

## UN TERZO DEL CIBO CHE PRODUCIAMO OGNI ANNO VIENE SPRECATO

### Ridurre lo spreco di cibo del 50% entro il 2020 è l'obiettivo del Protocollo di Milano della Fondazione Barilla (BCFN)

Parma, 3 giugno 2015 – Ogni anno vengono sprecate e perse circa **1,3 miliardi di tonnellate di cibo**, un terzo della produzione mondiale<sup>1</sup> e l'equivalente di quasi 1 trilione di dollari in valore. Un quarto del cibo sprecato basterebbe per nutrire i 795 milioni di persone che soffrono la fame.

Un paradosso eloquente e drammatico, che richiede un impegno concreto e urgente da parte di tutti. In occasione della Giornata dell'Ambiente, che quest'anno avrà la sua celebrazione ufficiale a Expo Milano 2015, la Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition rilancia l'obiettivo del Protocollo di Milano: ridurre lo spreco di cibo del 50% entro il 2020. Come? Intervenendo sull'intera filiera, dagli agricoltori ai consumatori: con attività di prevenzione, per evitare gli sprechi fin dall'inizio del processo produttivo, e poi imparando a riutilizzare gli avanzi di cibo per l'alimentazione umana e per quella animale, ed infine per la produzione di energia e compostaggio.

#### Paesi in via di sviluppo e Paesi industrializzati: situazioni opposte, spreco simile

Spreco di cibo non è soltanto quello che si verifica nella parte finale della catena alimentare, durante la distribuzione, vendita e consumo (*food waste*, secondo la definizione della FAO<sup>2</sup>), ma è anche la perdita che avviene nella fase di produzione agricola, dopo la raccolta e con la trasformazione degli alimenti (*food losses*). Sprechi e perdite sono profondamente influenzati dalle condizioni locali specifiche dei diversi Paesi. Lo spreco di cibo da parte dei consumatori è in media tra i 95 e i 115 kg pro capite all'anno in Europa e nel Nord America mentre i consumatori di Africa sub-sahariana, sud e sud-est asiatico, ne buttano via circa 6-11 kg all'anno. Nei paesi in via di sviluppo il 40% delle perdite avviene dopo la raccolta o durante la lavorazione, mentre nei paesi industrializzati più del 40% delle perdite si verifica nelle fasi di vendita al dettaglio e consumo finale. Complessivamente, tuttavia, i paesi industrializzati e quelli in via di sviluppo tendono a dissipare all'incirca la stessa quantità di cibo, rispettivamente 670 e 630 milioni di tonnellate<sup>3</sup>.

#### Gli effetti sull'ambiente: 3,3 miliardi di tonnellate di CO<sup>2</sup> il carbon footprint del cibo sprecato globalmente

*“Gli sprechi alimentari hanno un impatto negativo sull'ambiente, sull'economia, sulla sicurezza alimentare e sulla nutrizione – afferma **Ludovica Principato, Dottoranda in Management presso l'Università la Sapienza di Roma e ricercatrice della Fondazione BCFN** - Il carbon footprint globale del cibo perso e sprecato a livello globale è di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO<sup>2</sup> ed equivale al 6-10% circa delle emissioni di gas serra antropogeniche,<sup>4</sup> cioè prodotte dall'uomo. Se gli sprechi alimentari fossero rappresentati da un Paese, questo sarebbe il terzo principale produttore di anidride carbonica, dopo Stati Uniti e Cina<sup>5</sup>. Lo spreco inoltre comporta una riduzione della disponibilità globale e locale di cibo ed ha un impatto negativo sull'accesso al cibo da parte delle persone a causa ad esempio dell'aumento dei prezzi, con ripercussioni soprattutto sulla parte più vulnerabile della popolazione come le donne e i bambini.”*

*“Il cambiamento climatico sia in termini di riscaldamento globale che di scarsità delle precipitazioni in alcune regioni del Pianeta – commenta **Riccardo Valentini, professore ordinario all'Università della Tuscia e membro dell'Advisory Board BCFN** – contribuirà ad aumentare i prezzi globali dei beni alimentari in una forbice dal 3% all'84% entro il 2050, con serie minacce per la produzione di cibo e la sicurezza. Attualmente sono oltre 800 milioni le persone che soffrono gravemente di malnutrizione nel mondo e circa 36 milioni muoiono per mancanza di cibo. Affrontare con successo il problema dell'accesso al cibo è quindi la grande sfida degli anni a venire”.*

In Italia si spreca il 35% dei prodotti freschi (latticini, carne, pesce), il 19% del pane e 16% di frutta e verdura<sup>6</sup>. Lo spreco di cibo nel nostro Paese determina una perdita di 1226 milioni di m<sup>3</sup> l'anno di acqua, pari al 2,5% dell'intera portata annua del fiume Po, e produce l'immissione nell'ambiente di 24,5 milioni di

tonnellate CO<sup>2</sup> l'anno, di cui 14,3 milioni per gli sprechi domestici. L'assorbimento della sola CO<sup>2</sup> prodotta dallo spreco domestico in Italia richiede una superficie boschiva maggiore di quella presente in Lombardia<sup>7</sup>.

### Le possibili soluzioni

Il BCFN propone alcune specifiche e concrete raccomandazioni per ridurre le dimensioni e l'impatto dello spreco di cibo, tra cui

- **Ridurre per recuperare meno:** investire prima nella riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari e poi sul loro recupero.
- **(Ri)utilizzare:** avviare iniziative di recupero degli sprechi non ancora eliminati, attraverso la distribuzione a persone svantaggiate, l'impiego come mangime o, come ultima alternativa, per produrre bioenergia.
- **Una priorità politica:** governare la riduzione dello spreco a livello istituzionale, anche assicurando che l'adozione di standard non introduca perdite e sprechi ingiustificati lungo la filiera agroalimentare.
- **Cooperare per risparmiare:** sviluppare accordi di filiera tra agricoltori, produttori e distributori per una programmazione più corretta dell'offerta alimentare.
- **Informare per educare:** rendere il consumatore consapevole dello spreco e insegnargli come rendere più sostenibili l'acquisto, la conservazione, la preparazione e lo smaltimento finale del cibo.

Le diverse soluzioni possibili indicano innanzi tutto una necessità: **intervenire lungo tutta la filiera** alimentare, dagli agricoltori alle aziende di trasformazione e distribuzione fino al consumatore finale. Perché la soluzione al paradosso dello spreco di cibo è una responsabilità condivisa.

Un messaggio che il BCFN ribadisce con forza anche in vista del summit che si terrà il 4 giugno a Milano con i Ministri dell'Agricoltura provenienti da diversi Paesi di tutto il mondo: una tappa importante della *road map* della Carta di Milano, che ha già superato le 100.000 firme ed alla quale tutti sono invitati ad aderire .

La **Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition** (Fondazione **BCFN**) è un centro di pensiero e di proposte nato nel 2009 con l'obiettivo di analizzare i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione nel mondo. Fattori economici, scientifici, sociali e ambientali vengono studiati nel loro rapporto di causa-effetto con il cibo attraverso un approccio multidisciplinare. Presidente e Vice Presidente della Fondazione BCFN sono **Guido e Paolo Barilla**, mentre il CdA è formato, tra gli altri, da **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food e **Paolo De Castro**, coordinatore della commissione agricoltura e sviluppo rurale del parlamento europeo. Organismo garante dei lavori della Fondazione BCFN è l'**Advisory Board**. Per maggiori informazioni: [www.barillacfn.com](http://www.barillacfn.com); [www.protocollodimilano.it](http://www.protocollodimilano.it)

### Contatti:

Fondazione BCFN – Luca Di Leo | [luca.dileo@barillacfn.com](mailto:luca.dileo@barillacfn.com) | +39 0521 2621

Caterina Grossi | [caterina.grossi@barillacfn.com](mailto:caterina.grossi@barillacfn.com) | +39 0521 2621

B2P Comunicazione – Antonio Buozi | [a.buozi@b2pcomunicazione.it](mailto:a.buozi@b2pcomunicazione.it) | +39 320 0624418

Valeria Galli | [valeria.galli@kosmos.it](mailto:valeria.galli@kosmos.it) | +39 328 1289409

<sup>1</sup> FAO 2013a. Food wastage footprint: impacts on natural resources. Retrieved from:

<http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

<sup>2</sup> FAO 2011

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

<sup>4</sup> Vermeulen, S., Campbell, B. & Ingram, S. (2012). Climate change and food systems. Annual Review of Environmental Resources, 37: 195–222.

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

<sup>6</sup> Segrè and Falasconi (2011).

<sup>7</sup> WWF (2013). Report. Quanta natura sprechiamo? Le pressioni ambientali degli sprechi alimentari in Italia., p.52

Retrieved from:

[http://www.google.it/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fawsa.ssets.wfit.panda.org%2Fdownloads%2Freport\\_quanta\\_natura\\_sprechiamo\\_ottobre\\_2013.pdf&ei=4VM2Vfb1KIHMygOD1oGwDQ&usq=AFQjCNFSLetmTh9w8O94sMmzsYm3egPNTA&sig2=ITbuxwCQiXzeoF-spTmCRA&bvm=bv.91071109,d.bGQ](http://www.google.it/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fawsa.ssets.wfit.panda.org%2Fdownloads%2Freport_quanta_natura_sprechiamo_ottobre_2013.pdf&ei=4VM2Vfb1KIHMygOD1oGwDQ&usq=AFQjCNFSLetmTh9w8O94sMmzsYm3egPNTA&sig2=ITbuxwCQiXzeoF-spTmCRA&bvm=bv.91071109,d.bGQ)