

RIDURRE LO SPRECO DI CIBO A CHE PUNTO SIAMO

LA PREVENZIONE DEGLI SPRECHI DI CIBO LUNGO LA FILIERA AGRO-ALIMENTARE È ARRIVATA A ESSERE INSERITA DALL'UNIONE EUROPEA TRA LE STRATEGIE PER IL MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA NELL'USO DELLE RISORSE. MOLTE LE INIZIATIVE AVVIATE A TUTTI I LIVELLI PER RIDURRE UNO SPRECO DI CIRCA 179 KG PRO CAPITE ALL'ANNO.

La prevenzione degli sprechi di cibo lungo la filiera agro-alimentare rappresenta il principale obiettivo di Last minute market (spin off accademico dell'Università di Bologna) fin dal 1998, quando alcuni ricercatori della facoltà di Agraria iniziarono a studiare gli sprechi nella grande distribuzione organizzata, le cause che li generano e le possibili modalità per ridurli e recuperarli. Negli ultimi anni, il problema degli sprechi lungo la filiera agro-alimentare è venuto via via emergendo all'interno del dibattito pubblico, nella comunità scientifica, e a livello istituzionale. Il 28 ottobre 2010 rappresenta una delle tappe più significative di questo percorso: nell'ambito della campagna "Un anno contro lo spreco" promossa da Last minute market, viene firmata presso il Parlamento europeo a Bruxelles, la "Dichiarazione congiunta contro lo spreco". Sulla base di tale dichiarazione, il 19 gennaio 2012 il Parlamento europeo approva la sua prima risoluzione sugli sprechi di cibo¹ nella quale chiede alla Commissione di avviare azioni concrete volte a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2020. In particolare, la risoluzione fa presente che la questione degli sprechi alimentari va affrontata nel contesto più ampio delle strategie per il miglioramento dell'efficienza nell'uso delle risorse naturali. Al punto 8 chiede espressamente alla Commissione di lanciare iniziative specifiche volte a contrastare lo spreco di cibo, nell'ambito dell'iniziativa "A resource-efficient Europe - Un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse", uno dei 7 pilastri portanti della strategia "Europa 2020". "Gli sprechi di prodotti alimentari - ha dichiarato Janez Potočnik (Commissario europeo per l'ambiente) nell'ambito del Retail Forum del 9 ottobre 2012 a Bruxelles - sono da bandire sotto il profilo economico, e lo sono anche sotto il profilo morale. Per questo motivo la Commissione si è impegnata a dimezzare gli sprechi di prodotti commestibili entro il 2020". Nel corso dell'evento, 19 membri



FOTO: NET BEER

dell'*European Retail Forum for Sustainability*, la piattaforma volontaria creata nel 2009 e aperta a tutti i commercianti al dettaglio che fanno parte del *Retailers' Environmental Action Programme* (Reap) (e alle organizzazioni della società civile), si sono impegnati a effettuare campagne di sensibilizzazione relative ai rifiuti e campagne di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari. Parallelamente, in Italia, l'iniziativa lanciata da Last minute market con la "Carta per la rete di enti territoriali a spreco zero" ha già raccolto l'adesione di oltre 200 comuni italiani, da Belluno a Napoli (incluse Bologna, Ferrara, Ravenna, Rimini e Forlì e molti altri tra i principali comuni emiliano-romagnoli), e dei governatori del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. I firmatari si sono impegnati ad attivare un decalogo di buone pratiche contro lo spreco alimentare, che rende subito operative le indicazioni della risoluzione del Parlamento europeo contro lo spreco.

Quanto sprechiamo?

Lo studio "Global food losses and food waste", realizzato nel 2011 dallo *Swedish Institute for Food and Biotechnology* (Sik) per conto della Fao (*Food and Agriculture*

Organization of the United Nations), stima che gli sprechi di cibo a livello mondiale raggiungano la cifra di 1,3 miliardi di tonnellate/anno, circa un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano. Le cause sono molteplici e interessano tutti gli attori della filiera: produttori, trasformatori, distributori, commercianti, ristoratori, fino ai consumatori finali. Secondo lo studio "Preparatory study on food waste across EU-27" realizzato nel 2010 dall'istituto di ricerca francese *Bio intelligence service*, su richiesta della Commissione europea, la quantità di cibo che finisce tra i rifiuti nell'Europa a 27 si aggira intorno a 89 milioni di tonnellate/anno, 179 kg pro capite, con la previsione di raggiungere oltre 120 milioni di tonnellate nel 2020, in assenza di misure di prevenzione supplementari. La stima non tiene conto dello spreco nel settore agricolo e dei rigetti di pesce a mare nel settore della pesca. Lo studio evidenzia che circa il 42% di questi rifiuti proviene dai nuclei domestici; il resto proviene dall'industria alimentare (39%), dalla piccola media e grande distribuzione commerciale (5%) e dalle attività di ristorazione (14%). Se i rifiuti dell'industria alimentare sono per lo più "non evitabili", in quanto costituiti prevalentemente da sottoprodotti della lavorazione degli

Filiera	Produzione totale (q.li)	Produzione raccolta (q.li)	Residuo in campo (q.li)	%
Frutta	59.192.019	57.808.314	1.383.705	2,3
Agrumi	39.846.195	37.891.202	1.954.993	4,9
Olivo ¹	34.041.592	31.177.568	2.864.024	8,4
Uva ²	80.238.321	78.397.213	1.841.108	2,3
Ortaggi pieno campo ³	55.550.469	53.588.498	3.814.123	6,9
Ortaggi in serra	14.233.490	13.661.150	572.340	4,0
Legumi e patate	17.681.719	17.258.451	423.268	2,4
Totale frutta	213.318.127	205.274.297	8.043.830	3,8
Totale ortaggi	87.465.678	84.508.099	4.809.731	5,5
Totale ortofrutta	300.783.805	289.782.396	12.853.561	4,3
Totale cereali	171.327.090	169.051.949	2.275.141	1,3
Totale	472.110.895	458.834.345	15.128.702	3,2

TAB. 1
LO SPRECO IN
AGRICOLTURA

Produzione agricola prodotta e raccolta in Italia e residui in campo nel 2010.

Fonte: Last minute market, elaborazione su dati Istat.

¹ comprende olive da tavola e da olio
² comprende uva da tavola e da vino
³ comprende anche il pomodoro da industria

Comparto industriale	Quantità prodotta (t)	Quantità sprecata (t)	%
Produzione, lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne	6.379.086	159.477	2,5
Lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce	185.772	6.502	3,5
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	6.850.819	308.287	4,5
Fabbricazione di oli e grassi vegetali e animali	4.626.723	69.401	1,5
Industria lattiero-casearia e dei gelati	9.663.488	289.905	3,0
Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei	12.178.032	182.670	1,5
Fabbricazione di altri prodotti alimentari	14.034.071	280.681	2,0
Industria delle bevande	24.460.681	489.214	2,0
TOTALE	78.378.672	1.786.137	2,6

TAB. 2
LO SPRECO
NELL'INDUSTRIA

Lo spreco a livello di industria agroalimentare nel 2010

Fonte: Last minute market, elaborazione su dati Istat.

Tipologia di vendita	Quantità recuperabili (t)
Cash & Carry	4.850
Ipermercati	52.920
Supermercati	136.611
Piccolo dettaglio	73.518
TOTALE	267.899

TAB. 3
LO SPRECO NELLA
DISTRIBUZIONE

Lo spreco a livello di distribuzione nel 2010

Fonte: Last minute market.

alimenti non utilizzabili per il consumo umano, non è così per i rifiuti provenienti dagli altri settori, che potrebbero essere evitati mettendo in campo iniziative di prevenzione adeguate.

L'impatto ambientale dello spreco di cibo

Ridurre gli sprechi di cibo non è solo una questione di prevenzione

dei rifiuti. Gli impatti ambientali legati allo smaltimento dei rifiuti di cibo rappresentano "solo" la punta dell'iceberg. Nel 2006, lo studio "Environmental Impact of Products (Eipro) - Analysis of the life cycle environmental impacts related to the final consumption of the EU-25" ha stimato che il 20-30% degli impatti ambientali complessivi relativi al consumo di prodotti e servizi a livello Europeo sono riconducibili al settore *food and drink*;

sono gli impatti generati dal consumo di suolo, acqua, energia, materiali e sostanze utilizzate in tutti gli anelli della filiera agroalimentare dal campo fino alla tavola.

Una trattazione approfondita degli indicatori e delle metodologie attualmente in uso per il calcolo degli impatti ambientali dello spreco di cibo esula dallo scopo del presente articolo. Basti sapere che, in Emilia Romagna, i prodotti alimentari (sia prodotti freschi che pasti cotti) recuperati nel 2011 e donati a enti di assistenza nell'ambito del progetto Last minute market sono stati oltre 750.000 kg, a cui corrispondono (stime Last minute market 2011) circa 1.650.000 m³ di acqua, 2.500 tonnellate di CO₂eq, e 1.320 "ettari globali" (utilizzando l'unità di misura della *Ecological Footprint*).

Nella filiera agro-alimentare lo spreco a livello domestico è decisamente quello più problematico, sia per quanto riguarda la sua stima quantitativa, sia relativamente alle azioni per la sua riduzione.

Come primo contributo, per inquadrare lo spreco di alimenti a livello domestico dal punto di vista quantitativo e qualitativo con focus specifico sull'Italia, il Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, in collaborazione con il servizio scientifico interno della Commissione europea, il *Joint research centre (Jrc)*, Istituto per la salute e la protezione dei consumatori, il Karlsruhe Institut für Technologie e Last minute market, nell'ambito delle iniziative del programma europeo "Un anno contro lo spreco" 2012, hanno predisposto una prima indagine socio-economica, basata su un questionario online, i cui risultati sono stati presentati in una conferenza stampa il 12 febbraio 2013.

Paolo Azzurro

Dottorando in Scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari, Università di Bologna
paolo.azzurro2@unibo.it

NOTE

¹ European Parliament resolution of 19 January 2012 on how to avoid food wastage: strategies for a more efficient food chain in the Eu (2011/2175(INI)). http://bit.ly/EU_waste