FAO: Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari per migliorare la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale

In occasione dell'evento globale che ha inaugurato oggi la prima Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente e i loro partner hanno fatto appello all'intera comunità affinché si impegni a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, così da evitare un ulteriore tracollo della sicurezza alimentare e un impoverimento delle risorse naturali.

Circa 690 milioni di persone oggi soffrono la fame, mentre sono ben tre miliardi coloro che non possono permettersi un'alimentazione sana. Il numero degli affamati è continuato ad aumentare negli ultimi cinque anni e la pandemia da COVID-19 sta mettendo a repentaglio la sicurezza alimentare e nutrizionale di un numero ulteriore di persone che potrebbe raggiungere i 132 milioni di unità. A questo quadro drammatico si devono aggiungere il deterioramento degli ecosistemi e l'impatto dei cambiamenti climatici.

Nonostante ciò, le perdite e gli sprechi alimentari non

accennano a diminuire. Quest'anno si è assistito addirittura a un incremento di entrambe le problematiche, a causa delle restrizioni agli spostamenti e ai trasporti collegate alla pandemia.

Anche senza considerare l'emergenza COVID-19, ogni anno il 14 per cento circa dei prodotti alimentari va perso in tutto il mondo prima di raggiungere il mercato. Il valore annuo delle perdite alimentari è pari a 400 miliardi di USD, equivalenti al PIL dell'Austria. A ciò si aggiungono gli sprechi alimentari, le cui nuove stime saranno rese note all'inizio del 2021. Se si considera infine anche l'impatto ambientale, le perdite e gli sprechi alimentari sono responsabili dell'8 per cento delle emissioni globali di gas a effetto serra.

Le perdite alimentari si verificano nel tragitto tra il campo e la vendita al dettaglio (esclusa), mentre gli sprechi alimentari si osservano a livello di vendita al dettaglio e di consumo (servizi di ristorazione e nuclei familiari). Tra le cause del fenomeno si annoverano i vizi di manipolazione, l'inadeguatezza delle modalità di trasporto o immagazzinamento, l'assenza di capacità lungo la catena del freddo, condizioni atmosferiche estreme, l'esistenza di norme di qualità sull'aspetto esteriore fino all'assenza di capacità di pianificazione e competenze culinarie tra i consumatori.

In sostanza, se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le emissioni di gas a effetto serra, allentare la pressione sulle risorse naturali e aumentare la produttività e la crescita economica.

Innovazione, tecnologie e modifica dei comportamenti: la chiave per ridurre perdite e sprechi alimentari

"Le perdite e gli sprechi alimentari rappresentano una grande sfida per la nostra epoca," ha dichiarato il Direttore Generale della FAO, QU Dongyu, auspicando la creazione di

partenariati più stretti, un aumento degli investimenti nella formazione dei piccoli agricoltori, nelle tecnologie e nell'innovazione, con apporti del settore sia pubblico che privato" allo scopo di intensificare la lotta contro questi fenomeni, dal momento che "il nostro pianeta non è che un piccolo vascello che galleggia nell'universo."

"Aspetti quali un trattamento innovativo post-raccolta, l'esistenza di sistemi agricoli e alimentari digitali e un ripensamento dei canali di commercializzazione offrono enormi potenziali per far fronte alle perdite e agli sprechi alimentari. Abbiamo appena creato un partenariato con IBM, Microsoft e il Vaticano per dare spazio all'intelligenza artificiale in questi ambiti," ha aggiunto Qu.

Inger Andersen, Direttore esecutivo del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente, ha esortato i governi a inglobare il problema delle perdite e degli sprechi alimentari nelle rispettive strategie nazionali per il clima.

"Finora sono soltanto 11 i paesi che hanno inserito la questione delle perdite alimentari nei loro contributi determinati a livello nazionale, mentre nessuno vi ha introdotto la voce sugli sprechi alimentari. Includendo le perdite e gli sprechi alimentari e l'obiettivo di regimi alimentari sostenibili nei piani rivisti per il clima, i responsabili politici possono migliorare anche del 25 per cento le loro capacità di mitigazione dei cambiamenti climatici e di adattamento agli stessi attraverso i sistemi alimentari," ha spiegato Andersen.

Riferendosi alle perdite e agli sprechi alimentari come a un'"offesa etica", se si tiene conto dell'elevato numero di persone che soffrono la fame, António Guterres, Segretario Generale delle Nazioni Unite, in un messaggio inviato quale contributo alla Giornata internazionale, ha invitato tutti a fare la propria parte per ovviare a questa situazione: dai singoli paesi affinché definiscano un obiettivo di riduzione e

misurino le perdite e gli sprechi alimentari registrati a livello nazionale, oltre a inserire interventi strategici nei piani per il clima di cui all'Accordo di Parigi, fino alle imprese perché adottino un approccio analogo giù giù fino ai singoli cittadini, affinché siano più accorti nei loro acquisti, conservino gli alimenti correttamente e riutilizzino gli avanzi di cibo.

La necessità di fare fronte comune e intensificare gli interventi per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, per trarre i massimi vantaggi offerti dall'innovazione, dalle tecnologie e dall'istruzione, per scoraggiare l'abitudine di gettare il cibo, per misurare e tener traccia dei progressi compiuti nonché per collaborare in modo da accrescere la disponibilità di cibo e ridurre l'impronta ambientale della produzione agricola (tematiche queste che saranno trattate in maniera approfondita in occasione del Vertice sui sistemi alimentari del 2021) è stata invocata da più relatori e partecipanti alle tavole rotonde, esponenti delle Nazioni Unite, della Commissione dell'UE, del settore pubblico e privato, dei Ministeri dell'Agricoltura dei paesi in via di sviluppo e industrializzati, delle organizzazioni e delle associazioni di agricoltori, commercianti e consumatori, e della comunità accademica nonché da chef di fama mondiale.

Soluzioni per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari

Tra le soluzioni disponibili per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari si annoverano le seguenti: la disponibilità di dati di buona qualità, che consentono di sapere a che livello della catena di valore si situano i principali snodi critici in termini di perdite e sprechi alimentari; il ricorso all'innovazione, per esempio a piattaforme di commercio digitale per la commercializzazione o a sistemi retrattili nell'industria della trasformazione degli alimenti; la presenza di incentivi statali per stimolare azioni di contrasto verso le perdite e gli sprechi alimentari da parte del settore privato e collaborazione lungo le catene di

approvvigionamento; investimenti in formazione, tecnologia e innovazione, anche diretti ai piccoli agricoltori; un miglioramento delle pratiche di confezionamento alimentare e un allentamento dei regolamenti e delle norme di qualità estetica per frutta e ortaggi; il miglioramento delle abitudini dei consumatori; la redistribuzione delle eccedenze alimentari sicure alle persone indigenti per il tramite delle banche alimentari; la facilitazione dell'accesso degli agricoltori ai consumatori e catene di valore più corte mediante mercati degli agricoltori e collegamenti rurali-urbani; maggiori investimenti volti a rafforzare le infrastrutture e la logistica, catene del freddo sostenibili e tecnologie di raffreddamento incluse.

In molti paesi una porzione consistente di prodotti agricoli va persa durante il trasporto. Per ovviare a questo inconveniente, la FAO ha introdotto un sistema di imballaggio all'ingrosso sostenibile (costituito da casse in plastica sovrapponibili e inseribili l'una nell'altra), accanto a una buona pratica di gestione della fase successiva al raccolto, per trasportare prodotti agricoli freschi in una serie di paesi dell'Asia meridionale e sudorientale. L'uso delle casse in plastica durante il trasporto ha ridotto le perdite di ortaggi e frutta fino all'87 per cento. Laddove le casse hanno sostituito borse in plastica usa e getta, vi sono stati anche vantaggi sotto il profilo ambientale. (Fonte: SOFA 2019, pag. 36).

Il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP), in collaborazione con una coalizione di alto livello denominata "Champions 12.3", ha elaborato un approccio "target, measure, act" (obiettivo, misurazione, azione) per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari. Il Regno Unito, che può considerarsi un pioniere di tale approccio, ha ottenuto una riduzione del 27 per cento delle perdite e degli sprechi alimentari pro capite nelle fasi successive alla produzione in azienda nel periodo compreso tra il 2007, anno di riferimento, e il 2018;

grazie a questo risultato è oggi il primo paese al mondo a essersi portato ben oltre metà del cammino verso il conseguimento dell'OSS 12.3. La disponibilità di dati di buona qualità ha consentito al Regno Unito di passare all'azione, costituendo un efficace partenariato pubblico-privato per facilitare la collaborazione reciproca lungo la catena di approvvigionamento, ricorrendo all'innovazione nella promozione, nell'etichettatura e nella progettazione dei prodotti alimentari, e lanciando una campagna di lunga durata per stimolare l'adozione di comportamenti corretti da parte della cittadinanza, che ha raddoppiato le iniziative e gli effetti sui comportamenti alimentari delle famiglie durante la pandemia. Varie società tra cui Tesco (Europa centrale), Campbell e Arla Foods sono riuscite a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari di oltre il 25 per cento, il che dimostra che tale obiettivo è adeguato anche per le imprese commerciali.

Un nuovo Centro di eccellenza africano per una catena del freddo sostenibile, con sede in Rwanda, permette ai prodotti agricoli dei produttori locali di raggiungere il mercato in maniera rapida ed efficiente, riducendo gli sprechi alimentari, incrementando i profitti e creando occupazione.

Altrove, giovani imprenditori come Isaac Sesi – che è intervenuto all'evento – combattono anch'essi le perdite alimentari facendo leva sull'innovazione. In collaborazione con il "Feed the Future Innovation Lab for the Reduction of Post-Harvest Loss" della Kansas State University, Sesi sta offrendo agli agricoltori del Ghana, il suo paese natale, un misuratore dell'umidità economico chiamato GrainMate in grado di misurare il tenore di umidità del mais e di altri tipi di grani, permettendo in tal modo agli agricoltori di stabilire se i grani sono sufficientemente asciutti ed eliminando alla radice la principale causa della perdita di grano dopo il raccolto, vale a dire l'essiccatura incompleta prima dell'immagazzinamento, che a sua volta dà luogo allo sviluppo

di funghi, contaminazioni e infestazioni da parte di insetti.

Perdite e sprechi alimentari: fatti e cifre

• In termini di emissioni di gas a effetto serra, le perdite alimentari generano ogni anno circa 1,5 giga-tonnellate equivalenti di CO2.

• All'inizio del 2021 l'UNEP pubblicherà, nel suo rapporto sull'Indice dello spreco alimentare, le nuove stime degli sprechi alimentari per paese a livello di vendita al dettaglio e consumo (servizi di ristorazione e nuclei familiari); in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, in programma il 16 ottobre 2020, metterà invece a disposizione una nuova metodologia per la misurazione degli sprechi alimentari a livello nazionale.

• Studi commissionati dalla FAO prima dello scoppio della pandemia hanno calcolato che le perdite di frutta e ortaggi in azienda nell'Africa subsahariana avevano raggiunto il 50 per cento, la percentuale più alta al mondo. Per cereali e leguminose le perdite in azienda potevano invece raggiungere il 18 per cento, il dato più alto al mondo insieme a quello registrato in altre regioni dell'Asia.

• Vi sono buone probabilità che una riduzione delle perdite alimentari nei primi stadi della catena di approvvigionamento (in azienda) nei paesi con elevati livelli di insicurezza alimentare si traduca nel miglior risultato positivo per una maggiore sicurezza alimentare.

• Molti paesi gestiscono la crescente domanda di generi alimentari incrementando la produzione agricola anziché riducendo le perdite e gli sprechi alimentari, esacerbando in tal modo le pressioni sull'ambiente e su un patrimonio di risorse naturali sempre più esiguo.

Ulteriori informazioni sull'evento

La Giornata internazionale si è celebrata nel corso della 75a sessione dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite, con lo slogan Stop alle perdite e agli sprechi alimentari. Per le persone. Per il pianeta.

L'evento è stato organizzato dalla FAO e dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente, vale a dire le due agenzie che sono all'avanguardia nell'impegno globale per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, assieme ad Andorra, Argentina e San Marino, che hanno giocato un ruolo determinante nell'istituzione della giornata internazionale, grazie a una risoluzione dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite adottata all'unanimità lo scorso anno.

Tra i relatori di maggior rilievo vi sono stati: Luis Basterra, Ministro dell'Agricoltura, dell'Allevamento e della Pesca dell'Argentina; Maria Ubach Font, Ministro degli Affari esteri di Andorra; Luca Beccari, Ministro degli Affari esteri, della Cooperazione economica internazionale e delle Telecomunicazioni di San Marino; Bekir Pakdemirli, Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste della Turchia; Stella Kyriakides, Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare; Gilbert F. Houngbo, Presidente, Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo; David Beasley, Direttore esecutivo, Programma alimentare mondiale; Martien van Nieuwkoop, Direttore globale per l'agricoltura e l'alimentazione, Banca mondiale; e lo chef José Andrés.

Agli interventi iniziali sono seguite due tavole rotonde, rispettivamente sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari e la sostenibilità, e sul tema dell'innovazione.

Un elenco dei relatori e dei partecipanti alle tavole rotonde è disponibile qui. Il video della cerimonia è consultabile qui.

Fonte: FAO