



DOSSIER

Lunedì, 06 ottobre 2014

DOSSIER

Lunedì, 06 ottobre 2014

Articoli

03/10/2014 Cianciullo.blogautore.repubblica.it

Now

1

03/10/2014 Rinnovabili.it

Spreco alimentare: un costo per l'Europa di 100 mln di euro

2

Now

La campagna contro lo spreco del cibo, lanciata da Last Minute Market, continua a crescere. A Milano è stato presentato il progetto Now (No more organic waste), realizzato da una cooperativa bresciana con i fondi del programma Life+ della Commissione europea. In pratica si tratta di una piattaforma di redistribuzione alle onlus degli alimenti scartati dalla grande distribuzione (una cifra significativa, stimata attorno a 1,3 milioni di tonnellate). Dal novembre 2011 a oggi Now ha coinvolto 28 supermercati recuperando 2 mila tonnellate di derrate alimentari, creando 15 posti di lavoro e contribuendo a fornire pasti regolari a 5 mila persone in difficoltà. Inoltre, ottimizzando la raccolta, si assicurano vari vantaggi: maggiore regolarità del servizio, variabilità dei pasti serviti, riduzione dei costi di logistica e di smaltimento, minori scarti grazie al monitoraggio in diretta.

Si tratta di un'applicazione virtuosa del principio dell'economia circolare che la Commissione europea ha rilanciato con una comunicazione del luglio scorso, spiega Carlo Pessa, direttore del Centro Studi Edizioni Ambiente che sta elaborando un rapporto su questa esperienza. "Circa 400 mila tonnellate di rifiuti alimentari prodotti dalla grande distribuzione potrebbero essere recuperate, ma solo il 2% oggi viene donato, anche se esistono altre vie di valorizzazione che vanno dai mangimi per animali alla produzione di energia. Dunque il margine di recupero di alimenti di qualità è molto ampio. E il momento di agire: now".

Tag: cibo spreco
Scritto in [agricoltura](#), [alimentazione](#), [riciclo](#), [rifiuti](#). 2 Commenti »

2 COMMENTI

alsarago58 3 ottobre 2014 alle 10:28

Un'altra cosa che potrebbero fare, sarebbe quella di consentire di usare gli scarti di cibo non utilizzabili all'infinito, come alimento per maiali e galline, invece di importare mangimi dall'altra parte della Terra. Un tempo era ovvio che animali onnivori venissero alimentati con gli scarti che l'uomo non può consumare (per quello si tenevano i maiali nelle fattorie), ma oggi la legge lo vieta per motivi che non ho mai capito (se un alimento era adatto per l'uomo, perché non sarebbe adatto per i maiali?) costringendoci a tuttarli via. E meno male che oggi, ma non sempre, li usano per il compost....

evgalola 2 ottobre 2014 alle 16:12

E' davvero un'ottima iniziativa. Se non sbaglia per renderla "legittima" l'abbiamo visto dovuto introdurre una legge apposita circa un anno fa, altrimenti era di fatto illegale.

NETWORK **L'Espresso** **LE INCHIESTE** LAVORO ANNUNCI

R.it Blog

Home Politica Economia Sport Spettacoli Tecnologia Motori Tutte le sezioni D

Repubblica TV

ECO-LOGICA

di Antonio Cianciullo

2 OTT 2014

Now



La campagna contro lo spreco del cibo, lanciata da Last Minute Market, continua a crescere. A Milano è stato presentato il progetto Now (No more organic waste), realizzato da una cooperativa bresciana con i fondi del programma Life+ della Commissione europea. In pratica si tratta di una piattaforma di redistribuzione alle onlus degli alimenti scartati dalla grande distribuzione (una cifra significativa, stimata attorno a 1,3 milioni di tonnellate).

Dal novembre 2011 a oggi Now ha coinvolto 28 supermercati recuperando 2 mila tonnellate di derrate alimentari, creando 15 posti di lavoro e contribuendo a fornire pasti regolari a 5 mila persone in difficoltà. Inoltre, ottimizzando la raccolta, si assicurano vari vantaggi: maggiore regolarità del servizio, variabilità dei pasti serviti, riduzione dei costi di logistica e di smaltimento, minori scarti grazie al monitoraggio in diretta.

"Si tratta di un'applicazione virtuosa del principio dell'economia circolare che la Commissione europea ha rilanciato con una comunicazione del luglio scorso", spiega Carlo Pessa, direttore del Centro Studi Edizioni Ambiente che sta elaborando un rapporto su questa esperienza. "Circa 400 mila tonnellate di rifiuti alimentari prodotti dalla grande distribuzione potrebbero essere recuperate, ma solo il 2% oggi viene donato, anche se esistono altre vie di valorizzazione che vanno dai mangimi per animali alla produzione di energia. Dunque il margine di recupero di alimenti di qualità è molto ampio. E il momento di agire: now".

Tag: cibo spreco
Scritto in [agricoltura](#), [alimentazione](#), [riciclo](#), [rifiuti](#). 2 Commenti »

2 COMMENTI

alsarago58 3 ottobre 2014 alle 10:28

Un'altra cosa che potrebbero fare, sarebbe quella di consentire di usare gli scarti di cibo non utilizzabili all'infinito, come alimento per maiali e galline, invece di importare mangimi dall'altra parte della Terra. Un tempo era ovvio che animali onnivori venissero alimentati con gli scarti che l'uomo non può consumare (per quello si tenevano i maiali nelle fattorie), ma oggi la legge lo vieta per motivi che non ho mai capito (se un alimento era adatto per l'uomo, perché non sarebbe adatto per i maiali?) costringendoci a tuttarli via. E meno male che oggi, ma non sempre, li usano per il compost....

evgalola 2 ottobre 2014 alle 16:12

E' davvero un'ottima iniziativa. Se non sbaglia per renderla "legittima" l'abbiamo visto dovuto introdurre una legge apposita circa un anno fa, altrimenti era di fatto illegale.

RICERCA NEL BLOG

CALENDARIO

OTTOBRE 2014

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

« [»](#)

COMMENTI RECENTI

alsarago58 su Fotovoltaico d'autore
alsarago58 su Fotovoltaico d'autore
alsarago58 su Now
robertoin su Chi paga le bugie sul clima
roberto su Chi paga le bugie sul clima
roberto su Chi paga le bugie sul clima
roberto su Chi paga le bugie sul clima
evgalola su Il fantasma del rischio zero
evgalola su Il fantasma del rischio zero
evgalola su Chi paga le bugie sul clima
evgalola su Now
atla su Il fantasma del rischio zero
roberto su Chi paga le bugie sul clima
alsarago58 su Chi paga le bugie sul clima

DIVENTA FAN

CATEGORIE

1
acqua
agricoltura
alimentazione
Amazzonia
animali
biodiversità
biologico
Bp

Spreco alimentare: un costo per l'Europa di 100 mln di euro

In Europa lo spreco alimentare tocca livelli preoccupanti. Il Commissariato all'Ambiente Potonik lancia l'appello a fare di più

(Rinnovabili.it) Lo spreco alimentare riguarda tutta l'Europa e si aggira intorno ad un valore di 100 milioni di euro annui sull'intero territorio. La dichiarazione rilasciata dal Commissario per l'Ambiente Janez Potonik sostiene che così non si può andare avanti, bisogna agire prontamente e rallentare il fenomeno. Il settore alimentare è il maggiore in Europa in termini di occupazione e PIL con oltre 17 milioni di imprese registrate che si occupano della produzione, lavorazione, trasformazione e vendita degli alimenti. Servendosi di risorse naturali quali il terreno e l'acqua unitamente ad energia elettrica e fertilizzanti il comparto per essere efficiente deve anche garantire la sostenibilità di tutti i processi, che includono il confezionamento, l'imballaggio e la refrigerazione. Per tutti questi motivi l'impatto ambientale risulta spesso elevato e di difficile controllo come evidenziato dall'UN Resources Panel che ha affermato come il settore alimentare sia il responsabile del maggiore impatto ambientale rispetto a qualsiasi altro comparto, inclusa l'edilizia e i trasporti. Nonostante questo è stato rilevato che il 30% del cibo prodotto viene annualmente sprecato per un volume che equivale a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno rappresentando il 3-5 per cento del totale delle emissioni globali di gas a effetto serra, oltre il 20 per cento della pressione sulla biodiversità e sfruttando quasi il 30 per cento di tutti i terreni agricoli del mondo che in Europa si traduce con una perdita di cibo di circa 100 milioni di tonnellate all'anno.

Sprecare cibo commestibile è quindi una perdita in termini sia economici sia di risorse impiegate, oltre che moralmente inaccettabile, ha affermato il Commissario ricordando l'approvazione, avvenuta a luglio scorso, della Direttiva che impone la riduzione del 30% degli sprechi alimentari entro il 2025. Tra le proposte per la riduzione delle perdite alimentari l'introduzione di incentivi che garantiscano la produzione efficiente del cibo. Ma una buona strada per ottenere il successo sperato potrebbe provenire anche dall'organizzazione di campagne informative che aiutino a modificare gli stili alimentari della popolazione portandoli a scegliere naturalmente cibi più amici dell'ambiente. Ho visto dai molti eventi organizzati dalla società civile e dalle iniziative su questo tema che c'è molto interesse per il trattamento di rifiuti alimentari, ed è una questione

CLIMA Ambio Non aspettare. Installa ora i climatizzatori MITSUBISHI

3 ottobre 2014 - ore 12:29 Newsletter: Rinnovabili.it ISSN 2294-4570

Ambiente Rinnovabili.it

FA BENE ALLA NATURA. FA BENE A TUTTI. FA BENE A TE. BioBettle Sant'Anna. Biodegradabile

Un avvertimento del Commissario per l'Ambiente Potonik
Spreco alimentare: un costo per l'Europa di 100 mln di euro

In Europa lo spreco alimentare tocca livelli preoccupanti. Il Commissariato all'Ambiente Potonik lancia l'appello a fare di più

(Rinnovabili.it) – Lo spreco alimentare riguarda tutta l'Europa e si aggira intorno ad un valore di 100 milioni di euro annui sull'intero territorio. La dichiarazione rilasciata dal Commissario per l'Ambiente Janez Potonik sostiene che così non si può andare avanti, bisogna agire prontamente e rallentare il fenomeno. Il settore alimentare è il maggiore in Europa in termini di occupazione e PIL con oltre 17 milioni di imprese registrate che si occupano della produzione, lavorazione, trasformazione e vendita degli alimenti. Servendosi di risorse naturali quali il terreno e l'acqua unitamente ad energia elettrica e fertilizzanti il comparto per essere efficiente deve anche garantire la sostenibilità di tutti i processi, che includono il confezionamento, l'imballaggio e la refrigerazione. Per tutti questi motivi l'impatto ambientale risulta spesso elevato e di difficile controllo come evidenziato dall'UN Resources Panel che ha affermato come il settore alimentare sia il responsabile del maggiore impatto ambientale rispetto a qualsiasi altro comparto, inclusa l'edilizia e i trasporti. Nonostante questo è stato rilevato che il 30% del cibo prodotto viene annualmente sprecato per un volume che equivale a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno rappresentando il 3-5 per cento del totale delle emissioni globali di gas a effetto serra, oltre il 20 per cento della pressione sulla biodiversità e sfruttando quasi il 30 per cento di tutti i terreni agricoli del mondo che in Europa si traduce con una perdita di cibo di circa 100 milioni di tonnellate all'anno. Sprecare cibo commestibile è quindi una perdita in termini sia economici sia di risorse impiegate, oltre che moralmente inaccettabile, ha affermato il Commissario ricordando l'approvazione, avvenuta a luglio scorso, della Direttiva che impone la riduzione del 30% degli sprechi alimentari entro il 2025. Tra le proposte per la riduzione delle perdite alimentari l'introduzione di incentivi che garantiscano la produzione efficiente del cibo. Ma una buona strada per ottenere il successo sperato potrebbe provenire anche dall'organizzazione di campagne informative che aiutino a modificare gli stili alimentari della popolazione portandoli a scegliere naturalmente cibi più amici dell'ambiente. Ho visto dai molti eventi organizzati dalla società civile e dalle iniziative su questo tema che c'è molto interesse per il trattamento di rifiuti alimentari, ed è una questione

Introdotti la parola chiave: CERCA

Daily News

- Anchorage, 2 ottobre 2014 Cambiamento climatico: la marcia dei 35000 trichechi...
- Roma, 2 ottobre 2014 Incentivi, bro alla fave tra Regioni e Governo...
- Pechino/Taipei, 2 ottobre 2014 OCM Monsanto apre in Messico, Pesticidi si riprova...
- Washington, 2 ottobre 2014 L'umanità consuma troppo: i grandi laghi a rischio siccità...
- Roma, 2 ottobre 2014 Imballaggi in plastica: Anci, Conai e Corepla firmano l'allegato...
- Torino, 1 ottobre 2014 CCS: in funzione la più grande centrale elettrica che stocca la CO2...
- Bruxelles, 1 ottobre 2014 Spreco alimentare: un costo per l'Europa di 100 mln di euro...
- New York, 30 settembre 2014 Petrolio: gli USA sono il primo produttore mondiale...
- Roma, 30 settembre 2014 Sblocca Baia, 4 regioni chiedono stralcio norma su incentivi...
- Washington, 30 settembre 2014 Emissioni: l'inquinamento ha un valore in denaro?...

vedi tutte archivio Daily News

che semplicemente non possiamo ignorare. Io sto affrontando le mie ultime settimane nel ruolo di Commissario europeo per l'ambiente, ma una comunicazione sul cibo sostenibile è stata preparata ed è pronta per il mio successore, in modo che lo possa portare avanti. Spero che i prossimi anni vedranno la questione dello spreco alimentare nell'ordine del giorno politico ha concluso Potonik.