



LAST MINUTE MARKET

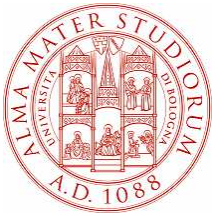
*“Sprechi alimentari e loro recupero
a fini ambientali e solidali”*

Andrea Segrè

Sostenibilità ambientale della filiera alimentare produzione, trasformazione, distribuzione

PARMA 12 Maggio 2010

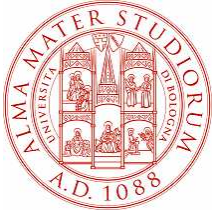
LAST MINUTE MARKET - TRASFORMARE LO SPRECO IN RISORSE



LAST MINUTE MARKET

Spredo alimentare: Italia

1,5 milioni di tonnellate pari ad un valore di mercato di **4 miliardi di Euro**: ecco a quanto ammonta lo spreco annuo di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabile in Italia. Ogni giorno finiscono in discarica o all'incenerimento **4 mila tonnellate** di alimenti, il **15% del pane e della pasta** che gli italiani acquistano quotidianamente, il **18% della carne** e il **12% della verdura e della frutta**.



LAST MINUTE MARKET

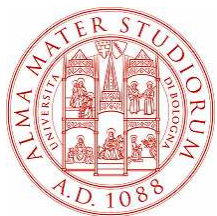
Spreco alimentare: UK

Tra il **30 e il 40 per cento** dell'intera produzione alimentare viene ogni anno sprecata per un valore che va tra gli **12 miliardi di Euro**.

Lo spreco alimentare ammonta ad un terzo di tutto lo spreco prodotto in Gran Bretagna che è pari a **17 milioni di tonnellate**.

150 milioni di euro il costo stimato per la distruzione di questo spreco.

250.000 le persone che ogni giorno potrebbero usufruire degli alimenti gettati dalle famiglie.

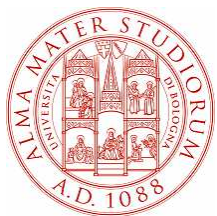


LAST MINUTE MARKET

Spreco alimentare: Australia e USA

3,3 milioni di tonnellate di alimenti ancora perfettamente consumabili per un valore di **5,3 milioni di dollari** ogni anno viene gettato e quindi distrutto in Australia.

5 milioni di tonnellate di frutta e verdura all'anno. Il **25%** degli alimenti ancora perfettamente consumabili viene letteralmente sprecato ogni anno negli Stati Uniti. Inoltre il **12%** della spesa alimentare di ogni famiglia americana viene gettato perché non consumata pur essendo ancora perfettamente utilizzabile. Su una spesa media alimentare di **42 dollari 14** sono spesa per l'acquisto di prodotti non necessari.



LAST MINUTE MARKET

Spreco alimentare:

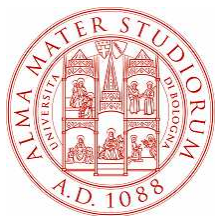
Il caso del pesce in mare

1/3 del pesce pescato viene rigettato in mare, mediamente ogni anno, in Adriatico e in tutto il Mediterraneo.

Le ragioni che stanno alla base di questo spreco, il pesce “scartato” è quasi sempre morto, o gravemente “danneggiato” sono o perché **pescato in eccesso** rispetto ai contratti sottoscritti (pesce azzurro) o perché di “**bassa Qualità**” (pesce bianco).

Spreco: impatto nutrizionale e ambientale

- Impatto nutrizionale: Tristram Stuart che, rielaborando i dati della FAO, ha calcolato un livello di “surplus superfluo” che sarebbe 22 volte superiore a quello necessario per alleviare la fame delle popolazioni malnutrite del pianeta o basterebbe per alimentare 3 miliardi di individui;
- impatto ambientale: studio condotto da Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna, emerge che solo la distribuzione organizzata italiana nel 2009 ha sprecato ben 244.250 t di cibo ancora perfettamente consumabile, il cui smaltimento ha provocato la produzione di 291.393 t di CO₂ e per la cui neutralizzazione sono necessari 586.205.532 m² di area boschiva equivalenti a 58.620 ettari.
- se si riuscisse a mettere in rete l'intero sistema di distribuzione del nostro Paese si potrebbe recuperare tanto cibo da mettere a tavola – colazione, pranzo e cena – quasi un milione di indigenti al giorno.



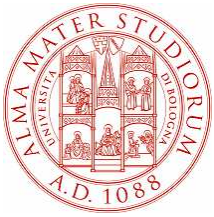
LAST MINUTE MARKET

Povert  in Italia

Nel 2008 le famiglie che vivono in situazioni di povert  relativa sono **2 milioni 737 mila** e rappresentano **l'11,3%** delle famiglie residenti; si tratta di **8 milioni 78 mila** individui poveri, pari al **13,6%** dell'intera popolazione.

Linea di povert : indica il valore di spesa per consumi al di sotto del quale una famiglia viene definita povera in termini relativi, nel 2008,   risultata pari a **999,67 euro**.

Le famiglie composte da due persone che hanno una spesa media mensile inferiore a tale valore sono classificate come povere.

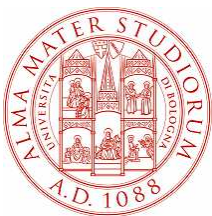


LAST MINUTE MARKET

Povert  in Italia

Nel 2007 il **5,3%** delle famiglie, pari a **1.267.000 nuclei familiari**, ha avuto problemi per l'acquisto di alimenti.

Negli ultimi 5 anni ad aumentare di pi    stato il prezzo di pane, prodotti da forno, carne, pesce, ortaggi e frutta, e che le famiglie pi  povere per mangiare destinano il **42%** della loro spesa totale, pi  del doppio del valore medio nazionale (19%, pari a 467 Euro al mese).

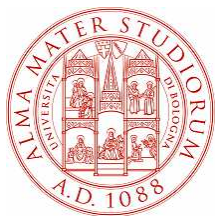


last minute
market

LAST MINUTE MARKET

Sprechi nell'agroalimentare





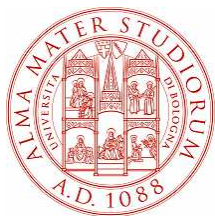
LAST MINUTE MARKET

Cause formazione sprechi

- Eccedenze agricole strutturali (Pac) e congiunturali
- Difetti di confezionamento
- Residui di attività promozionale
- Residui di campionatura
- Prodotti stagionali
- Non rispetto degli standard fisici
- Cambio di immagine
- Cessazione dell'attività dell'impresa

Abbandono dell'area strategica di affari cui il prodotto fa riferimento

- Data di scadenza ravvicinata



LAST MINUTE MARKET

Cause formazione sprechi

- Test su nuovi prodotti
- Lancio di un nuovo prodotto
- Evento meteorologico imprevisto e sfavorevole
- Errori nella programmazione della produzione
- Rimanenze di prodotti destinati ai mercati esteri
- Sfridi
- Ammaccamento e avvizzimento di prodotti freschi
- Danneggiamento della confezione esterna da parte dei clienti
- Imbrattamento del packaging
- Eccessi nella preparazione di pasti



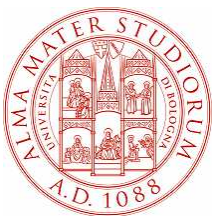
last minute
market

LAST MINUTE MARKET

Il Servizio- Spreco Zero

Il recupero dei beni alimentari, rimasti invenduti per le ragioni più varie ma ancora perfettamente salubri, viene concepito come fornitura di un servizio: per chi li produce (involontariamente e accidentalmente), cioè le **imprese commerciali**, per chi li consuma, i **bisognosi** attraverso gli enti di assistenza, per le **istituzioni pubbliche** (comuni, province, regioni, asl) e **le società di smaltimento rifiuti** che ne conseguono benefici indiretti, sociali ed ambientali.

Last Minute Market permette di coniugare a livello territoriale le esigenze delle imprese for profit e degli enti no profit promuovendo nel contempo un'azione di sviluppo sostenibile locale, con ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale.



**last minute
market**

LAST MINUTE MARKET

Benefici degli stakeholders

IMPRESE

- Riduzione costi smaltimento
- Vantaggi di natura fiscale
- Ottimizzazione logistica
- Aumento visibilità sul territorio

**ENTI
ASSOCIAZIONI**

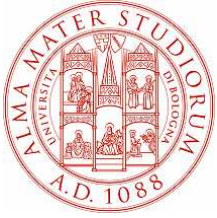
- Approvvigionamento costante di beni alimentari gratuiti
- Reinvestimento risparmi
- Migliore assistenza

**PUBBLICA
AMMINISTRAZIONE**

- Diminuzione prodotti in discarica
- Migliore qualità assistenza
- Possibilità di concedere sconti sulla TIA
- Migliore gestione fondi

SOCIETÀ

- Minori esternalità negative
- Educazione al non spreco
- Acquisti in imprese "etiche"
- Reciprocità e relazionalità

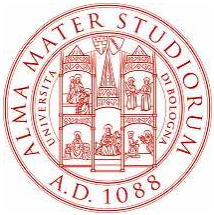


LAST MINUTE MARKET

Strategia Win – Win

Il progetto Last Minute Market viene concepito come fornitura di un servizio a tutti gli stakeholders, che ne conseguono benefici diretti ed indiretti.





last minute
market

LAST MINUTE MARKET

Il Servizio

Nel territorio si attiva dunque, attraverso una “cabina di regia”, una **rete locale di solidarietà**, dinamica e stabile tra mondo profit e non profit, formata da solide interazioni e scambi di beni e valori attraverso **il dono**. Il che fa assumere al bene invenduto un **valore relazionale** oltre che **socio-assistenziale**.

Il ruolo della Last Minute Market è quello di predisporre:

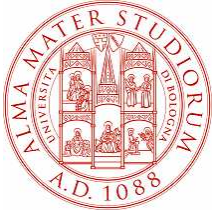
Protocolli etico-sociali

Protocolli fiscale-amministrativi

Protocolli igienico-sanitari

Protocolli logistico-organizzativi

Protocolli comunicativi



LAST MINUTE MARKET

I principi innovatori

- Riduzione dello spreco,
- Professionalità,
- GDO cibo fresco,
- Piccola distribuzione,
- Eccedenze ortofrutticole,
- Ristorazione cibo cotto,
- Prodotti farmaceutici,
- Altri beni,
- Azione Win-Win,
- Progetto multistakeholder
- Logistica, prossimità, (spazio e tempo),
- Sostenibilità,
- Sconto TIA,
- Sensibilizzazione.

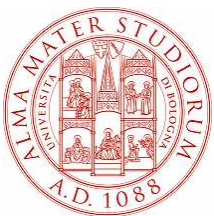


Con **LAST MINUTE MARKET**
sei **RESP**

RESPONSABILE
ECO-EFFICIENTE
SANA
PROFIQUA

Responsabilità, Eco-sufficienza, Salubrità e Profiqua (RESP) sono le qualità a cui far riferimento per realizzare un diverso concetto di **RESPonsabilità Sociale** in ambito agroalimentare.

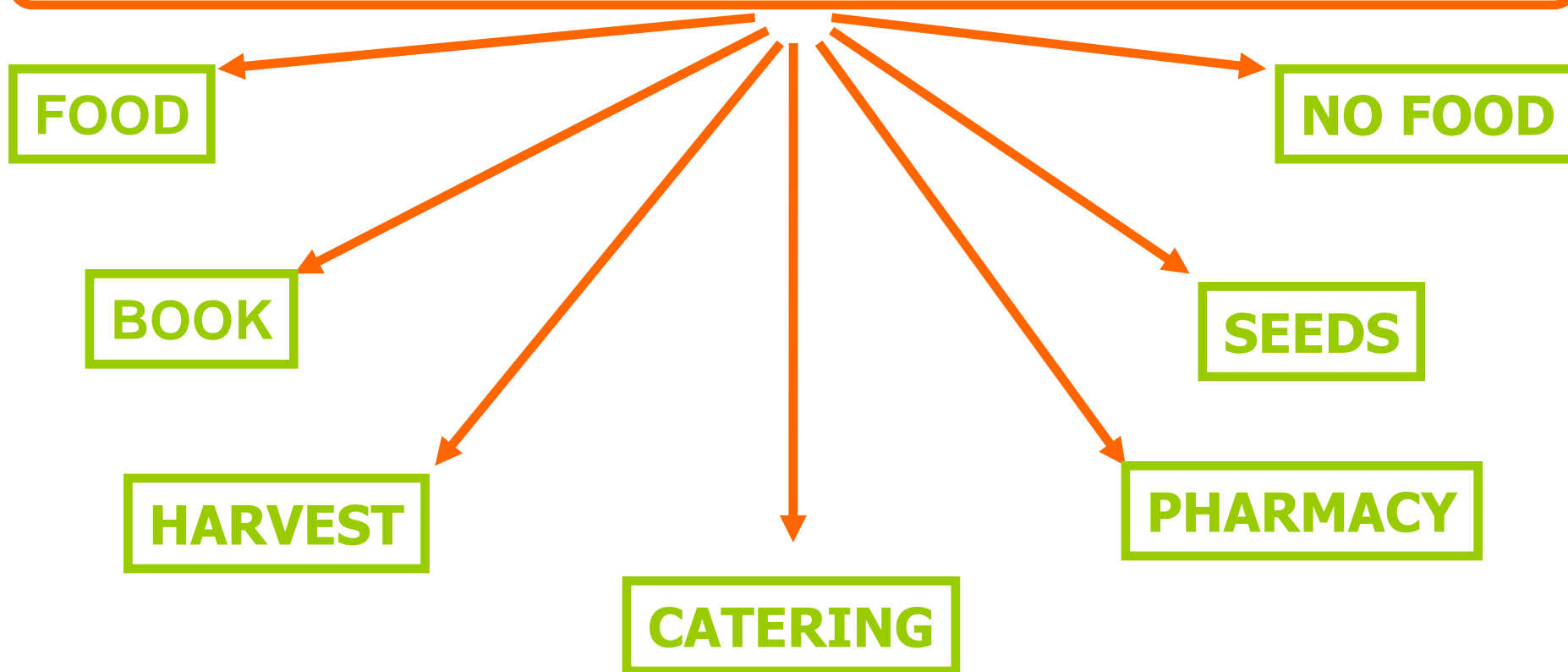
LMM propone una propria direttrice di riferimento, segnalando una nuova strada che i soggetti del mondo agroalimentare, e non solo, possono percorrere per diventare virtuosi.

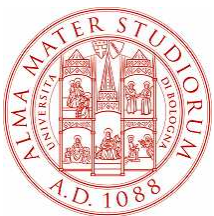


LAST MINUTE MARKET

7 realtà in 1 sola

LAST MINUTE MARKET





last minute
market

LAST MINUTE MARKET

I Numeri

Modello Ipermercato medio grandi dimensioni

- *Prodotti recuperati 2009* 140 tonnellate (70% uomo, 30% animale)

- 60% ortofrutta

- 9% carne

- 12% scatolame e altri prodotti confezionati

- 6% latticini

- 13% pane e pasticceria

Valore merce recuperata circa 500.000 €

- *Pasti forniti*

- 365.000 pasti all'anno

- 400 persone assistite al giorno

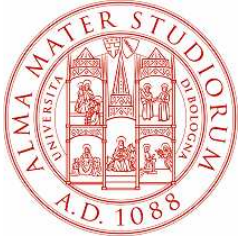
Modello nucleo piccoli dettaglianti (16 esercizi)

Prodotti recuperati 2009 34.000 Kg

Pasti forniti

131.000 pasti annui potenziali

100 persone assistite al giorno



**last minute
market**

LAST MINUTE MARKET

I Numeri

<i>TIPOLOGIA DI VENDITA</i>	<i>QUANTITÀ RECUPERABILI</i>
CASH & CARRY	4.644 t
IPERMERCATI	67.467 t
SUPERMERCATI	128.785 t
PICCOLO DETTAGLIO	43.357 t
TOTALE	244.252 t
928.157.600 € valore prodotti recuperati (valore alKg 3,8€)	
636.060 persone aiutate al giorno per i tre pasti	
580.402.025 pasti all'anno	
291.393 t di CO₂ prodotta dal loro smaltimento come rifiuto per la cui neutralizzazione sarebbero necessari 586.205.532 m² di area boschiva equivalenti a 58.620 ettari o a 117.200 campi da calcio	
FARMACIE	597.504.600 €

LAST MINUTE MARKET – TRASFORMARE LO SPRECO IN RISORSE



last minute
market

www.lastminutemarket.it