

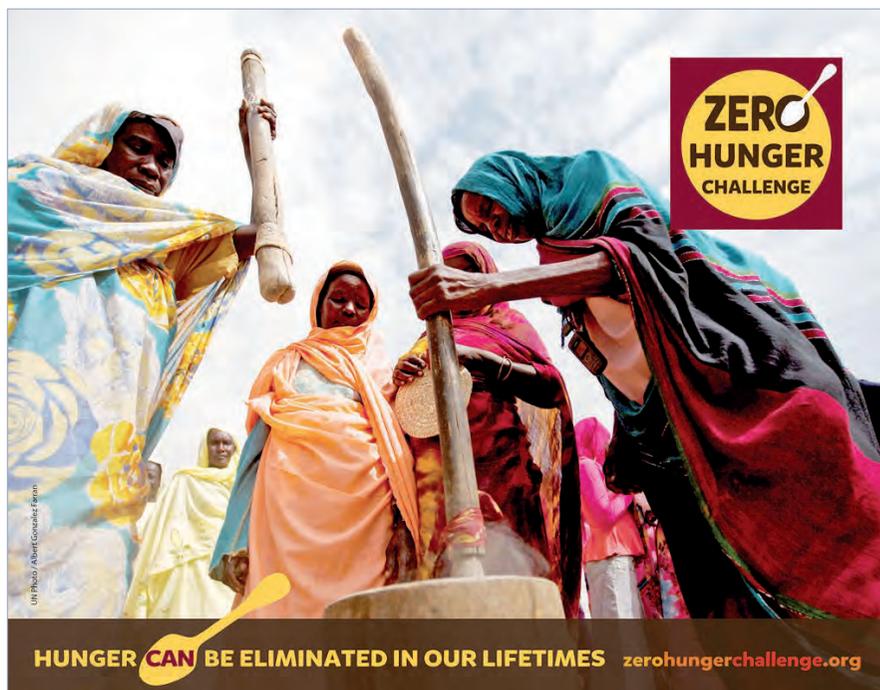
# SAVE FOOD, LE INIZIATIVE GLOBALI CONTRO LO SPRECO

A LIVELLO MONDIALE, LA SFIDA FAME ZERO E L'INIZIATIVA GLOBALE SAVE FOOD PUNTANO A COINVOLGERE ATTORI PUBBLICI, PRIVATI CON VARIE INIZIATIVE LOCALI, NAZIONALI E REGIONALI PER LA PREVENZIONE DELLE PERDITE ALIMENTARI E DELLO SPRECO DI CIBO. L'IMPEGNO DELLA FAO.

In base allo *Stato dell'insicurezza alimentare nel mondo*, circa 805 milioni di persone, la grande maggioranza delle quali (791 milioni) nei paesi in via di sviluppo, soffrono di fame cronica nel 2012-2014. Il solo incremento della produttività non è sufficiente a risolvere i problemi dell'accesso al cibo<sup>1</sup> per gli acquirenti netti di cibo e per altri gruppi vulnerabili. Politiche di intervento sono pertanto ancora necessarie (Fao-Ifad-Wfp, 2014). L'uso sostenibile delle risorse naturali e l'efficienza dei sistemi alimentari sono elementi chiave per favorire la sicurezza alimentare e nutrizionale e gli impatti (sociali, economici e ambientali) della perdita e dello spreco di cibo devono essere minimizzati. La Fao stima che il 30% del cibo totale prodotto globalmente vada perso o sprecato ogni anno.

A livello mondiale, la prevenzione alla fonte è di primaria importanza, insieme all'individuazione di obiettivi di riduzione a breve, medio e lungo termine. Gli strumenti di monitoraggio e valutazione devono essere armonizzati in parallelo con le definizioni e le metodologie per la quantificazione, in modo da permettere la comparazione dei dati. I governi, insieme agli *stakeholder* del settore privato e della società civile, devono mettere in atto interventi concreti e coordinati di prevenzione e riduzione. È inoltre fondamentale includere le misure all'interno della struttura stessa del sistema alimentare.

Le perdite di cibo nei paesi in via di sviluppo e in transizione possono derivare da limiti nei sistemi di raccolta, conservazione, trasporto e lavorazione, così come dai sistemi di refrigerazione, infrastrutture, confezionamento e commercializzazione. I principali settori interessati sono quelli della pesca di piccole e medie dimensioni, la produzione agricola primaria, le industrie di lavorazione e i mercati. Nella maggior parte di questi settori, le donne giocano un ruolo chiave. Tuttavia,



le loro competenze e la loro inclusione nei processi decisionali sono spesso scarsamente considerate e supportate. Nei paesi industrializzati, le perdite e gli sprechi di cibo si generano lungo l'intera filiera e possono essere causati, ad esempio, da scelte gestionali, sbagliata interpretazione dei segnali del mercato o anche dal quadro di regole esistenti – o da una cattiva interpretazione delle stesse, insieme a norme sociali e strategie di gestione dei rifiuti non appropriate. Nel giugno 2012, la Conferenza delle Nazioni unite sullo sviluppo sostenibile (Rio+20) ha lanciato la Sfida Fame Zero (*Zero Hunger Challenge*, Zhc)<sup>2</sup>, che include l'obiettivo di sostenibilità di tutti i sistemi alimentari e la meta dell'azzeramento delle perdite e dello spreco alimentare. Nel maggio 2011, la Fao ha lanciato l'*Iniziativa globale sulla riduzione delle perdite alimentari e dello spreco di cibo*, chiamata anche *Save Food*, nell'ambito dell'Obiettivo strategico 4 della Fao (*Favorire sistemi agricoli e alimentari più inclusivi ed efficienti a livello*

*locale, nazionale e internazionale*). Dati provenienti dalle regioni supportano il lavoro del Quartier generale e degli Uffici regionali e di collegamento della Fao. Nel settembre 2013, la Fao ha ospitato un incontro<sup>3</sup> di 13 agenzie, organizzazioni dell'Onu e partner internazionali, per coordinare le rispettive attività per il 5° elemento Zhc. Inoltre, il 10-11 dicembre 2013 la Fao ha ospitato un evento consultivo della *Save Food Partnership* con 167 partecipanti (del settore privato e della società civile) provenienti da 40 paesi, per favorire il dialogo<sup>4</sup> e migliorare la condivisione delle informazioni. Il 20-21 giugno 2013 la Fao ha partecipato al Quarto incontro della *Rete di analisi della filiera alimentare* dell'Ocse-Oecd su *Lo spreco di cibo lungo la filiera*<sup>5</sup>, fornendo input tecnici e favorendo la riflessione globale. Nell'ottobre 2014 la Fao, assieme a Ifad e al Wfp, ha lanciato la *Comunità per la riduzione delle perdite alimentari* che ospita una consultazione online (ottobre 2014-gennaio 2015) sulle perdite alimentari lungo la filiera del mais.

## Definizioni di riferimento

La *sicurezza alimentare* si ha quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a quantità sufficienti di cibo sano e nutriente che rispetti i bisogni dietetici e le preferenze alimentari per una vita attiva e sana (Fao, 2009).

Nel 2014 la Fao ha pubblicato il *Quadro di definizioni delle perdite alimentari*, che definisce le *perdite alimentari (food loss)* come *“la diminuzione in quantità o qualità del cibo”*, costituita da prodotti agricoli o ittici per il consumo umano non consumati dalle persone o che hanno riscontrato una riduzione nella qualità che si riflette sul loro valore nutritivo ed economico o sulla sicurezza alimentare. Una parte delle perdite alimentari è lo *spreco di cibo (food waste)*, che si riferisce allo scarto o all'uso alternativo (non alimentare) di cibo che era adatto al consumo umano – per scelta o dopo che il cibo è stato lasciato danneggiare o scadere per negligenza (Fao, 2014).

Un *sistema alimentare* raccoglie tutti gli elementi (ambiente, popolazione, input, processi, infrastrutture, istituzioni ecc.) e le attività relative alla produzione, lavorazione, distribuzione, preparazione e consumo del cibo, e gli output di tali attività, inclusi i risultati socio-economici e ambientali. Un sistema alimentare si interfaccia inoltre con un ampio spettro di altri sistemi (energia, trasporti ecc.) e si confronta con diversi vincoli. Il sistema alimentare è un concetto “descrittivo”: la sua definizione non è “normativa” e non comporta che un sistema alimentare necessariamente abbia buone prestazioni o generi risultati appropriati per la sicurezza alimentare, insieme ad altri risultati socio-economici e ambientali (Hlpe, 2014).

## Sviluppo di strumenti di valutazione e analisi

L'importanza di misurare le perdite alimentari è stata confermata in recenti iniziative internazionali, come gli elementi della Zhc sulle perdite alimentari e lo spreco, il processo Post-2015 e il Forum globale sulla crescita verde (*Global Green Growth Forum*, 3GF). Mancano ancora, tuttavia, stime accurate dell'entità delle perdite e i criteri per la riduzione sostenibile (sociale, economica, ambientale), in particolare per i paesi in via di sviluppo ed emergenti. Di conseguenza, mancano le informazioni necessarie per adottare politiche basate sui dati.

La Fao ha dato priorità alla prevenzione di perdite alimentari e spreco nel suo Obiettivo strategico 4 e la Divisione Statistica della Fao sta lavorando per un *Indice delle perdite alimentari globali (Global Food Loss Index)*, utilizzando dati disponibili da indagini esistenti e dati ufficiali dai questionari Faostat. L'indice è un modello che stima le perdite a livello statale, regionale e globale per filiera o in totale (sono previste anche previsioni dinamiche, cioè le stime possono essere aggiornate periodicamente).

Inoltre, l'iniziativa *Save Food* ha progettato la metodologia di *case studies* della filiera alimentare, per generare dati primari per le diverse cause e per l'analisi della fattibilità (tecnica, economica e sociale) delle soluzioni. La metodologia comprende la raccolta e analisi di dati, con valutazioni effettuate usando metodi qualitativi e quantitativi per i sottosettori alimentari più importanti nei paesi in via di sviluppo. La sequenza ha un approccio 4S:

- *screening* (selezione)  
- *sampling and survey* (campionamento e indagine)

- *synthesis* (sintesi) e conclusione con l'elaborazione di un report finale.

Il 7-8 maggio 2014 si è tenuto il secondo congresso *Save Food* presso Interpack2014 (Fiera di Düsseldorf, Germania)<sup>6</sup> ed è stato lanciato il *case study* Fao effettuato in Kenya<sup>7</sup> (su mais, latte, pesce, banane). Nell'ottobre 2013, il *World Resources Institute* (Wri) ha lanciato il progetto di un *Protocollo per la misurazione delle perdite e dello spreco alimentare*. La Fao è membro dello *Steering Committee* e favorisce il supporto tecnico e il trasferimento di informazioni tra le iniziative globali e il Protocollo.

Considerazioni in corso sulla struttura del protocollo:

1) serie di versioni che potrebbero essere aggiornate

2) “livelli” potenziali di metodi e fonti di dati raccomandati  
3) elementi modulari che potrebbero essere selezionati sulla base delle necessità. Infine, a maggio 2014 Fao e Unep hanno pubblicato *“Prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e di bevande nelle imprese e al livello del consumatore. Guida per i governi, le autorità locali, le imprese e altre organizzazioni. Versione 1.0”* (*“Think.Eat.Save Food waste Guidance V1.0”*), con un focus sulla progettazione di programmi efficienti di prevenzione dello spreco alimentare per le filiere della distribuzione, dell'accoglienza e dei servizi alimentari. Nell'ambito della campagna *Think.Eat.Save*, portata avanti da Fao e Unep dal gennaio 2013.

### Camelia Bucatariu

Consulente internazionale per lo sviluppo delle politiche, Divisione delle Infrastrutture rurali e agroindustrie (Ags), Fao

### NOTE

<sup>1</sup> La sicurezza alimentare e nutrizionale ha quattro dimensioni: disponibilità, accesso, utilizzo e stabilità.

<sup>2</sup> [www.un.org/en/zero hunger](http://www.un.org/en/zero hunger)

<sup>3</sup> [www.fao.org/save-food/savefood/detail/en/c/203039/](http://www.fao.org/save-food/savefood/detail/en/c/203039/)

<sup>4</sup> Presentazioni, foto e report sono disponibili su: <http://bit.ly/SaveFoodPartnership>

<sup>5</sup> Il programma e tutti i materiali presentati all'incontro sono disponibili su [www.oecd.org/site/agrfcn/4thmeeting20-21june2013.htm](http://www.oecd.org/site/agrfcn/4thmeeting20-21june2013.htm)

<sup>6</sup> [www.fao.org/save-food/info-resources/presentations/en/](http://www.fao.org/save-food/info-resources/presentations/en/)

<sup>7</sup> [www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/save-food/PDF/Kenya\\_Food\\_Loss\\_Studies.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/Kenya_Food_Loss_Studies.pdf)

### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

*Global Initiative on food loss and waste reduction (Save Food)*, Accessed 6 October 2014, [www.fao.org/save-food/en/](http://www.fao.org/save-food/en/)

Fao, Ifad and Wfp, 2014, *The State of Food Insecurity in the World 2014. Strengthening the enabling environment for food security and nutrition*, Rome, Fao, Accessed 6 October 2014, [www.fao.org/3/a-i4030e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i4030e.pdf)

Zero hunger challenge (Zhc), Accessed 6 October 2014 [www.un.org/en/zero hunger](http://www.un.org/en/zero hunger)

Hlpe, 2014, *Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*, Rome, Accessed 6 October 2014, [www.fao.org/3/a-i3901e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf)

Cosimo Lacirignola, Alexandre Meybeck, Roberto Capone, Vincent Gitz, Philipp Debs, Camelia Bucatariu, Sandro Dernini, Hamid El Bilali, Jennifer Smolak, *Tackling Food Losses and Waste in the Mediterranean: from knowledge to action*, Accessed 6 October 2014, [www.ciheam.org/index.php/en/publications/watch-letters](http://www.ciheam.org/index.php/en/publications/watch-letters)

## FAO - AZIONI REGIONALI

Le quantità di perdite alimentari nell'Africa sub-sahariana sono state stimate in 100 miliardi di tonnellate all'anno<sup>1</sup>. Solo per quanto riguarda i cereali, il valore delle perdite post-raccolto sono stimate pari a circa 4 miliardi di dollari Usa all'anno (a prezzi del 2007), una quantità che potrebbe consentire il raggiungimento delle esigenze alimentari di circa 48 milioni di persone e che supera i valori annuali di importazioni di cereali in Africa e il valore totale degli aiuti alimentari ricevuti nella regione negli ultimi 10 anni<sup>2</sup> (World Bank/Nri/Fao, 2011). L'Ufficio regionale per l'Africa ha avviato nel 2014 il progetto finanziato dalla Norvegia "Sviluppo di strategie per la riduzione delle perdite alimentari a favore dei piccoli produttori in Africa", sottolineando già dal 2012 che le partnership pubblico-privato sono fondamentali per la riduzione delle perdite alimentari.

**Namibia: identificazione dello spreco alimentare e approccio nazionale per la prevenzione e la riduzione**

Il seminario su *Sicurezza alimentare e nutrizionale* (Windhoek, Namibia, 21-23 luglio 2014) ha visto la firma della *Dichiarazione di Windhoek sulla sicurezza alimentare e nutrizionale*, che riconosce il diritto al cibo per tutti e sottolinea l'esigenza di coinvolgere le autorità locali namibiane, il governo, il settore privato e la società civile. Nel 2011 ci sono stati casi di namibiani che cercavano cibo in discarica e il cibo trovato era ancora commestibile (alimenti non scaduti, frutta e verdura freschi). Le parti interessate hanno lavorato per una strategia di recupero del cibo e la costituzione di soggetti addetti alla redistribuzione (ad esempio, banche alimentari) e Windhoek è stata selezionata come città pilota.  
Fonte: Fao, 2014

Nel 2014 l'Ufficio regionale Fao per l'America Latina e i Caraibi ha avviato l'iniziativa *Save Food*, mentre dal 2012 è stata riconosciuta la rilevanza di misure politiche e regolatorie per la riduzione delle perdite alimentari e dello spreco, insieme all'aumento dell'accesso al cibo e ai cambiamenti nelle abitudini di consumo.

**America Latina e Caraibi: messaggi chiave su perdite alimentari e spreco di cibo**

- Il 6% delle perdite alimentari e dello spreco globali ha origine in America Latina e Caraibi
- Ogni anno la regione perde o spreca almeno il 15% della propria produzione alimentare
- Perdite e spreco per settore: 28% consumo, 28% produzione, 22% trasporto e stoccaggio, 17% commercializzazione e distribuzione, 6% durante la lavorazione
- Il cibo gettato a livello di vendita al dettaglio potrebbe garantire le esigenze alimentari di oltre 30 milioni di persone, cioè il 64% di coloro che soffrono la fame nella regione

Fonte: Fao, 2014<sup>3</sup>

Nel 2013 l'Ufficio regionale Fao per Asia e Pacifico ha avviato la campagna *Save Food Asia-Pacific*, individuando quattro aree di azione:

- 1) sensibilizzazione
- 2) collaborazione con il settore privato
- 3) meccanismi di supporto del governo per favorire un'organizzazione efficiente dei piccoli proprietari
- 4) ruolo dei consumatori.

Nel 2012 la Fao ha evidenziato il ruolo dei piccoli produttori e dello sviluppo della catena di valore per le riduzioni di perdite post-raccolto.

Nel febbraio 2014 l'Ufficio regionale Fao Vicino Oriente e Nord Africa<sup>5</sup> ha presentato il *Quadro strategico regionale per la riduzione delle perdite alimentari e dello spreco nella regione*,

con il focus su: 1) miglioramento della raccolta e analisi dei dati; 2) sensibilizzazione e promozione delle buone pratiche tra produttori, consumatori e attori della filiera; 3) sviluppo di politiche e normative e rafforzamento della collaborazione e del coordinamento tra cittadini, istituzioni e paesi; 4) promozione degli investimenti e coinvolgimento del settore privato.

**Regione del Vicino Oriente e Nord Africa**

La regione del Vicino Oriente e Nord Africa registra circa il 44% di perdite alimentari e spreco di cibo nelle fasi di movimentazione, lavorazione e distribuzione del cibo. Lo spreco a livello di consumatori è stimato attorno al 34% ed è principalmente generato nelle aree urbane. Recentemente vi sono state iniziative rilevanti come consultazioni nazionali e regionali, adozione di iniziative nazionali (ad es. in Egitto e Arabia Saudita) e adozione di misure in Iraq, Iran, Emirati arabi uniti e Tunisia.

Fonte: Fao, 2014

Nell'aprile 2014 l'Ufficio regionale Fao Europa e Asia Centrale ha pubblicato la *Bozza di relazione di sintesi sulle perdite alimentari e lo spreco in Europa e Asia centrale*<sup>4</sup>, con un focus sugli studi condotti in tre paesi (Armenia, Turchia, Ucraina). Lo studio, basato sulla metodologia applicata nello studio Fao del 2011 su *Perdite alimentari e spreco di cibo a livello globale*, fornisce opzioni per le politiche, evidenzia la necessità di definizioni omogenee, metodologie di valutazione comparabili, coerenti e complessive.

**Turchia: Campagna per la prevenzione dello spreco di pane**

Gli obiettivi della campagna sono stati elaborati dalla produzione al consumo: 1) consapevolezza; 2) contributo della riduzione dello spreco a un'economia nazionale efficiente; 3) portare l'attenzione sul fatto che anche il pane usato per l'alimentazione animale è spreco; 4) promuovere il consumo di pane integrale per una dieta sana. Il valore dello spreco di pane è stato ridotto a un valore di 300 milioni di lire turche (circa 131 milioni di dollari Usa) nel 2013, da 1,6 miliardi di lire turche (circa 697 milioni di dollari Usa) nel 2012.

Fonte: Turkish Grain Board e FAO, 2014

Da agosto 2012 a luglio 2016 la Fao contribuisce all'analisi degli impatti economici, dimensione della nutrizione umana e identificazione degli indicatori relativi alle politiche per il progetto finanziato dall'Unione europea *Fusions*. Inoltre, nell'area dell'Unione europea, la Fao ha contribuito tecnicamente al primo *Studio comparativo della legislazione e delle pratiche sulla donazione di cibo degli stati membri Ue*, pubblicato dal Comitato economico e sociale europeo (Eesc) nel 2014.

**NOTE**

<sup>1</sup> *Framework Paper: Programme for Post-harvest Losses Reduction in Africa 2010-2014*, African Development Bank, 2010.

<sup>2</sup> World Bank/Nri/Fao, 2011, *Missing Food: The case of postharvest grain losses in sub-Saharan Africa*.

<sup>3</sup> [www.fao.org/3/a-i3942s.pdf](http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf)

<sup>4</sup> [www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/Europe/documents/Publications/FLW/synthesis\\_draft\\_en.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/Europe/documents/Publications/FLW/synthesis_draft_en.pdf)

<sup>5</sup> <http://neareast.fao.org/Pages/events.aspx?ID=1245&dang=EN&I=104411&DId=0&CId=0&CMSId=5002831> e <http://neareast.fao.org/Pages/foodwaste.aspx?lang=EN&DId=0&I=104411&CId=0&CMSId=5002826>