

Politica agricola ed ambientale

# Con il cibo che sprechiamo si nutrirebbe un altro pianeta

Secondo la Fao ogni anno nel mondo circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti vanno perse o sprecate. Nel nostro Paese, invece, vengono «gettate» circa 10 milioni di tonnellate di cibo, con una perdita economica stimata in 37 miliardi di euro. Cosa si può fare per cambiare questa situazione che ci fa vergognare?

Un terzo del cibo prodotto ogni anno nel mondo per il consumo umano va perduto o buttato via.

Questo articolo potrebbe già concludersi qui, alla prima frase, perché a ben guardare non ci sarebbe altro da aggiungere: dovremmo solo riflettere e magari vergognarci.

Il recente rapporto su questo tema reso noto dalla Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, mette sotto gli occhi di tutti un fenomeno forse non sconosciuto ma di cui pochi probabilmente immaginano le dimensioni reali.

## LE DIMENSIONI DEL FENOMENO A LIVELLO MONDIALE

Dunque, secondo la Fao ogni anno nel mondo circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti vanno perse o sprecate (vedremo più avanti il diverso significato delle due cose). Si tratta, come detto, di un terzo circa della quantità totale prodotta al mondo. Tanto per dare un altro termine di paragone, è più o meno la metà della produzione complessiva di cereali in un anno.

Insomma, una cosa enorme, che però si manifesta con caratteristiche diverse nelle differenti aree del mondo. **Nei Paesi più sviluppati prevale lo spreco**, cioè si butta nella spazzatura cibo in perfette condizioni che potrebbe essere ancora consumato e ciò avviene a livello della distribuzione e del consumo.

**Nelle zone del mondo più povere, invece, prevale la perdita di prodotto**, che avviene nelle fasi di produzione, di raccolto e di dopo-raccolto a causa della carenze di infrastrutture e della scarsa tecnologia.

Globalmente le due parti del mondo, i Paesi ricchi e quelli poveri, danno un contributo quasi uguale al computo finale, 670 e 630 milioni di tonnellate rispettivamente, ma è evidente che dal punto di vista etico le due cose sono molto diverse. Per capirlo basta un numero, sempre fornito dalla Fao: ogni anno i consumatori dei Paesi ricchi (cioè noi) sprecano una quantità di cibo (circa 220 milioni di tonnellate) pari all'intera produzione alimentare dell'Africa sub-sahariana.

Ognuno di noi, fortunato abitante del Nord del mondo, butta via ogni anno tra i 95 e i 115 chili di cibo, mentre in Africa e nel Sud-Est asiatico il dato scende a 6-11 chili.

## GRAVISSIME LE CONSEGUENZE ANCHE PER L'AMBIENTE

La prima riflessione che si può fare su questo fenomeno, ovviamente, è che basterebbe dimezzarlo per non sentir più parlare di fame nel mondo: un problema che attualmente, sempre secondo la Fao, riguarda almeno 800 milioni di persone.

Ma c'è un altro fattore da tenere in considerazione: lo spreco di risorse. Per produrre il cibo che poi viene perduto o buttato via si consumano acqua, terra, energia, carburante, lavoro, soldi, e si inquina l'ambiente con l'emissione di gas serra. Senza contare quanto si spende e si inquina per eliminare il cibo non consumato e diventato rifiuto.

Insomma, è un bilancio in perdita dall'inizio alla fine sotto tutti gli aspetti.

## ANCHE IN ITALIA SI GETTANO MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO

Il nostro Paese non fa certo eccezione in questo quadro piuttosto sconcertante: secondo stime attendibili vengono «gettate» ogni anno circa 10 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, con una perdita economica stimata in 37 miliardi di euro, con i quali si potrebbero sfamare più di 44 milioni di persone.

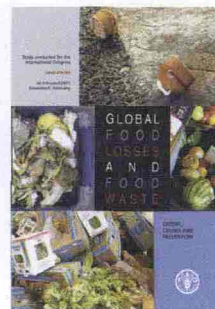
Per essere più precisi, sempre secondo le stime, ogni anno, in Italia, finiscono nella spazzatura il 19% del pane, il 4% della pasta, il 39% di latticini, carne e preparati e il 17% di frutta e verdura. Il che equivale, per ogni famiglia, a spendere 515 euro all'anno per nulla.

## COSA SI PUÒ FARE

È evidente che i possibili interventi per porre rimedio, almeno parziale, a una situazione del genere variano a seconda della tipologia del problema: nei Paesi poveri occorrerebbe intervenire sulle infrastrutture, sulla tecnologia a disposizione degli agricoltori per ridurre le per-

dite di prodotto.

Più difficile, in realtà, intervenire nei Paesi ricchi perché qui, più che altro, bisognerebbe cambiare le abitudini dei consumatori: fare la spesa in modo diverso, comprando solo ciò che serve veramente e in quantità tali da non rendere inevitabile la «destinazione immondizia». Ovviamente grosse responsabilità ha anche il settore della distribuzione, che offre confezioni sempre più grandi in nome di un (spesso ipotetico) risparmio che si traducono solo in un grande spreco.



La copertina del rapporto della Fao sulla perdita e lo spreco di cibo a livello mondiale

## IL CASO CONCRETO DI LAST MINUTE MARKET

C'è comunque qualcuno che cerca di agire concretamente: è, ad esempio, **Last Minute Market** [1], una società creata dall'Università di Bologna nel 1998 e che opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti finalizzati al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi.

In accordo con supermercati, mense, ristoranti, ecc. Last Minute Market raccoglie prodotti perfettamente commestibili ma destinati alla distruzione per distribuirli a chi ne ha bisogno.

Una goccia nel mare, forse, ma certamente un esempio da seguire.

Alberto Andrioli

[1] Per informazioni sull'attività di Last Minute Market visitate il sito Internet [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it) o telefonate allo 051 2096150. Inoltre, consigliamo la lettura de «Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo» scritto da Andrea Segrè e Luca Falasconi (pubblicato da Edizioni Ambiente, tel. 02 45487277, euro 15,00), i fondatori di Last Minute Market.