

# la gdo insegna *a non sprecare*

Si è svolta a fine novembre la Settimana europea per la riduzione dei rifiuti, con oltre 5 mila e 600 azioni in tutta la Penisola. Coinvolti anche alcuni big della grande distribuzione. Ecco i loro progetti.

Riportare al centro dell'agenda europea la questione degli sprechi alimentari. Ribadire la necessità, e l'urgenza, di un quadro di riferimento comune per le politiche di prevenzione. Arrivare a Expo 2015 con accresciuta consapevolezza delle responsabilità ambientali di ciascuno di noi. Questi alcuni dei principali obiettivi della "SERR", Settimana europea per la riduzione dei rifiuti, edizione 2014 ([www.serr2014.it](http://www.serr2014.it)), svoltasi tra il 22 e il 30 novembre, presentata a Ecomondo il 7 novembre: Stop food waste, feed the planet, questa la parola d'ordine della "Carta di Bologna" contro lo spreco alimentare promossa dal MATTM ed elaborata in collaborazione con la segreteria tecnico-scientifica del Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS) e del Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna.

## Auchan... li butta in pentola!

D'accordo, ma nel concreto? Nel concreto ci sono 5.643 azioni realizzate in tutta la Penisola, molte delle quali vedono protagonisti importanti catene della Grande Distribuzione Organizzata impegnate nel

dalla redazione



food. Su tutte Auchan, con l'azione "Buttali in pentola", che poi è il titolo di un libro contenente 70 ricette antispreco venduto in tutti i 50 punti vendita del marchio francese. La cosa bella è che le ricette, o meglio i consigli per non sprecare, non vengono dall'alto, ma sono il risultato della riflessione e delle proposte concrete degli utenti del sito [www.insiemecontroglisprechi.it](http://www.insiemecontroglisprechi.it). Le ricette sono state selezionate dalla eco-food blogger **Lisa Casali** e contengono idee creative per utilizzare avanzi di cibo o parti che solitamente vengono scartate. Una parte del ricavato verrà donata al WWF, partner dell'iniziativa. La stessa Casali, lo scorso 13 novembre, ha dato vita a uno show cooking presso l'Iper Auchan di Vimodrone (alle porte di Milano), video-trasmesso in tutti gli ipermercati Auchan d'Italia durante la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti.

## Simply Italia (SMA spa), "Cibo in spazzatura spreco in natura"

Un'altra catena impegnata in prima linea è Simply Market, che ha pensato a un tito-

lo molto eloquente: "Cibo in spazzatura, spreco in natura". Target dell'iniziativa: 5 sedi dell'azienda, 266 supermercati diretti, 423 supermercati affiliati. Per un totale di 689 supermercati aderenti, a insegna Simply, IperSimply e PuntoSimply, distribuiti su tutto il territorio nazionale. L'azione ha previsto la produzione di materiali di comunicazione per sensibilizzare i 9.500 dipendenti, gli imprenditori affiliati e i 4 milioni di clienti settimanali sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare per un minor impatto ambientale, seguendo i consigli forniti attraverso la campagna "Non alimentare lo spreco" in collaborazione con WWF (<http://www.simplymarket.it/landing-wwf-home.php>) e attraverso l'acquisto di prodotti scontati prossimi alla scadenza identificati con bollino "Evitiamo gli sprechi". A queste campagne di



prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari si sono poi aggiunte le attività di sensibilizzazione sull'importanza del riciclo e del riutilizzo. Qualche esempio: sostituzione dei prodotti usa e getta e non riciclabili con manufatti riutilizzabili (come, ad esempio, i sacchetti per la spesa e i contenitori dei prodotti venduti a peso), acquisto di prodotti alimentari e detersivi a peso, di ricariche (spazzolini, rasoi e detersivi) e di prodotti a marchio Simply che hanno attivato azioni virtuose per la riduzione degli imballi. Altre azioni finalizzate alla riduzione degli sprechi alimentari (donazione di prodotti edibili ma non



vendibili alle Onlus) ed energetici (giornata del risparmio energetico) vengono inserite nell'annuale Bilancio di Sostenibilità, comodamente consultabile scaricabile dai clienti sul sito.

### ACEA Pinerolese, azione "Spreco meno... a regola d'arte"

Molto interessante anche l'iniziativa svoltasi a Pinerolo (Torino) presso Ipercoop - Centro Commerciale "Le Due Valli", organizzata da Acea Pinerolese, multiutility del territorio molto impegnata nella sostenibilità ambientale a trecentosessanta gradi. L'iniziativa, in pratica, prevede una serie di competizioni culinarie contro lo spreco. Un po' il controcanto di quello di cui vengono accusati molti talent show sul tema, contro i quali si punta il dito proprio per i presunti sprechi alimentari (ingredienti sprecati a profusione, piatti appena preparati che finiscono in pattumiera, ecc.). Nel caso di Pinerolo, invece, i partecipanti sono stati invitati a candidare la propria ricetta contro lo spreco, utilizzando tra gli ingredienti avanzi o eccedenze, scegliendo tra le categorie: antipasti e primi piatti, secondi o dolci. La gara vera e propria si è articolata in due momenti: il primo nel mese di ottobre, quando una giuria di esperti ha scelto i migliori piatti. Il secondo a fine novembre, il 28, quando i primi classificati di ciascuna categoria hanno partecipato a un evento di showcooking, sotto la guida di uno chef esperto di cucina anti-spreco. Le ricette sono in corso di pubblicazione proprio per proseguire la sensibilizzazione contro lo spreco anche dopo la fine dei giorni di gara.

### Autogrill accanto a Wwf per promuovere la cultura dell'ambiente

Parliamo di Italia da nord a sud e non poteva certo mancare Autogrill, che letteralmente "unisce" il paese lungo le sue principali arterie di comunicazione. Ormai, come sappiamo, Autogrill ha affiancato alla sua tradizionale attività di ristoro per i viaggiatori un'anima da grande distribuzione. Per questo, proprio uno dei suoi punti d'eccellenza, l'area di servizio Villorosi Est sul-

la Milano-Laghi, completamente rinnovata nella sua livrea esterna e nei suoi spazi indoor (c'è perfino una funzionale area meeting), è al centro di un progetto svolto in collaborazione con WWF Italia. Il 5 giugno scorso, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente, la società Autogrill e WWF Italia hanno presentato ad un folto gruppo di food e di eco-blogger l'hub di sperimentazione di filiera integrata per la riduzione dello spreco alimentare. "L'orto si nutre con il cibo" è il nome del progetto, nato nell'ambito del programma One Planet Food, che ha previsto il recupero dei rifiuti organici generati negli Autogrill Villorosi Est, Brianza Nord e Brianza Sud e la loro trasformazione in compost per "nutrire" l'orto didattico dell'Oasi WWF Bosco di Vanzago. Promuovere una cultura del recupero e del riciclo, anche attraverso la riduzione degli sprechi alimentari ha effetti positivi sulla società, sul cambiamento climatico, sulla tutela della biodiversità, sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche e la conservazione della qualità del suolo. In particolare, il processo di compostaggio svolge un'importante funzione ecologica per la fertilizzazione dei terreni. La resa "rifiuto-compost" è di circa il 25%, ossia da 100kg di rifiuti organici si possono ottenere circa 25kg di compost. Infine, fondamentale per lo sviluppo di una coscienza critica da parte del consumatore, il progetto è stato comunicato sul



punto vendita, con le indicazioni per raggiungere l'Oasi e visitare l'orto di persona. Il progetto si è articolato in tre distinte fasi: la prima fase prevede la raccolta e il recupero dei rifiuti organici presso i punti vendita Autogrill interessati (es. scarti derivanti dalla lavorazione di verdure e frutta, resti di cibo, fondi di caffè, filtri di tè e tisane, bucce di arance, ecc.); la seconda ha previsto la trasformazione dei rifiuti organici in compost biologico certificato; la terza fase ha previsto l'utilizzo del compost per fertilizzare l'orto didattico.

17  
GSA  
DICEMBRE  
2014

