

# *Spreco alimentare:*



*a che punto siamo?*

## **Referenze fotografiche, iconografiche**

Audiovisual Library Commissione europea

[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)

[www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)

## **Fonti**

[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)

[www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)

[www.europarl.europa.eu/stoa](http://www.europarl.europa.eu/stoa)

[www.secondowelfare.it/poverta-alimentare/donazioni-di-alimenti-aiutare-i-poveri-ed-evitare-lo-spreco-alimentare.html](http://www.secondowelfare.it/poverta-alimentare/donazioni-di-alimenti-aiutare-i-poveri-ed-evitare-lo-spreco-alimentare.html)

<http://nonsolobuono.it/5-idee-per-non-sprecare-il-cibo-e-risparmiare/>

[www.nonprofitonline.it/docs/normative/4031.pdf](http://www.nonprofitonline.it/docs/normative/4031.pdf)

[www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.nat-opinions.25955](http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.nat-opinions.25955)

<http://ec.europa.eu/europe2020>

Un ringraziamento ad Andrea Gobet di SLOW FOOD TRIESTE

Testi a cura di: Franca Dot

Grafica a cura di: Serena Favret

Stampato: stamperia del Comune di Trieste



# Introduzione

---

L'Europa sta vivendo una fase di trasformazione a causa della crisi che ha vanificato anni di progressi economici e sociali e messo in luce le carenze strutturali dell'economia europea.

Per ottenere buoni risultati l'Europa deve agire in modo collettivo in quanto Unione, attuando una strategia che consenta di uscire più forti ed uniti dalla crisi.

Se la priorità a breve termine è superare con successo la crisi, è altrettanto importante che l'Europa guardi oltre il breve termine, ed in questo contesto si colloca la Strategia Europa 2020.

Europa 2020 è la strategia decennale per la crescita e l'occupazione che l'Unione europea ha varato nel 2010.

Le raccomandazioni contenute non mirano soltanto a superare la crisi dalla quale le economie di molti paesi stanno ora gradualmente uscendo, ma vogliono colmare le lacune del nostro modello di crescita e creare le condizioni per una crescita più intelligente, sostenibile e solidale: queste sono le tre priorità dell'Unione europea.

Gli obiettivi riguardano:

- l'occupazione;
- la ricerca e sviluppo;
- il clima e l'energia;

- l'istruzione;

- l'integrazione sociale e la riduzione della povertà.

In sostanza: più posti di lavoro e una vita migliore.

In questo contesto si collocano le tematiche collegate allo spreco nelle sue varie forme, in quanto sensibilizzare la cittadinanza a incrementare comportamenti atti a ridurre gli sprechi, rappresenta uno degli obiettivi prioritari dell'Ue che rientrano nelle raccomandazioni indicate all'interno del programma per una "crescita sostenibile" (raccomandazioni che riguardano la salvaguardia dell'ambiente ed il buon uso delle risorse naturali).

L'Ufficio Europe Direct Trieste, istituito allo scopo di divulgare le tematiche e gli obiettivi che l'Unione europea si pone, ha curato questa piccola pubblicazione concernente alcune iniziative legate allo spreco.



# Contesto in cui si colloca lo spreco alimentare

---

La riduzione dello spreco alimentare è direttamente correlata alle tematiche di tutela dell'ambiente.

Il Parlamento europeo nel gennaio 2012 ha votato una Risoluzione su come evitare lo spreco di alimenti per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE.

Questa risoluzione è stata preparata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale, vista la Dichiarazione congiunta elaborata da Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market nel quadro della campagna europea “un anno contro lo spreco”. La Risoluzione del Parlamento europeo si pone l'obiettivo di ridurre del 50% gli sprechi alimentari entro il 2025.

Coerentemente con la Risoluzione europea, le amministrazioni si impegnano nel territorio di loro competenza ad individuare azioni finalizzate alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare e in un orizzonte a lungo periodo promuovere un'economia più efficiente sotto il profilo delle risorse, più verde e competitiva sia attraverso la riduzione progressiva degli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività che implicino la

gestione del cibo, dell'acqua, dell'energia, dei rifiuti e della mobilità, sia attraverso l'individuazione di una serie di azioni volte a diminuire i fattori inquinanti (ad esempio riduzione di emissioni di CO<sub>2</sub>, maggiore impiego delle energie rinnovabili, riduzione degli sprechi di risorse che, oltre a rappresentare ulteriori fonti di inquinamento, contribuiscono ad elevare i costi economici e sociali).

Per garantire che ciascun Stato membro adatti la Strategia Europa 2020 alla sua situazione specifica, la Commissione propone che le raccomandazioni contenute nella strategia, siano tradotte in obiettivi e percorsi nazionali.

Questi obiettivi sono connessi tra di loro e fondamentali per una crescita globale: crescita ed occupazione devono necessariamente fare i conti con i fattori ambientali da un lato e con fattori di inclusione sociale dall'altro.

[www.unannocontrolospreco.org/it/la-campagna-ita](http://www.unannocontrolospreco.org/it/la-campagna-ita)

# Cosa si intende per “spreco” ?

---

Ad oggi non esiste una definizione comunemente accettata dei termini “perdita alimentare” e “spreco alimentare”, né a livello dei quadri giuridici nazionali ed europei né nell'ambito della letteratura scientifica. Per “perdita alimentare”, comunemente, s'intende una quantità di cibo destinata al consumo umano che per diverse ragioni fuoriesce dalla filiera alimentare. Lo spreco alimentare è un sottoinsieme della perdita alimentare e corrisponde al cibo ancora idoneo al consumo che finisce nell'immondizia per effetto di azioni o inazioni umane.

I residui e i prodotti scartati possono essere riutilizzati nel processo produttivo, per cui non tutte le perdite alimentari si tramutano in sprechi, mentre il cibo inizialmente destinato al consumo umano che viene estromesso dalla filiera alimentare è considerato spreco anche se adibito ad un uso non alimentare.

I prodotti non più vendibili recuperati per il consumo umano e che rimangono nella filiera alimentare, non sono considerati né perdite né sprechi (ad esempio le rimanenze dei prodotti di panetteria che vengono trasformate in pangrattato).

Oltre alla differenziazione tra spreco e perdita

alimentare, troviamo la distinzione tra: “spreco evitabile” e “spreco inevitabile”.

Per spreco alimentare “evitabile” s' intendono i prodotti che al momento in cui sono gettati via risultano ancora idonei al consumo umano, oppure i prodotti che sarebbero stati commestibili se fossero stati consumati in tempo utile.

Per spreco alimentare “inevitabile” s'intendono i prodotti o gli ingredienti inadatti al consumo umano (ad esempio: bucce di banana, ossa, gusci d'uovo).

A livello europeo, gli studi sugli sprechi alimentari ed il loro impatto economico ed ambientale sono molteplici e sono pubblicati da istituzioni diverse: università, istituti di ricerca, ONG... ed è opportuno osservare che i risultati dei singoli studi sul medesimo argomento sono scarsamente confrontabili vista la disomogeneità dei presupposti per quanto riguarda la definizione dei termini “perdita alimentare” e “spreco alimentare”.

[www.europarl.europa.eu/stoa](http://www.europarl.europa.eu/stoa)



# Fattori che incidono sullo spreco alimentare

---

I fattori che contribuiscono ad incrementare gli sprechi si possono trovare in vari ambiti. Alcuni esempi:

## **Perdite nella distribuzione e nella vendita**

Il settore commerciale definendo gli standard di qualità dei prodotti agricoli, esercita una forte influenza sulla produzione primaria. Di conseguenza uno dei fattori che determina la “perdita di alimenti” è dovuta alla necessità di selezionare i prodotti in base ai criteri di dimensione, forma, colore e aspetto. Inoltre è possibile incorrere in perdite di alimenti nel corso della consegna e lo scarico di merci, nel caso in cui siano stati superati i tempi programmati, nelle operazioni di accatastamento o di permanenza delle merci nei depositi.

Il raggiungimento della data di scadenza è causa di sprechi anche nel settore della vendita all'ingrosso e al dettaglio. Spesso i produttori fissano la scadenza indicata dalla dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” in maniera molto prudentiale al fine di contenere i rischi in termini di responsabilità sul prodotto e per questo motivo i dettaglianti scelgono

di non rietichettare i prodotti che hanno oltrepassato tale data di scadenza.

## **Perdite nel settore ricettivo**

Per i ristoranti e altri servizi di ristorazione, la quantità degli sprechi dipende in larga misura dalla dimensione delle porzioni offerte: gli esercenti cucinano una quantità eccessiva di cibo che non può essere conservata o servita come diversa pietanza in un secondo tempo. Inoltre, la variabilità del numero degli ospiti impedisce alla direzione dei locali di acquistare gli alimenti nella giusta quantità.

## **Perdite nei nuclei domestici**

Un altro fattore che incide sull'aumento degli sprechi alimentari è l'atteggiamento comportamentale dei nuclei familiari. I consumatori pianificano gli acquisti quotidiani in modo inadeguato e comprano più di quanto sia loro necessario.

Una certa quantità di alimenti, acquistati per la prima volta, finisce nella spazzatura in quanto non è di loro gradimento. Le confezioni di grandi dimensioni riducono al minimo l'esigenza di

materiali di imballaggio e la quantità dei rifiuti di imballaggio. Tuttavia, in molti casi, risulta impossibile consumare tutti i prodotti della confezione prima che deperiscano, e le confezioni piccole sono molto più costose delle grandi. Le norme dell'Unione europea in materia di etichettatura degli alimenti obbligano a specificare sull'imballaggio la durata minima di conservazione dei prodotti preconfezionati. Esistono principalmente due etichette basilari per indicare le date di scadenza, corrispondenti alle diciture “da consumarsi preferibilmente entro il” e “da consumare entro”. Mentre l'espressione “da consumare entro” indica il termine ultimo raccomandato per l'utilizzo di un genere alimentare, la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” non si riferisce alla sicurezza del prodotto ma può essere considerata come una garanzia di responsabilità del produttore e gli alimenti devono potersi consumare senza rischio anche dopo tale data. Il fatto che regni una grande confusione in merito al significato delle etichette, dà luogo a ulteriori sprechi alimentari.

[www.europarl.europa.eu/stoa](http://www.europarl.europa.eu/stoa)



# Impatto ambientale

La produzione alimentare genera un consistente consumo di risorse e contribuisce ad incrementare le fonti inquinanti. Ad esempio, le emissioni provenienti dall'agricoltura si presentano soprattutto sotto forma di metano e protossido di azoto i cui effetti sul clima sono persino più consistenti di quelli causati dall'emissione di anidride carbonica. I principali inquinanti in ambito agricolo che contribuiscono ad incrementare l'effetto serra, sono l'uso di fertilizzanti minerali, l'allevamento di animali e la coltivazione di riso. L'espansione dell'agricoltura intensiva e l'aumento delle monocolture, causano una riduzione della biodiversità e il deterioramento degli ecosistemi. Le colture irrigue assorbono circa il 70% delle risorse globali di acqua dolce.

Tra le conseguenze ambientali degli sprechi domestici, troviamo emissioni di inquinanti dovuti dal deposito di rifiuti organici e l'esigenza di ampliare la capacità ricettiva globale delle discariche. Inoltre le elevate quantità di rifiuti alimentari, determinano ingenti costi di raccolta e trasporto e quindi di separazione e depurazione presso gli impianti di trattamento dei rifiuti.

## Lo sapevate che....

Gettiamo via alimenti pari a 2 volte il costo dell'IMU sulla prima casa. In media 7 euro a famiglia ogni settimana.

Dal Corriere della sera del 7/10/2013



# Interventi per ridurre gli sprechi alimentari

---

Le opzioni qui riportate rappresentano solo alcuni esempi di misure e buone pratiche che possono contribuire a ridurre gli sprechi:

- modificare le norme riguardo al senso estetico di un prodotto alimentare dando la priorità agli aspetti nutrizionali, di gusto e genuinità del prodotto;
- adottare sistemi che stabiliscano un legame più stretto tra produttori e consumatori, abbreviando le distanze di trasporto e incrementando la consapevolezza nelle persone di quanto sia fragile la produzione alimentare tenendo anche conto dei limiti di ordine naturale e stagionale che la caratterizzano;
- semplificare l'etichettatura che indica la data della scadenza di alimenti, al fine di migliorare la presentazione visiva delle date di scadenza degli alimenti evitando espressioni che possono generare confusione nell'acquirente (ad es. “consumarsi preferibilmente entro il” e “da consumarsi entro il”). Il settore del commercio al dettaglio, in cooperazione con l'industria alimentare dovrebbe introdurre sconti per i prodotti prossimi alla data di scadenza;
- campagne di sensibilizzazione volte a produrre un comportamento più consapevole e rispettoso da

parte dei cittadini nei confronti del cibo in generale, e nei confronti delle tematiche legate allo spreco in particolare;

- promozione di programmi di redistribuzione del cibo: malgrado tutte le misure di contrasto allo spreco, una certa quantità di eccedenze continuerà sempre a rimanere. A riguardo, le iniziative di distribuzione del cibo eccedente ai più bisognosi è un metodo per diminuire lo spreco alimentare ed incrementare buone pratiche che possono incidere positivamente nell'ambito della povertà ed inclusione sociale.

[www.europarl.europa.eu/stoa](http://www.europarl.europa.eu/stoa)



# Last Minute Market

---

Un esempio di buone pratiche nei confronti della redistribuzione del cibo in Italia lo troviamo nelle iniziative attuate da Last Minute Market (LMM), una società spin-off dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come attività di ricerca.

Dal 2003 diventa realtà imprenditoriale e opera su tutto il territorio nazionale, sviluppando progetti volti al recupero e alla valorizzazione dei beni invenduti o non commercializzabili all'interno della "Grande Distribuzione Organizzata" a favore di enti caritativi ed ha consolidato nel corso degli anni un metodo di lavoro efficace ed efficiente volto ad attivare in maniera progressiva il sistema di donazioni e ritiri tenendo sempre sotto controllo gli aspetti igienico-nutrizionali.

LMM contribuisce alla riduzione dello spreco in tutte le sue forme, organizzandosi nel recuperare in tutta sicurezza tutte le tipologie di prodotto, inclusi i prodotti che rientrano nelle categorie dei freschi e freschissimi e, con la sua azione, previene e riduce i rifiuti sostenendo l'ambiente e la crescita sostenibile. Last Minute Market non gestisce direttamente i prodotti invenduti ma permette l'incontro diretto tra

“domanda” ed “offerta”.

Nel corso degli anni il modello è stato esteso ad altre tipologie di beni e di attività commerciali e produttive, intervenendo ovunque si producano sprechi.

Oggi le attività di LMM si articolano intorno alle seguenti tipologie:

LMM-FOOD: prodotti alimentari, eccedenze attività commerciali e produttive;

LMM-HARVEST; prodotti ortofrutticoli non raccolti e rimasti in campo;

LMM-CATERING: pasti pronti recuperati dalla ristorazione collettiva (es: scuola, aziende);

LMM-PHARMACY: farmaci da banco prossimi alla scadenza;

LMM-BOOK: libri destinati al macero;

LMM-NO FOOD: tutti i beni non alimentari;

[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)



# Opportunità offerte a istituzioni, cittadini privati e terzo settore

Attraverso LMM le istituzioni vedono diminuire il flusso di rifiuti da gestire e ottengono maggiori risorse per l'assistenza alle fasce più deboli della popolazione. In questo modo un'istituzione (pubblica o privata) può prevenire e ridurre i rifiuti recuperando i beni non utilizzati a scopo sociale. La collaborazione con le istituzioni è indice di maggiore garanzia ai progetti LMM e incrementa i benefici in termini di comunicazione sociale e sconti sulla tariffa dei rifiuti alle aziende partecipanti. Il terzo settore riceve prodotti gratuiti e di qualità e può così ridurre i costi di gestione e liberare maggiori risorse per far fronte ad altre situazioni.

LMM non gestisce direttamente i beni invenduti ma mette in contatto donatori e beneficiari permettendo al 3° settore un servizio di aggiornamento. In tutto questo i cittadini giocano un ruolo fondamentale

attraverso i loro comportamenti.

Dobbiamo sprecare meno! Questo è un imperativo etico.

Eliminare del tutto lo spreco è impossibile ma è possibile ridurlo e soprattutto non incrementarlo.

Imparando a valutare maggiormente la qualità rispetto alla quantità.

## Fatti una domanda e datti una risposta

Consumiamo per vivere o viviamo per consumare?



# Iniziative contro lo spreco

---

Qualsiasi tipo di attività comporta in genere il consumo di risorse, sotto forma di prodotti materiali, acqua ed energia e comporta altresì la produzione di scarti, sotto forma di rifiuti.

Spreco di cibo e tutela dell'ambiente sono un binomio interdipendente: il cibo sprecato brucia risorse economiche ed ecologiche.

Inoltre, in una società colpita duramente dalla crisi economica in cui larghi strati della popolazione fatica ad acquistare cibo, lo spreco alimentare diventa ancora più ingiustificabile e assume una rilevanza morale prima ancora che economica e che riguarda tutti, dai produttori ad ogni singolo cittadino.

Per informare e sensibilizzare l'opinione pubblica e la politica sugli sprechi alimentari e sull'utilizzo delle risorse naturali in generale, a partire dal 2010, Last Minute Market ha lanciato la campagna europea “un anno contro lo spreco”, con il patrocinio dal Parlamento europeo - Commissione agricoltura e sviluppo rurale con l'obiettivo di informare e sensibilizzare l'opinione pubblica e la politica sugli sprechi alimentari e sull'utilizzo delle risorse naturali in generale.

La campagna “Un anno contro lo spreco” si rivolge a:

- Cittadini consapevoli: persone attente e sensibili al concetto di sviluppo sostenibile e orientate ad un consumo consapevole;
- Amministratori: il loro appoggio è determinante per indirizzare lo sviluppo sociale e per attuare azioni concrete contro lo spreco;
- Giovani: rappresentano un elemento chiave per mutare abitudini consolidate sensibilizzandoli fin dall'età scolare ad una cultura contro lo spreco;
- Imprese: affinché scoprano che agire contro gli sprechi rappresenta una forma di risparmio, con conseguenti vantaggi economici.

## Edizioni “un anno contro lo spreco”

Ogni anno la campagna di comunicazione portata avanti per “Un anno contro lo spreco”, pone l'accento su un tema diverso che funge da filo conduttore.

Le sei edizioni realizzate fino a questo momento di “un anno contro lo spreco” hanno riguardato le seguenti tematiche:

## 2010: spreco alimentare



E' stato affrontato il tema dello spreco del cibo e le sue conseguenze a livello ambientale, economico e sociale.

## 2011: sprechi idrici



E' noto che in diverse parti del mondo l'acqua è una risorsa preziosa e scarsa. Meno noto è che anche nei paesi considerati ricchi di acqua, questa risorsa inizi a scarseggiare e non solo a causa dei cambiamenti climatici, ma anche a causa di un eccessivo consumo idrico.

## PINPAS

Per la prima volta, l'Italia si dota del Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS) per iniziativa del Ministero dell'ambiente, facendo proprie le premesse e gli obiettivi della Risoluzione del Parlamento Europeo del 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'Ue frutto della Dichiarazione congiunta contro lo spreco del 2010.

Con il Pinpas, il Ministero dell'Ambiente accoglie l'invito della Commissione Europea ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti. Tutti gli attori della filiera agroalimentare italiana e le organizzazioni attive nella lotta agli sprechi alimentari sono chiamati a esprimere indicazioni e buone pratiche per la realizzazione di questo piano. Attraverso questo programma, l'Italia affronta in modo organico il problema degli

## 2012: sprechi energetici

Sensibilizzazione su due fronti: da un lato il risparmio energetico e dall'altro l'incremento dell'efficienza energetica in linea con gli obiettivi per il 2020 dell'Ue riguardanti la crescita sostenibile e con l'anno internazionale dell'energia sostenibile promosso dalle Nazioni Unite.



## 2013: spreco zero

LMM ha rilasciato un marchio "SprecoZero" che certifica l'adozione di una serie di strumenti e sistemi di controllo che garantiscano un uso efficiente delle risorse una più efficace gestione dei rifiuti e il riutilizzo e riciclo dei materiali e ha posto l'accento sulla



necessità di ripensare un modello economico costruito intorno all'assioma della crescita infinita.

Spresco zero rappresenta un obiettivo verso cui tendere per ridurre il consumo di risorse ed è rivolto a chiunque sia direttamente o indirettamente responsabile del consumo di risorse e di emissioni nell'ambiente.

Le risorse da controllare sono: acqua, energia, rifiuti, forniture ed acquisti, logistica e mobilità.



#### 2014: Green & young

Campagna indirizzata alla sensibilizzazione dei giovani nei confronti dell'ambiente e del controllo sullo spreco

delle risorse e il loro ruolo nella transizione verso un modello di “crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva”.

#### 2015: alimentare il futuro

Campagna indirizzata alla promozione di dati reali sullo spreco. Si promuoveranno per la prima volta in Italia “i diari dello spreco”. Un campione rappresentativo di famiglie italiane nel 2015 sarà impegnato nel monitoraggio scientifico del cibo sprecato: lo studio consentirà di capire quali prodotti alimentari rappresentino il maggiore oggetto di spreco all'interno dei nuclei domestici italiani.



spreschi alimentari. Fra gli obiettivi PINPAS: dimezzare la riduzione dello spreco alimentare entro il 2025 e sollecitare l'istituzione dell'Anno Europeo contro lo spreco alimentare.

Questo piano ambisce a produrre soluzioni concrete ed efficaci in termini di riduzione alla fonte della quantità di cibo che finisce tra i “rifiuti” sul breve, medio e lungo periodo. L'obiettivo è raggiungere entro il 2020 una riduzione del 5% dei rifiuti per unità di Pil dei rifiuti urbani, del 10% di quelli pericolosi e del 5% di quelli speciali.

Dalla consulta PINPAS arriva il Position Paper per una nuova normativa che favorisca la donazione delle eccedenze e dei prodotti alimentari invenduti, attraverso la semplificazione e armonizzazione del quadro di riferimento che disciplina attualmente il settore.

## Carta spreco zero

---

Abbiamo visto che “un anno contro lo spreco” non si rivolge solo ai cittadini privati ma si rivolge direttamente alle istituzioni italiane ed europee affinché adottino, ognuno per quanto di loro competenza, gli strumenti e le misure necessarie per tradurre in pratica gli obiettivi della campagna.

Ne è un esempio la “dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare” promossa nel 2010 con l'adesione di associazioni, imprese, uomini di scienza e cultura, che è alla base della risoluzione del Parlamento europeo del 2012 su come evitare lo spreco di alimenti.

Tra le principali proposte contenute nella dichiarazione fatte proprie dalla Risoluzione sono: il dimezzamento degli sprechi alimentari entro il 2025 e l'istituzione dell'Anno europeo contro lo spreco alimentare.

A livello nazionale è stata lanciata la “Carta per una rete di enti territoriali a Spreco zero” (CartaSpreco-Zero).

La Carta Spreco è un decalogo in cui sono descritte varie azioni in cui vengono evidenziate sia le criticità sia le possibili soluzioni che permettono di ridurre gli sprechi e che incrementano le buone pratiche da parte dei cittadini con l'obiettivo di modificare i comportamenti che causano tanto spreco.

Le amministrazioni che sottoscrivono questa carta si impegnano ad attivare il decalogo di buone pratiche rendendo subito operative le indicazioni della Risoluzione del Parlamento europeo contro lo spreco indirizzando le azioni finalizzate alla riduzione e alla

E' in arrivo anche un “diario domestico” dello spreco alimentare che coinvolgerà un campione rappresentativo di famiglie italiane impegnato nel monitoraggio scientifico del cibo sprecato. Ciò consentirà di capire, quali prodotti alimentari siano maggiormente oggetto di spreco all'interno delle abitazioni italiane e verrà registrato anche il cibo che viene smaltito attraverso gli scarichi domestici che si gettano nel lavandino o dato da mangiare agli animali domestici.

Questo monitoraggio realizzato nell'arco di una settimana nel mese di aprile offrirà indicazioni sull'intervento da realizzare per ridurre gli sprechi domestici.

Fonte: Programma Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, Ministero dell'Ambiente - linee guida

[www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)

prevenzione delle spreco alimentare nelle comunità di loro competenza.

Alcuni esempi descritti nel decalogo CartaSprescoZero:

- sostenere tutte le iniziative per il recupero dei prodotti rimasti invenduti o scartati lungo la catena agroalimentare e redistribuirle a cittadini bisognosi, comunità, mense scolastiche, ecc..;
- istituire programmi e corsi di educazione alimentare di economia ed ecologia domestica al fine di rendere le persone più consapevoli degli sprechi di cibo, acqua ed energia dei loro impatti ambientali ed economici e di insegnare le buone pratiche per la conservazione, preparazione e lo smaltimento finale degli alimenti;
- regolamentare le vendite scontate quando il prodotto è vicino alla scadenza o presenta un difetto;
- semplificare le diciture nelle etichette degli alimenti evidenziando la scadenza con due date: una che si riferisce alla scadenza commerciale l'altra che riguarda il consumo: in questo modo garantita la sicurezza alimentare, si evita di lasciare prodotti in scadenza sugli scaffali;
- istituire un osservatorio o agenzia nazionale per la riduzione degli sprechi coinvolgendo tutti i soggetti interessati (negli ambiti della logistica, trasporto,

imballaggi, ecc..) e favorendo la relazione diretta fra produttori e consumatori.

La Carta è stata sottoscritta da centinaia di Comuni come Roma, Milano, Firenze, Torino, Napoli, Bologna, Venezia e le 64 municipalità dei Comuni virtuosi italiani oltre che dai governatori del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.

Uno dei primi firmatari è stato il Sindaco di Trieste, uno dei cento sindaci del nord est che sono stati i primi a promuovere e sostenere la campagna “un anno contro lo spreco” per la riduzione degli sprechi alimentari, il recupero dei prodotti rimasti invenduti e scartati, l'istituzione di programmi e corsi di educazione alimentare ed ecologia domestica e per la promozione della riduzione progressiva degli sprechi di acqua, energia, mobilità.

[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)

Per accedere al decalogo CartaSprescoZero andare al sito: [www.unannocontrolospresco.org/it](http://www.unannocontrolospresco.org/it)

## Diamo un po' di numeri

Più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. Questo è quanto emerge dal rapporto 2014 Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sugli sprechi avviato da Last single market Swg.

Si è visto che il 52% degli intervistati sostiene che lo spreco del cibo incida solo in misura marginale sulla qualità dell'ambiente e solo il 43% degli italiani ritiene che ci sia una connessione fra spreco alimentare ed ambiente.



Nell'edizione 2013 era già emerso che ogni famiglia italiana butta tra i 200 grammi e i 2 chilogrammi di alimenti ogni settimana e che ogni anno lo spreco domestico costa agli italiani 8,7 miliardi di euro, circa 7,06 euro settimanali a famiglia.

Attualmente l'Italia si presenta tendenzialmente attenta agli sprechi ed è migliorata rispetto al 2013: l'81% del campione intervistato non getta più il cibo scaduto e lo assaggia per verificare se è ancora buono anche dopo la scadenza ma è confuso sulla sicurezza alimentare. Il 54% sostiene di organizzarsi con una lista della spesa prima di entrare al supermercato. Il 93% riconosce che si possa migliorare il proprio comportamento alimentare attraverso un'azione culturale ed il 77% ritiene che l'intervento più efficace passi per l'educazione scolastica.

Sempre dalla stessa indagine emerge che i giovani (18 – 24) sono poco attenti e sensibili alle questioni legate allo spreco alimentare e ambientale e sono sempre meno interessati alle problematiche legate al cibo.

Da qui bisogna partire per un richiamo forte.

Segrè, (fondatore e presidente di last minute market), ha chiesto l'introduzione alimentare e ambientale come materie obbligatorie di insegnamento scolastico al fine di sensibilizzare le persone fin da piccole ad assumere comportamenti più responsabili nei confronti del cibo e dell'ambiente in generale attraverso lo studio dell'educazione civica.

Le oltre 40 iniziative della campagna di quest'anno comprendono interventi nei festival e nelle scuole e l'attivazione di un concorso nazionale di sensibilizzazione contro lo spreco, proposto agli istituti primari per l'Anno Scolastico 2014 - 2015.

[www.lastminutemarket.it/media\\_news/wp-content/uploads/2014/05/WW-Executive-Summary-2013.pdf](http://www.lastminutemarket.it/media_news/wp-content/uploads/2014/05/WW-Executive-Summary-2013.pdf)



Fonte: Last Minute Market



## Consigli utili per non sprecare

---

L'Unione nazionale dei consumatori ha stilato un decalogo di consigli per non sprecare cibo e risparmiare, eccone alcuni:

- meglio andare al supermercato con una lista della spesa mirata sul effettivo consumo di cibo per evitare di acquistare prodotti in eccesso;
- non è detto che i 3x2 siano sempre sinonimo di convenienza, perchè se non si ha occasione di consumare effettivamente il prodotto c'è il rischio che finisca nella spazzatura;
- quando si sistema il cibo nel frigorifero o nella credenza, ricordarsi di porre davanti i prodotti con la data di scadenza più prossima, così ci si ricorda di consumarli prima;
- sistemare i prodotti nel frigorifero ponendo ogni alimento al posto giusto (ad es: frutta e verdura nei cassetti, affettati e formaggi nei ripiani in alto, ecc...);
- gli alimenti che avanzano si possono congelare

indicando la data sulla confezione;

- in presenza di etichette che indicano “da consumarsi preferibilmente entro” che si trovano sulle confezioni dei cibi non freschi, si può consumare il prodotto anche dopo la data indicata in quanto, in questi casi, il cibo non diventa pericoloso per la salute, ma perde le sue proprietà organoelettriche.

<http://nonsolobuono.it/5-idee-per-non-sprecare-il-cibo-e-risparmiare/>

## Evitare lo spreco aiuta la solidarietà sociale

Gli obiettivi ambientali da un lato e i fattori di inclusione sociale dall'altro sono strettamente connessi fra di loro.

La Crescita sostenibile, non deve essere intesa solo in termini di rispetto dell'ambiente ma anche come capacità di riconoscere il valore dei beni in un contesto di difficoltà alimentari: oltre 4.000.000 di persone sono sotto la soglia di povertà alimentare ed il numero è in crescita.

In effetti, la società attuale è contraddistinta dal paradosso della scarsità nell'abbondanza.

Da un lato ci si trova di fronte all'eccedenza alimentare dall'altro ci si trova di fronte all'insicurezza alimentare di una parte della popolazione.

Mentre 124,5 milioni di persone vivono a rischio di povertà in Europa (dati Eurostat riferiti al 2012) si stima che lo spreco alimentare abbia raggiunto 89 milioni di tonnellate all'anno (179 Kg pro-capite). Di questo passo la proiezione per il 2020, è di 126 milioni di tonnellate di alimenti sprecati.

Da questi dati si evince che la riduzione degli sprechi alimentari e la donazione delle eccedenze alimentari diventano strumenti di supporto ai più bisognosi.

La crescita delle strutture caritative e, di conseguenza, dei bisognosi raggiunti, riflette la situazione di crisi e la risposta al bisogno alimentare può rappresentare un aiuto concreto a molte famiglie.

In questo contesto si inserisce lo sviluppo di accordi con gli enti locali per la creazione di una rete di iniziative volte al recupero degli alimenti. Di pari passo vanno promosse iniziative volte a sensibilizzare



le persone sia alla raccolta di alimenti, sia alla implementazione di comportamenti volti al recupero di eccedenze alimentari con fini di solidarietà sociale. In questo ambito, il Comune di Trieste è impegnato a contrastare lo spreco alimentare e a creare rete con i soggetti istituzionali e non, che operano sul territorio in materia di recupero dei beni alimentari volti a favorire la distribuzione dell'invenduto in scadenza con il contributo delle microaree e le diverse associazioni che offrono servizi di mensa ai loro utenti.

[www.secondowelfare.it/poverta-alimentare/donazioni-di-alimenti-aiutare-i-poveri-ed-evitare-lo-spreco-alimentare.html](http://www.secondowelfare.it/poverta-alimentare/donazioni-di-alimenti-aiutare-i-poveri-ed-evitare-lo-spreco-alimentare.html)

[www.nonprofitonline.it/docs/normative/4031.pdf](http://www.nonprofitonline.it/docs/normative/4031.pdf)

[www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.nat-opinions.25955](http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.nat-opinions.25955)



Fonte: nonsprecare

*“Dobbiamo partire dal cibo come ricchezza, come scambio, come cultura. Solo proteggendo il nostro cibo possiamo pensare di salvaguardare le nostre risorse e il pianeta che ci ospita. La produzione, la distribuzione e il consumo di cibo ci coinvolge in maniera totale.”*

*Carlo Petrini*





