

## Riduciamo lo spreco alimentare

19 July 2017

Ogni giorno, grandi quantità di cibo vengono sprecate. Ridurre i rifiuti alimentari farebbe risparmiare soldi e risorse naturali e permetterebbe di nutrire i bisognosi. Riconoscendo tale problematica globale, l' EUFIC si è unita alla [SAVE FOOD initiative](#), per incrementare la consapevolezza dello spreco alimentare, del suo impatto e delle possibili soluzioni.

### Che spreco!

In Europa, una stima di 88 milioni di tonnellate di cibo viene scartato ogni anno. Nelle nazioni europee benestanti, una grande proporzione è di origine domestica (47 milioni di tonnellate!),<sup>1</sup> ma lo spreco alimentare avviene in tutti gli stadi della catena alimentare-dai produttori, ai trasformatori, ai venditori e ai ristoratori.<sup>1</sup>

I rifiuti alimentari danneggiano risorse preziose utilizzate nella produzione alimentare (acqua, energia, lavoro, soldi) e producono ulteriore CO2 attraverso i rifiuti sotterrati in decomposizione, contribuendo fortemente al cambiamento climatico. Secondo la Food and Agricultural Organisation (FAO), se i rifiuti alimentari costituissero un paese, sarebbero il terzo maggior produttore di CO2 dopo gli USA e la Cina.<sup>2</sup>

Lo spreco alimentare solleva anche questioni etiche dato che nutrienti e calorie preziose vengono eliminati dalla fornitura globale, mentre 1 bilione di persone sono denutriti o malnutriti.<sup>3</sup>

La riduzione dello spreco alimentare è in cima all'agenda delle istituzioni globali ed europee. La Commissione Europea si è impegnata a rispettare i Sustainable Development Goals per dimezzare lo spreco alimentare al dettaglio e a livello del consumatore entro il 2030.<sup>4</sup> Questa ambizione richiede sforzi combinati dell'intera catena alimentare, compresi noi a casa.<sup>5</sup>

### Perchè si spreca il cibo?

#### Nell'industria e al dettaglio

Lo spreco maggiore nell'industria è tecnico, in seguito a sovrapproduzione, prodotti malformati o danneggiati. I grossisti e i venditori al dettaglio affrontano sfide logistiche, tra cui la gestione del magazzino (anticipare la richiesta e una corretta conservazione), soddisfare le aspettative sulla qualità del prodotto e il coordinamento tra i settori. I venditori sono sotto pressione per mantenere i propri scaffali ben organizzati e offrire una varietà di prodotti e marche che soddisfino i consumatori.

#### Nella ristorazione e a casa

Lo spreco domestico è influenzato dal clima, dallo stato socio-economico e dalla cultura (l'abitudine di

preparare abbondantemente più cibo di quello che può essere mangiato, per esempio).

Una delle principali cause dello spreco evitabile è il cibo avanzato sui piatti o dalla cucina, oppure il cibo non utilizzato in tempo.<sup>6</sup> Gli alimenti più soggetti a spreco sono prodotti a base di cereali (ad es. il pane), frutta fresca, verdure e tuberi (ad es. patate).<sup>3</sup> Quindi, lo spreco è principalmente correlato alla nostra mancanza di consapevolezza e di capacità pratica della gestione degli alimenti, ad una scarsa pianificazione, ad acquisti eccessivi e a porzioni abbondanti.<sup>6</sup> Anche la confusione sull'etichettatura riportante la data di scadenza costituisce un problema. Per esempio, circa un terzo del cibo viene scartato in Inghilterra e in Irlanda prima della data 'da consumarsi preferibilmente entro'.<sup>7,8,9</sup>

Una miglior conoscenza e [pratiche di conservazione](#) migliori potrebbero aiutare a ridurre lo spreco (vedi le nostre [Q&A per suggerimenti pratici](#)), ma è necessaria un'ulteriore ricerca a livello nazionale per rendere note strategie di prevenzione mirate.

## Affrontare lo spreco alimentare

La EU Waste Framework Directive 2008/98/EC dà priorità alla riduzione degli sprechi, seguita dal ri-utilizzo, dal riciclo e dal recupero, lasciando l'eliminazione come ultima risorsa.<sup>10</sup> Gli sforzi per ridurre lo spreco sono seguiti dalla redistribuzione degli alimenti edibili prima alle persone, poi agli animali e all'industria.

['SAVE FOOD'](#) è una iniziativa globale della FAO che sostiene l'attuazione di progetti sulla riduzione dello spreco alimentare e di iniziative a livelli nazionali e regionali. Attraverso l'Europa, supportano oltre cento iniziative, tra cui la campagna di aumento della consapevolezza di EUFIC.<sup>11</sup>

## Misurare i rifiuti alimentari

Metodi nazionali standardizzati per misurare i rifiuti permetterebbero una migliore identificazione di dove la maggior parte degli alimenti venga eliminata e faciliterebbero strategie di prevenzione mirate.<sup>1</sup> Tuttavia, mancano dati standardizzati, in particolare nei settori agricoli, industriali e al dettaglio. Audit che identifichino dove il cibo venga perso aumenterebbero anche l'efficienza, fornendo inoltre un incentivo economico.<sup>12</sup>

## Aumento della consapevolezza e campagne di educazione

Le persone sono spesso inconsapevoli della quantità di cibo sprecato e del suo impatto sull'ambiente e sul loro portafoglio. La raccolta dei rifiuti alimentari potrebbe offrire benefici ambientali (riutilizzandoli invece di aggiungerli alle discariche), mentre l'attività di separare gli alimenti dagli altri scarti aumenta la consapevolezza della quantità sprecata. Tuttavia, l'effetto della raccolta dei rifiuti alimentari sulla consapevolezza e sulla riduzione degli sprechi non è ancora stato quantificato.<sup>6</sup>

Molte campagne e iniziative cercano di portare le persone a ridurre i rifiuti alimentari e offrono soluzioni pratiche – per casalinghe e venditori, a livello locale o nazionale, iniziative educative e campagne di consapevolezza. Per esempio:

- La campagna UK-based Waste & Resources Action Programme (WRAP) ('Love Food, Hate Waste') ha registrato una riduzione del 17% negli scarti domestici evitabili nel 2015 rispetto al 2007.<sup>13</sup> La WRAP ha scoperto che le persone che pianificano, creano liste della spesa e controllano quali alimenti hanno già, sprecano meno dei 'compratori improvvisati'.<sup>8</sup> Le persone sono incoraggiate ad usare gli avanzi e i cibi vicini alla data di scadenza per nuove ricette. Aumentare la consapevolezza a livello del consumatore potrebbe anche aumentare la consapevolezza all'interno della catena di fornitura
- Nel 2009, l'autorità locale di Bruxelles (Bruxelles Environnement) ha utilizzato i corsi di cucina per insegnare a 1000 persone le abitudini per minimizzare gli sprechi.<sup>6</sup> Il Parlamento Europeo ha suggerito di incorporare questa formazione pratica nei curricula scolastici.<sup>4</sup> TVi sono opportunità educative simili nel settore alberghiero dove i ristoratori imparano come minimizzare gli sprechi anticipando le richieste, informati dalle prenotazioni e dalle indagini dei feedback dei consumatori.<sup>6</sup>
- Stop Wasting Food è una iniziativa volontaria danese che offre una guida su come evitare gli sprechi e promuove una migliore pianificazione domestica e modelli di acquisto.<sup>3</sup> Ha contribuito alla riduzione del 25% dello spreco alimentare in Danimarca tra il 2010 e il 2015.<sup>14</sup> Aiuta le catene di supermercati nel mettere a punto strategie per ridurre gli sprechi e ha introdotto le 'doggy bags' in oltre 300 ristoranti, una pratica che sta avendo maggiore popolarità nell'UE.

## Etichette di scadenza – fonte di informazione o di confusione?

Diversi [etichette di scadenza](#) possono trovarsi sulle etichette alimentari : 'consumare preferibilmente entro', 'utilizzare entro', 'vendere entro', ma non vengono utilizzate in maniera costante.

Attualmente, le leggi sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori definiscono la data da 'utilizzare entro' come indicatore sicuro per gli alimenti altamente deperibili. Dopo questa data, vengono ritenuti non sicuri e non dovrebbero essere mangiati anche se il loro aspetto rimane invariato.<sup>10,15</sup> La data da 'utilizzare preferibilmente entro' è un indicatore di qualità. Dopo la data da utilizzare preferibilmente entro, l'alimento difficilmente sarà dannoso ma la qualità potrebbe essere compromessa (gusto, consistenza etc.).

Quando necessario, la data dovrebbe essere accompagnata da consigli sulle condizioni di conservazione. Consigli sul congelamento dovrebbero essere inseriti per permettere alle persone di congelare gli alimenti in maniera sicura e con fiducia.<sup>15</sup>

## Non commestibile – o solo non desiderato?

Gli scarti possono includere alimenti commestibili rifiutati a causa dell'aspetto. Le leggi europee sulla qualità della frutta e della verdure sono state poco rigide per permettere la vendita di prodotti meno estetici,<sup>3</sup> ma vi sono ancora molte riluttanze nel loro acquisto. Campagne come le '[Inglorious Fruits and Vegetables](#)' (Intermarché, Francia) e '[Wonky Veg](#)' boxes (Asda, UK) cercano di cambiare la percezione della "bellezza".

Anche gli sconti per gli alimenti che sono leggermente danneggiati o vicino alla data di scadenza riducono lo spreco alimentare.<sup>5</sup> App innovative come [‘No Food Wasted’](#) in Olanda, [‘Food Loop’](#) in Germania e [‘Too Good to Go’](#) in Gran Bretagna, collegano i consumatori con i supermercati e i ristoranti per informarli sugli affari o sul cibo in surplus disponibile per la raccolta.

Diversi paesi (ad es. Austria, Danimarca, Italia, Spagna, Regno Unito) hanno programmi di successo per il banco alimentare, in cui il cibo in eccesso viene trasportato dai venditori o da altri punti vendita (ad es. discount o mercati locali) alle persone bisognose. Imprese sociali come [‘Food Cloud’](#) (Irlanda) e [‘Buon fine’](#) (Italia) collegano i venditori agli enti di carità. Nel 2017, la Francia è diventata il primo paese a mettere un bando nazionale ai supermercati che gettano via il cibo ancora commestibile. Sono, invece, obbligati a donarlo ad una organizzazione di carità.<sup>16</sup>

## Risparmiare a tutto tondo

Finchè non si trovano soluzioni migliori, i rifiuti alimentari continueranno ad aumentare insieme all’aumento della popolazione, alla richiesta di cibo e ad una maggiore ricchezza.<sup>6</sup> Un’attitudine al “non sprechiamo il cibo” farà la differenza per il nostro portafoglio, ma, più importante, per l’ambiente e per l’economia globale. Abbiamo tutti bisogno di darci da fare, il contributo di ognuno è importante.

Ulteriori informazioni

1. [Love Food Hate Waste \(UK\)](#)
2. [Too Good to Waste \(UK\)](#)
3. [Wonky veg boxes \(UK\)](#)
4. [FoodWaste \(Ireland\)](#)
5. [Stop Food Waste \(Ireland\)](#)
6. [Inglorious fruits & vegetables \(France\)](#)
7. [Stop Spild Af Mad \(Denmark\)](#)
8. [Eten Is Om Op Te Eten \(Netherlands\)](#)
9. [Slang Inte Maten \(Sweden\)](#)