

*La Caritas diocesana di Cerignola – Ascoli Satriano insieme alla Cooperativa Sociale “Pietra di Scarto” sta realizzando all’interno dell’Ambito Territoriale di Cerignola un progetto sperimentale sullo spreco alimentare*

## **Il Progetto Equ(A)zione affonda le proprie radici nella consapevolezza dell’urgenza di rivedere i propri stili di vita per rendere il nostro pianeta e il nostro territorio più sostenibile**



Come Papa Francesco ha detto nella celebrazione annuale della *Giornata Mondiale dell’Alimentazione del 2021*, siamo «di fronte a una delle sfide più grandi dell’umanità: sconfiggere la fame una volta per tutte». Il *Vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari*, tenutosi a New York il 23 settembre 2021, ha messo in evidenza la perentorietà di adottare soluzioni innovative che possano trasformare il modo in cui produciamo e consumiamo gli alimenti per il benessere delle persone e del pianeta. Questo è improrogabile per accelerare la ripresa post-pandemica, combattere l’insicurezza alimentare e avanzare verso il conseguimento di tutti gli Obiettivi dell’Agenda 2030. Il tema proposto quest’anno dalla Fao, *Le nostre azioni sono il nostro futuro. Una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore*, sottolinea il bisogno di un’azione congiunta affinché tutti abbiano accesso a un’alimentazione che garantisca la massima sostenibilità ambientale e che inoltre sia adeguata e a un prezzo accessibile. Ognuno di noi ha una funzione da svolgere nella trasformazione dei sistemi alimentari a beneficio delle persone e del pianeta, e «tutti possiamo collaborare [...] per la cura della creazione, ognuno con la propria cultura ed esperienza, le proprie iniziative e capacità» (Lettera Enciclica *Laudato si’*, n. 14).

Attualmente assistiamo a un autentico paradosso in quanto all’accesso al cibo: da un lato, più di 3.000 milioni di persone non hanno accesso a una dieta nutriente, mentre, dall’altro, quasi 2.000 milioni di persone sono in sovrappeso o affetti da obesità a causa di una cattiva alimentazione e di uno stile di vita sedentario. Se non vogliamo mettere in pericolo la salute del nostro pianeta e di tutta la nostra popolazione, dobbiamo favorire la partecipazione attiva al cambiamento a tutti i livelli e riorganizzare i sistemi alimentari nel loro insieme.

La lotta contro la fame esige di superare la fredda logica del mercato, incentrata avidamente sul mero beneficio economico e sulla riduzione del cibo a una merce come tante, e rafforzare la logica della solidarietà. «Lottare contro la piaga terribile della fame nel mondo vuol dire anche combattere lo spreco». È quanto afferma Papa Francesco, in occasione della Giornata contro gli sprechi alimentari. «Scartare cibo significa scartare persone. È scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male», aggiunge il Pontefice.

Il Progetto Equ(A)zione è un modello virtuoso di recupero di beni alimentari invenduti che possono essere donati come risorse alimentari, laddove le caratteristiche qualitative e igienico-sanitarie lo consentano, ad organizzazioni operanti nel mondo del volontariato e del terzo settore. L’iniziativa nasce nell’ambito di Cerignola, ma vuole sperimentare un modello replicabile e scalabile, definendo una *practice* da diffondere in altri contesti territoriali interessati dagli stessi problemi.

L'idea base consiste nell'ipotizzare e sperimentare un modello che abbia al centro un *hub*, presso la Caritas diocesana, già attiva da anni grazie alla rete del volontariato e di associazioni, con una serie di punti (*spoke*) intesi sia input sia output, cioè che siano essi donatori o distributori degli alimenti e farmaci che entreranno nella rete di progetto.

A valle dell'attività di cernita si avranno due tipologie di prodotti: i prodotti ritenuti idonei al consumo umano e quelli ritenuti non idonei:

- La prima tipologia sarà opportunamente conservata in funzione della deperibilità e verrà destinata ad organismi ed associazioni ubicate nel Comune di Cerignola che operano nel campo della solidarietà sociale, che potranno beneficiare di viveri gratuiti per la promozione di servizi in favore dei propri assistiti (es. mense per indigenti). Il recupero alimentare delle eccedenze, ovviamente, sarà considerato come priorità assoluta e perseguito al livello più elevato possibile (fermo restando gli imprescindibili vincoli igienico-sanitari).
- La seconda tipologia, non edibile, verrà, invece, avviata a recupero andando ad alimentare il compostatore per la produzione di un ammendante di qualità.

Gli obiettivi del progetto sono finalizzati a una valorizzazione alimentare e a una maggiore riduzione dei rifiuti alimentari prodotti dalla piccola e grande distribuzione; incrementare la quantità e la qualità recuperata di beni alimentari da destinare al mondo dell'associazionismo e del volontariato; favorire la produzione di compost di qualità attraverso l'utilizzo di scarti alimentari non più destinabili al consumo umano; attivare interventi di comunicazione e educazione ambientale in tema di riduzione, recupero e riciclo di rifiuti; effettuare uno studio di fattibilità *hub&spoke* che preveda anche sperimentazione di meccanismi di premialità per gli attori attivi della rete; realizzare una piattaforma informatica di matchmaking con reportistica di elaborazione dati dei prodotti raccolti e redistribuiti.

Numerosi i vantaggi, in termini economici, sociali e ambientali a seconda del target di riferimento. Il progetto introduce una innovazione di sistema nella gestione completa dei rifiuti prodotti dalla GDO e dalla piccola distribuzione, con particolare attenzione alla frazione organica, apportando vantaggi economici, ambientali e sociali.

Il miglioramento delle prestazioni in termini di:

1. riduzione di emissioni di CO2 dovute agli scarti alimentari;
2. diminuzione del totale dei rifiuti prodotti dal punto vendita;
3. diminuzione dei rifiuti indifferenziati e aumento delle frazioni recuperabili;
4. diminuzione per il punto vendita del costo di gestione dei rifiuti;
5. guadagno nel conto economico per il Comune di insediamento del punto vendita;
6. maggior investimento di manodopera nel servizio di selezione rifiuti e riordino aree di stoccaggio;
7. risposta al bisogno alimentare delle fasce di indigenza sul territorio, attraverso il sostegno ad enti di beneficenza con la donazione di molti prodotti non commercializzati.