

Spreco di cibo



Tratto da CESVI Food Right Now

La [FAO](#) calcola che ogni anno si sprechino **1,3 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano. Il solo spreco di cibo in Italia ha un valore economico che si aggira intorno ai 13 miliardi di euro all'anno.

È possibile distinguere tra due tipologie di spreco di cibo.

Food losses: ossia le perdite che si determinano a monte della filiera agroalimentare, principalmente in fase di semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione agricola.

Food waste: ossia gli sprechi che avvengono durante la trasformazione industriale, la distribuzione e il consumo finale.

Lo **spreco alimentare è un fenomeno che pone interrogativi sugli squilibri di consumo nel mondo e sulla disparità sociale tra chi spreca e chi non ha da mangiare**. La FAO indica che sono 222 milioni le tonnellate di cibo buttato nei Paesi industrializzati, una cifra pari alla produzione alimentare dell'Africa Subsahariana (circa 230 milioni di tonnellate).

A livello europeo si sprecano in media 180 kg di cibo pro-capite all'anno; il 42% di questo spreco avviene a livello domestico. Il Paese con maggiore spreco pro-capite è l'Olanda con i suoi 579 kg pro-capite all'anno; quello che spreca meno è la Grecia (44 kg pro-capite all'anno). L'Italia si trova all'incirca a metà strada tra questi due Paesi, **con 149 kg di cibo sprecato annualmente per persona**. È interessante notare come la crisi economica abbia ridotto lo spreco di cibo del 57%; per risparmiare, gli italiani hanno iniziato a programmare meglio le proprie spese ed i propri consumi, riducendo le quantità acquistate, riutilizzando gli avanzi e prestando maggior attenzione alle scadenze.

Le perdite e gli sprechi di cibo avvengono a diversi livelli del percorso dalla produzione al consumo finale. Possono verificarsi a livello di produzione e raccolto, a causa di intemperie, di malattie o infestazioni, o a causa di difetti nel sistema di coltivazione o trasporto. Può verificarsi invece durante la **trasformazione dei prodotti**, che produce gli scarti della produzione alimentare. Gli scarti possono anche avvenire nella **fase di distribuzione all'ingrosso**, dove il cibo resta invenduto perché non corrisponde ai canoni estetici dei compratori. La **ristorazione e il consumo domestico**, in ultimo, creano scarti alimentari a causa delle porzioni eccessive, della mancata consumazione degli alimenti entro la data di scadenza e di difficoltà ad interpretare l'etichetta e le indicazioni relative alla consumazione (Fonte [SlowFood](#)).

Mentre per i Paesi in via di sviluppo c'è molta strada da fare per ridurre le perdite nella prima parte della filiera alimentare nei Paesi sviluppati i maggiori problemi sono nella fase di consumazione (ristorazione e consumo domestico).

PERDITA E SPRECO: CAUSE E IMPATTI

• LE CAUSE

- Limite nelle tecniche agricole e infrastrutture per trasporto e stoccaggio
- Fattori climatici e ambientali
- Surplus produttivi
- Rispetto di normative e standard

PRODUZIONE E RACCOLTO

LE FASI DELLA CATENA ALIMENTARE

Perdite Alimentari (food losses)

- Limiti tecnici e dei processi di trasformazione e produzione

PRIMA TRASFORMAZIONE

TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE

Sprechi Alimentari (food waste)

- Limiti nei sistemi distributivi
- Errori di previsione degli ordini e gestione delle scorte
- Deterioramento dei prodotti e degli imballaggi
- Strategie di marketing e di vendita

DISTRIBUZIONE

- Eccedenza degli acquisti
- Eccedenza delle porzioni preparate
- Difficoltà nella corretta interpretazione dell'etichetta
- Errori nella conservazione degli alimenti

RISTORAZIONE

CONSUMO DOMESTICO

• GLI IMPATTI

AMBIENTALI

- Emissione gas effetto serra
- Degrado del suolo
- Spreco di risorse idriche
- Consumo di energia

In Italia la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita comportano il consumo di più di 73 milioni di metri cubi di acqua

36,5 mld di bottiglie da 2 litri

ECONOMICI

- Costo/Valore del cibo sprecato
- Valore delle esternalità negative prodotte
- Costo-opportunità della superficie agricola

In media, negli USA una famiglia di quattro persone spreca cibo per un valore equivalente a 1.600 dollari l'anno

\$4,4 \$4,4
4,4 dollari al giorno

ETICO/SOCIALI

- Spreco di cibo ↔ Difficoltà di accesso al cibo
- Eccesso di alimentazione ↔ Denutrizione
- Spreco di nutrienti ↔ Carenze nutrizionali

Sufficienti per sfamare una famiglia in un Paese in via di sviluppo

In Italia, per persona si spreca 146 kg di cibo

1/3 della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura

1,3 mld di tonnellate

Ci sono però delle piccole azioni quotidiane che noi – cittadini e consumatori – possiamo mettere in atto per contribuire a ridurre il proprio spreco alimentare e di conseguenza la propria impronta ecologica come:

- fare la lista della spesa e comprare solo quanto necessario;
- comprare se possibile da produttori locali;
- scegliere prodotti di stagione;
- usare meno trasformati e più ingredienti;
- imparare a cucinare con quello che c'è, usando avanzi e scarti
- non servire porzioni eccessive!