CAUSE DELL'ECEDENZA



avarie e rotture



sfridi/scarti



scadenza



residui

DESTINAZIONI



rifiuto



recupero



offerte speciali
di prodotti
vicini
alla scadenza
e last minute

BENEFICIARI

ASSOCIAZIONI
DI
VOLONTARIATO

CENTRI
DI RACCOLTA
E
REDISTRIBUZIONE



MENSE
PACCHI SPESA
CASE FAMIGLIA

Meno Spreco Più Solidarietà

Ambiente ed economia circolare

Le azioni di Coop finalizzate
a ridurre l'impatto ambientale
e lo spreco di risorse



dai valori...

Coop considera da sempre **l'azione volta a ridurre lo spreco di risorse** (in primo luogo quelle alimentari) come una **componente fondamentale** del più generale impegno per la **tutela proattiva dell'ambiente**, agendo in un'ottica di **economia circolare**.

Infatti, la **Carta dei Valori delle Cooperative di Consumatori**, afferma che la cooperativa considera l'ambiente un bene di tutti, che va salvaguardato dalla speculazione, dal malgoverno, dall'incuria e che può essere un prezioso elemento di sviluppo e competitività. ***L'ambiente deve essere preservato come principale bene comune e per senso di responsabilità verso le generazioni future.***

Questo impegno è stato riconfermato con la firma della **Carta di Milano** (Expo Milano 2015), in tema di spreco, con cui **Coop si è impegnata a:**

- **migliorare la produzione, la conservazione e la logistica** al fine di minimizzare lo spreco delle risorse, anche dell'acqua, in tutte le fasi della filiera produttiva;
- **promuovere adeguate tecniche e materiali di imballaggio** che permettano di ridurre i rifiuti, ne facilitino lo smaltimento nonché il recupero dei materiali usati;
- **riconoscere il contributo positivo della cooperazione e degli accordi strutturali sulla filiera**, specialmente quella alimentare, tra agricoltori, produttori e distributori, per una più efficace previsione della domanda.

MENO SPRECO PIÙ SOLIDARIETÀ



... ad ulteriori azioni

Coop negli anni ha maturato una lunga **esperienza**:

- nelle iniziative volte alla **riduzione dei rifiuti** prodotti dalla sua attività distributiva;
- nell'applicazione di **policy sul packaging** del proprio **prodotto a marchio** avente come obiettivo il rispetto dell'ambiente (dalla progettazione allo smaltimento per la riduzione a monte del consumo di risorse e riduzione a valle della produzione dei rifiuti);
- nel coinvolgimento dell'intera **filiera di fornitura** (produzione, trasformazione, distribuzione);
- nel coinvolgimento dei **soci consumatori** nelle iniziative di raccolta differenziata, riciclo, recupero e lotta allo spreco.

Tale approccio alle tematiche della sostenibilità ambientale la rendono interlocutore sempre attivo e disponibile per l'applicazione di **concrete iniziative a sostegno dell'economia circolare**.

Infatti, Coop rappresenta un modello di impresa basato su **valori e principi** che vedono la **sostenibilità** e la **comunità** al centro del proprio operato; non è casuale, infatti, che le cooperative di consumatori europee abbiano assunto posizioni di **avanguardia** in materia e si siano impegnate a sviluppare prodotti a bassissimo impatto ambientale che sono poi divenuti **riferimento nel mercato**.



Interventi sulle produzioni, per ridurre l'impatto sui centri di distribuzione merci e sui punti di vendita

Sul prodotto a marchio Coop:

- **eliminazione delle sostanze potenzialmente dannose** nei materiali per l'imballaggio, al fine di facilitare i processi di riciclaggio;
- utilizzo della **minore quantità di materiale** da imballaggio ed eliminazione dei sovraimballi non strettamente necessari;
- privilegiare materiali da **imballaggio riciclati** (se non a diretto contatto col prodotto) e quelli riciclabili o compostabili;
- inserimento, ove possibile, di **ricariche** per aumentare il riutilizzo tramite imballaggi reimpiegabili più volte per lo stesso uso (prodotti per l'igiene e la pulizia della casa e della persona).



Interventi finalizzati a favorire comportamenti responsabili dei consumatori

- Indicazione sull'imballaggio dei prodotti a marchio Coop dei materiali e delle relative indicazioni per una corretta raccolta differenziata, grazie all'introduzione di una specifica **etichettatura informativa volontaria**.
- Attività diffuse sul territorio, supportate dai **soci volontari**, finalizzate ad **informare i soci-consumatori** su come **ridurre i rifiuti** alimentari a casa, nella consapevolezza che **il non spreco è il risultato del consumo consapevole**.

- Programmi di **sostegno alla didattica scolastica** - il progetto *Sapere Coop*, attuato da oltre 35 anni – basato su un ampio ventaglio di percorsi, laboratori, animazioni, mostre, seminari, esperienze partecipative, didattica cooperativa, volta a contribuire alla costruzione di conoscenze e abilità di **bambini e ragazzi**, affinché possano elaborare un autonomo e originale punto di vista in tema di **scelte e di modelli di consumo** e di **comportamenti virtuosi nell'ambiente**.
- **Offerte straordinarie** sui prodotti alimentari prossimi alla data di scadenza e di fine giornata.
- Incentivazione dell'uso di **borse per la spesa riutilizzabili**.
- Disponibilità nei punti di vendita di **prodotti monoporzione** adatti al consumo dei single.
- L'adozione per il trasporto lungo tutta la filiera produttiva dell'ortofrutta di **casse a sponde abbattibili riutilizzabili**.



Il sostegno ai fornitori di prodotti a marchio Coop – Da Coop For Kyoto a Coop oltre Kyoto

L'attenzione all'ambiente è uno dei principali valori del prodotto a marchio Coop. Per questo, da oltre un decennio è in atto e si è andata costantemente rafforzando una **stretta partnership con i produttori delle merci a marchio Coop**, finalizzata a sensibilizzare, incentivare e premiare gli interventi virtuosi, volti a **ridurre le emissioni di anidride carbonica e l'utilizzo delle risorse naturali** ma anche lo spreco di risorse: è così che è nato il progetto *Coop For Kyoto*, che oggi è diventato *Coop Oltre Kyoto*.

I fornitori di prodotti a marchio, verso i quali Coop si rapporta da sempre in

un'ottica di relazioni di lungo periodo, nel tempo sono stati **coinvolti in modo volontario** e sensibilizzati affinché tra le varie attività adottassero **tecnologie e processi produttivi in grado di migliorare i consumi, ridurre gli scarti di prodotto e di imballaggio**, destinassero i prodotti non conformi ad **iniziative di solidarietà** e viceversa gli scarti non più consumabili a livello umano verso la produzione di **biogas**, di **energia elettrica** o di **alimentazione animale**, così come individuassero **spazi di mercato per i prodotti di seconda scelta**.

Ad oggi si può stimare di avere risparmiato, **fra il 2005 ed il 2015**, attraverso le azioni messe in atto anno per anno dai diversi fornitori di prodotti a marchio Coop, oltre **100.000 tonnellate di CO2** che corrispondono al **consumo di energia elettrica per oltre 65 anni da parte di 1000 famiglie!**

Inoltre, nel solo 2015 i fornitori, che hanno partecipato al progetto *Coop oltre Kyoto*, hanno donato quasi **50.000 tonnellate di prodotti a fini solidali** e destinato quasi il **20% dei loro scarti e sottoprodotti a valorizzazione energetica**.

Coop premia annualmente, in un evento pubblico, le migliori azioni dei fornitori e dal 2015, in relazione all'importanza assunta dalla tematica in concomitanza con Expo Milano 2015, ha deciso di dedicare un momento speciale alla valorizzazione delle attività virtuose in tema di **contrasto allo spreco** assegnando ai produttori più virtuosi *menzioni speciali* per i risultati ottenuti in questo campo.



MENO SPRECO PIÙ SOLIDARIETÀ

- 4 Lo spreco alimentare nel mondo
- 5 Lo spreco alimentare in Europa
- 6 Le principali novità della nuova Legge sulla limitazione degli sprechi
- 7 Il progetto *Buon Fine* in Coop
- 15 Le offerte straordinarie di prodotti prossimi alla scadenza e last minute
- 14 L'impegno di Coop per ridurre e donare le eccedenze alimentari
- 17 Le azioni di Coop finalizzate a ridurre l'impatto ambientale e lo spreco di risorse



grafica e stampa **coop**  **tiscali** Savona