

# Perdita e spreco di cibo. Dalla produzione al consumo.

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.

## 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

PRIMA  
TRASFORMAZIONE

• Limiti tecnici e dei processi di trasformazione e produzione

TRASFORMAZIONE  
INDUSTRIALE

• 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

LE FASI DELLA CATENA ALIMENTARE

Perdite Alimentari  
(*food losses*)

Sprechi Alimentari  
(*food waste*)

### • GLI IMPATTI

#### AMBIENTALI

- Emissione gas effetto serra
- Degradamento 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 sprecano 146 kg di cibo



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

1,3 mld di tonnellate

Fonte: Barilla Center for Food and Nutrition

## QUALI I NUMERI DELLO SPRECO?

Per ogni europeo vengono prodotti ca. 840 Kg di cibo l'anno. Di questi, ben 200 vengono sprecati ancora prima di arrivare sulla tavola: lasciati nei campi, nelle aziende di trasformazione, nei supermercati. Altri 95 kg vengono acquistati per... essere buttati: nei bar, nei ristoranti, nelle mense scolastiche, negli ospedali e nelle case di ciascuno di noi. Quanto sprechiamo? In tutto il mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo (come 8.600 navi da crociera): 900 milioni tra il campo e il negozio, il resto a casa, in mensa, etc.

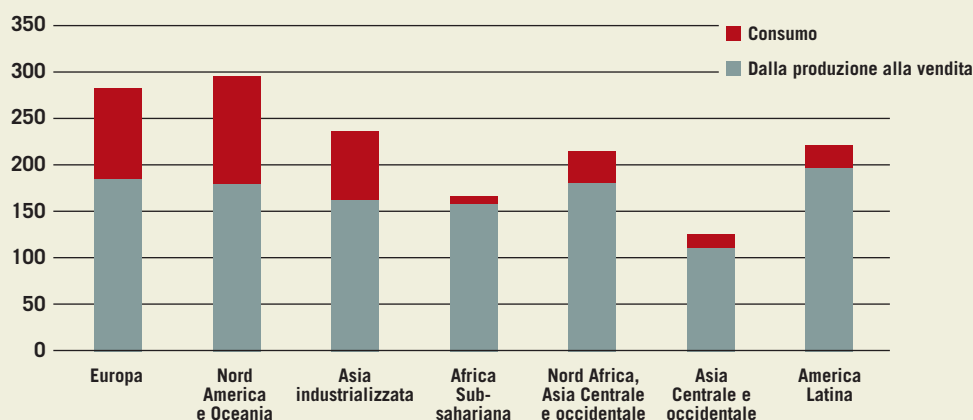
Lo **spreco alimentare** è un fenomeno che pone interrogativi sugli squilibri di consumo nel mondo e sulla disparità sociale tra chi spreca e chi non ha da mangiare. La FAO indica che sono 222 milioni le tonnellate di cibo buttato nei Paesi industrializzati, una cifra pari alla produzione alimentare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

Tra casa, scuola e ristorante, ogni italiano spreca 1.600 euro all'anno (cioè il 27%) della spesa alimentare annua pro capite, pari a 5.724 euro.



## Perdite e spreco di cibo pro capite, nella fase di consumo e pre-consumo, nelle differenti regioni.

Perdite e spreco di cibo pro capite (kg/anno)



Fonte: FAO

## Perché si spreca?

A volte non conviene raccogliere perché il prezzo di vendita atteso non è remunerativo, oppure perché il contributo ricevuto per produrre è stato concesso in funzione della superficie e non del raccolto.

- Perché la grandine ha rovinato “esteticamente” la frutta e la verdura.
- Perché la raccolta automatizzata rovina o non considera una parte del prodotto.
- Perché il trasporto del prodotto non è effettuato in modo corretto: refrigerazione, igiene, etc.
- Perché il prodotto fresco non è trasformato tempestivamente nelle industrie alimentari.
- Perché solo una piccola parte del prodotto viene proposta alla vendita: il petto di pollo, il filetto di pesce, il cuore del sedano, etc.
- Perché le confezioni non sono immuni da difetti.

Nei Paesi in via di sviluppo il 40% dello spreco avviene nella fase di post-raccolta e trasformazione, mentre nei Paesi industrializzati la stessa percentuale è sprecata nella distribuzione.

## Quali soluzioni allo spreco?

La soluzione più semplice è mangiare meno e meglio, così da ridurre la quantità di cibo da produrre e quindi da consumare. Migliorare la qualità del cibo, privilegiando la filiera corta, è un modo per ridurre il rischio di spreco nelle fasi intermedie (trasformazione/distribuzione).

L'individuazione di soluzioni contro le perdite e lo spreco di cibo è una priorità politica, a livello internazionale, europeo e nazionale, ma anche un impegno concreto richiesto agli agricoltori e alle industrie di trasformazione e confezionamento. Anche le aziende di distribuzione (negozi e supermercati) giocano un ruolo importante nel ridurre lo spreco di cibi ancora acquistabili ma non “perfetti” all'occhio del consumatore (prodotti in scadenza, minimi difetti delle confezioni...).

I ristoranti, i bar, le mense possono abbattere la parte di spreco che compete loro responsabilizzando i propri clienti (ad esempio con la doggy bag o sostenendo le mense dei poveri) e riducendo i rifiuti.

Anche noi, cittadini e consumatori finali, possiamo fermare lo spreco. 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 e non servire porzioni eccessive!

Fonte: SlowFood Italia/Barilla CFN

