

05 Febbraio 2014

## Oggi è la giornata nazionale contro lo spreco alimentare: le buone pratiche cominciano tra le mura domestiche.

Le famiglie italiane gettano in media 200 grammi di cibo ogni settimana. Ecco i dati e le proposte su cui riflettere.



Italia

Ogni anno lo spreco domestico costa agli italiani 8,7 miliardi di euro. **La cifra è allarmante** e deriva da una media di circa 213 grammi di cibo gettato nella spazzatura ogni settimana. A mostrarlo è il **Rapporto 2013 sullo spreco domestico** [1] realizzato da Knowledge for Expo, il nuovo Osservatorio di SWG e Last Minute Market, con l'apporto dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher. Seguendo una stima [2] della Direzione generale per l'ambiente della Commissione europea emerge inoltre che il 42% degli sprechi totali (76 kg pro-capite per anno) avviene all'interno delle mura domestiche. **Uno sperpero che - almeno per il 60% - potrebbe essere evitato** anche ponendo maggiore attenzione nelle prassi di ogni giorno.

All'alba della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** [3], che si celebra oggi per la prima volta, è questo lo scenario su cui occorre riflettere. Lo spreco di cibo non è solo "insostenibile", ma anche un notevole **dispendio in termini di risorse e ricchezza**. Gettando via gli alimenti si dissipano le risorse naturali utilizzate per produrre, trasformare, distribuire, smaltire; e si determinano impatti negativi in termini ecologici e sociali, ma anche economici.

**In Italia i dati parlano chiaro: lo spreco alimentare rappresenta l'1,19% del Pil** (circa 18,5 miliardi riferiti al 2011). Di questi lo 0,23% si colloca nella filiera di produzione (agricoltura), trasformazione (industria alimentare), distribuzione (grande e piccola) e ristorazione (collettiva), il resto è a livello domestico. E la questione non si limita certo al nostro paese. Il rapporto della Fao [4] mostra tra l'altro che le aree più sviluppate spostano il peso dello spreco a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (95-115 kg a testa); quelle in via di sviluppo lo collocano a monte della filiera agroalimentare (6-11 kg pro-capite nel 2010).

Su questi temi proprio oggi si riunisce il nuovo gruppo di lavoro istituito dal Governo per definire il **Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** [5] (**Pinpas**) insieme a una speciale Consulta composta da enti, associazioni, organizzazioni e imprese. Qualcosa pare inizi a muoversi, dunque, ai “piani alti”, ma alla base sarà **necessaria una maggiore consapevolezza** e attenzione da parte di tutti i consumatori.

---

### **Links**

[1] <http://www.wastewatcher.it/approfondimenti-e-ricerche/>

[2] [http://www.lastminutemarket.it/media\\_news/carta-per-una-rete-di-enti-territoriali-a-spreco-zero/](http://www.lastminutemarket.it/media_news/carta-per-una-rete-di-enti-territoriali-a-spreco-zero/)

[3] [https://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/fiereeventi/2013/12/18/5-febbraio-Giornata-nazionale-contro-spreco-alimentare\\_9797642.html](https://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/fiereeventi/2013/12/18/5-febbraio-Giornata-nazionale-contro-spreco-alimentare_9797642.html)

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

[5] <http://www.andreasegre.it/notizia/parte-la-strategia-contro-lo-spreco-alimentare>