Rapporto per il

PROTOCOLLO DI MILANO

Obiettivo:
Per l'azzeramento dello spreco alimentare, per una alimentazione più Sana Semplice e Salutare e per la tutela ambientale.

MOTIVI DELLO SPRECO IN AGRICOLTURA:

Eccesso di produzione
Evento meteorologico: grandine, siccità, alluvioni, freddo intenso, ecc
Troppo maturi o troppo acerbi
Prodotti avariati
Non conformi a caratteristiche estetiche
Fuori pezzatura per il 30% degli ortofrutticoli
Mancata irrigazione
Inefficienza in fase di raccolto
Parassiti, malattie, contaminazioni
Mantenimento dei prezzi con l'eliminazione di parte del prodotto
Costi di raccolta superiori rispetto al prezzo di mercato
Meccanizzazione non in grado di separare i maturi dai non maturi

POSSIBILI SOLUZIONI:

Sviluppare accordi di filiera tra coltivatori, produttori e distribuzione organizzata
Lasciare la raccolta sul campo ad onlus o a soggetti indigenti segnalati
Donazioni dell'invenduto a enti caritatevoli e onlus
Ridurre le produzioni
Compostaggio e alimentazione animale
Destinazione ad industria alimentare e distillazione
Produrre alimenti con scarti e invenduto
Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
Incremento degli orti comuni
Creare people's market / fast food solidali
Pubblicità e informazione sui prodotti alimentari e le loro qualità

In Italia annualmente si producono 41,7 milioni di tonnellate di ortofrutticoli e se ne raccolgono 40,1. Si producono 22 milioni di tonnellate di cerealicoli e se ne raccolgono 21,9.
In Italia nel 2009 son state lasciate sul campo 1,6 milioni di tonnellate di prodotti ortofrutticoli, corrispondenti a 73 milioni di m^3 acqua, 400 m^2 risorse ambientali, 8 milioni CO^2 .

Le perdite, nell'agricoltura, corrispondono a 10 miliardi di euro.
Il 30% dei prodotti ortofrutticoli è scartato solo perché esteticamente non risponde ai canoni del mercato, pur essendo perfettamente edibile.
Negli anni 2005/06, la Comunità Europea stanziò un finanziamento che venne utilizzato dall'Italia in gran parte per la distruzione di prodotti ortofrutticoli.
Le tonnellate di arance perse, rappresentano una quantità abnorme di preziosa vitamina C utile al fabbisogno di migliaia di persone.
Gli accordi per il ritiro delle eccedenze ortofrutticole devono diventare la norma, come il permesso di raccogliere i prodotti lasciati in campo, laddove attualmente si applica lo schiacciamento con mezzi meccanici.
Perché lasciare interi raccolti sul campo quando si potrebbe ridurre la semina e la coltivazione?
Con le eccedenze si possono anche produrre marmellate, verdure cotte, conserve ecc.
L'agricoltura può avere un ruolo importante nella riduzione di emissioni gas effetto serra con l'impiego delle agro energie (eolica, solare, geotermica, biomasse, biogas ecc) senza sottrarre terre destinate a coltivazioni per alimentazione umana, soprattutto in zone rurali importanti per la sopravvivenza di minoranze etniche.
I biocarburanti (81 miliardi di litri nel 2008, se ne prevedono 172 miliardi nel 2020) nei prossimi anni necessiteranno di altri 40 milioni di ettari convertiti a coltivazioni per biocarburanti.
Gli orti sociali devono moltiplicarsi, ci sono molte aree verdi abbandonate da poter recuperare, assegnati in base a requisiti stabiliti dai Comuni di appartenenza.
Pubblicizziamo ed informiamo la popolazione sulle qualità a livello nutritivo e terapeutico della frutta e della verdura, con consigli alimentari e ricette, per un cibo più sano, semplice e salutare rispetto ai prodotti industriali.
Molti prodotti ortofrutticoli arrivano da Egitto, Marocco, Sud America, dove il processo di industrializzazione dell'agricoltura è più spinto e dove il trasporto, per la lunga scia di cherosene, incide in termini ambientali, ma anche sulla qualità dei prodotti che spesso subiscono trattamenti per la conservazione.
La competizione con i nostri prodotti si gioca sul prezzo, decisamente inferiore per gli ortofrutticoli che arrivano dall'estero.
Consumare più frutta e verdura, è fondamentale in un momento come questo dove, nei Paesi industrializzati, un miliardo e mezzo di persone soffrono di obesità o sono sovrappeso e dove le risorse per la salute pubblica si stanno assottigliando.
La biodiversità, l'agricoltura biologica, i prodotti non OGM, la salvaguardia delle sementi, producono alimenti sani, perché con la rotazione delle coltivazioni, la drastica riduzione di pesticidi, diserbanti e fertilizzanti sostituiti da metodi naturali, umani, piante e animali possono vivere in un ambiente sano ed essere una ricchezza per le generazioni future. La biodiversità è nutriceutica, nutrizionale e produce piante resistenti alle malattie. Un esempio: i pomodori bio hanno circa l'80% in più di antiossidanti .
L'agricoltura industriale e chimica è responsabile di un terzo delle emissioni di gas serra, la concimazione chimica e i diserbanti ripetuti per anni, impoveriscono la sostanza organica del terreno, rendendolo sterile, dove la pianta cresce solo se irrorata da massicce dosi di fertilizzante.
Nel 1950 il 50% della popolazione era contadina, nel 2000 solo il 3%.
I giovani devono potersi avvicinare alla terra (migliaia di terre sono abbandonate) ed al lavoro dell'agricoltore, molto diverso dal passato, hanno una scolarizzazione medio alta, strumenti tecnologici a disposizione e la rete, fondamentale negli scambi, inoltre porterebbero un contributo innovativo, anche a livello imprenditoriale, vitale per un settore in crisi.

MOTIVI DELLO SPRECO NEL SETTORE DELLA CARNE, DEL LATTE E DERIVATI :

Perdita di igiene
Prodotti avariati
Scarti di lavorazione e sfridi
Catena del freddo interrotta
Condizioni climatiche, caldo eccessivo
Previsioni errate della domanda
Malattie del bestiame e mortalità animali
Invenduti o resi
Iperproduzione , surplus produttivi
Conservazione inadeguata
Mantenimento dei prezzi

POSSIBILI SOLUZIONI:

Sviluppare accordi di filiera tra allevatori, trasformatori e distribuzione organizzata
Donazioni dell'invenduto a enti caritatevoli e onlus
Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
Produrre alimenti con scarti e invenduto
Ridurre le produzioni
Destinazione ad alimentazione animale, mangimi
Destinazione ad industria alimentare
Creare people's market / fast food solidali
Passaporto etico per prodotti carne/lattiero caseari
Raccolta differenziata

Ogni anno in Italia si producono 1.731.000 tonnellate tra carne bovina, ovina, suina, equina, pollame e selvaggina. Si scartano 250.000 tonnellate di carne e 400.000 di latte e derivati.
Gli allevamenti industrializzati producono a basso costo, con gravi costi per l'ambiente.
Sono responsabili del 18% dei gas serra, con le emissioni di metano e protossido di azoto da liquami, escrementi ed acque grasse (utilizzate in quantità massiccia per la cottura delle carni) sono un grave problema, il 70% del disboscamento della foresta amazzonica è destinato a pascoli e coltivazione mangimi. Un terzo della produzione agricola serve a nutrire il bestiame.
A metà degli anni '50 ogni italiano mangiava all'anno 9 kg di carne a testa, nel '71 è salito a 21 ed oggi si attesta intorno agli 87 kg. Un americano ne mangia 122 kg, un cinese 50 e un indiano 4.
L'OMS consiglia una riduzione progressiva della carne nell'alimentazione umana.
Oltre il 70% della alimentazione umana è di origine animale.
Il benessere degli animali si riflette in prodotti di qualità e questo non riesce ad essere garantito dagli allevamenti intensivi, dove gli animali sono sottoposti a stress per sovraffollamento,

alimentazioni forzate e tecniche varie (mungitura, riproduzioni ecc) che non tengono conto delle loro reali esigenze.
La zootecnia biologica propone un numero di animali allevati in misura adeguata agli spazi, senza sovraccarico, con accesso all'esterno e al pascolo, alimentati con prodotti biologici prodotti dall'azienda stessa, fornendo il letame necessario a concimare il terreno su cui nasceranno le piante che li alimenteranno.
Canili, gattili e associazioni animaliste, spesso in difficoltà economiche, con le eccedenze non adatte ad alimentazione umana, possono sopperire alle esigenze della popolazione canina e felina, accedendo a questi scarti.

MOTIVI DELLO SPRECO NELLA PESCA:

Eccesso di pescato
Invenduto
Conservazione inadeguata
Catena del freddo interrotta
Malattie, parassiti, contaminazioni nel pescato
Fuori pezzatura
Tipologie non gradite al mercato
Scarti di lavorazione, inefficienza nella catena di trasformazione
Prodotto avariato
Prossimità alla scadenza

POSSIBILI SOLUZIONI:

Ritiro immediato delle eccedenze e dei prodotti invenduti da parte di enti caritatevoli e onlus
Sviluppare accordi di filiera tra pescatori, produttori e distribuzione organizzata
Ridurre la pesca e rispettare i giorni di ferma
Destinazione dello scarto ad alimentazione animale, mangimi
Destinazione ad industria alimentare
Donazione ad enti caritatevoli e onlus
Produrre alimenti con scarti e invenduto
Creare negozi/fast food solidali
Passaporto etico per prodotti ittici
Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
Raccolta differenziata

In Italia si pescano 475.000 tonnellate l'anno, acquacoltura compresa, con uno scarto di 10.500 tonnellate. Rispetto ad altri settori, nel pescato c'è una minor perdita perché c'è una maggiore efficienza tecnologica nella filiera.

Per il pescato, dove la deperibilità del prodotto è alta, la rapidità della ridistribuzione o del riutilizzo deve essere più efficiente, pertanto vanno sviluppati accordi che incrementino questa pratica, oltre alle svendite da applicare in alternativa al cassonetto.
Nel mondo, sui mari sono attive 4.000.000 di navi da pesca, alcune vere e proprie industrie ittiche. Stiamo rastrellando i mari, oltre l'80% dei pesci è scomparso dagli oceani, fra 30 anni, secondo la Fao, non resterà più niente. Anche il pesce azzurro è al collasso e non si risparmiano neppure i pesci piccoli. Le enormi reti, lunghe anche chilometri, raccolgono spesso pesci e mammiferi marini non adatti al mercato ittico, aumentando la mortalità della fauna marina. Parti del pescato poi son rigettate in mare per rimanere all'interno delle quote per la pesca, stabilite dall'Unione Europea.
In Danimarca più del 50% del pescato è considerato scarto, non vendibile.
L'acquacoltura è un esempio in espansione, ma dai risvolti ambientali pesanti.
In grandi vasche sono allevati pesci, tra i più richiesti, destinati al mercato, alimentati con pellets composti da altri pesci e con l'aggiunta di antibiotici, coloranti ed ormoni, perché in cattività questi pesci non si riproducono. Inoltre le massicce deiezioni concentrate nel punto in cui son calate le vasche, sono altamente inquinanti e non permettono il riciclo naturale delle acque.

MOTIVI DELLO SPRECO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE:

Perdita igiene
Catena del freddo interrotta
Prodotti avariati
Prodotti con gusto alterato
Previsione errata della domanda, ordinativi inappropriati
Resi o invenduti
Eccesso di produzione
Non conformi alle caratteristiche per la produzione
Fuori pezzatura
Inefficienza nella catena produttiva
Scarti di lavorazione e sfridi
Iperproduzione e surplus produttivi
Conservazione inadeguata
Condizioni climatiche
Difetti di confezionamento, imbrattamento packaging
Danni per movimento merce
Residui di campionatura
Test su nuovi prodotti
Stagionalità
Prossimità alla scadenza
Gestione scorte
Errata interpretazione dell'etichetta

POSSIBILI SOLUZIONI:

Sviluppare accordi di filiera tra produttori e distribuzione organizzata
Donazioni dell'invenduto a enti caritatevoli e onlus
Destinazione ad alimentazione animale, mangimi
Creare people's market / fast food solidali
Ridurre la produzione
Riduzione del packaging
Etichettatura chiara e dettagliata
Svendita delle eccedenze e dell'invenduto
Compostaggio, raccolta differenziata
Passaporto etico per i prodotti alimentari
Normativa che obblighi alla ridistribuzione/ riuso degli alimenti in scadenza
Accise su prodotti alimentari nocivi per la salute

Nell'industria alimentare italiana è stata riscontrata una eccedenza alimentare di circa 1.800.000 tonnellate annue (esclusa l'industria delle bevande) su una produzione di 84 milioni di tonnellate, con una perdita di 1,2 miliardi di euro.
Le imprese di trasformazione alimentare sono il secondo settore per importanza in Italia, dopo il metalmeccanico, con 70.000 aziende nelle diverse categorie merceologiche che comprendono: lavorazione e conservazione di carne e prodotti a base di carne, di pesce e prodotti a base di pesce, di frutta ed ortaggi, di oli e grassi, prodotti lattiero caseari e gelati, granaglie ed amidacei, bevande ed altri prodotti alimentari.
L'industria alimentare è al secondo posto in Europa per imprese alimentari, preceduta solo dalla Francia.
La popolazione mondiale è di circa 7 miliardi di persone, ma la produzione di cibo è per 9 miliardi, mentre un miliardo di persone non riesce ad alimentarsi.
Alcune delle opzioni elencate nelle possibili soluzioni, sono già praticate, ma non su larga scala, pertanto devono diventare un modello riproducibile in ogni settore della filiera agroalimentare, anche attraverso una legislazione che le incentivi.
Creare punti vendita o people's market dove vendere stoccaggi di merce con difetti estetici.
Aprire tavole calde o fast food solidali, dove con pochi euro vengono preparati pasti con alimenti perfettamente edibili, ma che non rientrano nel circuito tradizionale delle vendite per i motivi di cui sopra.
La raccolta differenziata deve diventare obbligatoria per tutta la filiera agroalimentare, perché raramente applicata.
Il Passaporto etico: deve certificare l'utilizzo di ingredienti di qualità e averne la tracciabilità, con attenzione per l'ambiente e per i processi produttivi, salvaguardando la natura cercando di ridurre la CO_2, utilizzando packaging ecologici, nel rispetto delle norme dei lavoratori.

MOTIVI DELLO SPRECO NELLA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA:

Perdita igiene
Prodotti avariati
Conservazione inadeguata
Gestione scorte scorretta
Catena del freddo interrotta
Previsione errata della domanda, ordinativi inappropriati
Resi (nella Gdo sono il 28%)
Invenduti
Difetti di confezionamento, imbrattamento packaging
Danni per movimento merce
Confezioni errate
Stagionalità
Prossimità alla scadenza
Errata interpretazione dell'etichetta
Mantenimento dei prezzi
Cessazione dell'azienda
Cambio immagine
Omaggi, sconti e punti superati, residui di campagne pubblicitarie
Alimenti oltre stagione (panettoni, uova pasqua, gelati)
Manipolazione del prodotto da parte della clientela

POSSIBILI SOLUZIONI:

Sviluppare accordi di filiera tra produttori e distribuzione organizzata
Donazioni dell'invenduto a enti caritatevoli e onlus
Creare people's market / fast food solidali
Destinazione ad alimentazione animale, mangimi
Monitorare le giacenze
Ridurre le giacenze e i quantitativi sugli scaffali
Confezionamento sottovuoto di pane ed altri prodotti freschi
Eliminare il prodotto guasto accanto ad altri sani nella stessa confezione
Modificare con una etichetta il parametro di freschezza delle uova
Riduzione del packaging
Stampare ricette e consigli di recupero alimentare su buste di pane ed altro
Etichettatura chiara e dettagliata
Svendita delle eccedenze, dell'invenduto e dei prodotti prossimi alla scadenza
Svendita alla sera di pane e prodotti da forno
Acquisti sostenibili
Confezioni monodose per single
Normativa che obblighi alla ridistribuzione/ riuso degli alimenti in scadenza
Accise su prodotti alimentari nocivi per la salute
Raccolta differenziata, compostaggio

La distribuzione organizzata conta in Italia 19.500 supermercati (che coprono il 70% del mercato) 175.000 negozi tradizionali e 29.000 ambulanti. Lo scarto in questo segmento di mercato, solo in Italia è di 238.000 tonnellate l'anno, con una perdita di 900 milioni di euro.
I people's market o negozi solidali, sono una realtà presente all'estero e in Italia un esempio è a Modena. Hanno accesso famiglie in difficoltà seguite dal Comune di appartenenza, con obbligo di volontariato all'interno, potendo fare acquisti di generi di prima necessità, offerti o ricavati da raccolte alimentari.
Fast food solidali, sono tavole calde che con pochissimi euro si può consumare un pasto cucinato con alimenti in scadenza, lievemente danneggiati, edibili, ma non vendibili nella distribuzione organizzata.
Vendere prodotti alimentari come il pane o altri prodotti da forno in un confezionamento sottovuoto che, se non consumato, protragga per altre 24 ore la freschezza.
In Italia si gettano ogni anno 288.000 tonnellate di pane.
In un supermercato si possono trovare solo di pane e derivati: 39 tipi di pane tra imbustato e sciolto, 23 tipi di pan carré, tramezzini e pane da toast, 13 tipi di piadine, 45 tipi di grissini, 15 tipi di bruschette varie e 23 di cracker.
Ma è il formaggio che batte il record con una presenza, tra confezionato e da banco, di 238 tipi…
Se moltiplichiamo ogni prodotto per 30/50/100, cioè i pezzi che in media la distribuzione acquista (e che rinnova continuamente) abbiamo un risultato davvero imponente a cui vanno aggiunti tutti gli altri prodotti alimentari che si trovano nel punto vendita (in un ipermercato sono in vendita circa 50.000 prodotti alimentari). Questi dati confermano che la Grande Distribuzione mette a disposizione l'80% di cibo in più rispetto al fabbisogno della popolazione.
La sovrabbondanza di alimenti rende i consumatori meno sensibili al significato del cibo e del consumo.
Le scadenze: gli alimenti confezionati hanno un TMC (termine minimo conservazione) indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro.." che si riferisce al prodotto conservato in condizioni adeguate, non rapidamente deperibile. Superata la data può essere ancora consumato, perché TMC non è riferito alla sicurezza.
Scadenza "da consumarsi entro.." si riferisce al prodotto rapidamente deperibile, prodotti freschi/freschissimi non consumabili dopo la scadenza. Per legge è vietata la vendita dal giorno successivo. Guidare il consumatore all'acquisto ed al consumo responsabile è importante anche con l'etichettatura a doppia scadenza per indicare fino a quando può esser venduto il prodotto (scadenza commerciale) e fino a quando può essere consumato (scadenza per il consumo).
Svendita un'ora prima della chiusura della attività commerciale, dei prodotti freschi e da forno o dei freschissimi. Sconti su prodotti in scadenza, per agevolare anche le fasce deboli della popolazione.
La retina con 8 arance, quando ne contiene 1 con ammaccatura, viene gettata in toto e questo vale per moltissimi prodotti. Basterebbe spacchettare le confezioni ed eliminare il pezzo avariato.
O vendere la confezione riducendo il prezzo.
Un altro esempio: le uova con la dicitura "extra fresche" son soggette ad elevato scarto, perché devono esser vendute nei primi 9 giorni dalla deposizione, mentre scadono dopo 28 giorni dalla deposizione. La sovrapposizione di una etichetta adesiva che modifichi la dicitura in "fresche" permetterebbe un proseguimento della vendita fino alla scadenza.
Oltre il 90% degli alimenti in vendita è confezionato. Quantità esagerate di packaging, finiscono tra i rifiuti, spesso difficilmente differenziati per la qualità del materiale, per esempio il termosaldato carta e plastica. Quindi è auspicabile una riduzione privilegiando anche prodotti alla spina.
Inoltre le informazioni sul prodotto e le sue qualità devono essere più chiare in etichetta.
Si è arrivati ad avvertire i fumatori della pericolosità del fumo attraverso una campagna pubblicitaria proprio sui pacchetti di sigarette, si potrebbe fare altrettanto su cibo spazzatura, junk food o prodotti non in linea con una sana alimentazione, per una nutrizione consapevole.

La trasformazione dei nuclei famigliari nella nostra società con un incremento di persone che vivono da sole, studenti, single, anziani, mette in luce l'incremento di confezioni monodose o a dosaggio ridotto, per un minor scarto alimentare dovuto a scadenze o perdite di edibilità per mancato consumo.
Si è verificato spesso che nei cassonetti accanto ai supermercati dove sono gettati prodotti alimentari invenduti dalla distribuzione, sono versate sostanze chimiche per impedire il prelievo da parte di bisognosi. La svendita delle eccedenze o la ridistribuzione diventano un fattore importante per alcune fasce deboli della popolazione.
Nella spesa domestica il 20% degli acquisti non è preventivato. Le allettanti offerte promozionali "tre per due" o i "sottocosto" spesso son responsabili del mancato controllo delle scorte a livello domestico.
L'economia è in crisi, dobbiamo continuamente acquistare altrimenti il sistema non cresce.
Lo spreco è diventato il valore aggiunto del mercato.
La raccolta differenziata è importante perché circa l'80% dei rifiuti di un supermercato sono biodegradabili.

MOTIVI DELLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA:

Eccesso di produzione
Acquisti errati
Conservazione inadeguata
Cattiva conservazione
Catena del freddo interrotta
Condizioni climatiche
Ordinazioni inappropriate
Porzioni eccessive, surplus produttivi
Invenduti
Prodotti avariati o scaduti
Avvizzimento
Perdita di igiene
Gusto alterato
Eccedenze porzioni servite
Scarti di cucina
Avanzi di ristorazione
Errata interpretazione dell'etichetta
Vini, acque e bibite lasciati e non terminati

POSSIBILI SOLUZIONI:

Sviluppare accordi tra ristoratori, eventi pubblici e soggetti interessati
Donazioni dell'invenduto a enti caritatevoli e onlus
Fast food solidali
Destinazione ad alimentazione animale
Monitorare le giacenze sia nelle celle che nel frigo
Ridurre le porzioni e gli acquisti
Confezionamento sottovuoto di pasti
Doggy bag e wine bag per portare a casa il non consumato
Svendita dell'invenduto
Stampare ricette e consigli di recupero alimentare su tovagliette o imballaggi
Diciture chiare e dettagliate degli alimenti
Prima della chiusura svendita dell'invenduto
Raccolta differenziata, compostaggio
Acquisti sostenibili
Scodellamento progressivo nelle mense scolastiche
Normativa che obblighi alla ridistribuzione/ riuso degli alimenti in scadenza
Accise su prodotti alimentari nocivi per la salute
Diffusione nelle scuole di percorsi formativi per sensibilizzare
Food sharing

In Italia ci sono 230.000 punti ristorazione così divisi:
3000 per la ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ospedali, forze armate, carceri) con uno spreco di 87.000 tonnellate annue,
227.000 per la ristorazione commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, fast food ecc) con uno spreco di 122.000 tonnellate, per un totale di 190.000 tonnellate l'anno.
Lo spreco domestico è di 100 kg l'anno pro capite.
Il percorso medio di un pasto è di 190 km.
La spesa, in Italia, incideva al 30 % nel 1970 e al 12% oggi. Negli Usa nel 1937 era al 35% e nel 1914 al 60%.
Nelle scuole italiane in un anno si consumano 380 milioni di pasti, pari a 1,3 miliardi di euro, di cui il 10% (pari a quasi 87.000 tonnellate di cibo) sono eccedenze e di queste l'85% vien gettato tra i rifiuti. È importante non veicolare agli alunni il messaggio che lo spreco è giusto, ogni giorno osservando quanto cibo si getta tra i rifiuti, sono indotti ad assorbirlo come modello di riferimento.
Riducendo lo spreco alimentare nelle mense scolastiche, si può destinare il denaro risparmiato per altre opere all'interno della scuola.
Quindi anche nelle scuole vanno diffusi percorsi formativi con l'obiettivo di sensibilizzare ed educare alla sana alimentazione, al rispetto del cibo e dell'ambiente.
In tutta la ristorazione andrebbero privilegiati pasti sani, con prodotti locali, a basso impatto ambientale con prodotti bio, senza Ogm, stagionali, somministrando acqua pubblica e non imbottigliata.
Ridurre le porzioni sia in ambiente domestico che nella ristorazione.
Collaborare con convegni, spettacoli televisivi, associazioni sportive, mostre, fiere ed esposizioni, concerti ecc per il recupero del non servito da catering.
Portare a casa i propri avanzi con la food bag o la wine bag per le bevande.
Un esempio: le navi da crociera nel mondo trasportano 20 milioni di passeggeri ed offrono quantitativi esagerati di cibo, un'abbondanza che rimanda all'immagine dell'opulenza e del

benessere. Ma spesso questa mole non riesce ad essere consumata da ospiti e personale viaggiante, pertanto i residui dei pasti e il non servito che sono il 22%, vengono triturati in un impianto a bordo e gettati a mare come previsto dalla normativa internazionale a tutela dell'ambiente marino.
Food sharing, condividere il cibo, dono o scambio, attraverso una piattaforma digitale, nato in Nord Europa, sta diventando un fenomeno diffuso anche da noi.
Accise: in alcuni Paesi Europei è applicata su cioccolata, gelati, bevande gasate, caffeina e dolci.
L'obesità e il sovrappeso nei Paesi industrializzati ha raggiunto il miliardo e mezzo e le risorse per la salute pubblica si stanno assottigliando. Nell'alimentazione, maggior consumo non equivale a maggior benessere. Abbiamo una disponibilità calorica di 3700 calorie, oltre 1700 in più del fabbisogno giornaliero.

CONCLUSIONI

In Italia si buttano 20 milioni di tonnellate di alimenti, pari a 12 miliardi di euro. Una cifra non indifferente che potrebbe esser impiegata per opere importanti.
Ogni anno in Europa si sprecano 89 milioni di tonnellate di cibo ed ogni persona getta:
108 kg in Italia 110 kg in UK 109 kg in USA
99 kg in Francia 82 kg in Germania 72 kg in Svezia
In Usa il 30% degli alimenti diventa waste.
Il cibo sprecato va suddiviso tra:
Commestibile – cibo e bevande gettati ancora commestibili, pane duro o scarti di ortaggi, o alimenti che non hanno caratteristiche estetiche, ma sono perfettamente edibili.
Non commestibili – cibo e bevande che hanno perso le caratteristiche organolettiche ed igieniche perché possano essere utilizzati per alimentazione umana, quindi destinati ai rifiuti.
Impatto economico: mancato guadagno dallo spreco.
Proporre a livello istituzionale una legge che regolamenti la consegna degli alimenti in scadenza.
Rendere il consumatore consapevole, con scelte oculate, anche per la preparazione, la conservazione e lo smaltimento finale degli avanzi.
Raccolta dati statistici: è importante incrementare la ricerca statistica, non solo su larga scala, ma anche da piccole realtà per avere dati credibili ed affidabili, indispensabili per progetti mirati.
Ridurre per recuperare e riutilizzare: creare una rete di iniziative volte al recupero locale di alimenti ed alla ridistribuzione oltre che ad enti caritatevoli anche a famiglie bisognose, organizzando gruppi di cittadinanza attiva che recuperino l'invenduto.
Ogni Comune deve creare una dispensa sociale, attraverso le donazioni dei vari comparti della filiera agroalimentare.
Ovunque, ma proprio ovunque, nella nostra società, in ogni settore si consuma e si vende cibo, per questo il problema dello spreco alimentare è un problema etico, ambientale, economico, sociale e nutrizionale.
In Italia ci sono 9.500.000 di persone in povertà relativa e 4.800.000 in povertà assoluta, in Europa vivono 79 milioni di persone sotto la soglia della povertà. Ridistribuire il cibo è un dovere morale

ed etico. La Fao ha dichiarato che se il cibo sprecato nei Paesi industrializzato potesse esser ridistribuito nei Paesi poveri, il problema della denutrizione nel mondo sarebbe risolto.
Sprecare il cibo è sprecare denaro che potrebbe essere utilizzato per altri scopi.
Nell'alimentazione umana, si stanno facendo strada la nutriceutica (pharma food) con proprietà curative naturali, il brain food (per chi impegna la testa nel lavoro o nello studio), il mum food (cibo rilassante), a dimostrazione che noi viviamo perché mangiamo e la prima medicina è il cibo.
Quindi una alimentazione Sana Semplice Salutare deve diventare un modello condivisibile, anche attraverso corsi di nutrizione ed economia domestica .
Per la prima volta nella storia dell'uomo la domanda di cibo e di acqua cresce in modo esponenziale, gli abitanti sulla Terra sono quasi 7 miliardi, di questi 900 milioni sono denutriti e non hanno accesso all'acqua potabile. Inoltre, i Paesi emergenti vogliono copiare i nostri metodi produttivi, distribuitivi e purtroppo anche distruttivi, e questo avrà sicuramente un peso notevole nei prossimi anni e va tenuto in conto.
I cambiamenti climatici dipenderanno strettamente dalla gestione dei sistemi alimentari.
Un buon cibo deve essere tale in tutte le fasi della sua produzione, comprendendo anche la responsabilità sociale verso i lavoratori che lo hanno prodotto, spesso penalizzati, soprattutto nel settore agricolo.
La terra è un sistema vivente dinamico, non un sasso che vaga nell'universo.
L'intelligenza ecologica è la capacità di comprendere come ogni nostra azione abbia conseguenze per l'ambiente e gli ecosistemi.
Legge dei diritti della madre Terra, Onu Bolivia 2010:
"Per vivere in armonia con la natura dobbiamo riconoscere che non solo gli esseri umani devono avere diritti, ma anche il pianeta, gli animali, le piante e tutti gli altri esseri viventi che meritano rispetto."

Marina Borghetti
Presidente Un pane per tutti

FONTI

Istat – Fao – Coldiretti - Nomisma/Pentapolis – Segré/Falasconi Il libro nero dello spreco il cibo – Politecnico di Milano, Garrone, Melacini, Perego, Dar da mangiare agli affamati – Slow Food – Istituto Inran – Ministero delle Politiche agricole - .