

In azione

Uniti per costruire insieme un sistema alimentare resiliente, sostenibile, sicuro e salutare!

Gennaio 2023



Prefazione

2

In giro per il mondo

Alla Cop15, quali sono i legami tra biodiversità e mercati all'ingrosso?

3

Tenersi informati

La nuova Politica Agricola Comune, cosa cambierà?

4

Coinvolgimento

Il WUWM ha partecipato alla Conferenza sulle prospettive agricole dell'Unione Europea (UE) per il 2022

6

Nei Fatti

7

Intervista

allo chef e «ambasciatore della gastronomia» Guillaume Gomez, vincitore del premio WUWM 2022

8

Negli Eventi

Il 16 dicembre WUWM ha partecipato al panel dei cittadini dell'UE sullo spreco alimentare presso la Commissione europea per gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

10

Nelle Buone Pratiche

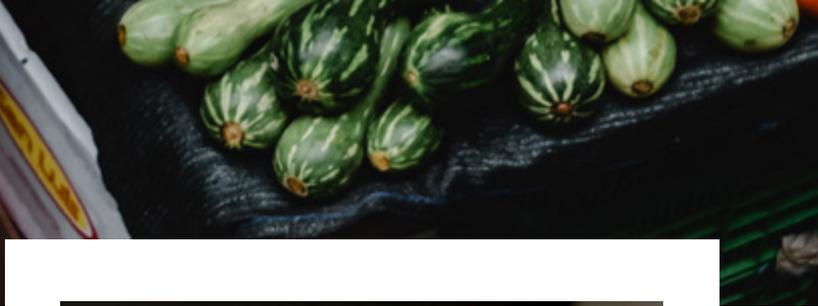
Scopri cosa sta facendo il più grande mercato all'ingrosso dell'Asia meridionale, Talaad Thai, per sostenere migliori pratiche agricole attraverso un'innovazione tecnologica!

12

Nel Mondo del WUWM

15





Prefazione

Cari colleghi, cari amici,

Innanzitutto, voglio augurare a tutti voi un felice anno nuovo!

Si sta concludendo un anno importante e impegnativo per il nostro settore.

Il 2022 è stato un anno impegnativo in termini di emergenze politiche, climatiche, di biodiversità e di salute. Nel corso dell'anno i governi di tutto il mondo si sono resi conto dell'urgente necessità di sviluppare strategie nazionali di sicurezza alimentare per superare le debolezze sia strutturali che congiunturali dei nostri attuali sistemi alimentari. L'epidemia di Covid-19 e ora la guerra tra Ucraina e Russia hanno sottolineato l'importanza di migliorare la resilienza nazionale, la diversificazione delle forniture alimentari e l'accesso sicuro al cibo in caso di shock internazionali. Questi avvenimenti particolarmente spinosi richiederanno un nuovo modo di pensare e di agire nel nostro settore, dimostrando quanto sia importante la transizione verso sistemi alimentari sostenibili e resilienti.

Da quando sono diventato presidente dell'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso (WUWM), il mio obiettivo è stato quello di portare la nostra organizzazione in prima linea nelle principali discussioni del nostro settore. Sono orgoglioso di poter dire che oggi siamo riconosciuti come una voce di spicco e invitati alle piattaforme di più alto livello per discutere di questi temi. I mercati all'ingrosso sono stati riconosciuti quali infrastrutture essenziali con un alto grado di resilienza, in grado di garantire la disponibilità giornaliera di prodotti freschi. Il loro potenziale, tuttavia, in molti casi non viene ottimizzato, mancando importanti investimenti per modernizzare le vecchie infrastrutture.

Nel 2023, mi impegno a continuare a condividere le nostre competenze e a lavorare per costruire coalizioni e intraprendere percorsi che abbiano l'obiettivo di renderci una forza trainante circa la transizione verso sostenibilità e resilienza del nostro settore.



Crediamo che la transizione verso sistemi alimentari sostenibili debba essere tra le principali priorità del nostro settore per i prossimi anni. E credo che i mercati all'ingrosso possano svolgere un ruolo chiave nel successo di questa transizione. Il WUWM è pienamente impegnato in questo processo, aiutando i nostri membri con la nostra competenza, condividendo innovazioni all'avanguardia e buone pratiche, nonché partecipando in piattaforme di alto livello per promuovere azioni e politiche innovative verso sistemi alimentari sostenibili che rafforzino la disponibilità di prodotti freschi.

Ci auguriamo di rafforzare le collaborazioni attuali e intraprendere nuove coalizioni con tutti gli attori che mirano a garantire la transizione verso la sostenibilità dei sistemi alimentari, promuovendo il consumo di diete sane e con l'obiettivo di ottenere un settore alimentare a zero emissioni.

Ringraziamo tutti i nostri membri, i partner, gli sponsor e le principali parti interessate che hanno reso possibile tutto questo. Ci auguriamo di poter continuare a lavorare con voi nel 2023, per batterci a favore di diete accessibili, diversificate, economiche, nutrienti e sane per tutti.

I nostri migliori auguri,

Stephane Layani,
Presidente del WUWM

In giro per il mondo:

Alla Cop15, quali sono i legami tra biodiversità e mercati all'ingrosso?

Lunedì 19 dicembre è stato raggiunto un accordo «storico» per la protezione della natura durante la 15a Conferenza delle Parti della Convenzione sulla Biodiversità (COP15) tenutasi a Montreal. Firmato da 190 Paesi, dopo 4 anni di lavoro, questo accordo consiste in una serie di 23 obiettivi e quattro traguardi con lo scopo di proteggere meglio la biodiversità e gli ecosistemi naturali del nostro pianeta entro il 2030. Scoprite in breve i principali risultati di questo evento e come i mercati all'ingrosso possono incidere positivamente sulla biodiversità.

3

Gli obiettivi definiti dalla COP15, denominati «Global Deal for Nature and People», si concentrano sulla protezione degli ecosistemi e della biodiversità in tutto il mondo. Il fulcro dell'accordo è l'istituzione di un «uso sostenibile» della biodiversità, ovvero garantire che le specie e gli habitat siano in grado di fornire i servizi che hanno da sempre offerto all'umanità per le generazioni future, come cibo, acqua pulita e medicine.

Gli attori della catena del valore alimentare possono effettivamente svolgere un ruolo importante per riuscire a raggiungere gli obiettivi fissati dalla COP15. I mercati all'ingrosso svolgono già un ruolo cruciale ottimizzando le catene di approvvigionamento e riducendo drasticamente gli sprechi alimentari, ma svolgono anche un ruolo importante nella protezione della biodiversità, in quanto sono un importante luogo di scambio per la commercializzazione dei prodotti locali stagionali. I mercati all'ingrosso sono attori unici in grado di garantire la commercializzazione di una varietà di colture molto più ampia rispetto ad altri punti vendita alimentari: alcuni mercati all'ingrosso hanno in magazzino fino a 1 milione di referenze di prodotti freschi diversi! In questo modo, garantiscono un importante sostegno alla diversità delle colture e alle varietà disponibili a livello locale, riconosciute per sostenere gli ecosistemi con specie più adattate, resilienti e rispettose dell'ambiente.

Per quanto riguarda la questione dello spreco alimentare, investimenti in infrastrutture sono essenziali per sviluppare strategie di economia circolare. A tal riguardo, numerosi studi dimostrano che i moderni mercati all'ingrosso possono ridurre fino allo 0,1% gli sprechi alimentari e possono avere un ruolo importante nel migliorare le pratiche degli attori della catena del valore, riducendo drasticamente gli sprechi alimentari. Per quanto riguarda la promozione della biodiversità, i mercati all'ingrosso hanno anche il potenziale per essere tra i maggiori alleati nella ristrutturazione della catena di approvvigionamento di prodotti ecologici (agroforestali, biologici, ecc.) e nell'educazione dei consumatori.

Il Segretario Generale delle Nazioni Unite Antonio Guterres: «Stiamo finalmente iniziando a stringere un patto di pace con la natura».

Per queste ragioni, è fondamentale che la convergenza delle azioni in favore della biodiversità e del ripristino degli ecosistemi includa i mercati agroalimentari quali attori principali da coinvolgere al fine di raggiungere gli obiettivi sanciti dalla COP15. Tali considerazioni sono di particolare rilevanza siccome lavorare insieme per sviluppare ecosistemi alimentari virtuosi, in grado di sostenere e promuovere l'accessibilità ai prodotti freschi, sarà fondamentale per proteggere la biodiversità negli anni a venire.

WUWM accoglie con entusiasmo l'accordo della COP15 e si impegnerà in azioni concrete che possano consentire al settore di raggiungere i suoi obiettivi; quali la diffusione di pratiche e strategie nonché la continuazione del nostro impegno nell'educare le varie parti circa il ruolo che la catena del valore dei prodotti alimentari freschi può avere nel raggiungimento degli obiettivi di tutela della biodiversità!





Tenersi informati:

La nuova Politica Agricola Comune, cosa cambierà?



4

Il primo gennaio 2023 è entrato in vigore il nuovo regime di Politica Agricola Comune (PAC) dell'Unione Europea (UE) per il periodo 2023-2027. Responsabile di tradurre in azioni concrete il Green Deal europeo votato nel 2019, le aspettative erano alte per questa cosiddetta PAC più ecologica a cui sono stati assegnati 387 miliardi di euro per cinque anni, circa un terzo del bilancio dell'UE.

Attuata nel 1962, la PAC ha permesso prima all'UE di diventare autosufficiente nel settore alimentare e poi l'ha trasformata in uno dei maggiori esportatori di cibo al mondo. La revisione della PAC sembra promettente, in quanto è stata redatta con l'obiettivo di tenere in maggiore considerazione l'ambiente, e l'impatto del settore agroalimentare su di esso. Infatti, tale PAC più rispettosa dell'ambiente mira a promuovere la triplicazione della quota di terreni destinati all'agricoltura biologica (al 25%) e ai terreni incolti (dal 3% al 10%), nonché a dimezzare l'uso di pesticidi sintetici e a ridurre del 20% l'uso di fertilizzanti; il tutto entro il 2023. Inoltre, sono state incluse anche considerazioni sul benessere degli animali e sulle emissioni di metano che, poiché l'agricoltura rappresenta il 30% delle emissioni di gas serra dell'UE, appaiono particolarmente necessarie.

Inoltre, una novità della «nuova PAC» consiste nel fatto che vengano sviluppati piani strategici nazionali in attuazione di essa, i quali consentono una maggiore flessibilità nell'adattare le misure alle condizioni locali. I piani combineranno un'ampia gamma di interventi mirati che rispondono alle esigenze specifiche di ciascun Paese dell'UE e forniranno risultati tangibili in relazione agli obiettivi a livello europeo, contribuendo al contempo alle ambizioni del Green Deal europeo. La Commissione europea ha dedicato la prima metà del 2022 alla convalida di tutti i piani strategici nazionali, prima di renderli effettivi il 1° gennaio 2023.

Questa PAC fa parte sia della strategia per la biodiversità che di quella «Farm to Fork». Di conseguenza, gli aiuti saranno subordinati a una serie di pratiche rispettose dell'ambiente. A questo proposito, ogni azienda agricola che riceve aiuti dalla PAC deve rispettare una serie di regole, denominate «Buone condizioni agronomiche e ambientali» (BCAA). Combinando le attuali BCAA con gli obblighi precedentemente legati al pagamento verde, la PAC 2023 crea una cosiddetta «super-condizionalità», con 10 BCAA. Tra le novità, vanno citate la protezione delle zone umide e delle torbiere e la definizione di una percentuale minima di superfici o elementi non produttivi.

“La creazione di eco-schemi è la pietra miliare della PAC”

La creazione di eco-schemi è la pietra angolare della riforma della PAC, in quanto gli Stati membri sono tenuti a destinare a questi una media del 25% dei pagamenti diretti tra il 2023 e il 2027. Per capire meglio cosa siano tali eco-schemi, essi corrispondono ad aiuti che premieranno l'impegno volontario degli agricoltori nel perseguire la transizione agro ecologica. Questi nuovi aiuti saranno accessibili in tre modi e con due livelli di pagamento, a seconda dei requisiti ambientali. Il livello standard (60€/ha) a cui avranno accesso tutti gli agricoltori è stato concepito con l'obiettivo di evitare una brusca riduzione degli aiuti, mentre il livello più alto (82€/ha) sarà erogato in caso di una più ampia innovazione delle pratiche. La prima modalità di accesso agli aiuti riguarda pratiche agricole quali il mantenimento di prati permanenti, la diversificazione delle colture e l'inerbimento dell'interfilare (arboricoltura e viticoltura). Il secondo richiede la presenza di un minimo di infrastrutture agro ecologiche nell'azienda (siepi, terreni incolti, ecc.). Infine, la certificazione ambientale (agricoltura biologica, ad esempio) rappresenta la terza modalità di accesso agli eco-schemi.

Infine, a livello sociale, almeno il 10% dei pagamenti diretti dovrà essere redistribuito alle piccole e medie aziende agricole in ogni Paese dell'UE, mentre gli Stati dovranno destinare almeno il 3% del loro bilancio al sostegno dei giovani agricoltori. Tale obbligo può essere assolto concedendo un sostegno al reddito, un sostegno agli investimenti o un aiuto all'avviamento per questi giovani agricoltori. A questo proposito, il perseguimento dell'uguaglianza di genere è particolarmente evidenziato, in quanto l'aumento della partecipazione delle donne all'agricoltura fa parte degli obiettivi concepiti per i piani strategici della PAC. Per concludere, viene istituita una «riserva di crisi» permanente di almeno 450 milioni di euro in caso di instabilità dei prezzi. Come conseguenza di quanto sopra, si prevede che la PAC riformata soddisfi le aspettative della società e promuova la tutela degli agricoltori, contribuendo direttamente alla protezione della biodiversità e alla mitigazione dei cambiamenti climatici nell'UE.





Coinvolgimento:

Il WUWM ha partecipato alla Conferenza sulle prospettive agricole dell'Unione Europea (UE) per il 2022

6

L'8 e il 9 dicembre 2022, il WUWM ha partecipato alla Conferenza sulle prospettive dell'agricoltura dell'Unione Europea (UE) 2022, organizzata dalla Commissione Europea a Bruxelles. L'edizione 2022 ha attirato più di 500 partecipanti provenienti da 38 Paesi per assistere alla Conferenza e altri 3000 partecipanti da 43 Paesi che hanno partecipato online. Le discussioni hanno riguardato un'ampia varietà di argomenti, dai piani strategici della nuova Politica agricola comune (PAC) al ruolo dell'UE nei confronti della sicurezza alimentare globale, ai sistemi alimentari sostenibili e alle prospettive dei mercati agricoli.

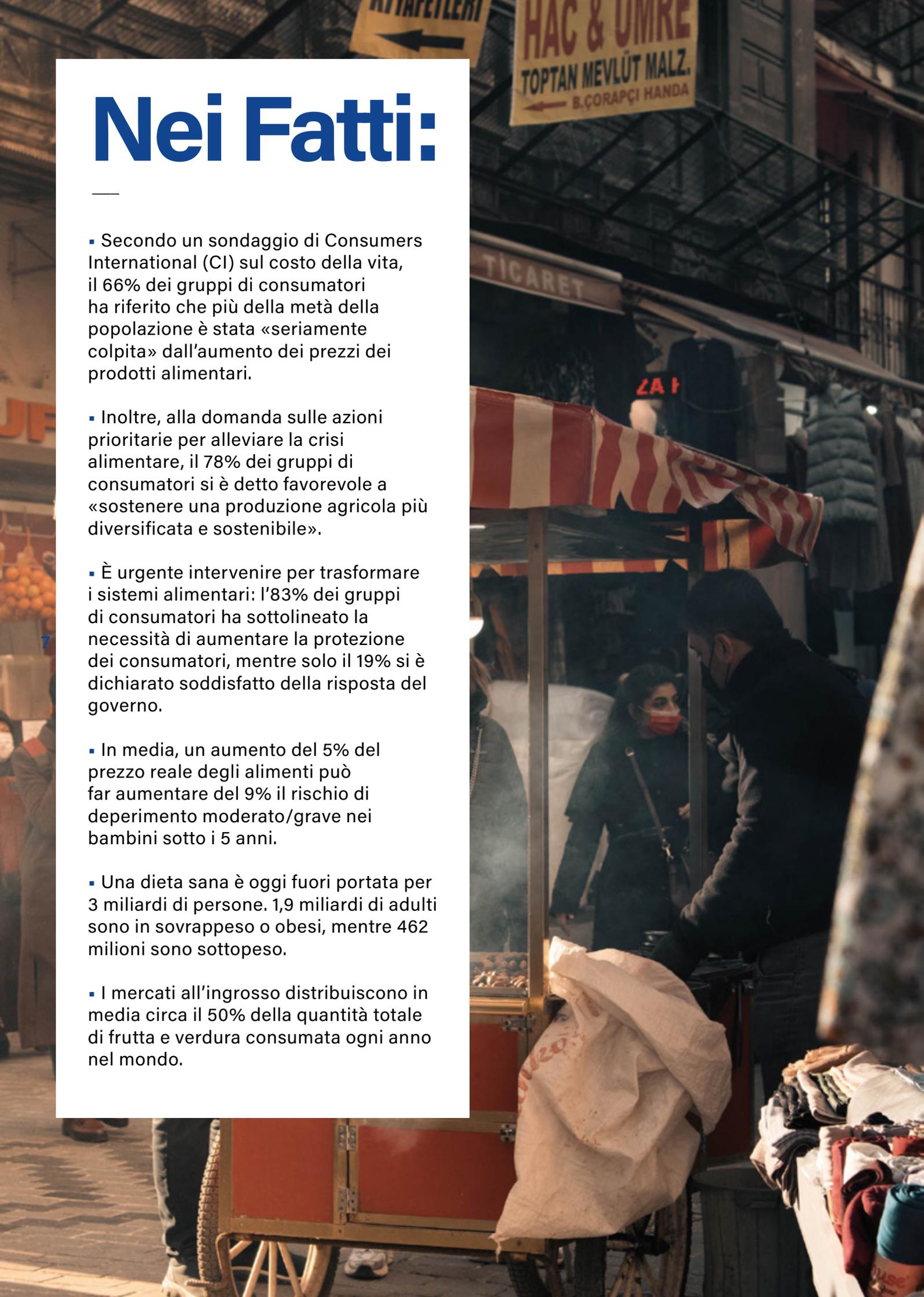
“Attualmente l'agricoltore medio in Europa ha 57 anni, i sondaggi segnalano che gli agricoltori hanno molte difficoltà a trovare acquirenti, di conseguenza ogni giorno in Europa scompaiono circa 800 aziende agricole! ”

I diversi relatori e attori del settore agricolo hanno sottolineato che gli attuali mercati agricoli sono gravemente colpiti dall'inflazione, oltre che dal teso contesto geopolitico, dai rischi climatici e dalle ripetute pressioni derivanti dalle malattie alimentari. In particolare, la peste suina africana e l'influenza aviaria hanno un impatto continuo sulla produzione e sul commercio in Europa. Inoltre, i costi dei fattori di produzione intermedi per l'agricoltura stanno esplodendo per gli agricoltori che, secondo la Commissione europea, dovranno affrontare alcune difficoltà finanziarie.

I responsabili politici europei chiedono agli agricoltori di ripensare i loro sistemi agricoli in modo più resiliente. A questo proposito, gli oratori hanno parlato della necessità di promuovere l'agricoltura rigenerativa nell'UE, che migliorerebbe la biodiversità dei suoli e garantirebbe una produzione alimentare agro ecologica. La CE ha sottolineato che tutti gli attori della filiera dovrebbero sostenere lo sviluppo e la commercializzazione di questo tipo di produzione. Inoltre, parallelamente alla conferenza, la Commissione europea ha pubblicato il rapporto annuale «EU agricultural outlook 2022-32». Il rapporto presenta le prospettive per i principali mercati agricoli, i redditi e l'ambiente dell'UE da oggi al 2032. Il WUWM è stato lieto di partecipare a questo evento e di avere la possibilità di discutere con i principali attori dell'UE le principali sfide e gli obiettivi che possiamo affrontare agendo insieme.

Nei Fatti:

- Secondo un sondaggio di Consumers International (CI) sul costo della vita, il 66% dei gruppi di consumatori ha riferito che più della metà della popolazione è stata «seriamente colpita» dall'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari.
- Inoltre, alla domanda sulle azioni prioritarie per alleviare la crisi alimentare, il 78% dei gruppi di consumatori si è detto favorevole a «sostenere una produzione agricola più diversificata e sostenibile».
- È urgente intervenire per trasformare i sistemi alimentari: l'83% dei gruppi di consumatori ha sottolineato la necessità di aumentare la protezione dei consumatori, mentre solo il 19% si è dichiarato soddisfatto della risposta del governo.
- In media, un aumento del 5% del prezzo reale degli alimenti può far aumentare del 9% il rischio di deperimento moderato/grave nei bambini sotto i 5 anni.
- Una dieta sana è oggi fuori portata per 3 miliardi di persone. 1,9 miliardi di adulti sono in sovrappeso o obesi, mentre 462 milioni sono sottopeso.
- I mercati all'ingrosso distribuiscono in media circa il 50% della quantità totale di frutta e verdura consumata ogni anno nel mondo.





Intervista

allo chef e «ambasciatore della gastronomia» Guillaume Gomez, vincitore del premio WUWM 2022

8

Per sostenere i più grandi pensatori alimentari del mondo, i quali sono agli occhi di WUWM gli ambasciatori del cibo fresco e della gastronomia come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, WUWM ha collaborato con la «celebrazione dei Gourmand Awards» per creare un premio dedicato al miglior libro di cucina dell'anno, nella categoria «Studi e ricerche sull'alimentazione»; l'anno scorso è stato assegnato per la prima volta al libro «Med: A Cookbook» dell'autrice Claudia Roden.

Il premio è significativo perché, per realizzare la transizione dei sistemi alimentari, è necessario un cambiamento verso modelli alimentari migliori. Crediamo che gli autori di libri di cucina e gli chef siano i migliori ambasciatori per diffondere a livello globale il loro know-how su un'alimentazione migliore e per aiutare le persone a riconnettersi con il piacere di mangiare. A questo proposito, i libri svolgono un ruolo essenziale nell'influenzare le abitudini culinarie, insegnando alle persone come utilizzare i prodotti freschi con ricette quotidiane, facili e fresche e diffondendo tradizioni culinarie che altrimenti potrebbero scomparire.

Il 12 dicembre 2022 Stéphane Layani, Presidente del WUWM, ha assegnato il premio WUWM al libro «club dei cuochi dei capi di Stato» (Chef des chefs) dell'autore Guillaume Gomez. Guillaume Gomez è stato il capo cuoco del Palazzo dell'Eliseo per 25 anni, ha iniziato il suo servizio sotto il presidente Jacques Chirac e ha continuato a cucinare per altri tre presidenti francesi: Nicolas Sarkozy, François Hollande ed Emmanuel Macron. Nel corso degli anni ha servito oltre due milioni di pasti a quattro presidenti e agli 800 dipendenti che lavorano a Palazzo, preparando menu per ricevimenti e cene di Stato, compresi banchetti per un massimo di 600 ospiti con un giorno di preavviso. Inoltre, Guillaume Gomez è stato nominato dal Presidente Macron ambasciatore della Francia per la Gastronomia due anni fa. Siamo lieti di condividere con i nostri lettori un'intervista esclusiva con il signor Gomez.

WUWM le ha recentemente assegnato il «Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême 2022» (Premio Letterario per la Gastronomia Antonin Carême 2022) per il suo libro «Le club des chefs des chefs», pubblicato da Cherche Midi nel novembre 2022. Cosa significa per lei ricevere questo premio?

È sempre un onore e una sorpresa ricevere un premio. Premia il lavoro svolto nel corso di molti anni. Inoltre, rende onore a tutti gli chef del club e ai fondatori Gilles e Monica Bragard. Il club è internazionale, quindi essere riconosciuti da un'organizzazione internazionale è anche una grande ricompensa.

Può spiegare ai nostri lettori la motivazione del libro e cos'è il «Club degli chef»?

Il Club degli Chef è un club fondato da Gilles Bragard più di 45 anni fa. Riunisce gli Capocuochi dei Capi di Stato ed è pertanto il club più esclusivo del mondo. È composto da un membro per ogni Paese e per farne parte è necessario essere lo chef ufficiale del Paese. Quindi, per essere invitati a partecipare è necessario lavorare per un re, una regina, un presidente o un capo di Stato o di governo.

Per quanto riguarda la motivazione che mi ha spinto a scrivere il libro, non esisteva un libro che riunisse le ricette dei membri in un unico luogo. Tuttavia, non siamo riusciti a includere tutti i membri e abbiamo dovuto sceglierne una ventina. Pertanto, questo libro rende omaggio a tutti gli chef che fanno parte del «Chefs du club des Chefs» per il 45° anniversario del club e rende un tributo speciale al lavoro di Gilles e Monica Bragard.

Il principe Charles Maurice de Talleyrand-Périgord una volta disse: «Datemi dei buoni cuochi e vi farò dei buoni trattati». Alla luce di ciò, potrebbe spiegare ai nostri lettori cos'è la gastro-diplomazia?

La gastro-diplomazia o diplomazia culinaria, a seconda di come la si voglia chiamare, mette in evidenza tutte le azioni svolte dai Paesi per promuovere la propria gastronomia al fine di favorire le relazioni diplomatiche. Questo è ciò che chiamiamo soft power e grazie alla gastronomia i Paesi creano legami e mantengono buone relazioni. Questo è ciò che facciamo al Club des Chefs des Chefs. Talleyrand lo capì con Antonin Carême. Da allora, molte discussioni si sono svolte a tavola.

9

Che ruolo possono avere gli chef dei capi di Stato nel promuovere l'agricoltura locale con prodotti regionali?

Il ruolo di ogni chef è quello di promuovere la propria gastronomia attraverso le persone che la producono; i produttori, gli agricoltori, gli artigiani, i viticoltori e, naturalmente, tutti i prodotti che compongono il loro territorio. Ogni cucina di Stato deve essere in grado di presentare il Paese. È questo che differenzia il Club degli chef e che rende importante ogni membro. Durante le nostre riunioni, ogni chef ha l'opportunità di parlare e di mettere in evidenza la propria gastronomia. Inoltre, ogni anno ci incontriamo in un Paese diverso; infatti, ogni membro riceve il club a turno, il che permette a tutti di approfondire la conoscenza dei Paesi e, naturalmente, di scoprire la gastronomia di ciascuno di essi.

“Se in Francia abbiamo una tale gastronomia, è anche grazie a un sistema di distribuzione che funziona perfettamente, e lo dobbiamo al nostro mercato all'ingrosso.”

La mattina presto andate a comprare prodotti freschi e di stagione al Mercato Internazionale di Rungis. Perché è così importante per lei lavorare a stretto contatto con un mercato all'ingrosso come Rungis? Quali sono i vantaggi per uno chef di venire a scegliere i propri prodotti direttamente in un mercato all'ingrosso?

Quando si ha la fortuna di essere uno chef in Francia, è vero che avere accesso al mercato internazionale di Rungis è un privilegio. Ogni volta che il Club degli Chef si riunisce in Francia, più o meno ogni 10 anni, portiamo gli chef stranieri a scoprire il Mercato Internazionale di Rungis. Sono tutti unanimi: non hanno mai visto un mercato con una tale qualità e varietà di prodotti. Ogni chef del mondo sognerebbe di avere accesso a un mercato come quello di Rungis! In effetti, è un punto di riferimento in tutto il mondo. Ogni padiglione è una delizia per gli occhi, per il gusto e per la qualità dei prodotti distribuiti. Inoltre, tutti i settori sono rappresentati e ogni attore del Mercato di Rungis è un importante protagonista dell'industria gastronomica.

Se in Francia abbiamo una gastronomia di questo tipo, è anche grazie a un sistema di distribuzione che funziona perfettamente, e lo dobbiamo al Mercato Internazionale di Rungis guidato con talento dal presidente del WUWM Stéphane Layani.





Negli Eventi:

Il 16 dicembre WUWM ha partecipato al panel dei cittadini dell'UE sullo spreco alimentare presso la Commissione europea per gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

Il 16 dicembre 2022, WUWM ha partecipato al panel dei cittadini europei sullo spreco alimentare organizzato dalla Commissione europea. L'evento ha visto più di 150 partecipanti provenienti da ogni Paese europeo; inoltre, i cittadini hanno potuto partecipare alla discussione online. Il panel dei cittadini dell'UE sullo spreco alimentare è stato organizzato per attuare politiche volte a realizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) in materia di spreco alimentare, dato che l'UE spreca quasi 57 milioni di tonnellate di cibo all'anno. Infatti, l'SDG numero 12.3 consiste nel dimezzare, entro il 2030, lo spreco alimentare globale a livello di vendita al dettaglio e di consumo e nel ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post-raccolto. Per raggiungere questo obiettivo, la Commissione europea ha deciso per la prima volta di chiedere ai cittadini di elaborare politiche adeguate.

La prima sessione si è svolta il 16 dicembre 2022 e sarà seguita da altre due sessioni, a gennaio e febbraio. L'obiettivo di questa prima sessione è stato quello di presentare ai cittadini un ampio panel di stakeholder della catena alimentare, dagli agricoltori ai supermercati, passando per gli enti ospedalieri e le associazioni caritatevoli. Ogni rappresentante ha avuto a disposizione 10 minuti per descrivere le sfide che deve affrontare quando si tratta di diminuire lo spreco o la perdita di cibo. Questo articolo è stato scritto con l'obiettivo di presentare tali attori e le soluzioni e gli approcci chiave che sono stati presentati ai cittadini dell'UE.

Innanzitutto, lo spreco e la perdita di cibo rappresentano quasi l'8% delle nostre emissioni di gas serra, contribuendo direttamente al cambiamento climatico. Inoltre, lo spreco di cibo diventa un disastro economico e sociologico: i 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato ogni anno rappresentano quasi 1.000 miliardi di dollari e potrebbero sfamare gli 800 milioni di persone che soffrono la fame e l'inedia nel mondo. Alla luce di quanto detto, ridurre drasticamente gli sprechi alimentari è quindi un impegno morale.

Inoltre, per gli agricoltori, evitare la perdita di cibo significa bloccare la restituzione dei prodotti agricoli da parte dei rivenditori. Inoltre, la Commissione ha affermato che dovrebbe essere garantita una migliore distribuzione dei benefici tra le diverse parti interessate, dato che spesso gli agricoltori ricevono una quota troppo bassa del prezzo finale. Infine, i rifiuti alimentari non commestibili potrebbero servire come coprodotti per l'alimentazione degli animali, contribuendo così all'economia circolare.

In aggiunta a ciò, i supermercati e i rivenditori che hanno partecipato all'incontro hanno sottolineato la necessità di promuovere la collaborazione tra produttori, rivenditori e consumatori, al fine di informare i cittadini sulla stagionalità dei prodotti freschi. A questo proposito, per vendere i prodotti stagionali durante i picchi di produzione, il rappresentante dei dettaglianti ha suggerito di implementare un meccanismo di monitoraggio che possa garantire che tutta la produzione venga venduta e non sprecata. Per di più, le promozioni sugli alimenti dovrebbero riguardare solo i prodotti prossimi alla data di scadenza, per garantire che non vengano effettivamente buttati via.



Tra le questioni affrontate c'è anche quella degli imballaggi, in quanto l'inquinamento da plastica è considerato una minaccia per gli ecosistemi ma, allo stesso tempo, gli imballaggi sono fondamentali per migliorare la conservazione degli alimenti e prevenire marciumi o muffe. In questo senso, vale la pena ricordare che alcuni studi hanno dimostrato che i rifiuti alimentari hanno un impatto maggiore sulle emissioni di gas serra rispetto all'inquinamento da plastica. Tuttavia, poiché gli imballaggi sono necessari per diminuire i rifiuti alimentari, l'industria degli imballaggi deve diventare circolare per fermare l'inquinamento da plastica e ridurre il suo impatto sull'ambiente.

Un altro tema affrontato è stato quello delle strutture ricettive (alberghi, ristoranti, bar...). In effetti, questi rappresentano quasi il 10% dei rifiuti alimentari globali (di cui il 60% da ristoranti commerciali, il 30% da attività di catering e il 10% da alberghi). Tuttavia, la capacità dei professionisti di valutare i rifiuti alimentari dovrebbe essere una priorità. Per affrontare questo problema, è stata proposta una formazione e una diagnosi gratuita finanziata dagli Stati per misurare lo spreco alimentare nel settore, dato che nell'UE vengono sprecati circa 36 milioni di piatti al giorno. I professionisti devono capire perché i consumatori ritengono importante non sprecare un piatto, quale qualità e quantità si adatta meglio alle loro esigenze e quanti clienti avranno al giorno. Infine, per quanto riguarda la ristorazione collettiva, la conclusione raggiunta è che dovrebbe essere un obbligo presentare una «doggy bag», ovvero busta da asporto, ai clienti se non finiscono il pasto.

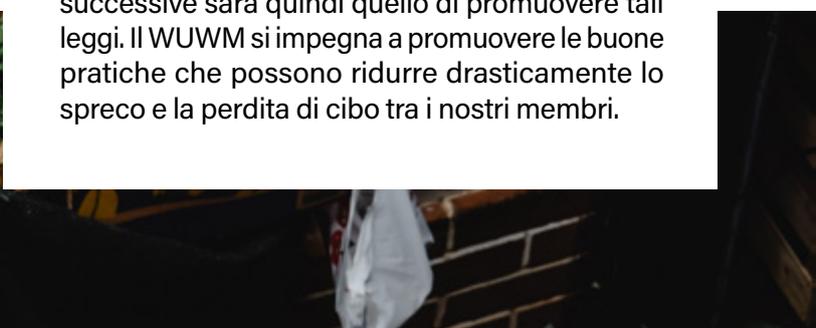
Inoltre, i banchi alimentari e le associazioni caritatevoli sono attori chiave nella riduzione degli sprechi alimentari e nella lotta all'insicurezza alimentare. La donazione di cibo dovrebbe essere incoraggiata e molti banchi alimentari in Europa (340 in 30 Paesi europei) stanno già facendo in modo che il cibo finisca nel piatto di chi ne ha bisogno. Pertanto, l'oratore si è impegnato a destinare maggiori aiuti a questo settore, che consente di superare l'insicurezza alimentare dei più vulnerabili.

Oltre a quanto sopra, i partecipanti hanno sottolineato che i governi dovrebbero condurre campagne su scala locale e nazionale per educare i cittadini. Inoltre, dovrebbero sforzarsi di attuare politiche strategiche per mobilitare tutti gli attori. È necessario un arsenale legislativo per ridurre gli sprechi e le perdite in tutti i settori, per prevenire e vietare la distruzione di cibo commestibile e per incoraggiare le donazioni attraverso un meccanismo di esenzione fiscale per le donazioni di cibo. Chiarire il significato delle date di consumo per i consumatori («da consumarsi preferibilmente entro» significa infatti che l'alimento è ancora commestibile dopo la data, ma la sua qualità non è più la stessa) e premiare gli attori che riducono lo spreco alimentare sono poi altri due assi d'azione.

“L'evento ha visto più di 150 partecipanti provenienti da ogni Paese europeo e i cittadini hanno potuto assistere alla discussione online!”

Infine, le azioni indicate ai consumatori per evitare lo spreco alimentare sono state le più dettagliate. Dalla spesa eccessiva che porta allo spreco di cibo, al riconoscimento delle persone in merito alla conservazione degli alimenti, diversi attori hanno concordato sul fatto che la lotta allo spreco di cibo dovrebbe iniziare a scuola attraverso l'educazione dei cittadini. Conoscere il compostaggio, dare cibo non commestibile agli animali domestici, imparare a conservare al meglio ogni tipo di alimento e cucinare con ingredienti di stagione è fondamentale per ridurre gli sprechi alimentari e aiutare le generazioni future ad affrontare questa sfida.

Il gruppo di esperti ha concluso affermando che se oggi disponiamo di chiare soluzioni che potrebbero ridurre drasticamente la perdita e lo spreco di cibo lungo tutta la catena di approvvigionamento, è essenziale implementare anche le leggi per sviluppare questo tipo di iniziative, per facilitare le donazioni e penalizzare gli sprechi alimentari. L'obiettivo delle due sessioni successive sarà quindi quello di promuovere tali leggi. Il WUWM si impegna a promuovere le buone pratiche che possono ridurre drasticamente lo spreco e la perdita di cibo tra i nostri membri.



Nelle Buone Pratiche:

Scopri cosa sta facendo il più grande mercato all'ingrosso dell'Asia meridionale, Talaad Thai, per sostenere migliori pratiche agricole attraverso un'innovazione tecnologica!

12

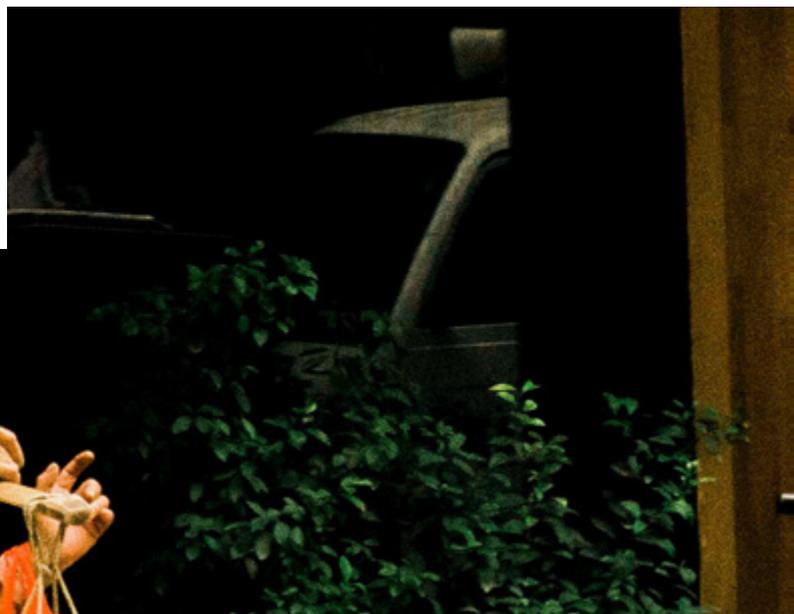
Il Segretario Generale del WUWM Eugenia Carrara ha visitato la Thailandia dal 2 all'8 novembre 2022, invitata dal nostro membro Talaad Thai (Bangkok, Thailandia). Il Talaad Thai Wholesale Market è il più grande mercato all'ingrosso di prodotti freschi dell'Asia-Pacifico, con una superficie di 96 ettari, ed è riconosciuto come leader nella regione in termini di infrastrutture. Il mercato distribuisce il 50% di tutta la frutta consumata in Thailandia e riceve 12.000 tonnellate di cibo al giorno. Nel 2019 il governo thailandese ha deciso di sostenere gli agricoltori che utilizzano meno pesticidi, conferendo loro un certificato di «buona pratica agricola» (GAP). Ma come possono i consumatori sapere quali prodotti provengono da agricoltori che aderiscono a questa migliore forma di agricoltura? Per favorire la commercializzazione di questi prodotti, il mercato thailandese Talaad ha introdotto un codice QR per questi prodotti e ha dato loro una collocazione specifica nel mercato all'ingrosso, collaborando con il governo thailandese nello sforzo di promuovere una migliore produzione agricola! Siamo lieti di condividere con voi un'intervista con il signor Chockchai, amministratore delegato di Talaad Thai, che ruota attorno a questo strumento innovativo che garantisce una migliore tracciabilità e aumenta la fiducia dei consumatori nei confronti degli agricoltori.

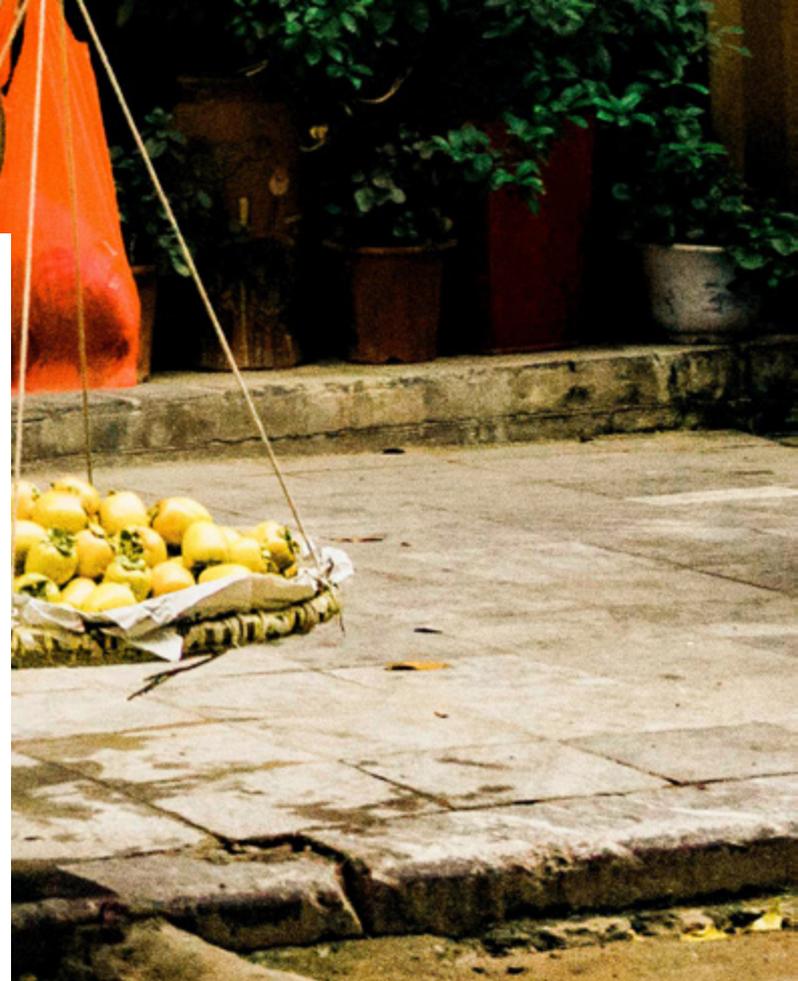
Avete recentemente creato uno strumento di codice QR molto interessante, può dirci di più su cosa ha ispirato il suo sviluppo e quali sono i suoi vantaggi?

In qualità di leader del mercato all'ingrosso, Talaad Thai ha la missione di migliorare gli standard di qualità e sicurezza dei prodotti agricoli e di creare opportunità per gli agricoltori di soddisfare le esigenze dei clienti, attraverso una migliore tracciabilità. Oggi siamo collegati a 200.000 agricoltori in Thailandia. Questo codice QR aiuta a collegare gli agricoltori, che sono membri di Talaad Thai e che coltivano alimenti GAP, ai consumatori, nel modo più conveniente. A questo proposito, ogni coltivatore deve ottenere il certificato GAP dal Ministero dell'Agricoltura. Il codice QR consente poi agli acquirenti di accedere a diverse informazioni sui prodotti, quali:

- Il nome del coltivatore
- l'indirizzo
- Il numero di telefono
- Una foto del sito dell'azienda agricola
- I certificati GAP
- E talvolta anche un link a un video dell'azienda agricola.

Per il momento questo codice QR è utilizzato da 1200 agricoltori con certificazione GAP. Abbiamo anche creato una particolare «area GAP» nel mercato all'ingrosso e gli acquirenti possono scansionare il codice QR di tutti i prodotti che desiderano.





13

Può spiegarci perché il governo thailandese ha deciso di implementare il GAP e come il vostro mercato ha avviato questa collaborazione per favorire la vendita di prodotti GAP?

Il governo thailandese ha concepito il sistema per sostenere i coltivatori nel 2019, perché la Thailandia ha una popolazione di 70 milioni di abitanti e la sua produzione di ortaggi è stimata in 5 milioni di tonnellate all'anno e 6,5 milioni di tonnellate di frutta all'anno. Il Paese aveva quindi bisogno di una politica che gli permettesse di migliorare la sicurezza e la sostenibilità alimentare. Inoltre, il governo ha adottato una politica per ottenere la certificazione GAP per un maggior numero di coltivatori. Questa politica promuove la sicurezza e la sostenibilità alimentare e, poiché il mercato all'ingrosso thailandese Talaad Thai è molto impegnato su questi temi, ci siamo uniti agli sforzi del governo per sostenere gli agricoltori con la certificazione GAP e facilitare l'identificazione dei prodotti GAP per i consumatori attraverso il codice QR.

Può dirci qualcosa di più sulle opportunità che lo strumento del codice QR offre nella transizione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità? In che modo lo strumento del codice QR è utile agli agricoltori e ai produttori alimentari?

Credo che il codice QR rappresenti un modo pratico e semplice di procedere rispetto a quanto abbiamo fatto finora. Abbiamo iniziato nel 2019 con il codice QR e la certificazione GAP, e doveva essere facile da usare per gli agricoltori. Se lo si rende troppo complicato, non si uniranno ai membri del sistema. Naturalmente, vedono un vantaggio nell'uso del codice QR perché quando gli acquirenti vengono al nostro mercato, se vogliono mettersi in contatto direttamente con il coltivatore, possono stipulare il contratto in modo più semplice e i consumatori sviluppano una maggiore fiducia nei confronti dei coltivatori. Altrimenti, è troppo difficile dire agli acquirenti dove si trovano i coltivatori e trovare la certificazione GAP. Inoltre, per esportare frutta e verdura è necessaria la certificazione GAP, quindi per gli acquirenti che vogliono esportare questi prodotti il lavoro è più facile.

Quali altre misure avete attuato sul mercato per promuovere i prodotti GAP?

Essendo il mercato all'ingrosso leader in Thailandia, aiutiamo a mettere in contatto i piccoli e medi coltivatori con diverse città, paesi e villaggi. In Thailandia, le aziende agricole sono molto piccole rispetto agli Stati Uniti, all'Australia o ai Paesi europei, ma i volumi venduti con la certificazione GAP, nel 2022, sono circa 51.000 tonnellate. È un buon risultato e per il prossimo anno prevediamo un aumento del 20%. Inoltre, la richiesta dei clienti di avere più prodotti GAP è più alta, ma ci vuole tempo per ottenere le certificazioni e per educare i coltivatori. Pertanto, stiamo gentilmente educando gli agricoltori a coltivare più alimenti freschi GAP. Il certificato GAP prevede la riduzione dei pesticidi e l'obiettivo di ottenere prodotti migliori. Inoltre, il team di Talaad Thai visita ogni coltivatore presso il suo sito, approva la richiesta e crea un codice QR per ogni coltivatore in ogni sito. Il team stampa il codice QR gratuitamente per il coltivatore, che può quindi apporre l'adesivo del codice QR sulla confezione prima di arrivare a Talaad Thai. Un'altra sfida principale è quella di fornire conoscenze a tutti i membri della catena di approvvigionamento per comprendere la sicurezza alimentare e la sostenibilità.

Che tipo di feedback avete ricevuto dai commercianti che vendono prodotti con codice QR?

Il feedback è buono sia da parte dei venditori che degli acquirenti. I venditori sono molto contenti che abbiamo creato un posto speciale nel mercato dedicato ai prodotti GAP e per gli acquirenti, che possono essere sicuri che se vengono in quest'area del mercato Talaad Thai, otterranno prodotti sostenibili. Ma naturalmente questo non significa che i prodotti non GAP non vengano venduti o che siano da considerarsi non sicuri.

È prevista l'estensione del suo utilizzo ad altri mercati all'ingrosso o negozi al dettaglio? Perché ritenete che il suo utilizzo più ampio sia importante per l'industria alimentare?

Sì, vorremmo estenderlo perché in Thailandia ci sono 18 mercati all'ingrosso e noi siamo membri della Thailand Wholesale Markets Association. Penso che se tutti vogliono avere un codice QR, significa anche che vogliono più GAP nel loro mercato e che hanno l'offerta per farlo, il che è fondamentale. Inoltre, nel nostro mercato all'ingrosso, abbiamo un laboratorio certificato dal Ministero della Salute e dell'Alimentazione e ogni giorno effettuiamo test sulla frutta e la verdura che arriva al mercato; a questo proposito, grazie al codice QR stiamo risparmiando molto tempo sulla tracciabilità. Il suo utilizzo più ampio è quindi importante per l'industria alimentare in termini di tracciabilità, sicurezza e anche di fiducia da parte dei consumatori verso gli agricoltori.

“Talaad Thai ha collaborato con il governo thailandese per promuovere una migliore produzione agricola!”

Pensa che lo strumento del codice QR abbia il potenziale per essere esportato in altri Paesi?

Penso che ogni Paese possa implementare il codice QR perché ne ho parlato ad Abu Dhabi alla conferenza annuale del WUWM con molti altri mercati all'ingrosso ed è un sistema basico. Per quanto riguarda il certificato GAP, è utilizzato solo in Thailandia. Il nostro futuro è incentrato sulle preoccupazioni relative alla sostenibilità alimentare, alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità degli alimenti, affinché il consumatore abbia accesso a cibi freschi e a un modo standardizzato per sapere come sono stati prodotti.



Nel Mondo del WUWM

- **1 dicembre** - Il WUWM ha partecipato al gruppo di prevenzione dei rifiuti alimentari dell'UE.
- **9 dicembre** - Il WUWM ha partecipato al Gruppo ONU sulla crisi alimentare globale.
- **8-9 dicembre** - Il WUWM ha partecipato alla Conferenza sulle prospettive agricole dell'Unione europea per il 2022 presso la Commissione europea a Bruxelles.
- **12 dicembre** - Stéphane Layani, presidente del WUWM, ha assegnato il premio WUWM al libro «le club des chefs des chefs» dell'autore Guillaume Gomez.
- **13 dicembre** - Il WUWM ha organizzato un incontro per la preparazione della campagna Love Your Local Market 2023, che sarà lanciata a Strasburgo.
- **14 dicembre** - Il WUWM ha organizzato un incontro tra diversi Mercati all'ingrosso europei, su richiesta di Italmercati, per affrontare la questione dei Mercati ittici nell'UE.
- **16 dicembre** - Il WUWM ha partecipato al panel dei cittadini europei sullo spreco alimentare presso la Commissione europea per gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.



About WUWM :

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

