



SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI



22-30 NOVEMBRE 2014

Meno spreco alimentare più cibo per tutti



Produzione e Spreco
Per ogni europeo si producono
circa 840 kg di cibo all'anno...

- 560 kg vengono "mangiati" al ritmo di circa 1,5 kg/giorno!
 - Poco meno di 200 kg vengono "sprecati" nei campi, nelle aziende di trasformazione, nei supermercati
 - Circa 95 kg vengono "buttati" da noi (cibi acquistati senza essere consumati che diventano rifiuti)
- da "Il nostro spreco quotidiano" - Slowfood



Li chiamiamo **eccedenze, surplus, invenduti, scarti** ma, qualunque sia il nome che scegliamo per parlare degli alimenti che finiscono tra i rifiuti, hanno una cosa in comune: hanno richiesto energia, acqua, terra, tempo, risorse naturali, carburanti e sostanze anche inquinanti per essere prodotti, trasformati, confezionati, trasportati, conservati e smaltiti. Per produrre il cibo sprecato **in Italia** servono 73 milioni di metri cubi d'acqua (circa 30.000 piscine olimpioniche) e vengono utilizzati 400 km quadrati di terreni, alimenti che potrebbero essere destinati diversamente.

In Italia lo **spreco domestico di cibo costa a ogni famiglia circa € 1.600 all'anno** cioè il 27% della spesa totale delle famiglie per il comparto alimentare (da "Il nostro spreco quotidiano" – Slowfood)

La filiera dello spreco

Ecco i numeri dello spreco di cibo in ogni settore partendo dal 100% della produzione; il 53% è quello che viene effettivamente consumato e il restante 47% viene perso in questo modo:

- **3,2%** dei prodotti rimane in campo (costi, concorrenza, speculazioni, difetti)
- **2,6%** dei prodotti è perso durante la trasformazione nelle industrie (deperimento, standard di qualità, utilizzo di una sola parte del prodotto, difetti, danneggiamenti)
- **1,2%** dei prodotti è sprecata nei centri di stoccaggio e vendita all'ingrosso (conservazione, deperimento)
- **40%** dei prodotti è sprecata nella fase di distribuzione, cioè quando arrivano nei supermercati e quando vengono acquistati e portati a casa dai consumatori (troppe cose comprate che poi scadono)

(da "Il nostro spreco quotidiano" – Slowfood)



Vari studi e ricerche di organismi nazionali e internazionali quantificano lo spreco alimentare in circa un terzo di tutto il cibo prodotto... **eppure circa 870 milioni di persone nel mondo, più della popolazione di Usa, Europa e Canada messi insieme, non hanno ancora cibo sufficiente** (FAO).

Come ridurre gli sprechi

- **acquistare meno** prodotti e soprattutto prodotti a Km 0
- a mensa prendere **porzioni di cibo adatte** al proprio appetito
- **evitare grosse spese** mensili a favore di spese più piccole di prodotti freschi
- acquistare consapevolmente a pancia piena per **evitare di "acquistare con gli occhi"** cibi non necessari
- preparare una **lista della spesa** e seguirla
- se possibile **coltivare** ortaggi in giardino o nel balcone
- **riutilizzare gli avanzi** utilizzando le ricette tipiche regionali della tradizione
- mettere **in evidenza** in frigo i prodotti che si avvicinano alla **scadenza**

Il progetto dell'Unione FOOD CASE

L'Unione dei Comuni della Bassa Romagna e Bassa Romagna Catering - azienda produttrice dei pasti del servizio di refezione scolastica – intendono promuovere, nell'ambito della **Settimana della Lotta contro lo Spreco del Cibo**, la cultura del consumo consapevole attraverso il diretto e concreto coinvolgimento dei bambini/ragazzi utenti della mensa scolastica.

Un primo passo consisterà nello stimolare il recupero di frutta e pane non consumati utilizzando un apposito sacchetto messo a disposizione nella giornata del 27 novembre. Successivamente, a seguito di iniziative mirate, i bambini e ragazzi potranno recuperare quotidianamente il pane e la frutta non consumati a scuola e portarli a casa, utilizzando il contenitore più appropriato che la famiglia metterà a disposizione.



Il progetto dell'Unione CIBO SOLIDALE

Dopo la firma della **Carta per una rete di Enti Territoriali a Spreco Zero** promossa da Last Minute Market e i Tavoli di Lavoro attivati all'interno del percorso partecipativo **La Bassa Romagna 2020** i Comuni dell'Unione e l'**Azienda Bassa Romagna Catering** - per diminuire lo spreco di cibo, valorizzare il recupero delle risorse alimentari e rispondere alle necessità di molte famiglie - hanno deciso di organizzare, tramite la preziosa rete di **associazioni di volontariato locale** e il contributo dell'Azienda TWEDDLE GROUP, la redistribuzione di pasti cucinati e non consumati in giornata prodotti dalla mensa centrale di Lugo. Questo permetterà di ridurre lo spreco alimentare, la produzione di rifiuti e soprattutto di destinare pasti a chi ha più bisogno.

Il progetto sarà realizzato in forma "permanente".

