Ridurre lo spreco alimentare: come ci può aiutare la scienza?

All'interno dell'European Consumer Food Waste Forum, progetto coordinato da DG SANTE – DG for Health and Food Safety e JRC – Joint Research Centre, accademici e professionisti di diversa estrazione hanno identificato le azioni e sviluppato raccomandazioni per i responsabili politici e altri attori chiave al fine di ridurre lo spreco alimentare. Questi sono ora disponibili in un toolkit interattivo multilingua. Il kit di strumenti per ridurre lo spreco alimentare dei consumatori include quattro video tutorial, un pianificatore contro lo spreco alimentare per prendere ispirazione da altri progetti di successo, un calcolatore di prevenzione degli sprechi alimentari per calcolare l'impatto ambientale, economico e i benefici delle azioni e il valore nutrizionale del cibo risparmiato, e raccomandazioni su misura per i responsabili politici, le imprese, le scuole in tutte le lingue dell'UE.

Azioni urgenti

La quantità di cibo sprecato in tutta la catena di approvvigionamento alimentare è sconcertante. Solo nel 2021, l'UE ha generato 58,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, che corrisponde a circa 131 chilogrammi di cibo sprecato per abitante all'anno.

> *Si stima che circa il 10% degli alimenti messi a disposizione dei consumatori dell'UE (al dettaglio, nei servizi alimentari*

e nelle famiglie) possa essere sprecato (Eurostat). Allo stesso tempo, oltre 37 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni giorno (Eurostat, 2023).

Leggi l’articolo integrale

Fonte: foodandtec.com