

DA ECOMONDO – RIMINI PARTE L'APPELLO PER RIDURRE E PREVENIRE GLI SPRECHI ALIMENTARI

– L'occasione per tracciare un punto sulla lotta allo spreco alimentare in Italia e in Europa arriva grazie a Ecomondo 2013, la Fiera di Rimini che ospiterà, giovedì 7 novembre (dalle 9.30 alle 13 nella sala Diotallevi 1 Hall Sud) il Forum "Ridurre e prevenire gli sprechi alimentari: a che punto siamo in Europa e in Italia?", curato da CTS Ecomondo, Parlamento Europeo-Commissione agricoltura e sviluppo rurale, Last Minute Market-Waste Watcher-Università di Bologna, SWG-Trieste, Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, nell'ambito della campagna europea "Un anno contro lo spreco".

Lo spreco alimentare riguarda tutta la filiera agro-alimentare e colpisce indistintamente tutti i Paesi.

L'Unione europea, con 180 kg pro-capite, e l'Italia con 149 kg pro-capite risultano sopra la media dei Paesi sviluppati. Nei Paesi più "ricchi" la parte preponderante degli sprechi alimentari avviene a livello domestico. In Italia lo spreco domestico, secondo stime dell'Osservatorio Waste Watcher, costa agli italiani 8,7 miliardi di euro, ovvero oltre mezzo punto di PIL, cioè 7,06 euro settimanali a famiglia. E secondo una stima della Direzione Generale per l'Ambiente della Commissione europea il 42% del totale degli sprechi (76 kg pro-capite per anno) si materializza all'interno delle mura domestiche (il 25% della spesa alimentare in peso). Almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato.

A che punto siamo in Europa e in Italia? Proprio per ridurre e prevenire lo spreco di alimenti il Parlamento europeo, su impulso di Last Minute Market e della sua campagna “Un anno contro lo spreco”, ha approvato nel 2012 la Risoluzione “Strategie per migliorare l’efficienza della catena alimentare nell’UE”, chiedendo di dimezzare entro il 2025 lo spreco alimentare e di proclamare un Anno europeo contro lo spreco del cibo. **“Richiesta alla quale tuttora non è arrivata alcuna risposta – spiega il coordinatore del Forum di Rimini, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market – Per questo proprio dal Forum vogliamo lanciare il nostro appello affinché il 2015 sia proclamato Anno europeo contro lo spreco alimentare. Il 2015 sarà l’anno dell’Expo che si interrogherà in Italia su come “Nutrire il pianeta”. Nel secondo semestre 2014, con la presidenza italiana del Parlamento europeo, l’Italia potrà giocare un ruolo primario per la sensibilizzazione internazionale su questi temi, ormai centrali nel futuro del pianeta. Sarà questo l’impegno prioritario anche del pool nazionale antispreco che coordino, e che si è da poco costituito in seno al Ministero dell’Ambiente”.**

“Quello dello spreco alimentare – sottolinea Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, relatore al Forum di Rimini – è un tema che ha acquisito una dimensione politica e istituzionale. Recuperare efficienza nell’utilizzo delle risorse è un obbligo non solo morale, ma è un obbligo anche dal punto di vista economico e politico. Il Parlamento ha fatto da capofila tra le istituzioni, iniziando ad affrontare l’argomento nell’ottobre 2010, ricevendo proprio una delegazione del Last-minute-market in Commissione Agricoltura e quindi approvando, nel gennaio 2012, una Risoluzione per ridurre lo spreco alimentare nell’Ue. In quel testo c’era un appello per ridurre la dispersione alimentare e idrica del 50% nel 2025: anche la Commissione europea ha aderito entusiasticamente ad Expo 2015,

facciamo dunque in modo che possano coincidere 'Expo e l'istituzione del 2015 come anno della lotta allo spreco di cibo, per fare di questo tema una battaglia europea mondiale e non solo europea'.

A che punto è l'Europa nella lotta allo spreco alimentare? Al forum di Rimini interverranno anche la coordinatrice di Fusions **Hilke Bos-Brouwers**, che aggiornerà sulla rete europea per la riduzione dello spreco alimentare: azioni in corso e prospettive future; e per la Fao **Robert Van Otterdijk**, Agro-Industry officer, chiamato a riepilogare il ruolo della FAO nella lotta allo spreco alimentare.

Sulla situazione in Italia interverranno il sindaco di Sasso Marconi **Stefano Mazzetti**, coordinatore della rete Sprecozero.net istituita da Last Minute Market, e il presidente di Swg **Maurizio Pessato**, che insieme alla ricercatrice di Last Minute Market **Valentina Adorno** illustrerà I dati del Rapporto 2013 sullo Spreco alimentare domestico forniti dall'osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. Chiuderanno il Forum alcune eccellenti **"case history"** con le buone pratiche aziendali illustrate da **Jacks Guinness** – Project manager, WRAP- organizzazione non-profit britannica, **Enrica Monticelli** – Open innovation leader di Whirlpool R&D, **Claudio Toso** – Responsabile Politiche Sociali di ANCC (Associazione Nazionale Cooperative Consumo), **Myriam Finocchiaro** – Responsabile Comunicazione Granarolo S.p.A, **Gianluigi Covili** – Direttore Area Emilia Nordiconad e **Lucio Cavazzoni** – Presidente di Alce Nero e Mielizia.

ALCUNI DATI SULLO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA

I dati di un sondaggio Waste Watcher – Swg per la Giornata

Mondiale dell'Alimentazione hanno registrato che la corretta alimentazione, per un italiano su due, è diventata ormai un'abitudine, una pratica necessaria per salvaguardare la salute dei componenti della famiglia: il 55% degli italiani dichiara di sceglierla e per un ulteriore 12% è addirittura uno stile di vita. Solo il 17% degli intervistati ritiene che non sia facile seguire i dettami della sana alimentazione. E quasi la metà degli Italiani sostiene che il fenomeno dell'obesità, sempre più presente tra la popolazione, sia da ricondurre soprattutto ad una cattiva alimentazione. L'opinione pubblica italiana è sempre più sensibile al tema dello spreco alimentare, considerato da 88 italiani su 100 un problema di rilievo che riguarda soprattutto i Paesi più sviluppati. Gli sprechi si verificano lungo nella filiera agro-alimentare dalla produzione alla trasformazione, alla distribuzione, fino al consumo. In Italia, dati Last Minute Market hanno registrato che nel 2012 il 2,47% della produzione agricola è rimasta in campo, l'equivalente di 12.466.034 quintali di prodotto agricolo. Sempre nel 2012 nell'industria agroalimentare italiana, lo spreco medio ammonta al 2,6% della produzione finale totale, che porta ad uno spreco complessivo di 2.036.430 tonnellate di prodotti alimentari. La quantificazione degli sprechi nel settore distributivo si suddivide in due target di riferimento: i mercati all'ingrosso (centri agroalimentari e mercati ortofrutticoli) e il sistema distributivo commerciale (cash&carry, ipermercati, supermercati e piccolo dettaglio). Nei centri agroalimentari ogni anno una percentuale di ortofrutta che varia dall'1 all'1,2% viene gestita come rifiuto. In termini di peso, è stato stimato che nel 2012 in questo settore sono stati sprecati e smaltiti come rifiuto 118.317 t di prodotti ortofrutticoli. La stima per gli sprechi alimentari originati dal canale distributivo si attesta su 270.776 tonnellate, generate dai diversi attori della distribuzione.