



Spreco alimentare, Coop Lombardia recupera oltre 850 tonnellate di cibo nel 2025

Descrizione

(Adnkronos) Nel corso del 2025, grazie al progetto Buon Fine, iniziativa sociale, nata nel 2005, che trasforma le eccedenze di prodotti alimentari in risorse per le comunità locali con l'obiettivo di prevenire lo spreco alimentare e di valorizzare le eccedenze di prodotti ancora perfettamente idonei al consumo, ma non più commercializzabili, Coop Lombardia ha recuperato oltre 858 tonnellate di cibo, contribuendo alla distribuzione di 1.716.180 pasti, per un valore complessivo di 6.579.460 euro. (VIDEO)

In occasione della 13esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, giovedì 5 febbraio, Bruno Ceccarelli, Responsabile delle Politiche Sociali e Comunicazione di Coop Lombardia, ha raccontato il tema dello spreco attraverso l'esperienza concreta della cooperazione di consumo: «Il progetto centrale di Coop Lombardia è Buon Fine, che dal 2005 ad oggi ha fornito milioni di pasti ogni anno spiega nell'ultimo anno, infatti, abbiamo raccolto oltre 850 tonnellate di prodotti alimentari, che hanno permesso di distribuire oltre 1,7 milioni di pasti». Con il progetto Buon Fine, quindi, Coop si impegna nel recupero di quei prodotti vicini alla scadenza, ma ancora utilizzabili, oppure di confezioni che possono essere state danneggiate, senza che sia stata intaccata, per la qualità del prodotto e possono, quindi, essere donate ad associazioni che le trasformano in pasti, cibo e valore per chi si trova in difficoltà.

Tra gli obiettivi della Cooperativa c'è quello di contribuire alla crescita socio-economica delle realtà in cui è presente, favorendo la coesione sociale e la creazione di un benessere diffuso per l'intera comunità: Coop è impegnata contro lo spreco alimentare lungo tutta la filiera attraverso la formazione dei propri dipendenti, ma anche pensando a iniziative come Mangiami Subito, che consiste nella vendita di prodotti ancora vendibili, ma che sarebbe utile vendere prima della scadenza continua Ceccarelli nonch  cercando di prestare attenzione anche ai piccoli dettagli.

Con â??Buon Fineâ??, Coop recupera quotidianamente prodotti ancora perfettamente commestibili, ma non piÃ¹ vendibili nei punti vendita â?? in quanto prossimi alla scadenza o con piccole imperfezioni â?? e li dona ad associazioni no profit, cooperative sociali, parrocchie ed enti caritatevoli presenti sul territorio, valorizzando il suo modello di solidarietÃ a km zero, riducendo al minimo le movimentazioni logistiche, limitando lâ??impatto ambientale legato al trasporto delle merci e favorendo una gestione efficiente e responsabile delle risorse.

Queste organizzazioni utilizzano gli alimenti ricevuti per preparare pasti a favore di persone e famiglie in difficultÃ , creando, cosÃ¬, una filiera virtuosa di solidarietÃ locale senza intermediazioni, che potrebbero generare nuovi sprechi: â??Collaboriamo, infatti, con associazioni di grande spessore e dimensione come la Caritas, la Croce Rossa o Emergency, ma vi Ã¨ anche una fitta rete di associazioni sul territorio, che raccolgono i prodotti recandosi direttamente al supermercato piÃ¹ vicino, riuscendo, pertanto, a portare solidarietÃ a chilometro zero in tutti i territori dove Coop Lombardia Ã¨ presenteâ?•, conclude.

â??

sostenibilita

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Febbraio 5, 2026

Autore

redazione