

Toronto: le iniziative per gli sprechi alimentari pensate dai cittadini

Il Canada è il paese che spreca più cibo al mondo. Ogni anno, ogni persona, butta circa 396 Kg di cibo, che equivalgono a più di 23 miliardi di dollari in prodotti persi.

Oltre ad accumularsi nelle discariche, questi rifiuti rappresentano risorse perdute. Per produrli c'è voluta tanta acqua, fertilizzanti, terra e manodopera. Inoltre ci sono davvero tante persone che non riescono a sfamarsi adeguatamente.

Anche se il Canada non ha una politica nazionale per affrontare lo spreco di cibo, era chiaro che si dovesse far qualcosa. Così a Toronto, si è iniziato a lavorare per trasformare l'eccesso di cibo in una risorsa sociale.

Ma è difficile porre fine allo spreco di cibo di un intero paese tutto in una volta. Così si è iniziato a livello locale.

Ecco alcune delle iniziative più interessanti pensate dai cittadini.

Feedback

Feedback è un app che permette di sfogliare le promozioni dei ristoranti e di risparmiare fino al 70%. I ristoranti utilizzano lo schema di tariffazione dell'app per avere un elevato turnover dei prodotti. Una parte di tutte le vendite da Feedback arriva a Second Harvest (la più grande organizzazione di soccorso alimentare in Canada).

Feed it Forward

Ci sono semplicemente due problemi in gioco: il numero

crescente di persone senza accesso regolare a cibo sano ed economico e l'enorme quantità di cibo che ristoranti e altre organizzazioni di servizi alimentari buttano via. La FIF preleva cibo in eccesso dall'industria dei servizi alimentari e lo trasforma in pasti deliziosi, che serve al pubblico ogni settimana. Ad oggi, la FIF ha salvato oltre 30.000 chilogrammi di cibo per sfamare quasi 40.000 bocche.

Flashfoodbox

Gli abbonamenti al food box non sono nuovi: sono una comoda fonte di frutta e verdura fresca e locale consegnata direttamente a casa. Il Flashfoodbox offre scatole contenenti prodotti che sono stati rifiutati dai negozi di alimentari perché non soddisfano i loro rigidi requisiti cosmetici. Ora, tutte le carote storte, le mele macchiate e la lattuga scolorita vengono confezionate e vendute a privati e famiglie, che sanno che questi cibi sono ancora perfettamente nutrienti.

FoodRescue.ca

FoodRescue.ca è l'invenzione di Second Harvest, la più grande organizzazione di soccorso alimentare in Canada. Una flotta di camion raccoglie ogni giorno cibi freschi e in eccedenza provenienti da tutta la filiera (agricoltori, trasformatori, distributori e rivenditori) e li consegna a chi ne ha bisogno. La piattaforma online consente alle aziende e alle altre organizzazioni di registrare quali eccedenze di cibo hanno a disposizione e programmare una consegna a un'agenzia di servizi sociali. Solo nel 2017, Second Harvest ha distribuito oltre 4,5 milioni di chilogrammi di cibo in eccesso, a oltre 250 agenzie di servizi sociali.

Liftovers

Cosa succede al cibo avanzato delle conferenze e degli eventi? Sì, viene scaricato nella spazzatura. Liftovers è una piattaforma che collega organizzatori di eventi e ristoratori in possesso di cibo avanzato con agenzie in tutta Toronto.

Dopo un evento, entro 24 ore una squadra di volontari LiftOver preleva il cibo in più e lo ridistribuisce a chi ne ha bisogno.

Not Far From The Tree

Not Far From The Tree è un progetto di raccolta di frutta basato a Toronto. I frutti degli alberi di Toronto producono circa 680.000 chilogrammi di frutta all'anno, ma la maggior parte non vengono raccolti. Dal 2008, l'organizzazione ha raccolto oltre 67.000 chilogrammi di frutta da oltre 1600 alberi registrati per il loro programma. Il cibo poi viene ridistribuito.

Terus

I ristoranti non vogliono sprecare il cibo, perché gettano soldi e non è una buona immagine sociale, ma la maggior parte dei ristoranti non ha le risorse o le competenze per farlo da solo. Terus è una società di consulenza che sviluppa programmi di gestione dei rifiuti personalizzati. In primo luogo, il team osserva e analizza i rifiuti di un ristorante e i suoi profitti. Quindi, redigono un rapporto personalizzato che evidenzia i modi per ridurre gli sprechi e risparmiare denaro. Ridurre lo spreco alimentare aiuta i clienti di Terus a sviluppare un'immagine socialmente responsabile, risparmiando allo stesso tempo migliaia di dollari all'anno.