



Noi, il cibo, il nostro Pianeta

Modulo 8. Come raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) nel Mediterraneo - La via da seguire IV. **Ridurre gli sprechi alimentari e migliorare le innovazioni dei sottoprodotti**



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

MODULO 8.2: SPRECHI E PERDITE ALIMENTARI

- **1,3 miliardi di tonnellate di cibo perso/sprecato:**
 - **Dimensione economica:** a livello globale il cibo sprecato vale 750 miliardi euro all'anno;
 - **Dimensione ambientale:** perdita di risorse + emissioni prodotte dai rifiuti;
 - **Dimensione etica:** potremmo ipoteticamente nutrire chi soffre la fame (più di 690 milioni di persone*).
- Il cibo si perde lungo tutta la filiera ma si distinguono: **perdite e sprechi alimentari**

** Dato aggiornato a Settembre 2020*



PERDITE VS SPRECHI

- **Perdite** (*food loss*): fase precedente alla messa in commercio (e.g. come conseguenza di siccità, shock naturali, reti stradali inadeguate, assenza di strutture di stoccaggio e refrigerazione). È più importante nei Paesi in via di sviluppo.
- **Sprechi** (*food waste*): al punto vendita e al consumatore. È maggiore nei Paesi sviluppati. Per esempio, sono 65 i kg di cibo pro-capite che gli italiani gettano ogni anno nella spazzatura.



NON SPRECHIAMO!

Approfondimento sui temi delle perdite e degli sprechi alimentari

PERDITE & SPRECHI – LE CASUE

- **Cause delle perdite e degli sprechi alimentari:**
 - Mancanza di policy e regolamentazioni adeguate
 - Mancanza di coordinamento fra gli stakeholder
 - Infrastrutture deboli
 - Problemi a livello di punto vendita
 - Mancanza di innovazione
 - Mancanza di educazione/sensibilità del consumatore finale



ESEMPI DI PERDITE ALIMENTARI

Stadio	Esempi di perdite
Raccolta, gestione della raccolta	Cibo commestibile lasciato nei campi, cibo mangiato dai parassiti, tempi di raccolta non ottimali, prodotti danneggiati durante la raccolta
Trebbiatura	Perdite per inadeguatezza delle tecniche/macchinari utilizzati
Essiccazione, trasporto, distribuzione	Perdita di qualità e quantità durante l'essiccazione, infrastrutture di trasporto inadeguate
Deposito	Attacchi di parassiti, marcescenza, versamenti o contaminazione
Processi di lavorazione: pulizia, classificazione, rimozione del guscio, macinazione, imballaggio, ammollo, essiccazione, setacciatura, macinazione	Contaminazioni che causano perdite di qualità della materia prima



ESEMPI DI SPRECHI ALIMENTARI

Stadio	Esempi di sprechi
Processi secondari: miscelazione, cottura, modellamento, taglio, pezzatura	Contaminazioni durante il processo
Valutazione del prodotto e controllo di qualità	Prodotto fuori standard
Confezionamento	Packaging/imballaggi inappropriati o danneggiati, possono causare danni come perdite di contenuto o attacco di parassiti
Marketing, vendita, distribuzione	Danni durante il trasporto, scarti, cattiva gestione, scarsa conservazione, scadenza
Consumatore	Cattiva conservazione di cibi, danneggiamento confezioni, cattiva gestione delle scadenze, scarsa capacità in cucina, sovradimensionamento degli acquisti
Gestione dei rifiuti	I rifiuti alimentari eliminati possono essere trattati separatamente, somministrati agli animali



LA NECESSITÀ DI TROVARE SOLUZIONI

- **La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari nell'intera area del Mediterraneo attraverso la Food Supply Chain contribuirebbe a migliorare la sicurezza alimentare e ad allentare la pressione sulla scarsità d'acqua.**
- Frutta e verdura, oltre a radici e tuberi, hanno il più alto tasso di perdite di qualsiasi cibo, rispettivamente del 45% e del 26%.
- Il cibo attualmente perso e sprecato in Europa potrebbe nutrire 200 milioni di persone.
- Il cibo attualmente perso in Africa potrebbe alimentare 300 milioni di persone.
- La sensibilizzazione delle industrie, dei rivenditori e dei consumatori e la ricerca di una destinazione migliore del cibo buttato sono misure strategiche per il prossimo futuro.



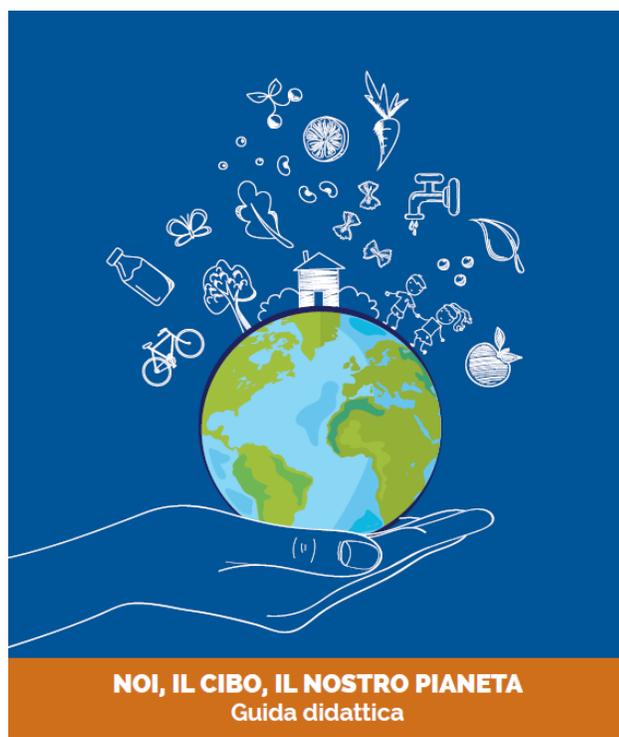
SPRECO ZERO

- Blocco degli sprechi, gestione delle perdite e nuovo valore a prodotti tradizionalmente scartati nel processo produttivo
- Vedere nel modulo 8 l'esempio Egiziano sul riso e l'uso dei suoi sottoprodotti.



NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA

www.noilciboilpianeta.it



CORSO FORMATIVO ON LINE SULLA SOSTENIBILITÀ

Il Bacino del Mediterraneo è considerato tra le regioni geografiche con maggiore riserva di biodiversità al mondo. Tuttavia, l'agricoltura mediterranea è minacciata da diversi fattori e diventa necessario formare professionisti, dando loro strumenti e conoscenze per re-inventare e re-immaginare il modo in cui produciamo il cibo, al fine di raggiungere i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definiti dall'Agenda 2030 dell'ONU. Per rispondere a queste



LA FONDAZIONE BCFN

- La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (**BCFN**) **studia la complessità degli attuali sistemi agro-alimentari** e con le sue **iniziative promuove il cambiamento** verso uno stile di vita più sano e sostenibile, per il raggiungimento degli Obiettivi sanciti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (SDGs).
- BCFN produce **contenuti di alto valore scientifico** utili ad informare e guidare le persone verso scelte quotidiane consapevoli in materia di cibo e nutrizione, salute e sostenibilità.



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

