

# Come la Francia interpreta la Green Economy

**Tra GPP ed Economia delle Imprese, vizi e virtù del sistema italiano, con uno sguardo oltralpe; parlando di Ristorazione Collettiva Europea**

DI MAURIZIO MARIANI

**A**ttaverso questo articolo cercherò di dare, in modo non certamente esaustivo, una risposta ad alcune domande che ritengo siano di estrema attualità e che, per certi aspetti, mi fanno perdere il sonno.

1. Perché tra le grandi aziende di ristorazione collettiva a livello Europeo non è presente un'azienda italiana?
2. Quali opportunità rischiamo di perdere nell'ambito della sfida della c.d. "Green Economy"?
3. Quali relazioni sussistono tra il GPP (Green Public Procurement), espressione pubblica della Green Economy, e le imprese di ristorazione collettiva?

Parto da lontano: quando parliamo di ristorazione collettiva, non si può non prendere come riferimento la Francia, paese nativo di grandi imprese di ristorazione che hanno fatto la storia della ristorazione sociale in appalto e che continuano a rappresentare l'eccellenza, non solo economica, della ristorazione europea. Basti pensare al fatto che il DNA delle più grandi imprese di ristorazione in Europa (che da sole rappresentano oltre il 50% delle quote di mercato) è francese. Consideriamo, inoltre, che la committenza della ristorazione collettiva italiana è principalmente pubblica e che tale dato, per effetto della delocalizzazione della produzione industriale (in grossa parte fuori dall'Europa), tenderà ad assumere sempre più rilevanza percentuale nelle cifre d'affari delle imprese europee e, in particolar modo, di quelle italiane.

Proviamo per un attimo a porci un'altra domanda: ma se il mercato pubblico genera una grande percentuale del fatturato delle imprese, allora lo stesso ne determina di fatto i comportamenti e le attitudini. Non sarà forse che uno dei motivi per cui le imprese italiane stentano ad oltrepassare i confini del bel paese, non sia anche determinato da questo, ovvero dalla visione nel medio lungo periodo, solitamente connessa alla durata dei contratti gestiti, forse troppo corta? Corta come la filiera che si tenta di sviluppare e che rischia di imprigionare ancora di più le nostre imprese nei confini nazio-

nali. Non dobbiamo forse porci il problema dell'ingresso delle nostre aziende sul mercato Europeo? Per tornare all'argomento della filiera corta, vorrei sfatare il dogma che rischia di creare solo confusione. Il termine "corta" non necessariamente vuol dire Km Zero anzi, per evitare di dover rinunciare al caffè o alle banane, o per i residenti del nord Italia di non mangiare più agrumi con conseguenze non indifferenti sulla qualità della vita e sul sistema alimentare e nutrizionale, sarà bene dire che per "corta" si intende la riduzione di "passaggi economici", di stoccaggi e di manipolazioni varie, che implicano l'impiego di più imballi ed il dispendio di più energia.

La valutazione è da fare sul concetto di efficienza tra produzione, logistica e consumo, ponendo la logistica al centro dell'interesse, quale parte integrante della filiera e non sui Km percorsi, magari ponendosi il problema di un diverso rapporto tra produttore e consumatore, meno inquinato da passaggi che non aggiungono alcun valore concreto al prodotto, ma che per inverso certamente riducono i margini di guadagno del produttore e dell'operatore logistico.

Forse abbiamo iniziato a dare una risposta alla domanda n° 1 ed alla n° 2, ma adesso proviamo a dare una risposta alla domanda n° 3: come il GPP si relaziona con la Green Economy e quindi con il mondo delle imprese?

Per fare questo ritorniamo, ma non per caso, in Francia dove, in applicazione della legge derivante dalla c.d. "Grenelle" dell'ambiente, le varie collettività territoriali (Regioni, Dipartimenti e Comuni) sono attualmente impegnate nello studiare il problema "ambientale" connesso alla ristorazione, per cercare di inquadrarlo in modo serio e corretto.

In questo credo che la scuola francese di amministrazione pubblica (ENA), abbia fortemente contribuito alla formazione di una classe dirigente (politica ed amministrativa) maggiormente consapevole dei propri limiti e che, per evitare la "Tuttologia", la stessa tenda a rivolgersi al mercato, in particolar modo, laddove le proprie competenze non permettano di valutare tutti gli





aspetti di un problema che comunque, non dimentichiamoci, è un problema “nuovo”, figlio di una visione diversa dell'economia e dell'utilizzo non infinito delle risorse naturali.

Regioni come la Rhone Alpes e la Languedoc Roussillon, città come Lille, Bayonne, Millau e molte altre hanno bandito gare di appalto per valutare gli impatti ambientali dei loro servizi di ristorazione, bandi talvolta complessi e certamente onerosi, ma che sicuramente portano ad un risultato che è maggiormente oggettivo e scientifico rispetto al “copia & incolla”. Ogni regione, provincia è diversa dalle altre, ogni servizio di ristorazione è spesso diverso, non esiste o non dovrebbe esistere una “omologazione” del servizio, se non sugli aspetti sanitari. Ogni paese, città, vuole rispettare le proprie tradizioni locali, salvaguardare le proprie biodiversità e deve, nel rispetto delle regole di mercato, cercare di sviluppare filiere maggiormente sostenibili.

Il risultato finale di tutti questi bandi è un nuovo modello di capitolato o delle linee guida per redigerlo, che contemplino la valutazione di prodotti “verdi”, al fine di capire fin dove la domanda può essere soddisfatta senza sconvolgere la filiera da un punto di vista economico. Uno strumento utile a disposizione delle stazioni appaltanti, per dialogare con il libero mercato e favorire al tempo stesso lo sviluppo di filiere sostenibili.

Questo accade in Francia!

In Italia, devo ancora vedere un Bando Europeo di questo tipo; per quale motivo? Magari molti incarichi di studio e consulenza vengono affidati in trattativa privata (importi sottosoglia). Potrebbe essere una risposta ma, se così fosse, e ne dubito, continua a mancare il confronto con il mercato e per mercato intendo quello europeo. Forse abbiamo parzialmente risposto alla domanda n° 3.

Non sarà che questo approccio del pubblico sia almeno in parte all'origine della scarsa presenza e competitività delle imprese di ristorazione collettiva italiane in Europa? Se così fosse almeno

avremmo trovato parziale risposta alla domanda principale.

Certo è che un paese come l'Italia, ricco di tradizioni alimentari e culinarie, patria nativa del movimento Slow Food stenti a far crescere una classe dirigente sia pubblica che privata che si ponga a livello internazionale come “modello di riferimento” è un vero peccato... Forse un'occasione persa nell'ambito della Green Economy.

Molte volte mi capita di accompagnare delegazioni straniere, (francesi, spagnole, americane, cinesi...) in visita in Italia, cercando di promuovere il nostro modello alimentare, quello basato sulla cosiddetta dieta mediterranea, che si sposa benissimo con i concetti di sostenibilità tanto desiderati.

Girando per il mondo, ed in particolare in Europa, non vedo modelli italiani, ovvero non vedo modelli italiani creati e gestiti dagli italiani; vedo un sacco di scritte italiane come “Pizza”, “Pasta”, bandierine tricolori e “Panini”, termine tutto italiano che ormai ha soppiantato il termine anglosassone “Sandwich”, ma chi li vende i panini magari vestiti di “verde”? Sicuramente al primo posto in Europa ci sono catene francesi, inglesi, tedesche ed addirittura dal Belgio, patria semmai di buoni cioccolatini.

Il sistema di mercato internazionale della ristorazione, porta le imprese di ristorazione commerciale e collettiva a fondersi sempre di più, due segmenti quello sociale, rappresentato dalla collettiva, e quello commerciale, che nel tempo diverranno un unico grande settore, quello della ristorazione fuori casa.

E le nostre imprese cosa fanno? Il nostro “sistema Paese” cosa fa?

A queste due domande non posso certamente rispondere, posso solo con buon senso dire che forse il nostro modo di operare è “vecchio” e che si deve innovare di più e, se di norma l'innovazione sottostà al cambiamento ed alle grandi crisi si risponde con il cambiamento, ebbene, allora forse vale la pena di riflettere. ☘



**Quando parliamo di ristorazione collettiva, non si può non prendere come riferimento la Francia, paese di grandi imprese del settore che hanno fatto la storia della ristorazione sociale in appalto e che continuano a rappresentare l'eccellenza, non solo economica, nel panorama europeo.**

**Basti pensare al fatto che il DNA delle più grandi imprese di ristorazione in Europa (che da sole rappresentano oltre il 50% delle quote di mercato) è francese.**