

LO SPRECO NELLA DISTRIBUZIONE

Quando si parla di distribuzione è bene precisare che si comprende sia la commercializzazione all'ingrosso sia quella al dettaglio. Naturalmente la fase al dettaglio è quella più visibile al consumatore e quella più documentata in termini di quantificazione degli sprechi.

Negli Stati Uniti nel 2008 si è stimato che circa 19,5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari sono andati sprecati solo nella distribuzione al dettaglio, pari al 10 per cento del volume di vendita di questo comparto (Buzby, 2011). Questo dato, già di per sé enorme, in realtà non è esaustivo del problema. Infatti la distribuzione al dettaglio causa contratti di fornitura molto rigidi, causa l'imposizione di standard qualitativi ferrei è in realtà responsabile, almeno in parte, per una percentuale molto più grande delle perdite alimentari totali che si materializzano anche in altri comparti.

La maggior parte degli sprechi e delle perdite in questo comparto riguardano i prodotti deperibili - prodotti da forno, carne, pesce, ortofrutta e, sempre più, cibi già pronti. Il ministero dell'agricoltura americano stima che i supermercati gettino via 15 miliardi di dollari all'anno di frutta e verdura. Nel 2005 e 2006, le perdite di frutta nei supermercati si sono attestate, come media annua, attorno all'11,4 per cento della merce commercializzata, mentre quella di verdura al 9,7 per cento (Buzby, 2009).

L'attuale modello di commercializzazione dei prodotti alimentari, per il settore della grande distribuzione, vede i rifiuti come una parte integrante del loro fare business. Infatti Secondo un ex presidente di Trader Joe's "Se un punto vendita ha un basso quantitativo di rifiuti questo può essere un segno di una scarsa attività di vendita". I dirigenti del settore vedono la produzione appropriata di rifiuti anche come un segno che il punto vendita presenta adeguate attività di controllo degli scaffali e della merce, e che vi sia una buona rotazione della merce (Alvarez, 2011).

Secondo il report finale della Commissione Europea (European Commission, 2011), lo spreco alimentare nella distribuzione organizzata in Europa corrisponderebbe a circa il 4% dello spreco totale europeo, pari a 8kg di cibo gettato pro capite, per un totale di 3,6 milioni di tonnellate.

Per quanto riguarda l'Italia (Falasconi, 2013) la quantificazione degli sprechi nel settore distributivo è suddivisibile in due target di riferimento i mercati all'ingrosso (centri agroalimentari e mercati ortofrutticoli) e il sistema distributivo commerciale al dettaglio (cash&carry, ipermercati, supermercati e piccolo dettaglio).

Nei centri agroalimentari ogni anno una percentuale di ortofrutta che varia dall'1 all'1,2% viene gestita come rifiuto. In termini di peso, è stato stimato che nel 2012 in questo settore sono stati sprecati e smaltiti come rifiuto 118.317 t di prodotti ortofrutticoli.

La stima per gli sprechi alimentari originati dal canale distributivo si attesta su 270.776 tonnellate, generate dai diversi attori della distribuzione, come riportato nella tabella 1. Ciò che è necessario sottolineare è che nonostante la crisi gli sprechi tendono a rimanere costanti o a cresce di poco. Potrebbe sembrare un controsenso. Ma è sufficiente entrare in un supermercato per spiegare la ragione di questo andamento. Da un lato abbiamo

scaffali mantenuti sempre pieni (per motivi di immagine) dall'altro gli acquisti che calano sempre più.

Se mettiamo assieme queste due evidenze è facile capire che la merce tende ad "invecchiare" e a raggiungere le date di scadenza e le preferenze di consumo negli scaffali. Ecco spiegato il perché del fenomeno che sembra andare controtendenza.

Tabella 1: Lo spreco nella Distribuzione nel 2012

TIPOLOGIA DI VENDITA	QUANTITÀ RECUPERABILI (t)
CASH & CARRY	4.911
IPERMERCATI	55.080
SUPERMERCATI	138.159
PICCOLO DETTAGLIO	72.626
TOTALE	270.776

Fonte: Falasconi, 2013

BIBLIOGRAFIA

Alvarez J. and Johnson R., "Doug Rauch: Solving the American Food Paradox," Harvard Business Review N9-012-022, November 2011.

Buzby J.C., Wells H.F., Axtman B. and Mickey J., USDA, Economic Research Service, "Supermarket Loss Estimates for Fresh Fruit, Vegetables, Meat, Poultry, and Seafood and Their Use in the ERS Loss- Adjusted Food Availability Data," EIB-44, March 2009.

Buzby J.C. et al., "The Value of Retail- and Consumer-Level Fruit and Vegetable Losses in the United States," The Journal of Consumer Affairs, Fall (2011):492-515

European Commission, Preparatory study on food waste across EU 27, Bruxelles 2011.

Falasconi L., La catena degli sprechi, il Divulgatore, Anno XXXVI, n. 5/6 maggio/giugno 2013, AGEN.TER, Bologna