



**MISURE
CONTRO LO
SPRECO
ALIMENTARE**

**MODIFICA
ALLE LEGGE
NUMERO 166
DEL 2016**

Un giorno in Senato 2021-2022

APPROFONDIMENTO TEMATICO

Realizzato dalla 4A Liceo delle Scienze Umane di Cecina



MARZO 2022

**4A SCIENZE UMANE
LICEO FERMI CECINA**

COSA S'INTENDE PER SPRECO ALIMENTARE

Non esiste ancora una definizione univoca di spreco alimentare. La Commissione europea definisce lo spreco alimentare come «*l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che sono destinati a essere eliminati o smaltiti*». La FAO propone una diversa classificazione per definire il tipo di spreco prodotto lungo la filiera alimentare: la *perdita alimentare (food loss)*, riferita allo spreco lungo i primi anelli della catena (produzione, raccolta, stoccaggio e lavorazione) di parti edibili di origine vegetale o animale prodotti per il consumo umano; e lo *spreco alimentare (food waste)* che si verifica al momento della distribuzione a livello dei consumatori e dei commercianti..

SPRECO ALIMENTARE E PREVISIONI FUTURE

Sono 1.6 miliardi le tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno nel mondo (dati Fao): un terzo della produzione alimentare globale. Tra le varie tipologie di spreco alimentare dobbiamo distinguere: lo spreco domestico e lo spreco industriale. Nel frattempo, più di 700 milioni di persone al mondo vivono sotto la soglia di povertà. E secondo l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) 870 milioni di persone, oggi, soffrono la fame. L'istituto di consulenza statunitense Boston Consulting Group (Bcg) ha previsto che di questo passo per il 2030 ci sarà un aumento degli sprechi alimentari fino ad arrivare a sprecare 2,1 miliardi di tonnellate di cibo all'anno. Contemporaneamente, la richiesta di cibo continua a crescere e per il 2050 si stima un aumento della popolazione mondiale che potrebbe raggiungere i 10 miliardi di persone con un conseguente aumento della domanda di cibo di circa il 70%. Considerando le caratteristiche del *food security* delineate dalla FAO nel 2008, secondo cui la povertà alimentare viene collegata all'incapacità degli individui di accedere ad alimenti sicuri, sufficienti e nutrienti tali da garantire loro una vita sana ed attiva, rispetto al proprio contesto sociale, se non si trova una soluzione per ottenere un accesso equo al cibo, la sicurezza alimentare non potrà essere garantita per oltre 2 miliardi di persone nel mondo.

Nei paesi in via di sviluppo coesistono tre dimensioni dell'*insicurezza alimentare*: **indisponibilità del cibo** (offerta del cibo insufficiente a soddisfare la necessità alimentari della popolazione), **inaccessibilità del cibo** (reddito disponibile non sufficiente all'acquisto del cibo adeguato in quantità e qualità) e **inutilizzabilità del cibo** (incapacità di garantirsi una dieta equilibrata). Nei paesi più ricchi il peso della povertà alimentare è riconducibile, non tanto all'indisponibilità in assoluto delle risorse, quanto alla non equa distribuzione delle stesse. Si parla di spreco (**food waste**) principalmente nei paesi industrializzati dove circa il 25% del cibo raccolto, prodotto, trasformato, distribuito e servito non viene venduto o consumato.

DOVE AVVIENE LO SPRECO ALIMENTARE

Nell'UE si producono 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari all'anno, ovvero circa 173 kg a persona. Sempre secondo le stime, il settore che in media contribuisce maggiormente allo spreco dei generi alimentari nell'UE è l'ambiente domestico con lo spreco perpetrato dalle famiglie (53%). Lo spreco di cibo in Italia ammonta a circa 145 kg procapite, distribuiti in linea con i dati europei: 54% dello spreco al consumo nelle famiglie, 21% nella *ristorazione*, per il 15% nella *distribuzione* commerciale, per l'8% nell'*agricoltura* e per il 2% nella *trasformazione*.

Stadio	Flussi annui gestiti [tonnellate]	Eccedenza	Spreco	Incidenza dello spreco sull'eccedenza generale
Primario	71.975.000	2.045.000	1.755.000	86%
Trasformazione	46.085.000	175.000	75.000	43%
Distribuzione	29.810.000	755.000	690.000	91%
Ristorazione	3.280.000	210.000	185.000	88%
Consumo	29.935.000	2.405.000	2.405.000	100%
totale	181.085.000	5.590.000	5.110.000	91%

Sebbene al quantità maggiore di spreco alimentare si generi nella fase di consumo, la percentuale di cibo sprecato nella fase di distribuzione, anche in Italia, resta importante: 15% di alimenti dei supermercati sono una gran quantità di prodotti, ancora consumabili, che purtroppo vengono ritirati dalla vendita e gettati via.

COSA ACCADE NEI SUPERMERCATI

Secondo l'indagine effettuata tra i supermercati della nostra zona di Cecina (indagine che ha riscontrato una certa diffidenza da parte degli operatori intervistati), la politica aziendale prevede nella maggioranza dei casi che ogni giorno si debba raccogliere dal reparto tutti i beni che scadenza uno o due giorni dopo e si debba provvedere alla loro distruzione, se non utilizzabili nei reparti cucina-ristorante interni al supermercato stesso con preparazione di piatti giornalieri. I principali alimenti che vengono gettati dagli esercizi della grande distribuzione sono: frutta e verdura ormai non più freschi, pane rimasto invenduto e prodotti da frigo che si avvicinano alla scadenza. I reparti dove si perde il quantitativo maggiore sono salumi e latticini, ortofrutta e panetteria. Le motivazioni di questo spreco sono da ricollegare ad una errata gestione degli ordini, delle scadenze, ma anche alle promozioni; difatti, i capi reparto sono istruiti da politiche aziendali a creare «mucchi» di prodotti per invogliare all'acquisto. Un dato interessante rilevato dalla nostra indagine è che circa il 30% dei prodotti che vengono tolti dagli scaffali sono in realtà ancora idonei al consumo.

Recenti ricerche svolte in Italia dal progetto Reduce, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, hanno quantificato questo spreco in 18,7 kg per anno, in media, per ogni metro quadro di superficie di vendita. A livello nazionale si tratta di oltre 220.000 tonnellate di cibo buttato nella fase distributiva. Oltre un terzo dei prodotti ritirati dalla vendita, come già detto, sarebbe ancora perfettamente commestibile perché scadono dopo qualche giorno o perché si tratta di prodotti con confezioni danneggiate, il cui contenuto è rimasto però intatto.

LEGGE GADDA: OPPORTUNITA' NON COLTA

Nonostante l'opportunità offerta dalla Legge Gadda, solamente il 5% dei supermercati facente parte della nostra indagine locale donano in modo continuativo il cibo eccedente ad enti no-profit per la distribuzione a persone indigenti.

L'Italia è uno dei pochi paesi europei ad aver adottato misure per ridurre lo spreco attraverso il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, per la prima volta nel 2003 con la legge n. 155 (legge del "buon samaritano") e da ultimo con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 (cosiddetta "legge Gadda"), che ha previsto misure di semplificazione, agevolazioni amministrative per i donatori e la possibilità per i comuni di incentivare chi dona alle organizzazioni non profit con una riduzione della tassa dei rifiuti.

LA SITUAZIONE NELLE FAMIGLIE ITALIANE

Ridurre lo spreco nella parte di filiera che concerne i supermercati è di primaria importanza perché molti dei prodotti alimentari smaltiti sono ancora perfettamente consumabili quando vengono tolti dagli scaffali. Nonostante si tratti di una quantità notevole, va rimarcato che queste cifre sono inferiori di diversi ordini di grandezza rispetto alla quantità di cibo che viene gettata in casa dalle famiglie. Infatti nelle famiglie italiane lo spreco alimentare raggiunge percentuali molto più preoccupanti rispetto al trend europeo. Una recente ricerca europea firmata Samsung, condotta su 20.000 persone in 11 Paesi, ha dimostrato che la Svizzera è il paese con il più elevato tasso di spreco alimentare, seguita da Norvegia, Italia e Francia. Noi italiani tendiamo a buttare circa il 59% del cibo acquistato. Questo atteggiamento ha un impatto gravissimo in termini di sostenibilità, ma anche sull'economica della famiglia: sono in media più di 5 mila euro all'anno di media i soldi buttati nella pattumiera.

I motivi per i quali le famiglie sono solite gettare il cibo sono:

- errata interpretazione delle diciture "da consumarsi preferibilmente entro" (riconducibile a valutazioni inerenti la qualità dell'alimento) e "da consumarsi entro" (riconducibile alla sicurezza dell'alimento) riportate nelle etichette.
- non corretta gestione degli acquisti (eccessivi quantitativi di alimenti);
- conoscenza limitata dei metodi per consumare in modo più efficiente e ridurre gli sprechi (ad esempio, come utilizzare in modo alternativo gli avanzi dei pasti o come creare piatti con gli ingredienti disponibili);

I DATI SULLA POVERTÀ :

In Italia il dato più recente sulla spesa per consumi alimentari delle famiglie segnala una criticità: 6,5 famiglie su 100 dichiarano di non avere soldi in alcuni periodi dell'anno per l'acquisto del cibo.



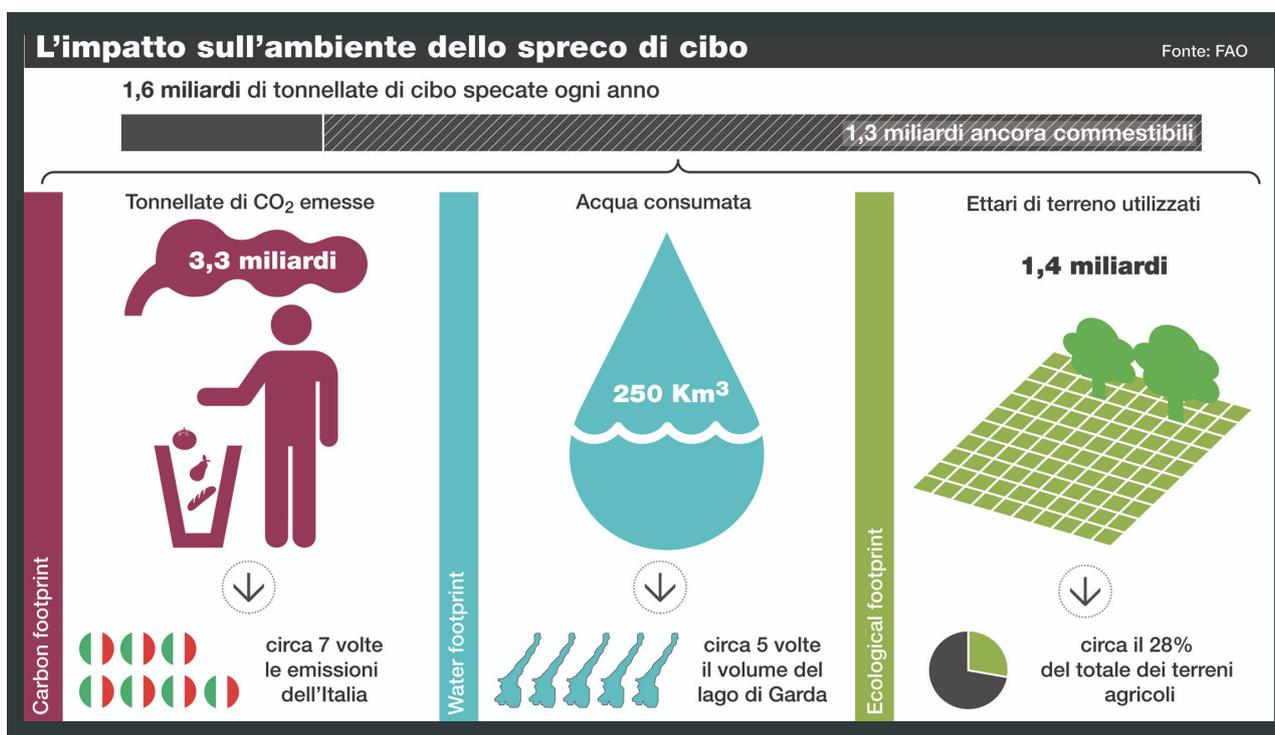
La crisi economica, generata dalla globalizzazione fuori controllo e dall'emergenza sanitaria legata al Covid-19, ha prodotto un profondo allargamento delle diseguaglianze che ha colpito anche i ceti medi ed ha aumentato, di conseguenza, il numero delle persone che vivono in condizione di povertà e di deprivazione materiale, di persone che non possono dunque permettersi beni considerati essenziali per condurre una vita libera ed dignitosa. In particolare, rispetto alla povertà alimentare, emerge chiaramente come si sia passati dal considerare il problema della difficoltà di accesso al cibo in riferimento ai paesi sottosviluppati ad un orizzonte molto più ampio che coinvolge anche i paesi più ricchi. In Italia ci sono 3,2 milioni di persone che nel 2020 sono stati costretti a chiedere aiuto per mangiare, di cui oltre il 58% concentrati nelle regioni del Mezzogiorno. Il dato è emerso da uno studio dalla Coldiretti in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione promossa dalla Fao.

Questo dimostra come, a differenza di quanto si possa pensare, il problema alimentare non riguarda solo il terzo mondo ma anche i Paesi più industrializzati dove le differenze sociali generano sacche di povertà ed emarginazione. Le maggiori criticità in Italia si registrano in Campania con 554 mila di assistiti, in Sicilia con più di 378 mila ed in Calabria con quasi 300 mila ma anche nella ricca Lombardia dove si trovano quasi 229 mila persone in difficoltà alimentare. Tra le categorie più deboli degli indigenti a livello nazionale si contano 453 mila bambini di età inferiore ai 15 anni, quasi 197 mila anziani sopra i 65 anni e circa 103 mila senza fissa dimora. La stragrande maggioranza di chi è stato costretto a ricorrere agli aiuti alimentari lo ha fatto attraverso la consegna di pacchi alimentari che rispondono maggiormente alle aspettative dei nuovi poveri (pensionati, disoccupati, famiglie con bambini) che, per vergogna, prediligono questa forma di sostegno piuttosto che il consumo di pasti gratuiti nelle strutture caritatevoli. Infatti sono appena 113 mila quelli che si sono serviti delle mense dei poveri a fronte di 2,36 milioni che invece hanno accettato l'aiuto delle confezioni di prodotti.

L'arrivo del COVID19 ha senza dubbio acuito maggiormente la situazione di crisi con un aumento sostanziale di nuovi poveri e delle persone in condizioni di momentanea difficoltà. Il Rapporto Caritas Povertà 2021 restituisce un quadro drammatico: nel periodo maggio 2020 - settembre 2021, il numero delle persone che si è trovato in difficoltà economiche è quasi raddoppiato: una persona su due che si è rivolta nell'arco dell'ultimi due anni alla Caritas lo ha fatto per la prima volta.

L'IMPATTO DELLO SPRECO ALIMENTARE SULL'AMBIENTE

Lo spreco di alimenti implica anche uno spreco di risorse preziose, come acqua, suolo, ore di lavoro, energia. Inoltre va tenuto conto che per ogni chilo di cibo prodotto vengono rilasciati 4,5 kg di CO₂ nell'atmosfera. Pertanto, oltre alla generazione di una enorme quantità di rifiuti dell'invenduto, dobbiamo considerare tra gli effetti negativi dello spreco alimentare anche la perdita energetica e l'emissione di gas nocivi durante la fase di produzione del cibo sprecato. Per quanto concerne la produzione e lo smaltimento dei rifiuti alimentari nell'Unione Europea essi sono all'origine dell'emissione di 170 milioni di tonnellate di CO₂ e consumano 261 milioni di tonnellate di risorse.



Come detto, la produzione di cibo invenduto consuma inutilmente risorse naturali, emette gas serra nell'atmosfera e soprattutto crea rifiuti. Per valutare l'impatto ambientale di un prodotto alimentare, bisogna considerare il suo intero ciclo di vita; uno studio molto dettagliato dei costi ambientali dello spreco di cibo è contenuto nel Rapporto Tecnico della Commissione Europea EUR 22284 EN del 2006 dal titolo: Environmental Impact of Products (EIPRO), Analysis of the Life Cycle Environmental Impacts Related to the Total Final Consumption of the EU 25 (2006).

E' doveroso sottolineare, quando si parla di dati relativi allo spreco alimentare, sia per quanto concerne la quantità di cibo gettato sia per quanto riguarda i valori in termini di danno ambientale, la difficoltà a quantificarne esattamente l'ammontare. Soprattutto nel caso dei ristoranti e di famiglie appare molto difficile sia distinguere tra spreco evitabile e parte di spreco inevitabile, sia quantificare esattamente il cibo gettato.

SPRECO ALIMENTARE NEI RISTORANTI ITALIANI

In Italia, così come in tutte le economie avanzate, dove il ruolo dei pasti fuori casa è molto considerevole, anche il settore della ristorazione collettiva è responsabile di un consistente spreco alimentare; cibi ancora adatti al consumo umano o animale che purtroppo terminano in discarica. La natura altamente deperibile dei prodotti offerti dalla ristorazione, i limiti imposti dalle normative di conservazione degli alimenti e una scarsissima cultura del riciclo e riutilizzo contribuiscono a generare una quota di spreco molto consistente. Il 100% dei ristoratori da noi intervistati ritiene di essere sensibile al problema dello spreco di cibo nei loro esercizi. Il 92% di loro rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato senza chiedere di poter portare via gli alimenti non consumati. Lo stesso problema avviene per il vino. La consuetudine di portarsi a casa il cibo ordinato e non consumato riguarda solo una piccola parte della clientela: 15,5% per il cibo e 11,8% per il vino. I motivi alla base di questo atteggiamento risiedono principalmente, secondo vari studi effettuati in materia, nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%). Di fronte all'atteggiamento della clientela, in base all'indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai. I dati che abbiamo recuperato attraverso una nostra indagine locale, sembrano confermare in linea di massima i valori nazionali.

STORIA DELLA DOGGY BAG (O FOOD BAG)



Si tratta di una confezione contenente avanzi di cibo che un cliente può richiedere al ristorante presso il quale ha consumato parte del pasto. Non ci sono concrete testimonianze relative alla sua origine ma, stando alla versione più diffusa, questa pratica è nata negli Stati Uniti nel 1943 nella città di San Francisco. I caffè locali decisero di sensibilizzare i propri clienti riguardo la tematica dei maltrattamenti sugli animali regalando loro dei pacchetti pensati per portare gli avanzi del pasto a casa per i propri cani. Da quel momento in poi, la doggy bag divenne una pratica d'uso comune, tanto che nel 1948 i coniugi Meister fondarono l'azienda e il marchio Bagcraft avviando la commercializzazione dei contenitori per avanzi alimentari.

Mentre in Italia L'art.9 della legge 166/2016 concede facoltà alle Regioni di stipulare accordi e protocolli d'intesa per dotare gli operatori della ristorazione di contenitori riutilizzabili e riciclabili idonei a consentire ai clienti l'asporto dei propri avanzi di cibo, in Francia la Loi 2016/138 pone un vero e proprio obbligo per i ristoranti a consegnare il cibo avanzato dai clienti se questi lo richiedono in una food bag realizzata con materiali adeguati al contatto con gli alimenti e al trasporto.

Secondo un'indagine Coldiretti diffusa in occasione della 1ª Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari indetta dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (Onu) e celebrata il 29 settembre 2020, gli italiani nel periodo pandemico Covid-19 hanno maturato una maggior sensibilità nei confronti dello spreco alimentare. Ad esempio, per quanto concerne l'uso dei contenitori per il cibo avanzato nei ristoranti si è passati dal 16% al 34%.

L'IMPRONTA EDUCATIVA DEL CONTENITORE PER L'ASPORTO DEGLI AVANZI DI CIBO AL RISTORANTE

Nella ristorazione si creano stili alimentari, modelli di consumo e stili di vita. Da queste premesse potrebbe nascere l'idea di promuovere sempre più, anche attraverso lo strumento giuridico, i contenitori da asporto nei ristoranti e nelle mense. Sul tema dello spreco alimentare infatti c'è bisogno di un cambiamento culturale che favorisca consapevolezza e responsabilità: i comportamenti e le azioni virtuose finalizzate a ridurre gli sprechi possono partire dal ristorante e terminare in buone pratiche familiari.

ENTI NO PROFIT: IL BANCO ALIMENTARE

Banco Alimentare è nato nel 1989 con la missione di trasformare lo spreco alimentare in una risorsa, per quelle organizzazioni che sul territorio si occupano di offrire un pasto, un aiuto alimentare a famiglie e persone in difficoltà. Banco Alimentare è presente su tutto il territorio nazionale, fa accordi con le aziende, con la ristorazione, con la grande distribuzione organizzata, per ricevere quei prodotti che per qualche motivo non possono più essere venduti o distribuiti

Ormai da anni in Italia, l'ultimo fine settimana di novembre viene organizzata la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare al fine di aiutare famiglie e persone che si trovano in difficoltà. I numeri di ogni anno della Colletta alimentare ci parlano di un gesto imponente e molto partecipato, che vede in azione studenti e pensionati, professionisti e casalinghe, tutti a offrire un po' del loro tempo e delle loro energie per aiutare a rispondere a un bisogno elementare: donare cibo a chi è in difficoltà. Oltre al valore economico dell'iniziativa c'è dunque la sua forte valenza civile a farsi carico delle necessità di quanti sono nel bisogno.

L'INIZIATIVA ANNUALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE

In Italia resta fondamentale il ruolo delle organizzazioni della società civile e di volontariato che riescono con maggiore efficacia ad assistere e supportare i più bisognosi. Sono oltre 300.000 gli enti no profit in Italia di assistenza alimentare ai poveri.

NUMERI DELLA COLLETTA ALIMENTARE

5.600.000 cittadini italiani in condizione di povertà assoluta (9,4% del totale)

7.000 tonnellate di cibo raccolto nell'edizione 2021

11.000 supermercati aderenti alla Colletta Alimentare e 145.000 i volontari

7.600 strutture caritative convenzionate con il Banco Alimentare tra mense per poveri, comunità per minori, centri di accoglienza

1.700.000 persone sostenute dal Banco Alimentare attraverso la Colletta Alimentare



GLI EMPORI DELLA CARITÀ O DELLA SOLIDARIETÀ



Oltre alle numerose iniziative di solidarietà messe in campo in tutta Italia, per fortuna, c'è una rete territoriale di empori della solidarietà, veri e propri supermercati che servono a donare beni di prima necessità.

In Italia il 85% degli empori sono nati grazie all'impulso delle Caritas parrocchiali o diocesane con i soldi dell'8x1000 alla Chiesa Cattolica mentre il restante 15% sono gestiti da istituzioni pubbliche o enti no-profit. In ogni caso, gli empori nascono come risposta ad un crescente bisogno delle famiglie e delle persone che non riescono a comprare cibo a sufficienza. Gli empori hanno spazi ed arredi molto simili ad un normale supermercato in cui, però, i prodotti a disposizione provengono per lo più da donazioni delle aziende che partecipano ai progetti e dalle raccolte alimentari; tutti i prodotti hanno un valore espresso in "punti", il quale non ha un riferimento commerciale ed è attribuito in base alla tipologia merceologica, peso, quantità. Per sostenere le famiglie in modo equo, i "punti" sono erogati in proporzione all'entità del nucleo familiare certificato dallo stato di famiglia. Ci sono inoltre card specificatamente dedicate ai prodotti per l'infanzia, rilasciate solo per chi ha neonati a carico. La card solitamente consente l'utilizzo di una quantità predefinita di punti settimanali e ha un sistema di ricarica automatica che permette l'accesso al servizio ogni sette giorni. I punti non utilizzati entro la scadenza non sono cumulabili e l'uso della card è personale. Occorre sottolineare che la spesa negli empori ha anche una sua finalità educativa e solitamente la card per poter fare la spesa ha una durata non superiore ai 12 mesi, rinnovabile solo in casi di straordinaria necessità.

LE 3 PRINCIPALI APP CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Regusto, è un'app per la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari impiegabile nel settore ristorativo: si sceglie tra i piatti in offerta e si prenota la Regusto Bag da asporto. Attraverso questa app i ristoratori riescono a gestire meglio le scorte e possono proporre ottimi piatti a prezzi scontati evitando di gettare via cibo.



Too Good To Go, nata in Danimarca nel 2015, ma attiva in Italia dal marzo 2019, permette ai commercianti e ai ristoratori di mettere in vendita a prezzi ridotti il cibo invenduto a fine giornata e ai consumatori di acquistare "Magic Box" a circa un terzo del prezzo di vendita. L'intento dell'applicazione è di salvare il cibo e sensibilizzare la società sull'argomento, permettendo al consumatore di risparmiare e allo stesso tempo al venditore di incassare qualcosa.



Too Good To Go

Eco Food Prime, attraverso l'app, l'utente riceve le offerte dei punti vendita più vicini che sfruttano la piattaforma per offrire a sconto cibi e prodotti alimentari che rischiano di rimanere invenduti, poiché prossimi alla scadenza, in eccedenza o con difetti estetici, ma ancora perfettamente idonei al consumo. Il benefit per entrambe le parti: il consumatore risparmia sull'acquisto, l'esercente recupera almeno il costo d'acquisto ed evita lo smaltimento dell'invenduto.



LO SPRECO ALIMENTARE SI SUPERA CON IL MODELLO DI ECONOMIA CIRCOLARE

Davanti ad una enorme quantità di cibo gettata nella spazzatura, con costi di smaltimento assai rilevanti, ci sono famiglie e quartieri interi di poveri affamati o sottoalimentati. Qui entra in gioco il modello di economia circolare che prevede che i rifiuti di un processo di produzione-consumo circolino come nuovo ingresso nello stesso processo o in processi differenti. La definizione maggiormente accettata e condivisa è quella proposta dalla Fondazione Ellen MacArthur secondo la quale l'economia circolare è *un'economia che è concettualmente rigenerativa e riproduce la natura nel migliorare e ottimizzare in modo attivo i processi in cui opera*. Vieni cioè sostituito il concetto di fine vita ed il relativo avvio in discarica dei prodotti non più utilizzati con la rigenerazione e la nuova utilità; in questo contesto la donazione delle eccedenze alimentari agli enti caritativi per la cessione a persone bisognose ed in genere il riutilizzo del cibo avanzato rappresentano un modello perfetto di economia circolare.

Un'utilizzazione sociale del cibo invenduto ha un valore etico, ma ha anche enormi vantaggi economici ponendosi quindi non in contrasto con i parametri del progresso e dell'efficienza, intesi come uso migliore delle risorse coinvolte nei processi di produzione-consumo. I vantaggi dell'economia circolare del riutilizzo delle derrate alimentari destinate allo smaltimento sono le seguenti:

- riduzione della povertà alimentare;
- maggiori risorse per le politiche sociali grazie al risparmi di assistenzialismo;
- abbattimento del costo di smaltimento;
- riduzione dell'impatto ambientale;
- maggiore impronta educativa e culturale contro lo spreco nella società.

AGENDA 2030



L'Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite invita a dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto. Un sistema agroalimentare che non è in grado di garantire cibo a sufficienza per l'intera popolazione mondiale pur generando enormi quantità di perdite e sprechi è evidentemente un sistema insostenibile sia in termini etici e sociali che economici ed ecologici.

Che si parli di sprechi o di perdite, tutto il cibo ha richiesto un contributo in risorse naturali e umane (suolo, energia, acqua, tempo, carburante, denaro), nonché un apporto di inquinanti (per non perdere o per aumentare le rese), per essere prodotto, trasformato, trasportato, confezionato, conservato, venduto ed acquistato. L'UE ha stimato che sul suo territorio vengono gettati annualmente 88 milioni di tonnellate di cibo, equivalente a circa il 20% di tutto il cibo prodotto. Il costo di tale spreco, secondo il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher, è stato quantificato intorno a 143 miliardi di euro. Oltre all'inquinamento e allo spreco di risorse durante la fase di produzione, il cibo, se sprecato, si trasforma in rifiuti che richiedono ulteriori risorse per essere gestiti. A tutto questo si aggiunge l'aspetto etico legato agli sprechi più volte richiamato dalla FAO: con l'11% della popolazione mondiale (più di 820 milioni di persone) non ha accesso a cibo adeguato e a diete sane, sprecare alimenti risulta gravemente immorale. La riduzione delle perdite agroalimentari nella fase di distribuzione e il recupero delle eccedenze per favorire una migliore disponibilità di cibo per tutti, la prevenzione degli sprechi in famiglia grazie all'impatto educativo di buone pratiche extradomestiche come quella della doggy-bag, rappresentano quindi una delle sfide da affrontare per il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU.