
Rafforzare le abitudini di produzione e consumo sostenibili

Ven 04/02/2022 - 09:06

Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio è un'occasione annuale per confrontarsi con le cause e le conseguenze dello spreco alimentare. Il Centro Tutela Consumatori Utenti informa su due recenti studi sull'argomento.

Entro il 2030, lo spreco alimentare globale (pro capite) deve essere dimezzato, a livello di vendita al dettaglio e di consumo. Anche le perdite di cibo lungo la catena di produzione e fornitura devono essere ridotte. Questo è ciò che le Nazioni Unite prevedono nei loro 17 obiettivi globali di sviluppo sostenibile (SDGs– *Sustainable Development Goals*). L'obiettivo 12 riguarda i modelli di consumo e di produzione sostenibili, ed il punto 12.3 si riferisce alla riduzione dei rifiuti alimentari.

Tuttavia, c'è ancora molta strada da fare per raggiungere questi nobili obiettivi: gli studi mostrano che sono necessari molti più sforzi di quelli fatti fino ad ora e lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare.

Dal campo al bidone

Nello studio "Driven to Waste" (giugno 2021), il WWF del Regno Unito (WWF-UK) ha esaminato le perdite alimentari in agricoltura. L'organizzazione ambientalista stima che ogni anno 2,5 miliardi di tonnellate, ovvero circa il 40% del cibo prodotto a livello globale, vengono sprecate invece di essere mangiate e non finiscono mai nel piatto. Quasi la metà, circa 1,2 miliardi di tonnellate, risale all'agricoltura, cioè prima, durante e dopo il raccolto e prima della macellazione. Ad esempio, gli agricoltori spesso producono eccedenze per essere in grado di fornire al commercio una quantità sufficiente di "beni di qualità" visivamente impeccabili. Nel caso di un calo di prezzo per un prodotto, l'aratura è a volte più conveniente del raccolto per le aziende agricole.

Per produrre la quantità di cibo che viene annualmente sprecata in agricoltura, viene occupata –

inutilmente – una superficie di 4,4 milioni di chilometri quadrati. Questo è più dell'intera area dell'UE (circa 4,2 milioni di chilometri quadrati). Inoltre, secondo il WWF, dieci per cento di tutte le emissioni di gas serra sono riconducibili allo spreco globale di cibo. La conclusione del WWF: per ridurre lo spreco alimentare globale, l'intera catena di approvvigionamento alimentare, compresa la produzione agricola, deve essere ritenuta responsabile e ogni raccolto deve essere utilizzato in modo ottimale.

Ridurre lo spreco alimentare con la dieta mediterranea?

L'osservatorio italiano Waste Watcher ha condotto un'indagine internazionale ("*Cross Country Report 2021*") sullo spreco e sulle abitudini alimentari delle famiglie. Ha intervistato 1.000 persone in ognuno degli otto paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, USA, Canada, Cina). Una correlazione è stata trovata - non per la prima volta - tra la forza economica di un paese o l'indice di fiducia dei consumatori e la quantità di cibo sprecato. In un confronto tra paesi, lo spreco di cibo è più alto nelle famiglie statunitensi (1.403 grammi per persona a settimana), seguito dalle famiglie in Cina (1.154 grammi), Canada (1.144 grammi) e Germania (1.081 grammi). Le famiglie italiane sono le migliori in confronto, con una media di 529 grammi per persona a settimana (27 chili per persona all'anno). Verdure, frutta, insalata, pane fresco e confezionato, nonché latte e yogurt sono i rifiuti più frequenti. Le ragioni sono simili ovunque: si perde il quadro delle scorte alimentari, il cibo viene "dimenticato" o trascurato e si deteriora. Si compra troppo, si cucina troppo e non si usano gli avanzi. Almeno la maggioranza degli intervistati è consapevole che lo spreco alimentare è anche una questione etica, e che comporta un costo economico. Alcuni sono anche consapevoli che è uno spreco di risorse naturali ed un peso per l'ambiente.

Sulla base delle abitudini alimentari rilevate, gli autori ipotizzano che una maggiore consapevolezza di un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente porterebbe ad una riduzione dei rifiuti alimentari. Come esempio ottimale di modelli di produzione e consumo più sostenibili citano specificamente la dieta mediterranea - basata su cibo tradizionale di alta qualità, prodotto localmente e preparato il più fresco possibile.

"Chi dà valore al cibo è molto probabile che lo tratti in modo più consapevole, cioè più appropriato, e lo utilizzi al meglio invece di sprecarlo - compresi gli avanzi", così Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

I consigli dettagliati del Centro Tutela Consumatori Utenti su come evitare le eccedenze alimentari si possono trovare qui.

Gli interessati possono seguire l'incontro online "One Health, One Earth" della campagna italiana "Spreco Zero" il 4 febbraio 2022 dalle 10.30 in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare (5 febbraio) tramite il seguente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=kXt6U0nUSpo>