

Spreco e scarto alimentare: osservatorio di ATS Brianza





La nutrizione nella salute dell'uomo e dell'ambiente

- **Obiettivi Decade ONU nutrizione 2016-2025:**

- porre fine alla fame e alla malnutrizione in tutte le sue forme;
- ridurre il peso delle MCNT come il diabete, le malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumori.



- **Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030**, per un'azione congiunta a favore delle persone, del pianeta e la prosperità.

- **La salute umana e ambientale** legate indissolubilmente secondo **One Health**, una visione d'insieme per rispondere ai problemi di sanità pubblica e alle minacce causate dagli effetti della globalizzazione e del cambiamento climatico.



- La **Dieta Mediterranea**, dal 2010 patrimonio **UNESCO** immateriale dell'umanità, E' un vero e proprio "Stile di Vita".

- Le **abitudini alimentari** si instaurano molto presto nella vita dell'individuo, pertanto **l'educazione alimentare nelle scuole** rappresenta un'azione di protezione della salute.

- Attualmente la popolazione mondiale si è diretta a favore di abitudini "occidentalizzate" e "globalizzate", con conseguenze negative per la salute delle persone e del pianeta





Il cibo, diritto universale

Il diritto a un cibo adeguato è un diritto umano universale senza alcuna discriminazione.

Dopo la pandemia da Covid 19, la fame nel mondo è cresciuta ulteriormente e la denutrizione ancora affligge il mondo, al punto che da **720 milioni fino a 811 milioni nel mondo, nel 2020, ne hanno sofferto** (161 milioni in più rispetto al 2019).



Quasi una persona su tre (2,37 miliardi) **non ha avuto accesso a un'alimentazione adeguata e continuativa**. Il parametro, noto come "*prevalenza dell'insicurezza alimentare moderata o grave*", si è accentuato nel 2020. A fare le spese di questa situazione sono **soprattutto i bambini** principalmente nel continente asiatico e africano.



Spreco e perdita di cibo nella catena alimentare

FOOD LOSS

Perdite alimentari a monte della catena alimentare (fase di semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione agricola), più frequenti nei paesi in via di sviluppo.

FOOD WASTE

Vero e proprio spreco alimentare che avviene durante la trasformazione industriale, distribuzione e consumo finale, a livello di ristorazione e consumo domestico, più comune nei Paesi industrializzati. Per **spreco alimentare** s'intende propriamente anche: l'insieme dei prodotti che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti. Quindi uno **scarto intenzionale** di prodotti commestibili, soprattutto da parte di dettaglianti e consumatori, dovuto al comportamento di aziende e privati.



FOOD WASTE nelle famiglie

- **EVITABILE** cibo e bevande finiti in spazzatura, ma ancora edibili (es. pezzi di pane, frutta, carne, ecc.);
- **POSSIBILMENTE EVITABILE**: cibo e bevande che alcune persone consumano e altre persone no (es. le croste del pane), ma anche il cibo che può essere consumato se cucinato, come ad esempio la verdura
- **INEVITABILE** ossi di carne, gusci d'uovo, bucce di frutta ecc.

LE PRINCIPALI CAUSE EVITABILI

- il mancato consumo di un alimento entro la data di scadenza o prima che si deteriori 47%;
- frutta e verdura conservate in frigo e che portate a casa vanno a male 46%;
- cibi venduti già vecchi 35%;
- acquisto di cibo oltre il necessario per paura di non averne a sufficienza 33%;
- calcolo errato del cibo che potrebbe servire 30%



Lo spreco alimentare impatta sui sistemi di salute, sicurezza alimentare e sostenibilità del pianeta

Lo spreco alimentare risulta plurimo se si considera non soltanto lo scarto di cibo, ma anche **le risorse naturali, umane ed economiche impiegate per la sua produzione.**

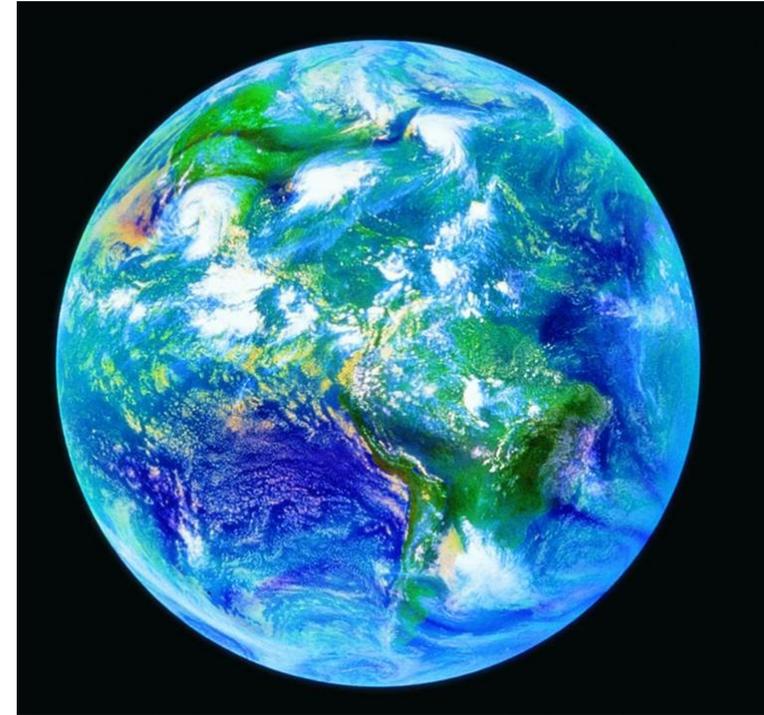
La **Perdita e lo Scarto** impattano sia sulla **sicurezza alimentare** che sulla **nutrizione e la sostenibilità dei sistemi alimentari** e determinando un uso non sostenibile delle risorse naturali e condizionando la produzione alimentare nel futuro.



Dati FAO

circa 1/3 di tutto il cibo prodotto per il consumo umano nel mondo è perso o sprecato.

- Le emissioni dei gas serra e l'impronta carbonica del cibo sprecato: al pari di un Paese, il cibo sprecato costituisce il terzo top emettitore dopo USA e Cina
- Il consumo di risorse idriche: 3 volte il volume del lago di Ginevra.
- L'area di territorio virtualmente occupata da cibo sprecato: 1.4 miliardi di ettari di terra corrispondente a quasi il 30% di tutta l'area agricola del mondo.
- Il costo economico diretto dello spreco di cibo dei soli prodotti agricoli basato solo sui prezzi del produttore è equivalente al prodotto interno lordo della Svizzera.
- La produzione agricola al 33%, è responsabile della maggior quantità di volumi totali di spreco di cibo. I volumi di sprechi a monte, compresa la produzione, la movimentazione post-raccolta e lo stoccaggio, rappresentano il 54% degli sprechi totali, mentre i volumi di spreco a valle, compresa la lavorazione, la distribuzione e il consumo, sono del 46%.



INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE: espressa come grammi di CO2 equivalente emessi per produrre un chilo di alimento o un litro di bevanda; Impronta carbonica espressa come metri quadrati di risorse naturali consumate (suolo o acqua) per produrre un chilo di alimento o un litro di bevanda, rispetto alla capacità della Terra di rigenerarle; Impronta ecologica espressa come volume totale in litri di risorse idriche utilizzate per produrre un chilo di alimento o un litro di bevanda. Essa comprende l'acqua prelevata da fiumi, laghi e falde acquifere (acque superficiali e sotterranee), impiegata nei settori agricolo, industriale e a livello domestico, e l'acqua delle precipitazioni piovose utilizzata in agricoltura.

Total GHGs emissions excluding LULUCF Top 20 of countries (year 2011) vs. Food wastage

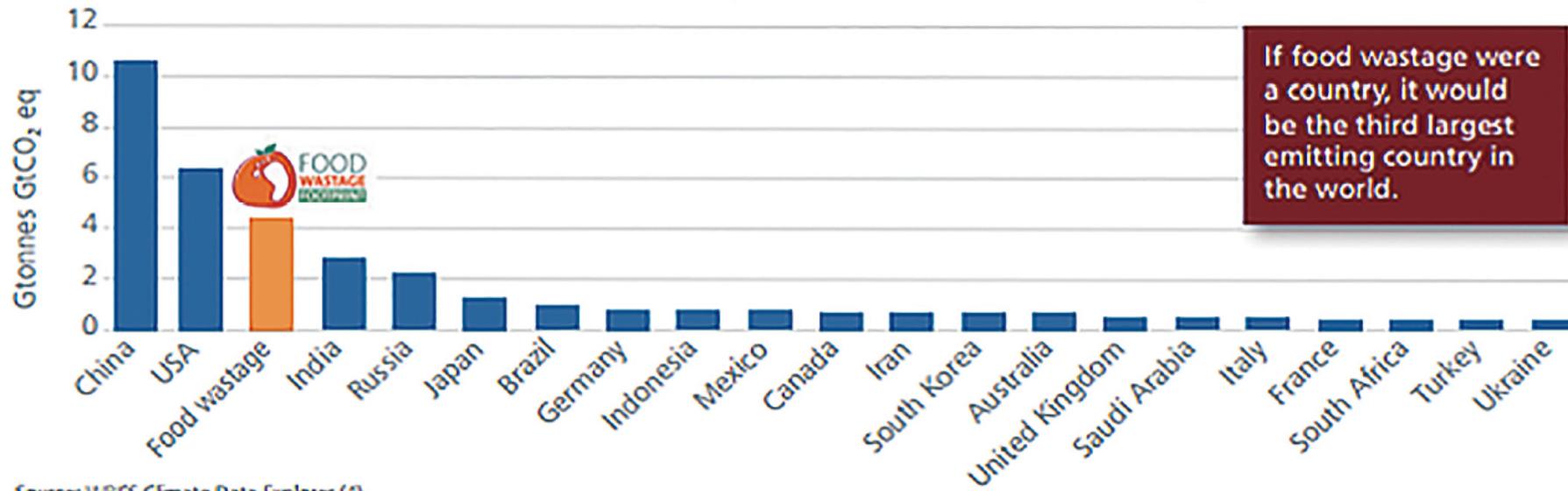
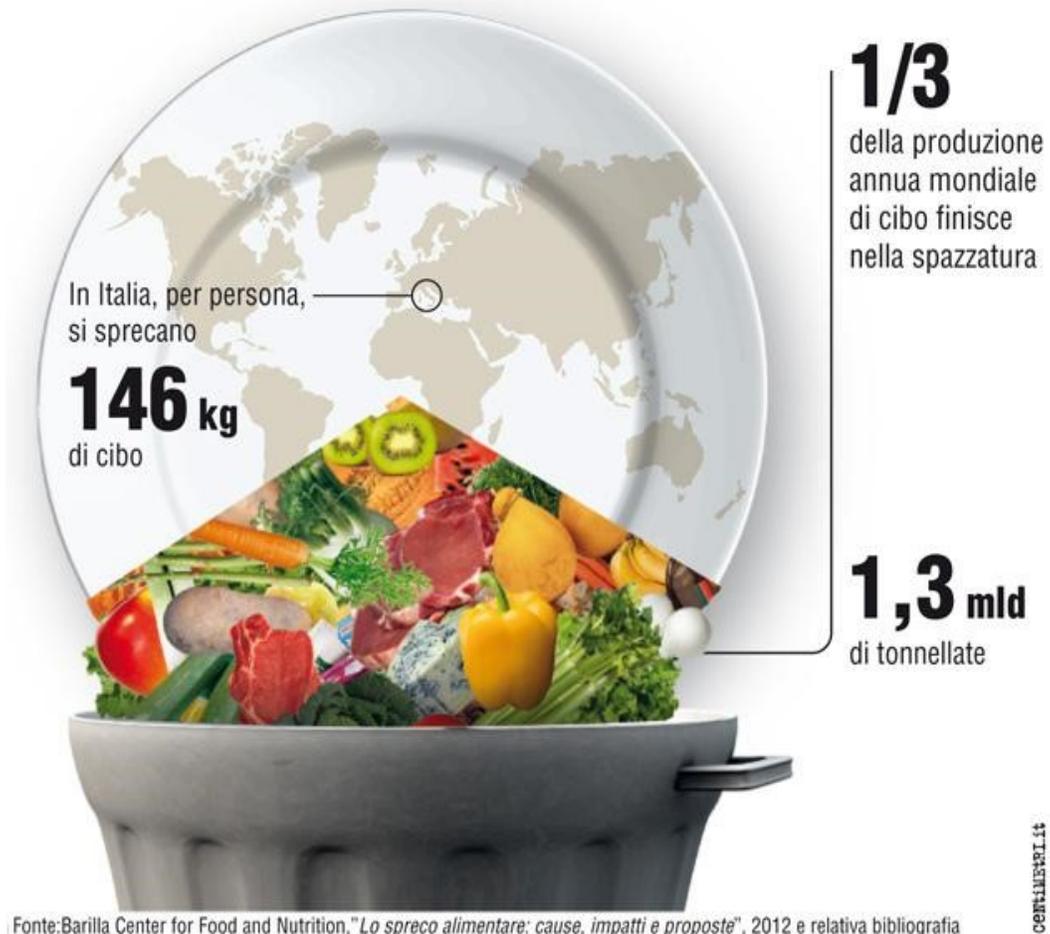


Fig. 5. Food loss and waste are a major source of greenhouse gas.

L'Europa e l'Italia

Lo spreco alimentare annuo



In Europa vengono sprecate **89 milioni di tonnellate di cibo/annue** pari ad una media di **180kg/annui pro capite**

Il Parlamento Europeo si è posto come obiettivo la **riduzione del 50%** dello spreco alimentare **entro il 2025**

GDO in Italia: 2,89 kg/anno spreco pro capite

RISTORAZIONE SCOLASTICA in Italia

1/3 del pasto viene gettato, circa **120 grammi di cibo per ogni studente**

(Fonte: Progetto Reduce – Spreco Zero)

IL PREZZO PER L'UOMO: TRIPLO ONERE DELLA MALNUTRIZIONE



3 MALNUTRIZIONE PER DEFICIT DI MICRONUTRIENTI



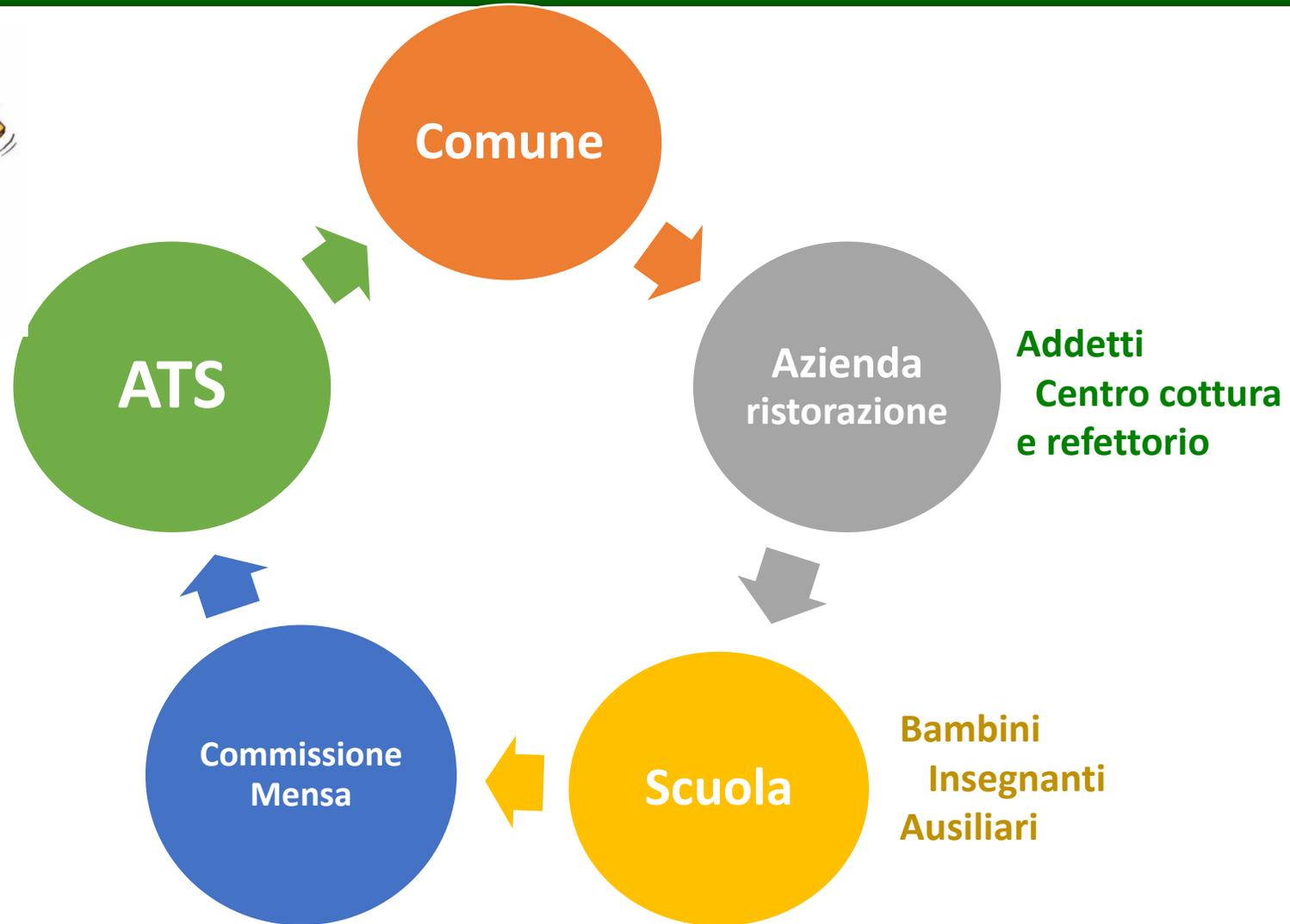
OBIETTIVI DEL PROGETTO

Dal 2017 **ATS Brianza** in collaborazione con i **Referenti Comunali** per la Ristorazione Scolastica e alcune **Aziende di Ristorazione** ha attivato il **tavolo di lavoro sullo spreco e scarto alimentare** con l'obiettivo di creare una procedura comune di rilevazione delle eccedenze alimentari.

Grazie alla realizzazione di questo strumento è oggi possibile sia ottenere dati confrontabili fra loro e quindi utilizzabili per azioni correttive condivise sia verificare il gradimento del pasto e valutare possibili strategie per il contenimento degli scarti e valorizzare le eccedenze in funzione delle singole realtà.



Gli attori del Sistema Ristorazione



COSA VIENE MONITORATO?



1. CIBO CUCINATO

QUANTITÀ DI CIBO PRODOTTO



2. SPRECO

**QUANTITÀ DI CIBO NON SERVITO –
ECCEDENZE – CIBO CHE PUÒ ESSERE DONATO**

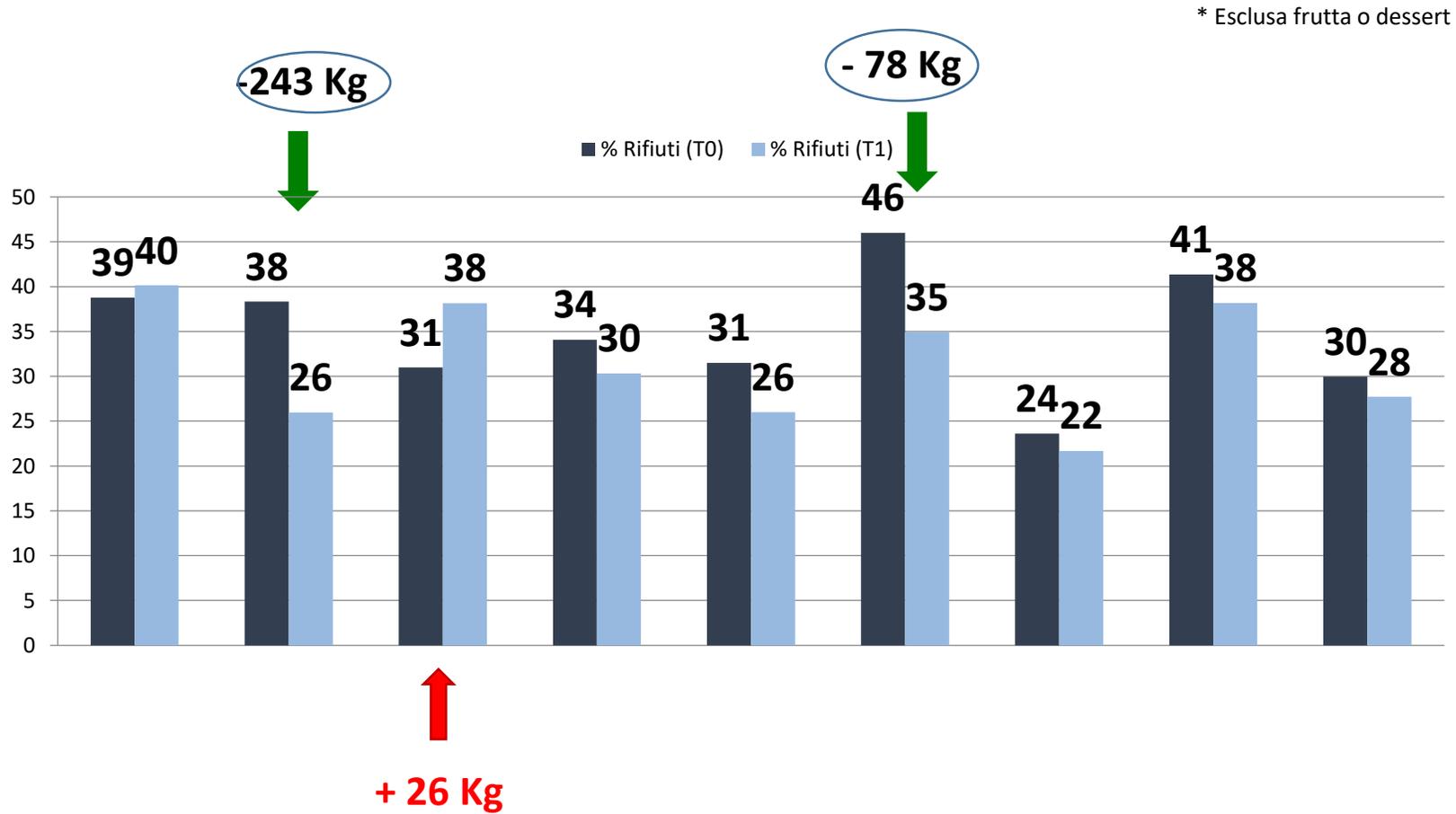
Rifiuti totali =
cibo sprecato
(Kg)+cibo
scartato (Kg)



3. SCARTO

QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO NEI PIATTI

% RIFIUTI* confronto tra Comuni



Quali sono le buone pratiche che tutti possiamo mettere in atto ?

- **personali e familiari** (la corretta conservazione dei cibi, l'utilizzo adeguato del frigorifero, la spesa effettuata con criterio tra cui l'acquisto di cibo a seconda della stagionalità e della maggiore sostenibilità in linea con le indicazioni della piramide alimentare)
- **scolastiche e di ristorazione collettiva**

Azioni per ridurre lo spreco e lo scarto

Modifica delle merende di metà mattina
Modifiche nel menù
Modifiche nella preparazione dei piatti
Modifiche nella presentazione o distribuzione dei piatti
Riduzione delle quantità delle porzioni

Azioni per aumentare la quantità di sprechi recuperabili

Modifiche sperimentali nella distribuzione per ottenere sprechi recuperabili
Definire modalità di recupero degli alimenti

Azioni per educare al consumo consapevole ed al valore del cibo

Attività con bambini
Attività con le insegnanti
Attività con personale mensa e scolastico
Attività con famiglie



BUONE PRATICHE

1. Azioni per ridurre lo spreco e lo scarto

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Modifica merende									
Modifica menù	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Modifica preparazione piatti		X		X		X	X	X	X
Modifica distribuzione		X				X			
Riduzione quantità inviata		X			X	X	X	X	

2. Azioni per aumentare la quantità di sprechi recuperabili

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Azioni per ottenere sprechi recuperabili (es. distribuzione)									
Definire modalità recupero									

BUONE PRATICHE

3. Azioni per educare al consumo consapevole ed al valore del cibo

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Attività con i bambini		X					X	X	X
Attività con le insegnanti		X				X	X	X	X
Attività con personale mensa e scolastico	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività con famiglie		X			X	X			
Attività con commissione mensa	X	X	X	X	X	X			X

Migliori risultati ottenuti nelle scuole dove sono state applicate più buone pratiche