

LA PREVENZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

L'USO EFFICIENTE DELLE RISORSE È AL CENTRO DELL'IMPEGNO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, CHE VUOLE PROMUOVERE UN CIRCOLO VIRTUOSO NELLA FILIERA. L'IMPEGNO È RIVOLTO ANCHE ALLA PREVENZIONE E RIDUZIONE DELLO SPRECO TRA I CONSUMATORI E ALLA REDISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI. È MOLTO IMPORTANTE L'ASPETTO CULTURALE.

L'industria alimentare è fortemente interessata all'affermazione di modelli di produzione e consumo sostenibili, che, per essere efficaci, richiedono il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera agroalimentare, mediante un approccio integrato. Tale impegno si muove su alcune grandi direttrici: dalla massima valorizzazione delle materie prime trasformate, all'ottimizzazione dell'impiego dei principali input dei processi industriali (energia e acqua), dalla prevenzione e corretta gestione dei rifiuti d'imballaggio, alla prevenzione del *food waste*. Il minimo comune denominatore che unisce questi ambiti d'azione è l'uso efficiente delle risorse nelle fasi di approvvigionamento e trasformazione, sia di quelle primarie attraverso l'innovazione delle tecnologie e dei processi, sia delle materie prime agricole, la cui produzione ha richiesto a sua volta diversi input di base (in primis suolo, aria, acqua, energia) e la cui valorizzazione nelle varie componenti – inclusi i sottoprodotti, nel pieno rispetto delle norme vigenti a tutela della salute e dell'ambiente – configura un vero e proprio circolo virtuoso nella *food chain* e in altre filiere di utilità. Se da un lato, l'industria alimentare, al centro della filiera, è fisiologicamente

portata a utilizzare al meglio le derrate che trasforma, dall'altro è impegnata ad adottare misure di prevenzione e riduzione del *food waste* anche guardando al momento del consumo, con azioni mirate a prevenire gli sprechi alimentari e la formazione di rifiuti, che contribuiscono a ottimizzare la gestione domestica degli alimenti e ne riducono l'impatto. In primo luogo, attraverso l'impegno a promuovere la piena utilizzazione dei prodotti da parte dei consumatori con una corretta porzionatura sempre più in linea con le reali esigenze e occasioni di consumo, nonché ottimizzando il packaging, per garantirne la funzionalità durante trasporto e conservazione e assicurare l'estensione delle caratteristiche di freschezza dei prodotti e della loro *shelf-life*. Inoltre, fornendo istruzioni sulle modalità di preparazione, dosaggio e conservazione degli alimenti. E ancora, offrendo prodotti ad alto servizio aggiunto in termini di razionalizzazione dei tempi e delle modalità di preparazione, contribuendo a ottimizzare i consumi domestici di energia e acqua. Non da ultimo, dando sempre più spesso informazioni funzionali a una corretta gestione e destinazione degli imballaggi post-uso, con l'obiettivo di agevolare i

consumatori nell'implementazione dei sistemi di recupero e riciclo. Di grande rilievo, i programmi di redistribuzione degli alimenti realizzati a tutela delle esigenze primarie di fasce sociali economicamente più svantaggiate da organizzazioni facenti capo al *terzo settore*, ai quali diverse aziende alimentari partecipano, condividendo l'obiettivo di trasformare le "eccedenze" della filiera in un'opportunità d'impiego di alimenti idonei al consumo.

Da non sottovalutare, infine, gli aspetti "culturali" della lotta agli sprechi, che richiede un ampio livello di consapevolezza e preparazione: di qui, l'importanza di campagne informative destinate ai cittadini o a singole categorie, nonché degli strumenti di condivisione tra gli operatori delle esperienze realizzate sulle buone pratiche, quale il *food wastage toolkit* promosso da FoodDrinkEurope per favorire la diffusione tra le imprese e non solo di conoscenze e soluzioni idonee a identificare, prevenire e ridurre gli sprechi alimentari.

Massimiliano Boccardelli

Federalimentare



FOTO: JABBI - CC