



## ***Food Circularity* e le sfide alimentari delle città**

*di Paola De Bernardi, Dipartimento di Management dell'Università degli Studi di Torino.*

Il concetto “*business as usual*” non è più un'opzione per il nostro sistema agroalimentare. In uno scenario in cui la domanda globale di cibo continuerà ad aumentare, impattando significativamente sulle emissioni di gas serra, con consumo di risorse naturali sempre meno disponibili, non sarà più sufficiente aumentare la produttività in modo sostenibile.

Le attuali società sono chiamate a pianificare, in modo equo, inclusivo e sostenibile, la domanda alimentare di una popolazione in esponenziale crescita - entro il 2050 avremo 9,7 miliardi di persone per i 2/3 concentrate nelle città e nei centri urbani. Ed è proprio nelle città e nei centri urbani - alle prese con gli effetti dell'attuale sistema economico basato sul paradigma del *take-make-dispose* - che si concentrano quasi i due terzi della domanda globale di energia e risorse naturali, e si producono fino all'80% delle emissioni di gas serra e il 50% dei rifiuti globali. Secondo la FAO un terzo del cibo prodotto a livello globale si perde o si spreca lungo la filiera agroalimentare (*Food loss and Waste*) e con quello stesso cibo che finisce nei rifiuti, il WWF stima che si potrebbero sfamare 4 volte gli 800 milioni di persone denutrite. Inoltre, l'impronta di carbonio (*carbon Foodprint*) dei rifiuti alimentari è pari ad un terzo delle emissioni annuali derivanti dai carburanti fossili. Questi sono i grandi paradossi dell'attuale, non più sostenibile, sistema agroalimentare.

Il segnale è ormai chiaro! Siamo urgentemente chiamati a passare da un consumo di massa lineare a un'*economia agroalimentare circolare* - il che significa cambiare la cultura del cibo, nei vari processi con i quali il prodotto agroalimentare dalla terra arriva al consumatore. Il nuovo paradigma economico basato sulla circolarità delle filiere agroalimentari, dalla produzione al consumo, prevede la riduzione, il riutilizzo, la riparazione, il riciclo e le pratiche di rigenerazione del capitale naturale, in quanto premessa per poter affrontare le grandi sfide che accompagneranno il progresso economico.



Poiché l'80% del cibo sarà consumato in aree urbane, la circolarità del cibo sarà guidata, innanzitutto, da approcci rigenerativi della produzione alimentare che garantiranno che gli alimenti che entrano nelle città siano coltivati in modo tale da migliorare piuttosto che degradare l'ambiente, oltre che creare un impatto sistemico positivo. Per facilitare una transizione economica, sociale e ambientale di tipo circolare, le pratiche adottate devono trovare una guida nelle strategie comuni, elaborate a livello Europeo e Nazionale, poi declinate sui singoli territori/comunità. La transizione del sistema agroalimentare guidata da una "visione olistica" e da un "approccio multi-stakeholder" sul clima e sulle strategie circolari urbane è sollecitata da tutti i portatori di interesse del settore agroalimentare e degli altri settori coinvolti, che richiedono di passare all'azione, attraverso l'adozione di nuovi modelli di business circolari, che dovrebbero trovare spinta propulsiva e incentivi in normative di supporto adeguate. E questo è davvero il momento di cogliere tutte le opportunità rappresentate dalle politiche comunitarie come il *Next Generation EU* e il *Recovery Fund* che prevedono di destinare il 37% dei finanziamenti ad iniziative della "*Green Economy*". In questo contesto, il coinvolgimento dell'intera filiera del food system è chiaramente esplicitato nelle strategie europee "*Farm to fork*" e "*Green New Deal*", di cui il "*Circular Action Plan*" è uno dei principali pillar. Tali politiche mettono in evidenza l'esigenza di un cambiamento nei comportamenti di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo che deve avvenire collettivamente, con una governance congiunta a livello locale, nazionale e internazionale, attraverso l'adozione un mix di misure - formazione, incentivi fiscali, certificazioni e misure di circolarità, finanziamenti agevolati, ecc. - che siano finalizzati ad avere un impatto sulla resilienza e sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

Le città possono, dunque, trasformarsi da buchi neri che divorano cibo, energia e altre risorse, a motori di un sistema alimentare equo, inclusivo e rigenerativo, basato sui principi della bioeconomia circolare (Ellen MacArthur Foundation, 2019). E' ormai riconosciuto che le città svolgono un ruolo strategico nello sviluppo di sistemi alimentari sostenibili e nella promozione di un'alimentazione adeguata, sicura, locale, diversificata, equa, sana e ricca di nutrienti per tutti, e sebbene ogni città sia diversa, sono tutte centri di innovazione economica, politica e culturale, e gestiscono vaste risorse pubbliche, infrastrutture, investimenti e

competenze. Le città possono essere promotrici, facilitatrici e abilitatrici dell'economia circolare (OECD, 2019).

Ecco che le strategie di *Urban Food Circularity* devono prevedere, in primo luogo, un cambiamento comportamentale e culturale<sup>1</sup> verso percorsi di produzione e di consumo alternativi a quelli tradizionali, così come nuovi modelli di business e di governance con una responsabilità condivisa tra i diversi livelli di governo e gli tutti gli stakeholder del sistema agroalimentare (piccole imprese, multinazionali, consumatori, associazioni). In secondo luogo, lo sviluppo di interventi pubblici incentivanti che devono identificare azioni di complementarità tra acqua, rifiuti, energia, trasporti, abitazioni, ottimizzando le politiche del territorio. In terzo luogo, gli afflussi e i deflussi di materiali, risorse e prodotti richiedono una riflessione sulla scala appropriata a cui si applica l'economia circolare e sui collegamenti funzionali tra aree urbane e rurali, valorizzando i territori che contribuiscono alla circolarità per uno *sviluppo economico integrato*.

In questo contesto, le aziende della filiera del cibo assumono un ruolo centrale nei processi di transizione verso la "*Urban food circularity*", innovando i propri modelli di business e generando nuove opportunità di mercato. Come abilitare l'innovazione dei modelli di business circolari? Attraverso quattro leve del cambiamento delle catene del valore:

- a) lo sviluppo di una cultura della circolarità del cibo – che non significa solo combattere il "food loss and waste";
- b) l'utilizzo delle tecnologie digitali quale fattore abilitante;
- c) lo sviluppo di innovazione di mercato, dove i consumatori assumano un ruolo centrale e attivo nella realizzazione di nuovi prodotti e servizi;

---

<sup>1</sup> La transizione verso la circolarità dei sistemi agro-alimentari è ben rappresentata nel progetto educativo rappresentato dal MOOC dal titolo "*Circular Business Models for Sustainable Urban Food Systems*" realizzato da un team di ricercatori guidato da Paola De Bernardi del Dipartimento di Management dell'Università di Torino e dall'Università di Helsinki, con la collaborazione delle start up innovative - Too Good To Go e Agricolus. Il MOOC, finanziato da EIT Food, è fruibile dal 2 novembre 2020 su piattaforma e-learning *FutureLearn* e ha una durata di 4 settimane. Si veda al sito: <https://www.futurelearn.com/courses/circular-business-models-for-sustainable-urban-food-systems>.



d) la realizzazione di un efficace impianto normativo e di incentivi a supporto delle aziende nella generazione di *ecosistemi agroalimentari circolari*.

La rapida e profonda trasformazione del paradigma economico, che passi da un modello estrattivo che esaurisce sistematicamente le risorse naturali, a un modello rigenerativo, che garantisca resilienza e continuità per le generazioni future, comporterà la necessità di adottare la nuova prospettiva e l'innovativo approccio del metabolismo urbano che consentano uno sviluppo organico e di valore della *Urban Food Circularity*.