



5 febbraio 2024

# GIORNATA MONDIALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

## CHE COSA SI INTENDE CON IL TERMINE SPRECO ALIMENTARE?

Per **spreco alimentare** si intende *“l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti”*

## PERCHÉ LO SPRECO ALIMENTARE È UN PROBLEMA PER L'AMBIENTE ED È MOLTO GRAVE?

Lo **spreco alimentare** genera effetti ambientali e socio-economici molto significativi in quanto *per produrre cibo, che non verrà consumato, vengono inutilmente utilizzate risorse naturali e generate emissioni nell'atmosfera e rifiuti*. La produzione di cibo richiede acqua, energia e terra. Inoltre, *i rifiuti alimentari nelle discariche producono metano, un potente gas serra*. Effetti economici: Le perdite finanziarie dovute allo spreco alimentare sono enormi, sia per i produttori che per i consumatori.

## QUALI SONO LE CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE?

Le cause dello spreco sono essenzialmente di ordine comportamentale: cattiva gestione e pianificazione dell'acquisto, rigido rispetto delle date di scadenza, ignoranza delle buone pratiche per cucinare e riutilizzare gli avanzi dei pasti.

*In Italia, tra le maggiori cause di spreco di cibo domestico c'è una scarsa attenzione a consumare gli alimenti prima che scadano o si deteriorino (54%), una conservazione poco adeguata dei prodotti nei punti vendita (33%), il fatto che si comprino troppi alimenti (21%) o in formati troppo grandi (19%)*



## DOVE VA A FINIRE IL CIBO SPRECATO?

il 40% degli alimenti acquistati finisce nel cestino della spazzatura, rifiuti che rappresentano ogni giorno il 30% del pattume buttato. Di questo però non tutto va a finire nel secchio dell'organico, un quarto finisce nell'indifferenziata, rendendo i rifiuti sporchi, pesanti e costosi da smaltire.

## CHI SPRECA PIÙ CIBO IN ITALIA? COSA FA L'ITALIA PER LO SPRECO ALIMENTARE?

In Italia più del 54% dello spreco alimentare avviene a livello domestico, il 21% nella ristorazione, il 15% nella distribuzione commerciale e il 10% a livello di produzione.

Gli operatori del settore alimentare possono cedere gratuitamente le eccedenze alimentari a soggetti donatori, i quali devono destinarle, anch'essi gratuitamente, in via prioritaria a favore di persone indigenti, se si tratta di prodotti idonei al consumo umano; altrimenti al sostegno di animali e all'auto compostaggio.

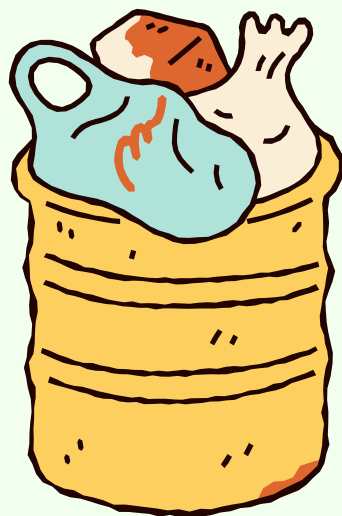
## QUALI SONO I PRODOTTI PIÙ SOGGETTI ALLO SPRECO ALIMENTARE?

Verdura, frutta e legumi rappresentano qui il cibo più soggetto allo spreco, seguiti da prodotti amidacei, pane, pesce e derivati, uova e derivati e latte e derivati.



## COSA FARE PER LO SPRECO ALIMENTARE?

Non buttare via il cibo troppo maturo o ammaccato, può essere usato per fare dolci, frullati o zuppe. Riutilizzare gli avanzi cercando nuove ricette. Creare una rotazione degli alimenti nel frigo, spostando in avanti quelli più vecchi. Non servire porzioni troppo abbondanti, chi vuole potrà servirsi una seconda volta.



## CONSIGLI PER NON SPRECARRE IL CIBO

- Fai la lista della spesa e non comprare altro e non farti attrarre dalle offerte 3x2!
- Occhio alle scadenze e informati sulle diciture "da consumarsi entro il..."
- Fai il check-up al tuo frigorifero, sia tecnico che igienico che del cibo stoccato.
- Leggi l'etichetta al completo sia quella nutrizionale che la lista degli ingredienti.
- Conserva in maniera corretta piuttosto congela il cibo cucinato in più o fresco.
- Dai nuova vita agli scarti, ad esempio crea nuove ricette.
- Trasforma gli scarti alimentari in concime.
- Quando cucini fai le porzioni giuste meglio più piccole in modo da non creare avanzi.

