

**MENÙ FUNZIONALI E SOSTENIBILI PER LA SALUTE
DELL'UOMO E DEL PIANETA
Expo Milano, 14 ottobre 2015**

**Dal campo alla tavola. Come
ridurre lo spreco alimentare?**

Francesca Giarè

Iniziamo dallo spreco...

Perdite e sprechi

Food losses: perdite alimentari nella fase della produzione (semina e coltivazione), raccolta, trattamento, conservazione, stoccaggio e prima trasformazione agricola dovute a fattori climatici, tecnici e ambientali

Food waste: prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano

Spreco assoluto
Spreco relativo

Eccedenze

Fungibilità

Spoilage

Quanto sprechiamo

FAO 2013

- **510** milioni di tonnellate si sprecono durante la produzione agricola **32%**
- **355** milioni di tonnellate si sprecono nelle fasi immediatamente successive alla raccolta **22%**
- **180** milioni di tonnellate si sprecono durante la trasformazione industriale **11%**
- **200** milioni di tonnellate durante la distribuzione **13%**
- **345** milioni di tonnellate si sprecono al livello del consumatore (a livello domestico e nella ristorazione) **22%**

Quanto sprechiamo

- Circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la

filiera

1.000 miliardi di dollari/anno

(FAO, 2011), circa il 24% se misurata in

calorie (FAO, 2011)

- Tale

spreco

di a

dell'alimento); 1,3 miliardi di tonnellate se si considera solo la frazione edibile.



Quanto sprechiamo in Italia

Valore economico dello spreco alimentare domestico italiano: 8,1 miliardi di euro/anno (stima)

Fonte: Osservatorio Waste Watcher 2014

Spreco alimentare nella trasformazione industriale: circa 2 milioni di tonnellate

Stime

Fonte: Elaborazione Università di Bologna - Last Minute Market

Spreco alimentare nella distribuzione commerciale: circa 300 mila tonnellate

Fonte: Elaborazione

**Quantificazione e
analisi del fenomeno**

I dati disponibili

Produzione totale

La totalità del prodotto presente sulla pianta allo stato di frutto pendente al momento in cui hanno inizio le normali operazioni di raccolta.



Residuo

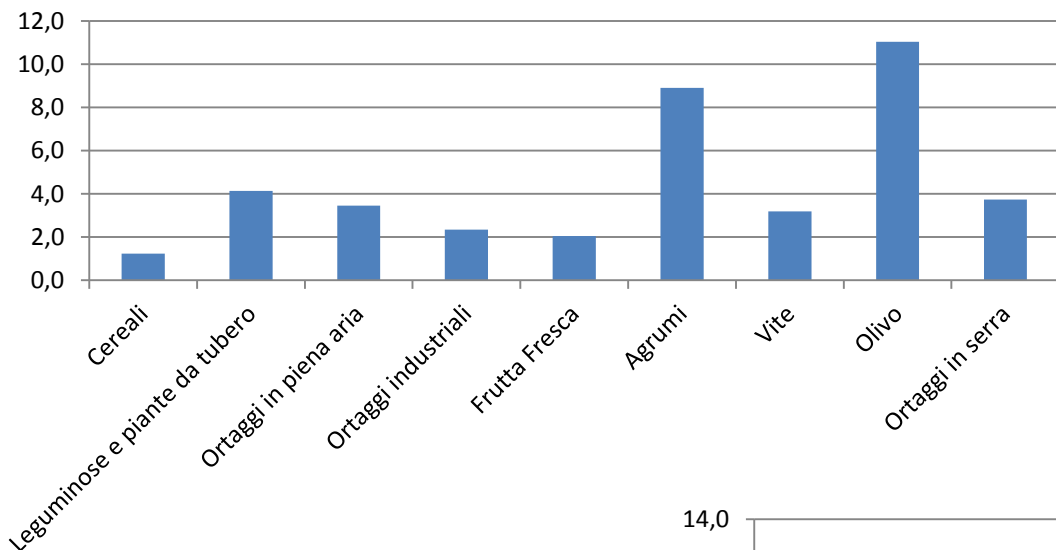
Produzione raccolta

La produzione effettivamente asportata dal luogo di produzione ad opera dell'uomo, indipendentemente da quella che sarà la sua utilizzazione, incluse le eventuali aliquote utilizzate per l'alimentazione del bestiame e che pertanto risulta uguale alla produzione presente sulle piante meno la quota parte non raccolta e/o perduta durante le operazioni di raccolta.

ISTAT

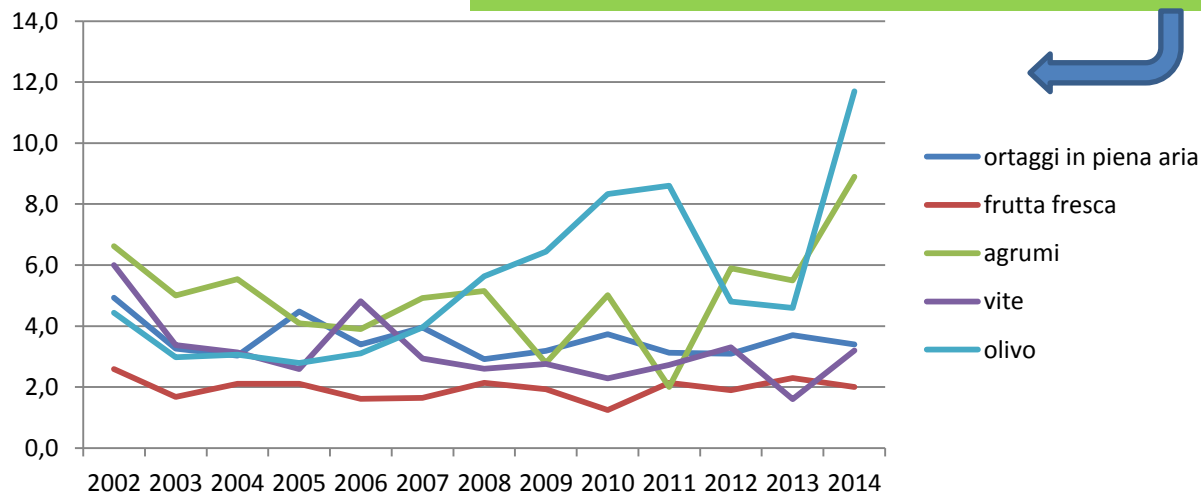
Quanto sprechiamo (nei campi)

Produzione lasciata in campo (% per comparto), 2014

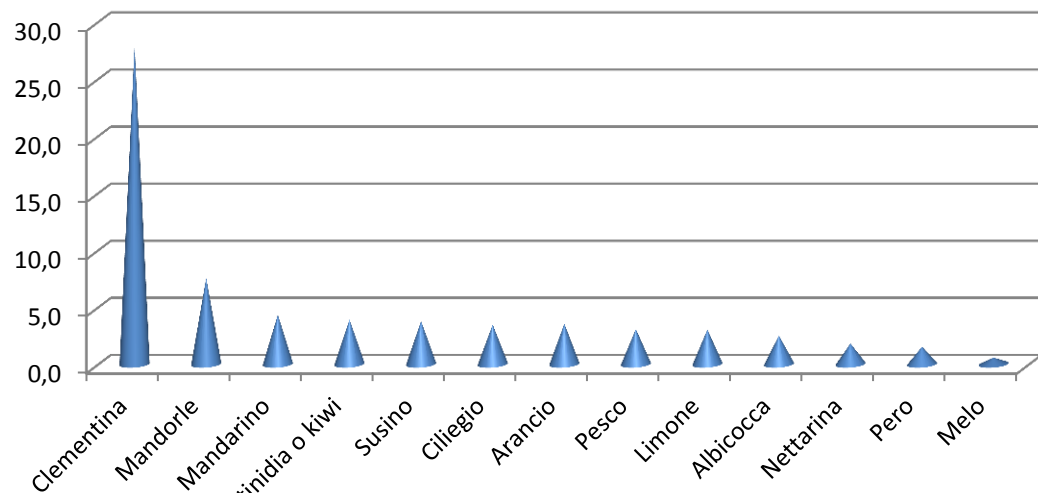


16.365.959
quintali
3,1%

Produzione lasciata in campo, trend 2006-2014



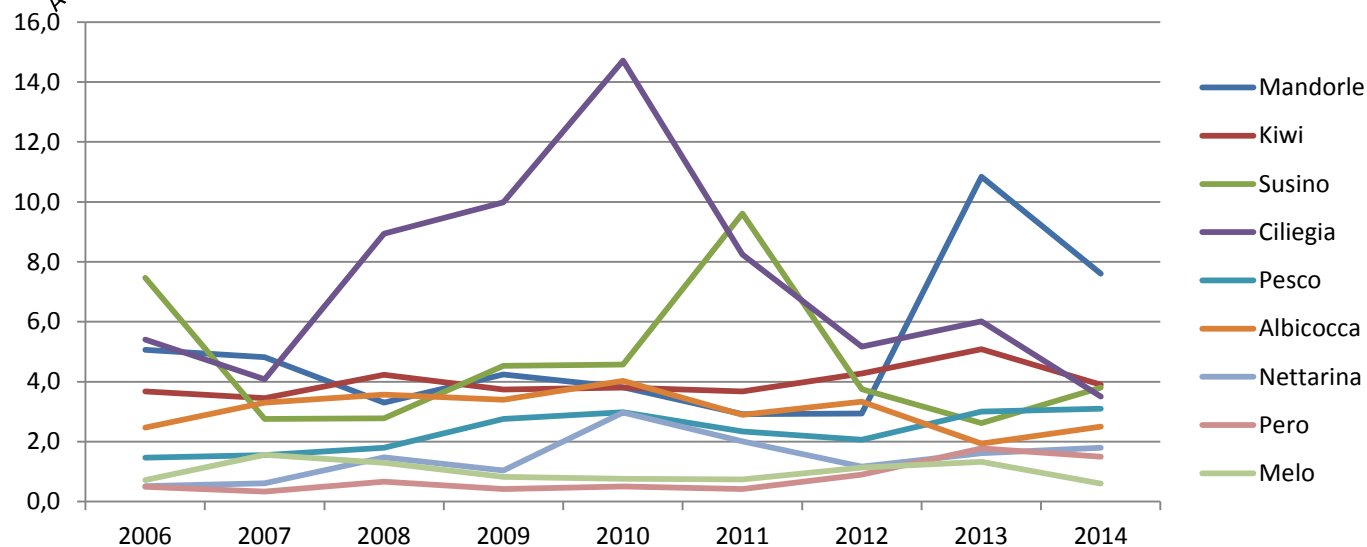
Quanto sprechiamo (nei campi)



Residui frutta e agrumi, 2014 (%)



Frutta, trend 2006-2014



Come ridurre lo spreco?

**Migliorare l'efficienza produttiva (pratiche colturali, tecniche di stoccaggio e conservazione, ecc.)
Migliorare la capacità di programmazione della produzione e di collocazione sul mercato**

Costi per le imprese

Trasformazione: innovazioni tecnologiche e ricerca nuovi prodotti

Costi per le imprese

Distribuzione: miglioramento infrastrutture, nuove forme di mercato

Intervento pubblico

Azioni «trasversali»: collaborazioni tra produttori e consumatori e introduzione di innovazioni sociali

Intervento pubblico

Come ridurre lo spreco?

Promuovere programmi di educazione alimentare

Promuovere il riutilizzo dei prodotti alimentari scartati o non consumati

Favorire l'incontro tra produttori e associazioni/enti per la redistribuzione degli alimenti

Promuovere interventi di redistribuzione ed eguaglianza sociale

Grazie per l'attenzione!