

# COMBATTI LO SPRECO ALIMENTARE

SALVA IL PIANETA



OGNI ANNO A LIVELLO GLOBALE SPRECHIAMO  
**1/3 DI TUTTO IL CIBO** PRODOTTO

1,3 MILIARDI DI TONNELLATE DI ALIMENTI



I VALORI PERCENTUALI SONO RIFERITI ALLO SPRECO ALIMENTARE ALL'INTERNO DELLE SINGOLE CATEGORIE DI CIBO INDICATE

Fonte: FAO, 2011

## DUE GLI ASPETTI PRINCIPALI



**CIBO PERSO**  
DA AGRICOLTURA,  
TRASPORTO  
E PRODUZIONE  
ALIMENTARE

**FOOD  
LOSS**



**CIBO SPRECATO**  
DURANTE LA VENDITA  
E IL CONSUMO,  
IN CASA E FUORI CASA

**FOOD  
WASTE**

## COMBATTERE GLI SPRECHI DI CIBO CI AVVICINA AGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE



**1 SCONFIGGERE LA POVERTÀ**  
LO SPRECO ALIMENTARE COSTA 2.640 MILIARDI DI DOLLARI, TRA COSTI ECONOMICI (1.000 MLD), SOCIALI (940 MLD) E AMBIENTALI (700 MLD).

**2 SCONFIGGERE LA FAME**  
DIMINUIRE DEL 25% LO SPRECO ALIMENTARE SFAMEREBBE LE PERSONE CHE NEL MONDO NON HANNO ABBASTANZA CIBO (OLTRE 800 MILIONI).

**4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ**  
EDUCARE LE NUOVE GENERAZIONI A RIDARE VALORE AL CIBO AIUTEREBBE A PREVENIRE LO SPRECO.

**9 INDUSTRIA, INNOVAZIONE, INFRASTRUTTURE**  
NUOVE TECNOLOGIE DIGITALI E

MODELLI DI ECONOMIA CIRCOLARE CONSENTONO DI RIDURRE LO SPRECO.

**10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE**  
RIDURRE LE PERDITE DI CIBO NEI PAESI IN VIA DI SVILUPPO AIUTEREBBE A DIMINUIRE LE DISUGUAGLIANZE ALL'INTERNO E TRA I PAESI.

**11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI**  
L'IMPEGNO COMUNE CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI CONTRIBUIREBBE A RENDERE I CENTRI URBANI PIÙ A MISURA DELLA PERSONA E DELL'AMBIENTE, RIDISTRIBUENDO IL CIBO.

**12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI**  
RIDURRE SPRECO E PERDITE

ALIMENTARI È UN ESEMPIO DI CONSUMO E PRODUZIONE CHE USA IN MODO GIUSTO LE RISORSE.

**13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**  
IL CIBO SPRECATO PRODUCE CIRCA L'8% DELLE EMISSIONI DI GAS SERRA DEL PIANETA.

**15 LA VITA SULLA TERRA**  
PRODURRE CIBO CHE VIENE POI PERSO O SPRECATO PROVOCA UN INUTILE DISPENSO DI RISORSE DELL'ECOSISTEMA TERRESTRE.

**17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI**  
DAR VITA A PARTENARIATI INCLUSIVI MULTIDISCIPLINARI PER RENDERE PIÙ INCISIVA LA LOTTA ALLO SPRECO.

## GLI ITALIANI SPRECANO ANCORA TROPPO CIBO



65 KG PRO-CAPITE ALL'ANNO

MA ANCHE GRAZIE ALL'ENTRATA IN VIGORE DELLA **LEGGE GADDA** (166 del 2016) LA SITUAZIONE COMINCIA A MIGLIORARE.

Fonte: Food Sustainability Index, 2018

## L'IMPEGNO DELL'ITALIA CONTRO LE PERDITE ALIMENTARI

SOLO IL 2% DEL CIBO SI PERDE LUNGO LA FILIERA PRODUTTIVA



Fonte: Food Sustainability Index, 2018

## CONSIGLI UTILI PER UNA SPESA A "SPRECO ZERO"

- 1** **PRIMA DI COMPRARE, FAI LA LISTA DELLA SPESA**
- 2** **QUANDO PUOI, SCEGLI PRODOTTI FRESCHI E DI STAGIONE**
- 3** **FAI ATTENZIONE ALL'ETICHETTA E CONTROLLA LA DATA DI SCADENZA**
- 4** **ATTENTO AGLI ACQUISTI IMPULSIVI DI PRODOTTI DEPERIBILI. NON SEMPRE NE HAI BISOGNO**
- 5** **IN FRIGO METTI DAVANTI I CIBI CHE SCADONO PRIMA E IN FREEZER GLI ALTRI**
- 6** **QUANDO CUCINI, PREPARA SOLO QUANTO PUOI CONSUMARE**
- 7** **NON BUTTARE AVANZI E SCARTI ALIMENTARI: PUOI REALIZZARE NUOVE RICETTE**
- 8** **HAI ACQUISTATO TROPPO CIBO? CONDIVIDILO CON VICINI E AMICI**
- 9** **AL RISTORANTE, SE TI AVANZA CIBO, CHIEDI UN CONTENITORE PER PORTARLO VIA**
- 10** **USA LA TECNOLOGIA, CERCA LE APP CHE TI AIUTANO A SPRECARRE MENO CIBO**

Fonte: Elaborazione BCFN da Segrè A. (2013) "Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti"

