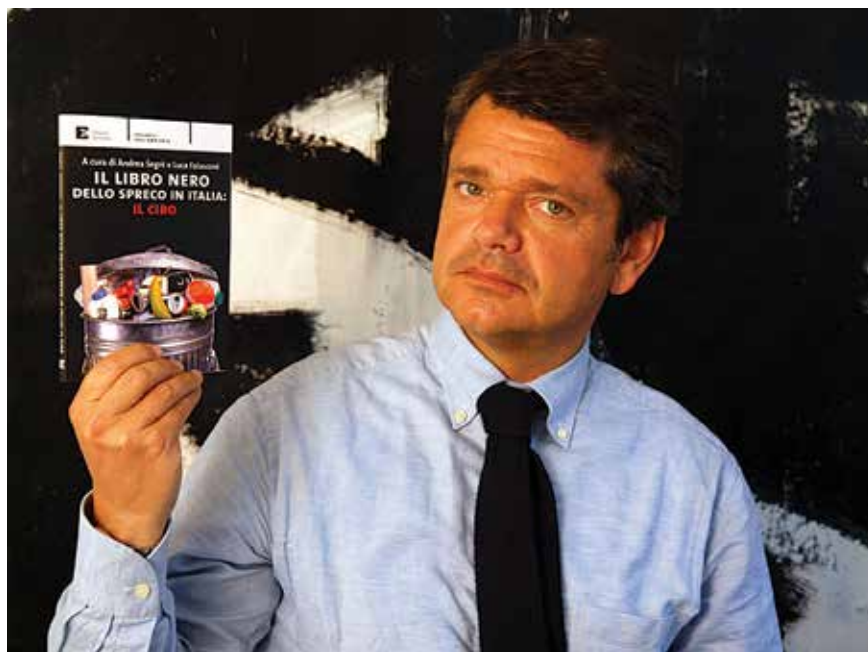


crisi sì, ma quanti sprechi!

di Antonio Bagnati

Lo spreco alimentare è un'emergenza mondiale. E' emerso dal rapporto Fao sull'impronta ecologica degli sprechi alimentari presentato a Roma in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione. In Italia le cose non vanno meglio, e molta responsabilità va al consumatore, anello terminale della filiera. Per questo il Ministero dell'ambiente ha affidato ad Andrea Segré, fondatore e presidente di Last Minute Market, la direzione di un nuovo pool contro lo spreco alimentare.



Ecco il footprint dello spreco

Ma la cosa ancor più grave è che si tratta di un doppio autogol all'ecosistema: per produrre il cibo che poi va sprecato vengono utilizzati ogni anno 250 chilometri cubi (proprio così, non state leggendo male!) di acqua e 1,4 miliardi di ettari di terreno, e vengono immessi nell'atmosfera 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra. Se a ciò si aggiunge che con questo cibo si potrebbero sfamare due miliardi di per-

sone senza gravare sull'ambiente, e che a tutt'oggi 842 milioni di persone nel mondo sono cronicamente sottoalimentate, il cerchio si chiude. Interessanti anche le statistiche su dove si spreca di più: circa il 54% dello spreco di cibo avviene durante la fase di produzione, lavorazione post-raccolto e stoccaggio, mentre il restante 46% nelle fasi di lavorazione, distribuzione e consumo. Cosa fare per affrontare la sfida? Secondo la Fao sono principalmente due i livelli della catena alimentare su cui intervenire: il primo si colloca all'inizio, e riguarda mezzi e tecnologie di immagazzinamento dei cibi. Il secondo, che ci interessa più da vicino, è quello del consumo finale. Qui si tira in ballo il comportamento del consumatore alla parte opposta della catena. Per scoprire che la corretta alimentazione e la riduzione degli sprechi camminano di pari passo: ancora una volta, quindi, la salute dell'uomo e quella dell'ambiente sono due facce della stessa medaglia.

20
GSA
DICEMBRE
2013

Che ci sia la crisi, nessuno lo mette in dubbio. Ma non nascondiamoci dietro a un dito: ci sono anche gli sprechi, e tanti, a cominciare proprio dal cibo, che è per definizione la base stessa dell'esistenza e dello star bene. Il fenomeno è di portata planetaria, come dimostra (impietosamente) il Rapporto Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources della FAO, presentato a Roma, lo scorso 16 ottobre, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2013: nel mondo sono 1,3 miliardi le tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno.

II> Spreco zero!

sprecozero

Last Minute Market, spin off dell'Alma Mater Studiorum, tra le numerose iniziative ha messo a punto il marchio "Spreco Zero", che certifica l'adozione di strumenti, procedure e sistemi di controllo atti a garantire un uso razionale ed efficiente delle risorse

e una gestione dei rifiuti ispirata ai principi di prevenzione, riutilizzo e riciclo. Il marchio si rivolge a chiunque sia direttamente o indirettamente responsabile del consumo di risorse e di emissioni: eventi, ristorazione commerciale e collettiva, attività turistiche, attività commerciali in genere, imprese e stabilimenti industriali, ecc. Perché tutto si può controllare e può essere gestito in modo più razionale.

**last minute
market**

Trasformare lo spreco in risorse

E in Italia?

D'accordo, ma come vanno le cose in Italia? I dati di Last Minute Market, spin-off dell'Università di Bologna fondata e presieduta dal professor Andrea Segré, ordinario di politica agraria internazionale e comparata e preside di Agraria all'Alma Mater, dicono che da noi, nel 2012, il 2,47% della produzione agricola è rimasta in campo: e non si tratta di "bruscolini", ma di ben 12.466.034 q di prodotto agricolo. Sempre nel 2012, nell'industria agroalimentare, lo spreco medio ammonta al 2,6% della produzione finale (2.036.430 t di prodotti). Due i target di riferimento: i mercati all'ingrosso (centri agroalimentari e mercati ortofrutticoli) e il sistema distributivo commerciale (cash&carry, ipermercati, supermercati e piccolo dettaglio). Nei centri agroalimentari ogni anno una percentuale di ortofrutta che varia dall'1 all'1,2% viene gestita come rifiuto. Nel 2012 in questo settore sono state sprecate 118.317 t di prodotti ortofrutticoli. La stima per il canale distributivo si attesta su 270.776 tonnellate, spalmate sui diversi attori della distribuzione.

Spreco domestico: un'insidia fra le nostre 4 mura

All'altro capo della filiera si colloca, ancor più insidioso, lo "spreco domestico" ovvero quel circolo vizioso che va in scena tra il frigorifero e la pattumiera di casa, dove è davvero difficile effettuare monitoraggi accurati. Limitiamoci a parlare di soldi: ogni anno costa agli italiani 8,7 miliardi di euro: una cifra molto alta, che deriva dallo spreco settimanale medio di circa 213 g di cibo gettato, che costa 7,06 euro a famiglia. Insomma, ogni volta che facciamo la spesa alimentare settimanale, dobbiamo essere consapevoli che stiamo "regalando" 7 euro alla pattumiera. Messa così fa riflettere, tanto più che i dati vengono da una fonte autorevole come il Rapporto 2013 sullo spreco domestico realizzato da Knowledge for Expo, Osservatorio Swg e Last Minute Market, con l'apporto dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher. Incrociando i dati sullo spreco industriale (aziende agricole, industria alimentare, piccola e grande distribuzione, mer-

II> Nasce il pool contro lo spreco alimentare

L'Italia, in questo, sta facendo il suo: il Ministero dell'Ambiente guidato da Andrea Orlando, partendo dai dati emersi sullo spreco alimentare, ha deciso di costituire un nuovo pool contro lo spreco alimentare il cui coordinamento è stato affidato proprio ad Andrea Segré. Per Segré lo spreco alimentare è una vera emergenza, che si potrebbe affrontare a partire da comportamenti banali come utilizzare bene il frigorifero (che dovrebbe servire per conservare i cibi, non per immagazzinarli all'eccesso), recuperare le nozioni basilari della "vecchia e sana" economia domestica e... fare la spesa a stomaco pieno!

cati all'ingrosso, ristorazione collettiva) e quello domestico, si può affermare che sia quest'ultimo quello più preoccupante: vale infatti lo 0,5% del Pil. Un problema non di poco conto.

Alcuni dati fanno ben sperare

Ci sono però alcuni dati che, pur in un quadro di generale criticità, fanno ben sperare: aumentano, ad esempio, la sensibilità e l'attenzione degli italiani intorno al tema degli sprechi. Infatti, il 90% degli italiani considera molto o abbastanza grave lo spreco alimentare, il 78% si dichiara preoccupato da questo problema, e l'89% degli italiani vorrebbe ricevere maggiore informazione sulle conseguenze dello spreco e sui sistemi utili a ridurlo. E ancora: il 57% degli italiani dichiara di gettare "quasi mai" gli avanzi e il cibo non più buono, il 27% meno di una volta alla settimana, il 14% almeno una volta a settimana, il 55% dichiara di riutilizzarlo, mentre il 34% lo getta nella spazzatura e il 7% lo usa per gli animali.

Disomogeneità fra le regioni

Sul cosa si butta e quanto, le incidenze per regione riportano differenze su cui sarà bene ragionare: in Campania solo il 47% non getta via cibo quasi mai, mentre in Liguria (68%) Sardegna (66%) e Lombardia (62%) tali percentuali risultano superiori al valore medio complessivo. Se fra gli alimenti freschi o non cotti gettati dagli italiani primeggiano frutta (51,2%) e verdura (41,2%), formaggi (30,3%), seguiti da pane fresco (27,8%), latte (25,2%), yogurt (24,5%) e salumi (24,4%), le percentuali calano di parecchio quando si tratta di cibi cotti: in questo caso gli italiani buttano soprattutto la pasta (9,1%) i cibi pronti (7,9%) e precotti (7,7%).

Mangiare correttamente?**Ormai è un'abitudine!**

Quanto alla corretta alimentazione, per la metà degli intervistati è ormai diventata un'abitudine necessaria per salvaguardare la salute della famiglia: il 55% degli italiani dichiara di sceglierla e per un ulteriore 12% è addirittura uno stile di vita. Solo il 17% degli intervistati ritiene che non sia facile seguire i dettami della sana alimentazione. Quasi la metà degli italiani, inoltre, sostiene che il fenomeno dell'obesità, purtroppo sempre più diffuso, derivi soprattutto da una cattiva alimentazione. Molto sensibile al tema dello spreco di cibo è anche l'opinione pubblica, e oggi l'88% dei nostri connazionali ritiene che lo spreco riguardi soprattutto i paesi più sviluppati che hanno, dunque, la responsabilità di affrontare il problema.

II> Cresce la sensibilità ambientale

Aumenta, di pari passo con la percezione della gravità dello spreco di cibo, la sensibilità degli italiani sulla questione ambientale: il 72% degli intervistati Swg - Knowledge for Expo ritiene che lo sviluppo economico e l'occupazione passino dalla tutela dell'ambiente (contro il 57% del 2007) e solo per il 28% gli allarmi sulla questione ambientale sono esagerati (era il 35% nel 2007). Buoni passi in avanti anche sulla fiducia nei comportamenti dei singoli: l'81% degli intervistati valuta che il singolo individuo sia in grado, con le sue azioni quotidiane, di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della natura (con buona pace del fatto che solo per il 18% degli intervistati si impegna veramente a tutela dell'ambiente...).