

# Lettera dal Tavolino

Autunno 3-19

La doppia datazione  
contro lo spreco alimentare



**Cara lettrice, caro lettore**



Ogni giorno a *Tavolino Magico* mi rendo conto di quanto sia vero che l'unione fa la forza. Per questo motivo è stato subito chiaro che volevamo partecipare alla prima «Giornata della buona azione» organizzata dal nostro partner principale Coop il 25 maggio 2019. A pagina 3 scoprirete come è andata.

Nel 1999, anno di fondazione di *Tavolino Magico*, la tematica dello spreco alimentare in Svizzera era sconosciuta. Esistevano già organizzazioni che aiutavano persone bisognose con aiuti alimentari. Non esisteva però il concetto di salvare alimentari dalla distruzione e distribuirli. *Tavolino Magico* è stata la prima associazione ad introdurre questo modello. Per fortuna oggi sono molte le organizzazioni che si impegnano contro lo spreco alimentare. A pagina 6 ne presentiamo alcune.

Le date di scadenza sono state introdotte per tutelare la salute dei consumatori. Esse possono creare però degli equivoci. Possono generare interpretazioni sbagliate: «da consumare preferibilmente entro il...» non significa «mortale a partire dal...»! Perché sopprimere la doppia datazione e passare ad una sola data «da vendere entro il» è un errore, si può leggere a pagina 4.

*Tavolino Magico* non si occupa solo di riempire i piatti ai bisognosi! I nostri centri di distribuzione sono anche luoghi di incontro o di dialogo. A pagina 8 trovate una storia a questo proposito.

**Vi auguro una piacevole lettura.**

**Di cuore,**

**Alex Stähli**  
**Direttore**

Tavolino Magico è sostenuto da:



**MIGROS**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:



# Buone azioni a chili

**Le buone azioni non bastano mai. Per questo motivo il 25 maggio Coop ha istituito la prima «Giornata della buona azione». Tavolino Magico vi ha partecipato ed ha ricevuto in dono parecchi chili di alimentari.**

Il 25 maggio di quest'anno Coop ha indetto per la prima volta la «Giornata della buona azione». Lo scopo era di motivare la popolazione a fare una buona azione, poco importa se grande o piccola, visibile o invisibile e in quale forma. Questo perché proprio la Svizzera deve il suo forte senso di solidarietà interno all'esercito di volontari che si impegnano a tutti i livelli gratuitamente per il benessere sociale.

## Coop ha dato l'esempio

I collaboratori di oltre 1000 supermercati Coop, Coop City e Coop Edile+Hobby hanno dato buoni esempi: Hanno aiutato i clienti a caricare la spesa in auto, ad accudire i bambini, o hanno aiutato a mettere la spesa nelle borse. Inoltre gli organizzatori di Coop Paese dei Ragazzi Openair hanno offerto 300 biglietti d'ingresso per Soccorso d'inverno. Un giorno di piacevole intrattenimento è un balsamo per famiglie che devono combattere quotidianamente contro la povertà.

## Uniti per il bene

Varie organizzazioni partner hanno sostenuto la «Giornata della buona azione»: la Croce Rossa Svizzera, nei propri centri ad Aarau, Basilea, Lucerna e Zofingen, ha organizzato donazioni di sangue. Il WWF Svizzera unitamente a volontari ha pulito acque, ha pulito un bosco nella piana della Linth ed ha sostenuto varie azioni per l'ambiente. Il movimento scout svizzeri ha raccolto rifiuti, ed ha organizzato attività ricreative nella natura; Schweizer Tafel ha infine raccolto alimentari nei suoi punti di raccolta. Anche parecchi privati e piccole organizzazioni si sono uniti spontaneamente a questa giornata. Ad esempio accogliendo degli amici di ritorno dalle vacanze con una fresca treccia al burro oppure visitando una casa per anziani come hanno fatto i membri della Croce rossa giovanile di Turgovia.

## Salvare e donare alimenti

Anche *Tavolino Magico* ha contribuito alla buona riuscita della «Giornata della buona azione». «Per l'intera giornata abbiamo aperto le nostre sei piattaforme logistiche dove le persone potevano



**Nella centrale di distribuzione Coop di Coira, Daniel Hintermann, capo della Direzione logistica Coop, Christoph Eigenmann, responsabile regione logistica Coop OT e Alex Stähli salvano frutta e verdura dal macero.**

portare gli alimentari», afferma Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*. Ad esempio nella piattaforma della Svizzera Centrale a Baar sono stati donati ben 433 kg di alimentari. Inoltre nelle centrali di distribuzione Coop di Castione e di Coira si sono attivati due teams di *Tavolino Magico* per salvare frutta e verdura. La piattaforma Svizzera Orientale, a Winterthur, ha infine organizzato una colletta alimentare di fronte alla filiale Coop a Winterthur Grüze. Con questa azione sono stati raccolti ulteriori 1033 kg di alimentari che sono poi stati distribuiti ai bisognosi.

## Superpunti per Tavolino Magico

Sia la Coop, sia le organizzazioni partner hanno archiviato questa prima edizione della «Giornata della buona azione» con soddisfazione per il pieno successo. Questo è un buon motivo per segnarsi in rosso nel calendario la data del 13 giugno 2020. «Anche noi di *Tavolino Magico* prenderemo parte in un modo o nell'altro a questa bella azione», dice Alex Stähli. Egli inoltre svela che la «Giornata della buona azione» ha pure prodotto un'iniziativa a lungo termine: «Dal 25 maggio generosi donatori e donatrici potranno dare a *Tavolino Magico* i loro Superpunti Coop. Con 1000 superpunti donati possiamo distribuire 10 kg di cibo.» **EB**

# La doppia datazione contro lo spreco alimentare

**Data di vendita, data di consumazione, data minima di conservabilità: cosa significano questi termini e perché *Tavolino Magico* si batte per una data di vendita facoltativa? Il direttore Alex Stähli ne spiega i motivi.**



## **Vi sono diverse datazioni sugli alimenti: come vanno intese?**

**Alex Stähli:** Le date di scadenza sono state introdotte per legge per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori.

Ancora oggi non vi sono date di scadenza per il pane venduto sfuso e per la frutta e la verdura non lavorate. In questi casi la datazione è superflua, in quanto siamo in grado di riconoscere ad occhio nudo quando il pane è ammuffito o la verdura avariata. Le rimanenti categorie di prodotti necessitano di una data di scadenza. Viene poi differenziato se si tratta di un prodotto non problematico, dove il consumatore riconosce un deterioramento o se si tratta di un prodotto problematico, nel quale non sempre lo si riconosce.

## **In cosa si differenziano queste due datazioni?**

Non problematici sono tutti i prodotti secchi e le bevande che non necessitano di essere conservate al freddo. In questa categoria rientrano inoltre i surgelati e molti latticini pastorizzati come lo yogurt. La data minima di conservabilità è solo un aiuto e un orientamento per una qualità standardizzata. I prodotti possono essere consumati senza problemi se non sono danneggiati o avariati. La dicitura «consumare preferibilmente entro il» è autocertificante: il prodotto è da consumare entro il giorno x, ma anche oltre!

## **I prodotti con una data «da consumare preferibilmente entro il» sono senza problemi sia per i consumatori che per le organizzazioni di aiuto alimentare?**

Giusto. Informiamo la nostra clientela che distribuiamo prodotti fino a 6 giorni oltre la data di scadenza cioè la data minima di conservabilità. Qui non è necessario agire e non sussistono neppure rischi sanitari finché il prodotto non è visibilmente deteriorato.

## **E come ci si comporta con altri prodotti problematici?**

Prodotti problematici dal punto di vista della sicurezza alimentare sono ad esempio la carne fresca, i sandwich o l'insalata tagliata e imballata. Questi prodotti hanno una data di consumo «da consumare entro il». Questo dice chiaramente fino a quando un prodotto può essere consumato. Dopo questa data non può essere né venduto dal dettagliante né distribuito da organizzazioni di aiuto alimentare. Si metterebbe a rischio la sicurezza alimentare che è prioritaria rispetto allo spreco alimentare.

## **Poi c'è la doppia datazione con l'indicazione «da vendere entro il». Come ci si comporta in questi casi?**

Un prodotto con una datazione ha appunto una durata limitata. Il tempo di durata del prodotto viene suddiviso tra i vari attori della filiera, ossia: il produttore, l'importatore, il dettagliante ed il consumatore. La data «da vendere entro il» è una cosa corretta perché dà anche al consumatore una scadenza per il consumo della merce.

La garanzia della scadenza di consumazione non è tuttavia prevista per legge. I dettaglianti, sostenuti anche dalle associazioni dei consumatori, hanno parzialmente tolto ai consumatori suddetta scadenza con la scusa che tanto loro non la sanno gestire.

da consumare preferibilmente entro il  
**+6 giorni**



da consumare entro il  
**+0 giorni**



### Quale sarebbe il problema se dovesse scomparire la doppia datazione?

Il problema esiste in riferimento alla spinosa data di scadenza. A tutt'oggi il 45 % dello spreco alimentare avviene nelle economie domestiche. Se viene tolta la data di consumazione, aumenterà lo spreco perché getteranno un prodotto comprato il venerdì già alla domenica in assenza di una data di consumo. Inoltre c'è un secondo problema: i volontari di Schweizer Tafel o *Tavolino Magico* utilizzano questa data di consumazione per salvare preziosi prodotti commestibili dal macero e distribuirli ai bisognosi. Senza la doppia datazione questi prodotti andrebbero eliminati dalle filiali, aumentando quindi lo spreco alimentare.

### Cosa va fatto secondo *Tavolino Magico*?

Per prima cosa va mantenuta o reintrodotta la doppia datazione «da vendere entro il» e «da consumare entro il». In nessun caso va tolta al consumatore la scadenza di consumazione. In secondo luogo tutti i produttori ed i dettaglianti dovrebbero usare la data di scadenza minima. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria a questo proposito ha emesso una linea guida per la datazione. Lo si trova anche nel nostro sito web. **EB**

**«Se viene tolta la data di consumazione, aumenterà lo spreco perché getteranno un prodotto comprato il venerdì già alla domenica in assenza di una data di consumo.»**

Alex Stähli

### Impressum

Editore: *Tavolino Magico*  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
info@tischlein.ch  
Telefono 052 224 44 88  
www.tavolinomagico.ch  
Conto offerte: PC 85-503288-4

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Erik Bühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Patricia Prado (PP)  
Traduzione: Filippo Caratti  
Frequenza: quadrimestrale  
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz  
Tiratura: 13'000 Ex (d, f, i)  
Prossima edizione: dicembre 2019

L'abbonamento costa 50 franchi annui e per membri e donatori è incluso nella tassa.

# Contro lo spreco alimentare

**Quando *Tavolino Magico* venti anni fa iniziò a salvare alimentari impeccabili dalla distruzione, era l'unica associazione a farlo. Oggi è diverso: non è mai successo che così tante organizzazioni si impegnano contro lo spreco alimentare.**

Secondo le rilevazioni dell'associazione foodwaste.ch in Svizzera ogni anno si sprecano più di 2 milioni di tonnellate di alimentari, l'equivalente di 260kg a testa! Due terzi di questo spreco alimentare sarebbe evitabile, infatti i prodotti che finiscono al macero, sarebbero ancora commestibili. Il grande spreco ha conseguenze ecologiche ed economiche. Da una parte abbiamo alimentari prodotti ma non consumati che generano inutili emissioni di CO<sub>2</sub>, perdita di biodiversità e uso di terra ed acqua, dall'altra parte lo smaltimento degli alimenti causa notevoli costi lungo la catena di produzione.

## **Mancata valorizzazione del cibo**

Ricerche fatte da foodwaste.ch confermano che nelle economie domestiche avviene la maggiore quantità di sprechi di alimentari: quasi la metà delle due tonnellate di rifiuti alimentari proviene da case private. Secondo foodwaste.ch i motivi principali di questi sprechi sono la mancanza di consapevolezza rispetto ai propri rifiuti, la mancata coscienza del valore del cibo, ignoranza circa la conservazione, lo stoccaggio e il riutilizzo di avanzi di cibo ancora commestibili.

## **Obbligati ad agire**

Di fronte a queste cifre non ci stupisce che la politica senta un impellente bisogno di agire. Nel 2015 la Svizzera, unitamente ad altri 190 Stati ha dato vita alla Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile. Lo scopo: dimezzare entro il 2030 gli sprechi alimentari nel commercio al dettaglio e tra i consumatori e ridurre le perdite lungo la catena di produzione e di distribuzione. Foodwaste è una tematica che attira molto l'attenzione della gente. La lotta contro lo spreco alimentare rimane di stretta attualità e rilevante anche 20 anni dopo la fondazione di *Tavolino Magico*. Nel frattempo si sono aggiunte altre organizzazioni: da piccole iniziative di privati fino a associazioni che lavorano su larga scala professionalmente. C'è ancora molta strada da fare. Presentiamo alcune di queste iniziative. **EB**



Schweizer Tafel



foodwaste.ch



grassrooted



Too Good To Go



### **Partage**

La fondazione Partage, certificata Zewo, è stata fondata nel 2005 dall'Esercito della Salvezza, da C.A.R.E., Caritas di Ginevra, dalla fondazione Colis du Coeur e dalla fondazione Emmaus. Partage opera nella regione di Ginevra, dove i suoi collaboratori raccolgono merce invenduta nei negozi di alimentari e nelle aziende e la distribuiscono gratis ad organizzazioni sociali che si occupano di lotta alla povertà. «Partage si impegna attivamente nella lotta allo spreco alimentare e nel sostegno di persone in situazioni precarie», afferma il suo direttore Marco Nobs. «Siamo una pur piccola organizzazione che però a Ginevra è ben conosciuta».

### **Cartons du Coeur**

Cartons du Coeur è un'associazione non profit, attiva a Neuchâtel dal 1993. L'organizzazione raccoglie alimentari e articoli di igiene e li spedisce in pacchi di dimensioni individualizzate a persone o economie domestiche bisognose. Destinatari sono persone che si trovano in un'emergenza finanziaria, e che si annunciano personalmente a Cartons du Coeur. Nel frattempo l'associazione è attiva anche in altri cantoni romandi. «L'intera associazione è guidata da oltre 25 anni da volontari», dice Fabien Junod, responsabile comunicazione di Cartons du Coeur.

### **Tables du Rhône / Rottu Tisch**

L'associazione Tables du Rhône / Rottu Tisch è stata fondata nel 2006 con l'intento di riunificare il concetto delle due associazioni di sostegno alimentare *Tavolino Magico* e Schweizer Tafel in Vallese e di gestirle come un'unica associazione autonoma. Ad oggi l'associazione conta 300 volontari che distribuiscono alimentari ineccepibili ad associazioni di utilità pubblica e a bisognosi in Vallese.

### **grassrooted.ch**

L'associazione grassrooted, fondata nel 2018 è un'iniziativa di zurighesi per zurighesi. I membri si considerano attivisti contro lo spreco alimentare e agiscono di conseguenza. Nell'estate 2018 sono stati vendute grazie ai media 28 tonnellate di pomodori bio in esubero usando un Pop-up Store che si sposta in postazioni sempre differenti. Non si tratta solo di evitare sprechi di cibo, bensì anche di modificare il sistema, per il bene del nostro pianeta e dell'umanità.

### **Schweizer Tafel**

Schweizer Tafel ha sede a Kerzers e aprì il suo primo centro a Berna nel 2001. È costruito ed organizzato sul modello dell'americano City Harvest e della Berliner Tafel tedesca. Oggi Schweizer Tafel, il cui scopo in prima linea è la riduzione della povertà, è attiva in 12 regioni. Essa raccoglie annualmente circa 4000 tonnellate di esuberanti alimentari. «A differenza di *Tavolino Magico*, Schweizer Tafel fornisce primariamente istituzioni sociali, che si occupano di persone svantaggiate e nel bisogno», dice Manuel Loelinger, direttore della regione Berna / Friburgo / Soletta.

### **foodwaste.ch**

Nel 2012 è stata fondata l'associazione indipendente foodwaste.ch, come reazione alle cifre sullo spreco alimentare che per la prima volta a quell'epoca vennero alla luce a livello nazionale. Foodwaste.ch è partner della OGG Bern ed ha come priorità il compito di informare e spiegare al pubblico la tematica dello spreco alimentare. «Non raccogliamo alimentari», spiega la direttrice Karin Spori. «Sensibilizziamo piuttosto i consumatori con conferenze, workshops, la nostra esposizione didattica – dall'amore per il cibo – e la serie di progetti – la tua città si apparecchia – in cui cuciniamo a partire da alimentari in esubero.» La cooperazione con *Tavolino Magico*, che dura dal 2012, contempla soprattutto scambio di conoscenze.

### **Äss-Bar**

La PMI Äss-Bar, fondata a Zurigo nel 2013, lavora secondo il principio «fresco di ieri». In dieci filiali della svizzera tedesca e romanda i foodsaver offrono prodotti di panetteria: pane, panini, torte, pasticceria e molto altro. I prodotti arrivano dalle pasticcerie che partecipano all'iniziativa donando l'invenduto. Così l'impresa riesce a salvare varie centinaia di tonnellate di alimentari all'anno.

### **Too Good To Go**

Nonostante sia stato fondato solo nel 2018, Too Good To Go può già vantare un bilancio di tutto rispetto: in maggio 2019 sono stati salvati 58'000 pasti e la crescita mensile dalla sua fondazione si attesta attorno al 30%. La ragione del successo è un'App che permette ai partner dell'iniziativa, quali ristoranti, hotels o dettaglianti, di offrire pasti in esubero che in un determinato momento possono venire riservati e ritirati a prezzi fortemente ribassati.

