

Dal lavoro nero alla Co2, il costo nascosto del cibo che compriamo

«Ciò che paghiamo deve riflettere non soltanto qualità intrinseca e impatto ambientale e sulla salute, ma anche legalità e dignità del lavoro. Resta un ultimo tassello: riconoscere che il cibo vale se la filiera è giusta»

In occasione del Green Economy Festival, proponiamo un estratto da Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro (Treccani Libri, Collana Voci, 136 pagg., 12 euro).

di **Andrea Segré**

Proviamo adesso a restituire peso specifico al cibo. Non con un generico appello alla qualità, ma attraverso una metodologia capace di riannodare la contabilità dell'economia alla salute, all'ambiente e alla giustizia. Il punto di partenza è apparentemente molto semplice e risponde a una domanda: quando andiamo al supermercato (o in un qualsiasi altro luogo) il prezzo di un alimento che paghiamo alla cassa rappresenta davvero il suo vero costo? La cifra che leggiamo sullo scontrino ci dice solo quanto lo paghiamo oggi. Non dice invece quanto quel cibo costa realmente alla collettività se consideriamo tutti i fattori analizzati nei capitoli precedenti, che influenzano negativamente la produzione. Non dice nulla delle esternalità negative di carattere ambientale, sociale e sanitario che spesso – meglio, quasi sempre – non vengono riflesse dal prezzo di mercato. Dobbiamo insomma trovare un modo per stabilire, e prima ancora capire, il vero valore del cibo. Ammesso che ci sia.

I costi nascosti si trovano, seppure in misura diversa, in tutti i sistemi agroalimentari: sono le emissioni climalteranti, la perdita di biodiversità, il degrado dei suoli, le malattie croniche, le disuguaglianze sociali. La fao

ha calcolato che equivalgono a circa il 10 per cento del pil mondiale, oltre 12.000 miliardi di dollari l'anno. Quasi il 70 per cento di questa cifra (8.100 miliardi di dollari) va imputato a diete alimentari scorrette e alle malattie non trasmissibili che ne derivano, superando dunque i costi nascosti legati al degrado ambientale e alle disuguaglianze sociali (fao, 2024b). Per uscire da questo abbaglio serve una lente contabile capace di misurare ciò che oggi il mercato ignora: la distanza tra il valore economico apparente del cibo e il suo valore reale per l'ambiente, la società e la salute.

Il True Cost Accounting (TCA), la contabilità del costo reale del cibo, serve esattamente a questo: un metodo che integra nel prezzo di vendita i costi e i benefici ambientali, sociali e sanitari del sistema agroalimentare, restituendo trasparenza e giustizia nella valutazione del prezzo stesso. Non è un sistema di conto astruso, sebbene non si tratti di calcoli immediati come potrebbe essere un semplice costo di produzione. È, piuttosto, il modo corretto di fare i conti. Il TCA, che la FAO ha istituzionalizzato con il rapporto The State of Food and Agriculture, somma alle voci di bilancio le esternalità negative, ovvero l'effetto di una transazione di mercato su una terza parte; per esempio i fenomeni di sfruttamento del lavoro come il caporalato nel campo sociale, l'aumento di patologie causate dall'esposizione a prodotti fitosanitari o diete squilibrate nel campo sanitario e l'inquinamento delle falde



acquifere in campo ambientale. In altre parole, un prezzo di mercato che non includa anche costi nascosti porta a decisioni che generano inefficienze economiche e perpetuano la degradazione sociale, ambientale e sanitaria. Perciò il TCA sposta il baricentro dell'economia alimentare dal profitto al riconoscimento del valore delle produzioni sostenibili e delle pratiche virtuose, spesso del tutto o in parte marginalizzate.

Sebbene questa metodologia sia recente, non mancano esempi significativi di applicazione che seguono un modello costituito da principi e linee guida condivise (Obst, Sharma, 2018). Uno studio condotto in Germania presso la catena Penny Markt (Wahre Kosten Woche, "la settimana dei costi veri") ha per esempio dimostrato che la doppia etichetta – ovvero una con il prezzo e l'altra con i costi "veri" per ambiente, suolo e salute – testata su nove prodotti modifica più rapidamente i comportamenti di quanto riescano a fare anni di campagne di comunicazione. Infatti, quando la differenza tra questi due valori diventa visibile e comprensibile.

Il TCA ci permette di calcolare anche costi meno visibili dello spreco di risorse, come lo spreco metabolico. Quest'ultimo non lascia briciole nel bidone, ma segna i corpi e i bilanci sanitari. L'eccesso calorico a basso valore nutrizionale che il corpo non utilizza e accumula si trasforma nel tempo in sovrappeso, insulino-resistenza, diabete di tipo 2, ipertensione, dislipidemie e steatosi epatica non alcolica. Accade dove l'impoverimento alimentare spinge verso un'alimentazione fondata su alimenti "convenienti" nel rapporto prezzo/caloria, ma poveri dal punto di vista nutrizionale. Il risultato è che si spende due volte: oggi per riempire la pancia, do-

mani per curare il corpo. Il costo della cura sanitaria rientra infatti nella valutazione del TCA.

Restituire il vero valore al cibo significa in questo caso recuperare la dieta mediterranea, introducendo verdure e frutta nei pasti quotidiani, cereali integrali, legumi come base proteica, olio extravergine d'oliva come grasso cardinale, pesce (in particolare quello azzurro), latticini (con misura), carni (senza eccesso) e dolci (come eccezione). In chiave TCA, ogni pasto così composto "evita" costi futuri. Insomma, la prevenzione si fa anche in cucina.

Gli strumenti per restituire valore sono in parte già disponibili. Lo Sprecometro, nato per misurare gli scarti domestici in grammi ed euro, potrebbe evolvere in un TCA domestico: impronte di CO₂, acqua e suolo; indici di stagionalità; impatti sulla salute quando si sposta la spesa da un paniere a un altro (per esempio aumentando frutta, verdura e legumi di stagione). Un "indice di valore restituito" mensile renderebbe visibile quanta porzione di valore torna in circolo evitando sprechi e riallineando la dieta al modello mediterraneo. Collegando questo indice a piccole premialità civiche, per esempio sconti presso mercati di prossimità o mense scolastiche, la consapevolezza diventerebbe conveniente.

Il TCA, soprattutto, dovrebbe entrare nei capitolati pubblici, nelle mense scolastiche, ospedaliere e aziendali e negli approvvigionamenti. Un pasto a scuola non è mai soltanto una voce di spesa: è salute distribuita, educazione al gusto, coesione sociale e, se ben progettato, prevenzione dello spreco. Per questo, dove si applicano criteri di TCA a dei menù sostenibili, i benefici si

sommano: meno rifiuti organici, più accettabilità dei piatti, migliore qualità della dieta, filiere territoriali più robuste. Ne derivano alcune azioni, apparentemente slegate ma in realtà conseguenti. Qualche esempio ci aiuta a capire le azioni pubbliche da mettere in campo. Sul versante fiscale, togliere l'iva sui pilastri della dieta mediterranea – frutta, verdura, legumi, olio extravergine d'oliva – e su filiere certificate per basso impatto, mentre si incentivano infrastrutture antispreco (catene del freddo solidali, dotazioni domestiche nei nuclei fragili), permetterebbe di allineare convenienza e salute. Le città sono il laboratorio più avanzato: laddove lo ius cibi entra negli statuti, la prevenzione dello spreco e l'accesso a prodotti freschi di qualità diventano obiettivi operativi e misurabili. Una "carta del valore del cibo", condivisa da istituzioni, imprese e società civile, potrebbe codificare impegni semplici e verificabili.

Resta un ultimo tassello: riconoscere che il cibo vale se la filiera è giusta. Ciò che paghiamo deve riflettere non soltanto qualità intrinseca e impatto ambientale e sulla salute, ma anche legalità e dignità del lavoro. Il TCA include anche questa dimensione sociale, perché un prodotto a buon mercato ottenuto comprimendo i diritti non vale davvero. Le reti corte, i mercati contadini, i gruppi di acquisto solidale e le cooperative di comunità accorciano la distanza fra chi produce e chi consuma, rendono visibile l'origine e il metodo. In definitiva, il passaggio "dal prezzo al vero costo" non è un esercizio retorico, ma è il nucleo della trasformazione. Quando smettiamo di affidarci all'illusione del prezzo e torniamo a contare il valore, il cibo recupera la sua funzione originaria: nutrire la vita, non il mercato.



ANDREA SEGRÉ

Direttore scientifico campagna pubblica Spreco Zero e Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International. Interverrà al Green Economy Festival venerdì 17 aprile, ore 16.30, nell'ambito dell'incontro "Primo, non sprecare".



IL LIBRO

Ridurre gli sprechi alimentari, azzerarli se possibile, o meglio prevenirli o recuperarli è oggi una priorità, visto che le risorse naturali non sono infinite e la popolazione cresce costantemente. Questo non è solo un libro sul cibo che buttiamo, ma un viaggio nel nostro modo di abitare il mondo: racconta oltre 25 anni di ricerca e azione civile, intrecciando dati, storie e visioni in un percorso che unisce economia e giustizia, conoscenza e responsabilità, scienza e quotidianità. Lo spreco è il punto di partenza per interrogarsi sui limiti del nostro modello di sviluppo e per immaginare un'economia diversa, dove il valore del cibo si misura non solo nel prezzo ma nel rispetto per le persone, la natura e il tempo.



— (Shutterstock)