

Spreco alimentare, vergogna mondiale
Il rapporto della FAO e il lavoro di riciclo alimentare di Cauto, cooperativa bresciana
Condividi con:

[Di Valerio Gardoni](#)

Nel mondo finiscono nella spazzatura 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ogni anno, oltre all'aspetto economico e ambientale c'è anche quello etico: non possiamo permettere che un terzo di tutto il cibo che viene prodotto nel mondo finisca nella pattumiera, mentre vi sono 870 milioni di persone che soffrono la fame. Una vergogna mondiale!



E' stato presentato in questi giorni dalla FAO il rapporto [Food Wastage Footprint](#): Impacts on Natural Resources (L'impronta ecologica degli sprechi alimentari: l'impatto sulle risorse naturali N.d.T.). E' il primo studio che analizza l'impatto delle perdite alimentari dal punto di vista ambientale, esaminando specificamente le conseguenze che esse hanno per il clima, per le risorse idriche, per l'utilizzo del territorio e per la biodiversità.

Gli sprechi alimentari non premono solo sui costi economici, calcolati intorno ai 750 miliardi di dollari l'anno, ma sul grande spreco d'acqua e di terra che grava in modo insostenibile sulle risorse naturali dalle quali gli esseri umani dipendono per nutrirsi.

Una montagna immensa di cibo buono che finisce nelle discariche o negli

inceneritori, secondo lo studio FAO, il 54 per cento degli sprechi alimentari si verificano a monte, in fase di produzione, raccolto e immagazzinaggio. Il 46 per cento avviene invece a valle, nelle fasi di trasformazione, distribuzione e consumo.

Inimmaginabile lo spreco di acqua,

ogni anno, il cibo che viene prodotto, ma non mangiato e buttato, sperpera un volume di acqua pari al flusso annuo di un fiume come il Volga o come tre volte il volume del lago di Ginevra. Inoltre utilizza 1,4 miliardi di ettari di terreno, quasi il 30 per cento della superficie agricola mondiale, ed infine responsabile della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra. Vengono sprecati indistintamente cereali, carne, frutta e ortaggi nei paesi ad alto reddito: Europa,



Nord America, ma anche in Asia e America Latina.



In linea generale, nei paesi in via di sviluppo le perdite di cibo avvengono maggiormente nella fase produttiva, mentre gli sprechi alimentari a livello di dettagliante o di consumatore tendono ad essere più elevati nelle regioni a medio e alto reddito, dove rappresentano il 31/39 per cento del totale rispetto alle regioni a basso reddito, 4/16 per cento.

Alla base dell'alto livello di perdite alimentari nelle società opulente vi è il comportamento dei consumatori insieme alla mancanza di comunicazione lungo la catena di approvvigionamento. I consumatori non riescono a pianificare i propri acquisti, comprano più cibo di quel che serve, o reagiscono in modo eccessivo all'etichetta da consumarsi entro, mentre eccessivi standard di qualità ed estetici portano i rivenditori a respingere grandi quantità di cibo perfettamente commestibili.

Insieme al nuovo studio la FAO ha pubblicato anche Toolkit: [Reducing the Food Wastage Footprint](#), un manuale di 100 pagine su come ridurre le perdite e gli sprechi di cibo in ogni fase della catena alimentare. Nel manuale



vengono presentati un certo numero di progetti che mostrano come governi nazionali e locali, agricoltori, aziende e singoli consumatori possono adottare misure per affrontare il problema. Secondo il manuale la riduzione degli sprechi dovrebbe diventare una priorità, limitando le perdite produttive delle aziende e bilanciando meglio la produzione con la domanda consentirebbe di non utilizzare le risorse

naturali per la produzione di cibo non necessario. In caso di eccedenze alimentari, il riutilizzo all'interno della catena alimentare umana con la ricerca di mercati secondari o la donazione del cibo eccedente ai membri più vulnerabili della società, rappresenta l'opzione migliore.

Su questa linea a Brescia la cooperativa [Cauto](#) (Cantiere di Autolimitazione) da anni lavora intensamente sul recupero e redistribuzione del cibo prossimo alla scadenza scartato dalla grande distribuzione organizzata. Un modello di recupero alimentare con cui la cooperativa ha ottenuto un contributo finanziario Life della Commissione Europea per il nuovo progetto “NOW (No More Organic Waste), un'idea vincente non si rifiuta”.



NOW si propone come modello innovativo perché i “rifiuti” organici se ben gestiti producono vantaggi economici, ambientali e sociali. Le cifre danno una visione chiara della dimensione del lavoro della dispensa sociale gestita dalla cooperativa Cauto: nel 2012 sono stati recuperati, in gran parte dalla media e grande distribuzione,

1.300 tonnellate di cibo, che significano una riduzione del 30% sul totale dei rifiuti prodotti dalle aziende partecipanti; ciò ha permesso di distribuire alimenti a beneficio di 5.350 persone bisognose ogni settimana. Il cibo donato è il 92% dei prodotti ritirati, altresì destinati allo smaltimento, il restante 8% è destinato a piccoli agricoltori per alimentazione animale.

Data di pubblicazione: 03/12/2013 - ore 09:33