

ridurre lo spreco alimentare



lo spreco alimentare è...

il risultato della mancanza di valore attribuita alla produzione di cibo e al cibo stesso durante tutte le varie fasi della filiera agroalimentare (cit. Slow Food)

La legge italiana sullo spreco alimentare

La legge italiana n.166 del 19 agosto 2016 disciplina le modalità di recupero e di donazione delle eccedenze alimentari con l'obiettivo di favorire la solidarietà sociale e diminuire la produzione dei rifiuti attraverso la riduzione degli sprechi.

Si tratta innanzitutto di un intervento finalizzato a favorire, a fini di solidarietà sociale, il recupero e la donazione di beni alimentari, farmaceutici ed altri prodotti in favore di soggetti che operano senza scopo di lucro.

Ma è interessante notare le definizioni che essa porta:

- **“spreco alimentare”**: l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare destinabili al consumo e che sarebbero destinati a essere smaltiti come rifiuti
- **“eccedenze alimentari”**: i prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, rimangono invenduti per varie cause (motivi commerciali/estetici, prodotti aventi scadenza ravvicinata, etc).
- **distinzione conservazione e data di scadenza**: al fine di ridurre lo spreco alimentare, la legge distingue il termine minimo di conservazione - inteso come la data fino alla quale un prodotto conserva le sue proprietà nutrizionali - dalla data di scadenza - oltre la quale gli alimenti sono considerati a rischio.

lo spreco come paradosso inaccettabile

L'Unione Europea con **180 kg pro-capite** di spreco all'anno e l'Italia (**149 kg pro-capite-anno**) risultano sopra la media dei paesi sviluppati. Nel nostro Paese, gli sprechi a livello domestico sono i più rilevanti, il **42%** del totale, e costano oltre **25 euro al mese** a famiglia.

Aldilà dei numeri poi, è utile soffermarsi su come lo spreco alimentare costituisca un **inaccettabile ed insopportabile paradosso dei nostri tempi**. Sprecare il cibo significa, con esso, buttare infatti tutte le risorse necessarie per produrlo (acqua, energia) ed emettere gas che contribuiscono all'effetto-serra. Senza contare l'incredibile tendenza che vede da un lato aumentare la domanda di cibo nel mondo e dall'altro paradossalmente, lo spreco di cibo e la popolazione che non ha accesso ai generi alimentari di primaria necessità. Si rende quindi necessaria un'inversione di rotta, che tenga conto della salvaguardia del pianeta e di una considerazione del cibo più equa e sostenibile.

le fonti dei rifiuti alimentari in Europa...

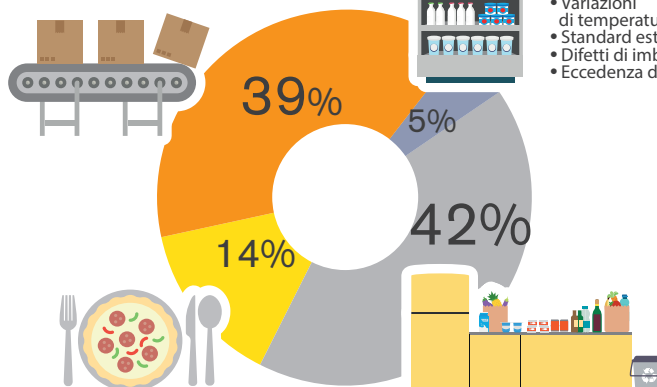
Un terzo del cibo prodotto nel mondo viene sprecato. Nel grafico sottostante lo “spreco alimentare” viene ripartito secondo il ciclo di vita dei prodotti alimentari.

PRODUZIONE

- Resti dalla produzione della carne
- Prodotti deformati
- Prodotti danneggiati
- Sovrapproduzione.

COMMERCIO ALL'INGROSSO E VENDITA AL DETTAGLIO

- Variazioni di temperatura
- Standard estetici
- Difetti di imballaggio
- Eccedenza di scorte.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

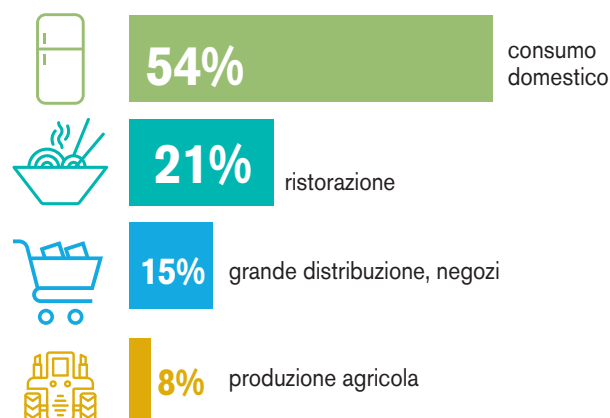
- Non offrono porzioni differenti, né permettono ai clienti di portare a casa gli avanzi
- Difficoltà di prevedere la domanda
- Non soddisfano le preferenze della clientela.

FAMIGLIE

- Acquisti eccessivi
- Cattive condizioni di conservazione
- Confusione sulle etichette
- Scarti alimentari, come bucce di mela o croste di pane
- Porzioni esagerate
- Scurto degli avanzi.

... e in Italia

In Italia lo spreco alimentare costa circa 12,5 miliardi di euro all'anno per una media annua di circa 454 euro a famiglia. Ed ecco le fonti dello spreco:



quali sono le cause dello spreco alimentare?

SOVRAPPRODUZIONE ALIMENTARE

- elevati standard estetici del mercato
- inefficienze nella gestione dei magazzini e delle scorte
- danni alle confezioni
- strategie di marketing (2 al prezzo di 1) che incoraggiano acquisti superiori alle reali necessità
- inefficienze nella filiera
- abbondanti porzioni standard nella ristorazione

SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO

- scarso valore associato al cibo
- preferenza per alcune parti degli alimenti, che conduce a scartarne (e buttarne) altre comunque commestibili o cucinabili
- mancata pianificazione degli acquisti
- scarsa conoscenza dei prodotti
- conservazione e imballaggio inadeguati
- confusione sulle indicazioni in etichetta "da consumarsi preferibilmente entro" e "da consumarsi entro"

impatto dello spreco alimentare

Oltre all'impatto economico, il fenomeno dello spreco genera anche ripercussioni culturali (come si può tollerare infatti che una parte del mondo muoia di fame mentre viene sprecato così tanto cibo?) nonché pesanti conseguenze ecologiche.

Pensate che:

- L'emissione di gas clima-alteranti (ovvero, l'impronta di **carbonio**) del cibo prodotto e non consumato è stimato in 3,3 gigatonnellate di CO₂: lo spreco alimentare è così la terza fonte di emissioni al mondo, dopo gli Stati Uniti e la Cina.
- A livello globale, l'impronta idrica (ossia il consumo di risorse idriche superficiali e freatiche) dello spreco alimentare è di circa 250 km³, l'equivalente del flusso annuale del fiume Volga
- Il cibo prodotto ma non consumato **usa quasi 1,4 miliardi di ettari di terra**, che rappresentano quasi il 30% dell'area coperta da terreni agricoli nel mondo.
- A livello globale, lo spreco alimentare e tutto ciò che lo circonda a livello di consumo e utilizzo di risorse, inquinamento e impatto ambientale, **viene stimato**, rappresenti più del 20% della **pressione sulla biodiversità**, contribuendo all'impoverimento delle specie del nostro pianeta.

Imparare a leggere le etichette come prima regola per evitare sprechi e salvaguardare la salute

Così come noi siamo accompagnati da un documento di identità per tutta la nostra vita, i prodotti e gli alimenti che consumiamo hanno un loro documento di identità che prende il nome di etichetta. Leggerla ogni volta che scegliamo un prodotto ci permette di compiere delle scelte in termini di salute e qualità. L'etichetta contiene tutto ciò che ci può orientare nella scelta di un prodotto anziché un altro, in quanto riporta la tabella nutrizionale, l'elenco degli ingredienti, la data di scadenza, il peso, le modalità di conservazione e così via.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Attenzione a non confondersi tra il nome proprio di fantasia di un prodotto, creato dal marketing, rispetto alla corretta denominazione di vendita del prodotto stesso. Alcuni prodotti hanno un nome fuorviante rispetto alla propria effettiva consistenza.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Li riporta in ordine decrescente, dal più abbondante al meno presente. Comprende anche additivi e coloranti utilizzati nella preparazione. Leggerlo ci aiuta a confrontare prodotti apparentemente simili.

TABELLE NUTRIZIONALI

Indicano le diverse percentuali dei principi nutritivi presenti in un determinato alimento e le calorie sviluppate da 100 g di prodotto e in alcuni casi quelle per pezzo.

DATA DI SCADENZA E ISTRUZIONI PER L'USO

Sono entrambe voci riportate in etichetta, importanti per comprendere le modalità di conservazione dell'alimento prima e/o dopo l'apertura della confezione o le modalità di preparazione dello stesso se si tratta di un prodotto precotto o surgelato. C'è una differenza tra la voce "Scade il" e "Da consumarsi preferibilmente entro": in quest'ultimo caso, il prodotto può essere consumato anche qualche giorno dopo la data di scadenza evitando così di essere sprecato. Nel caso della voce "Scade il", invece, significa che quella è la data oltre la quale l'alimento non deve essere consumato perché perde le sue qualità nutrizionali.

