



## SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

### Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2014

## Lo spreco alimentare, un fenomeno mondiale da combattere anche nelle scelte di tutti i giorni

Il tema della Settimana Europea delle Riduzione dei Rifiuti 2014 è la lotta allo spreco alimentare. Lo spreco alimentare è una delle forme eticamente più odiose della produzione di rifiuti. Provoca uno spreco di risorse inutile, è dannoso per l'ambiente e per le tasche dei consumatori ed è riprovevole a fronte della carenza di cibo di cui soffrono ampie aree del mondo.

Il Comune di Chieri è fra quelli più virtuosi nella gestione della raccolta differenziata, con una percentuale di differenziazione pari 74%. Ma differenziare non basta, è necessario anche ridurre la quantità di rifiuti prodotti, a cominciare da quelli alimentari. E l'amministrazione comunale intende impegnarsi per perseguire questo obiettivo.

#### Le dimensioni dello spreco alimentare

---

Gli sprechi alimentari riguardano tutta la filiera agroalimentare e si possono distinguere in:

- perdite alimentari (food losses), in fase di semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione agricola;
- spreco alimentare (food waste), durante la trasformazione industriale, distribuzione e consumo finale.

La FAO nel 2011 stimava che nel mondo **1/3 della produzione totale di cibo destinato al consumo Umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, va sprecato.**

Limitandosi agli sprechi domestici risulta che all'anno **ogni italiano spreca 108 kg di cibo.**

**Nei Paesi industrializzati la quota maggiore degli sprechi avviene nel consumo domestico e nella ristorazione.**

Ma anche in questi Paesi si registrano perdite non trascurabili nella fase agricola, a causa di standard dimensionali ed estetici e di norme sulla qualità dei prodotti, surplus produttivi o ragioni economiche.

Last Minute Market ha stimato che nel 2009 in Italia, tra mercati all'ingrosso (centri alimentari e mercati ortofrutticoli) e distribuzione siano state "gettate via" 263.645 tonnellate di prodotti alimentari (per un totale di 900 milioni di euro), il 40% delle quali è costituito da prodotti ortofrutticoli.

Al livello del consumatore finale, gli sprechi raggiungono valori ancora più allarmanti. Secondo l'ADOC (Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori) in casa vengono mediamente sprecati il 35% dei

prodotti freschi, il 19% del pane, il 16% di frutta e verdura. Ulteriori sprechi si registrano nei ristoranti, nei bar e nelle mense.

Tra le azioni messe in pratica per ridurre i food waste al primo posto si trova il fare la spesa in modo più oculato (47% degli intervistati), seguito dalla riduzione delle quantità acquistate (31%), dall'utilizzo degli avanzi nei propri pasti (24%) e dal porre più attenzione alle date di scadenza (18%).

## **L'impatto sull'ambiente**

---

Per stimare l'impatto ambientale di un alimento sprecato è necessario considerare il suo intero "ciclo di vita" (ossia percorrere tutte le fasi della filiera agroalimentare) calcolando gli indicatori comunemente usati quali il Carbon Footprint (CO2 equivalente), l'Ecological Footprint (m2 equivalenti) e il Water Footprint (m3 di acqua virtuale). In Italia i dati raccolti hanno evidenziato come la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita abbiano da soli comportato il consumo di più di 73 milioni di m3 d'acqua in un anno, l'utilizzo di risorse ambientali pari a quasi 400 m2 equivalenti e l'emissione in atmosfera di più di 8 milioni di kg di CO2 equivalente.

## **L'impatto economico**

---

Per quanto riguarda l'impatto economico degli sprechi alimentari, in Italia si stima un valore di 10 miliardi di euro all'anno per le perdite che avvengono in agricoltura, 1,2 miliardi per gli sprechi industriali e 1,5 miliardi per quelli concentrati nella fase di distribuzione, per un totale di circa 12,7 miliardi di euro.

## **L'impatto sociale**

---

Lo spreco alimentare è un fenomeno che solleva profondi interrogativi dal punto di vista sociale. Infatti, considerando il problema della denutrizione che affligge circa un miliardo di persone nel mondo, l'aumento dello spreco alimentare anche sotto forma di eccessiva nutrizione, concorrendo a fare crescere l'epidemia di obesità dei Paesi occidentali, appare quanto mai inaccettabile.

## **Consumo domestico e ristorazione**

---

Nei Paesi industrializzati lo spreco è ingente sia in casa che nell'ambito della ristorazione.

I risultati di una ricerca svolta in Gran Bretagna individuano due principali cause degli sprechi domestici evitabili:

- 1) viene cucinato, preparato e servito troppo cibo e vengono così prodotti i cosiddetti "avanzi", tra cui rientrano anche gli alimenti che vengono "danneggiati" durante la cottura (ad esempio, cibo bruciato);
- 2) gli alimenti non vengono consumati in tempo: cibo e bevande vengono "gettati via" perché hanno superato la data di scadenza indicata sulla confezione o se sono deperiti o non sembrano essere più commestibili.

Più nel dettaglio, le cause dello spreco domestico sono:

- l'interpretazione dell'etichetta degli alimenti: infatti si fa confusione tra "da consumarsi preferibilmente entro" (che riguarda il gusto e la consistenza dell'alimento) e "da consumarsi entro" (che riguarda la sicurezza dell'alimento). Il consumatore tende a selezionare i prodotti con maggior vita residua. Ciò fa aumentare la merce invenduta e, di conseguenza, allo spreco di cibo che altrimenti sarebbe stato perfettamente commestibile;
- scarsa o errata pianificazione degli acquisti, che a volte induce ad acquistare eccessivi quantitativi di alimenti per cogliere offerte promozionali;
- inadeguata conservazione del cibo e scarsa attenzione alle indicazioni riportate sulle etichette;
- confezionamento e impiego inadeguati di materiali per la conservazione non conformi e che influenzano il sano mantenimento del cibo e ne riducono la durata di consumo;
- scarsa conoscenza dei metodi per consumare in modo più efficiente e ridurre gli sprechi (ad esempio, come utilizzare in modo alternativo gli avanzi dei pasti o come creare piatti con gli ingredienti disponibili);
- scarsa consapevolezza dell'entità degli sprechi che ognuno produce e del loro impatto economico e ambientale.

Per quanto riguarda gli sprechi nella ristorazione (come hotel, ristoranti e mense), le cause dello spreco sono più o meno le stesse, ma hanno effetti ancora più rilevanti:

- l'eccessiva dimensione delle porzioni di cibo servito che in parte viene lasciato nel piatto;
- la difficile pianificazione degli acquisti alimentari, che si complica ulteriormente nel caso del servizio a buffet (che usualmente comportano la preparazione di un maggior quantitativo di cibo rispetto a quello necessario);
- la scarsa diffusione delle pratiche che consentono ai clienti di portare a casa gli "avanzi" del proprio pasto.

### **Cosa può fare ognuno di noi a partire da oggi**

---

Da dove si può iniziare, nella vita di tutti i giorni, per assumere dei comportamenti volti a una progressiva riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari? Fondamentalmente occorre rendere più sostenibili l'acquisto, la conservazione, la preparazione, lo smaltimento finale del cibo.

Alcune possibili raccomandazioni per il consumatore sono:

- comprare solo quello che si prevede di consumare; non acquistare quantità eccessive di cibo, attratti dalle offerte promozionali;
- controllare sempre le date di scadenza;
- ricordare che sprecare cibo significa sprecare denaro;
- controllare che il frigorifero sia regolato correttamente;
- mettere in vista i prodotti prossimi alla scadenza;
- non cucinare quantità eccessive;

- riutilizzare quel che avanza dai pasti;
- non servire porzioni eccessive;
- conservare il cibo in modo corretto.

---

Fonti

*Lo spreco alimentare. Cause, impatti e proposte*, Barilla Center for Food & Nutrition, 2012

*Il nostro spreco quotidiano*, Slow Food Editore, 2014