

# Spreco alimentare

BREVE DOSSIER cronologico

*Arricchiscilo con le "notizie last minute" della tua città e dal mondo e metti in moto la tua CREATIVITA' per azzerare lo SPRECO ALIMENTARE*

## La Stampa tuttogreen, 27-07-2018

Spreco alimentare, italiani pentiti?

Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg

Spreco alimentare, l'inversione di tendenza sembra confermata: sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti - il 92% - si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg, monitorati per la 9ª edizione della campagna Spreco Zero presentata stamane a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente Anci Antonio Decaro e con Luca Falasconi, coordinatore del progetto 6o Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial. «Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura – spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna - In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi € gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale».

Con la campagna Spreco Zero 2018/2019, che si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, riparte anche il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso insieme al Ministero dell'Ambiente attraverso il progetto 6o Sei Zero, e in collaborazione con Anci, l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, e il network di buone pratiche Sprecozero.net. Un circuito di sensibilizzazione rivolto a enti pubblici, aziende, scuole e cittadini, sostenuto da Conad, Comieco, Camst, Conapi Mielizia, Alce Nero, Istituto Italiano Imballaggio e Giò Style, e dalla media partnership di Radio2 Rai.

**\* Per approfondire, leggi l'articolo**

<http://www.lastampa.it/2018/07/27/scienza/spreco-alimentare-italiani-pentiti-EFs2E-gwXJhdjajUlytFYBJ/pagina.html>

## Foodheroes Magazine,

Lo scandalo dello spreco di cibo – quanto e come sprechiamo  
Quanto cibo sprechiamo?

Per spreco alimentare si intende generalmente quella parte di cibo che viene acquistata ma non consumata e che, quindi, finisce nella spazzatura.

Tuttavia non esiste una definizione univoca di spreco alimentare perché, durante tutta la catena agroalimentare, si presentano casi di spreco di prodotti destinati all'alimentazione riconducibili ad altre motivazioni.

Lo spreco alimentare in cifre: situazione globale

In un mondo in cui si parla di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire una popolazione destinata a crescere sempre di più uno dei paradossi più preoccupanti è costituito dallo spreco del cibo prodotto a livello globale.

Secondo un recente studio condotto dalla FAO, tra l'agosto del 2010 ed il gennaio del 2011, intitolato Global Food Losses and Food Waste, ogni anno, nel mondo, vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo di cui l'80% ancora consumabile.

Di questo miliardo, 222 milioni sono le tonnellate di cibo che vengono sprecate nei Paesi industrializzati: una cifra che, da sola, sarebbe sufficiente a sfamare l'intera popolazione dell'Africa Subsahariana.

Uno spreco inaccettabile soprattutto se si considera che nel mondo milioni di persone soffrono la fame e che tutto il cibo sprecato basterebbe a sfamare circa 2 miliardi di persone al mondo.

**\* Per approfondire, leggi l'articolo**

<https://www.foodscovery.it/foodheroes-magazine/lo-scandalo-dello-spreco-cibo/>

## Repubblica, 04-02-2018,

Spreco Alimentare, tutti i modi per distribuire il cibo che finirebbe nei rifiuti. In occasione della giornata contro lo spreco alimentare, gli studi e le iniziative per contribuire a dire "basta spreco", di ELEONORA COZZELLA

### • LE CONTRADDIZIONI DEL NOSTRO TEMPO

Un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano (circa 1,3 miliardi di tonnellate) va sprecato mentre 795 milioni di persone soffrono la fame e 1,9 miliardi di adulti sono in sovrappeso (tra cui 600 milioni di obesi). Altro paradosso: mentre si butta oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% ancora consumabile, dall'altro c'è la necessità di incrementare la produzione alimentare per nutrire una popolazione che raggiungerà i 9 miliardi entro il 2050. La sfida è dunque quella di assicurare una maggiore quantità di cibo senza intaccare le risorse del pianeta. L'appello per sensibilizzare in chiave antispreco era già arrivato anche da Papa Francesco: "Il cibo che si spreca è come se lo si rubasse dalla mensa del povero, di colui che ha fame".

**\* Per approfondire, leggi l'articolo**

[http://www.repubblica.it/sapori/2018/02/03/news/ristoranti\\_solidali-187896392/](http://www.repubblica.it/sapori/2018/02/03/news/ristoranti_solidali-187896392/)

## Avvenire, 21 ottobre 2017

Il bilancio. Meno spreco alimentare con la legge: +20% di cibo donato in un anno. 1.500 pasti in più al giorno. Sempre più Comuni incentivano le buone pratiche. Il Banco alimentare: così si fa inclusione sociale, di VIVIANA DALOISIO

“Non sempre si possono quantificare, gli effetti di una legge. Eppure, nel caso dello spreco alimentare, la differenza salta all'occhio. La legge 166, prima firmataria l'onorevole Pd Maria Chiara Gadda, incassava l'ok del Senato poco più d'un anno fa, il 14 settembre del 2016. E da allora il sistema delle donazioni nella grande distribuzione ha registrato un aumento del 20%: 4.103 tonnellate di alimenti raccolti in 12 mesi contro le 3.147 dell'anno precedente nella rete del Banco Alimentare, che da solo rifornisce quasi 8mila tra strutture caritative e mense in tutta Italia.

Un “salto”, in termini di aiuto offerto ai poveri, che si può tradurre in circa 5mila pasti in più al giorno. In un Paese che conta su quasi 5 milioni di persone in povertà assoluta (di cui il 12% sono bambini) e che deve fare i conti con una voragine in termine di spreco: 5,1 milioni di tonnellate di cibo buttato via ogni anno”.

**\* Per approfondire, leggi l'articolo**

<https://www.avvenire.it/attualita/pagine/i-5mila-pasti-in-pi-al-giorno-la-legge-antispreco-d-frutto>

## BANCO ALIMENTARE Onlus

Per scoprire come è cambiato lo Spreco in Italia dopo la Legge Gadda vai al sito <https://www.bancoalimentare.it/it/Legge-Gadda-Spreco-Aliementare> (trovi anche le differenze con la Francia).

- Repubblica, 04.10.2017

La sfida dei ristoranti francesi: l'app di fattorini in bici per portare il cibo avanzato ai poveri. Si chiama Linkee, opera in Francia a Parigi e ha già ottenuto il sostegno di grandi catene di supermercati quali Carrefour e Hypermarché e di grandi cuochi come Thierry Marx e Christophe Michalak, di PIETRO DEL RE

PARIGI - E' bastata un'idea per realizzare una nuova forma di solidarietà che aiuta i più poveri combattendo lo spreco alimentare. Si tratta di Linkee, un'applicazione con cui i ristoranti e i supermercati possono connettersi a una rete di volontari quando gli resta del cibo invenduto o in scadenza. Lo fanno la sera, o anche la notte, all'ora della chiusura, e vengono immediatamente raggiunti da un piccolo esercito di ciclisti o scooteristi che raccolgono polli arrosto, baghette, casse di mele o meloni e quant'altro per portarli alle sedi più vicine di associazioni caritatevoli, quali i Restos du Coeur o il Soccorso popolare, i quali lo distribuiranno il giorno dopo a chi è nel bisogno.

**\* Per approfondire, leggi l'articolo**

[http://www.repubblica.it/economia/2017/10/02/news/una\\_app\\_per\\_combattere\\_lo\\_spreco\\_alimentare\\_e\\_aiutare\\_i\\_poveri-176546986/](http://www.repubblica.it/economia/2017/10/02/news/una_app_per_combattere_lo_spreco_alimentare_e_aiutare_i_poveri-176546986/)

Repubblica, 01.11.2015

Spreco alimentare: quando "Nutrire il Pianeta" non è soltanto uno slogan

Il tema al centro di Expo 2015 appena concluso, è stata la fame e il recupero del cibo sprecato: 1,6 bilioni di tonnellate l'anno, un numero a dodici zeri. Le buone prassi sul tema e una legge per abolirlo sta per essere approvata. Decisiva è la sinergia tra Onlus, grande distribuzione e istituzioni.

MILANO - La lotta alla fame, il tema al centro di Expo 2015 appena concluso, passa anche dal recupero del cibo sprecato: 1,6 bilioni di tonnellate l'anno, un numero a dodici zeri. L'Esposizione Universale è stata l'occasione per presentare buone prassi sul tema. Nel frattempo, a Roma, una legge sullo spreco zero sta per essere approvata, mentre il Ministero per le Politiche agricole e alimentari ha creato un tavolo operativo. Decisiva è la sinergia tra onlus, grande distribuzione e istituzioni. La potenzialità del Web 2.0, gli esempi di cittadini che si scambiano il cibo grazie alle app.

Far diventare realtà lo slogan "Nutrire il Pianeta". È questa la sfida più importante del post Expo 2015. L'Esposizione Universale è stata infatti l'occasione per fare il punto su come combattere la fame anche a partire dallo spreco di cibo. Da tempo i numeri indicano l'emergenza - ma anche la potenzialità - del buon cibo in pattumiera: secondo la Fao, ne vengono eliminate 1,6 bilioni di tonnellate, per un valore di 936 bilioni di dollari, a fronte di una persona su nove cronicamente sottoalimentata. In Italia, invece, il cibo dilapidato vale lo 0.57% del Pil. Se le derrate buttate venissero recuperate, basterebbero a sfamare quattro volte i 795 milioni di denutriti di tutto il mondo. Per contrastare lo spreco, la chiave è una sinergia tra terzo settore, grande distribuzione, istituzioni e singoli cittadini che si organizzano, magari con una app installata sullo smartphone.

**\* Per approfondire, leggi l'articolo**

[http://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2015/11/01/news/spreco\\_alimentare-126382206/](http://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2015/11/01/news/spreco_alimentare-126382206/)

