



UNC
CONSUMATORI.IT

Cibo e sprechi, i risultati di Life-Food Waste Stand Up

24 Settembre 2019



Più di **10mila aziende agroalimentari** coinvolte, **12mila punti vendita sensibilizzati** e **500mila consumatori** raggiunti: sono questi i principali risultati del progetto **LIFE-Food.Waste.StandUp**, **meno sprechi più solidarietà** che si è concluso nei giorni scorsi con una conferenza alla quale hanno partecipato i promotori –**Federalimentare** (capofila), **Federdistribuzione**, **Fondazione Banco Alimentare Onlus** e **Unione Nazionale Consumatori**– e molti dei protagonisti di questi tre anni di campagne antispreco.

Oltre alla collaborazione di tutti i soggetti della filiera, il progetto ha visto la partecipazione del mondo della scuola, della ristorazione, ma anche della politica considerato il supporto della **legge 166/2016 anti-spreco alimentare (Legge Gadda** dal nome dell'onorevole firmataria) in vigore da tre anni, grazie alla quale l'Italia è diventata il primo paese al mondo a dotarsi di una normativa che presenta un approccio strategico al problema dello **spreco alimentare** e un esempio virtuoso per tutta l'Europa.

La necessità di un progetto di questa portata era giustificata dai numeri: secondo la **FAO**, nel mondo **1,3 miliardi di tonnellate di cibo** vanno sprecate, per un valore di oltre **2000 miliardi di euro**. Ciò significa che 1/3 della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura. Solo in Italia, in particolare, ogni anno circa **5,1 milione di tonnellate di cibo** diventa **spreco alimentare**, per un valore di circa **12,6 miliardi di euro** (circa il 15,4% degli alimenti annualmente consumati).

Gli sprechi riguardano l'intera filiera: il **57 per cento** delle eccedenze alimentari viene generato dagli attori economici (settore primario-trasformazione-distribuzione-ristorazione) e il restante **43 per cento** dai consumatori che, nonostante negli ultimi anni abbiano sviluppato una particolare sensibilità ai temi del food non hanno ancora una diffusa consapevolezza sui temi legati allo spreco. Le motivazioni sono riconducibili, probabilmente, a scorrette abitudini alimentari e retaggi del **boom economico** che per anni hanno portato le famiglie a riempire i carrelli di prodotti fuori misura frutto di mode, pubblicità e canoni estetici dettati dal **marketing**.

Il contributo dell'**Unione Nazionale Consumatori** al progetto **Life Food Waste stand Up** si è mosso proprio in questa direzione con una serie di iniziative volte a sensibilizzare i consumatori verso corretti stili di vita e più consapevolezza sia nel fare la spesa che nel modo di conservare e cucinare gli alimenti: *“l'abbiamo fatto – ha spiegato il **Presidente di Unc Massimiliano Dona**– parlando alla gente con incontri sul territorio, convention, pubblicazioni e materiali digitali, ma anche avvicinandoci al mondo della scuola con particolare riferimento agli Istituti alberghieri, in quanto luoghi di formazione per i professionisti del futuro che lavoreranno nei luoghi della ristorazione e dell'accoglienza, nei quali la gestione degli sprechi è fondamentale”*.

La strada è ancora lunga: è importante avere il supporto delle **Istituzioni** (la legge Gadda segna un passo avanti epocale) e delle **imprese** per ridurre gli sprechi nell'intera filiera e promuovere l'attività di **recupero delle eccedenze alimentari** ai fini sociali.

Questi primi tre anni segnano dunque le fondamenta dell'impegno della filiera contro lo spreco, l'auspicio è che anche grazie al contributo di iniziative come questa promossa dalla Commissione Europea, il **rispetto del cibo** e la **cultura del riciclo** diventino capisaldi della nostra cultura

Per saperne di più leggi SPRECO: tre anni di LIFE – Food.Waste.StandUp, meno sprechi più solidarietà

Guarda le foto Tre anni di LIFE – Food.Waste.StandUp: evento di chiusura.

Autore: Simona Volpe

Data: 25 settembre 2019