



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



Gli sprechi alimentari....una sconfitta *tout court* o una opportunità?

Maurizio Ferri
gbnltf@tin.it

Convegno Nazionale "Il cibo che non nutre nessuno", Bergamo, 28 Ottobre 2016.

Sprechi alimentari

- insieme dei prodotti scartati dalla catena agro-alimentare, **seppure ancora commestibili** per **cause**:
 - economiche
 - estetiche
 - logistiche
 - prossimità della scadenza di consumo

I tre fenomeni

- **Perdite** alimentari (*food losses*)



- **Sprechi** alimentari (*food waste*) ultimo segmento della catena alimentare



I tre fenomeni

- **Perdite** alimentari (*food losses*)



- **Eccedenze** alimentari



- **Sprechi** alimentari (*food waste*) ultimo segmento della catena alimentare



Ma è anche spreco alimentare

- *Stamping out* animali infetti (es. aviaria o crisi della mucca pazza)
- distruggere partite di alimenti contaminati (es. aflatossine)



World Scenario-alcuni dati

Buttati **1,3 miliardi** di tonnellate di cibo sano, (1/3 cibo prodotto)

fonte: *Global Food Losses and Food Waste-FAO, 2011; The environmental crisis: The environment's role in averting future food crisis- UNEP, 2009-*



FAO/WHO: fame cronica **1 miliardo** di persone

E' un'emergenza planetaria



- Crescita della popolazione: **9 miliardi** nel 2050
- Domanda di cibo **> 60%**
- Equilibrio tra domanda futura e sostenibilità produzione alimentare
- **UN Obiettivi del Millennio** (*Millennium Development Goals*)

Le previsioni future (*foresight*)

Forecasts for 2030: The Challenges



50%

An increase of 50% in food supplies will be needed globally¹



50%

Global demand for energy is expected to increase by 50%²



40%

Global demand for water is expected to increase by 40%³



40%

Freight transport levels in the EU are expected to increase by 40% on those of 2005⁴

Conferenza delle Nazioni Unite sullo Sviluppo Sostenibile (UNCSD), Rio 2012.....

«The Future we want»: Food security and nutrition and sustainable agriculture

- libertà dalla fame
- diritti a:
 - cibo sicuro e nutriente
 - alimentazione adeguata



Conferenza delle Nazioni Unite sullo Sviluppo Sostenibile (UNCSD), Rio 2012.....

*«**The Future we want**»: Food security and nutrition and sustainable agriculture*

- We also recognize the need **to significantly reduce** post-harvest and other **food losses** and **waste** throughout the food supply chain.

DG SANTE- Commissione europea

No more food to waste



Vytenis ANDRIUKAITIS
European Commissioner for Health & Food Safety



Segui questi suggerimenti per ridurre gli sprechi, risparmiare denaro e proteggere l'ambiente:

1 Pianifica la spesa: pensa a un menu da preparare per la settimana. Controlla gli alimenti che hai nel frigorifero e nelle dispense e scrivi una lista della spesa che includa solo gli ingredienti che ti mancano. Ricorda di portare la lista con te e cerca di riportarla quanto sei al supermercato. Non lasciarti tentare dalle offerte e non andare a fare la spesa quando hai fame perché rischi di comprare più del necessario. Compra frutta e verdura venduta sciolta e non già imballata in modo da comprare solamente la quantità che ti serve.

2 Controlla le scadenze: se non hai intenzione di consumare un alimento con una data di scadenza vicina, cerca un altro che abbia una data di scadenza più lontana oppure congelalo il giorno in cui sei di punto consumo. Fai attenzione al significato delle etichette riguardanti le scadenze: "da consumarsi entro" significa che l'alimento è idoneo al consumo solo fino al giorno indicato (come per carne e pesce), mentre "da consumarsi preferibilmente entro" indica la data fino alla quale il prodotto conserva le sue qualità specifiche. In questo caso, gli alimenti risultano idonei al consumo anche successivamente al giorno indicato.

Consigli per non sprecare i **prodotti alimentari** nella vita quotidiana

5 Conserva gli alimenti secondo le indicazioni fornite sugli imballaggi.

6 Fai girare gli alimenti: quando fai la spesa, punta in avanti gli alimenti più vecchi nella dispensa e nei frigoriferi. Conserva i nuovi alimenti verso il fondo in modo da evitare di trovare prodotti ormai più negli scaffali.

7 Servi piccole porzioni perché stai aver fame, o puoi sempre fare il bis.

8 Consuma gli avanzati: invece di buttarli, gli avanzati rimasugli per il pranzo o la cena del giorno successivo oppure congelati per un'altra occasione. La frutta in scabbina può essere utilizzata per fare frullati e torte, mentre con le verdure si possono preparare succhi.

9 Congela: se consumi poco pane, quindi avanzi a casa congela il resto e al bisogno scongelalo solo qualche fetta. Allo stesso modo, congela i cibi cotti per averli già pronti quando sei troppo stanco per cucinare.

10 Trasforma gli avanzati in concime: produce alcuni scarti alimentari è inevitabile, quindi perché non usare un contenitore per rifiuti organico per frutta e verdura? In pochi mesi, il rifiuto con un attento consumo per le tue piante. Per i resti di cibi cotti, il terraglio può essere la

Lotta agli sprechi

- Tappa della lotta contro la fame del mondo
- Economia circolare



LOVE
FOOD
hate waste



E in Europa, quanto si spreca?

- **88 milioni** di tonnellate di cibo buttato al macero ogni anno (*Fusion, 2016*)
- **173 kg/persona**
- Spreco pro/capite
 - Inghilterra (110 kg)
 - **Italia (108 kg)**
 - Francia (99 kg)
 - Germania (82 kg)
 - Svezia (72 kg)



E in Europa, dove si spreca?



- **Famiglie:** 47 milioni di ton
- **Trasformazione:** 17 milioni di ton

72%

- Servizi
- Produzione primaria
- Commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio

28%

143 miliardi di euro (2012)

E in Europa, dove si spreca?



- **Famiglie:** 47 milioni di ton
- **Trasformazione:** 17 milioni di ton

72%

- Servizi
- Produzione primaria
- Commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio

28%

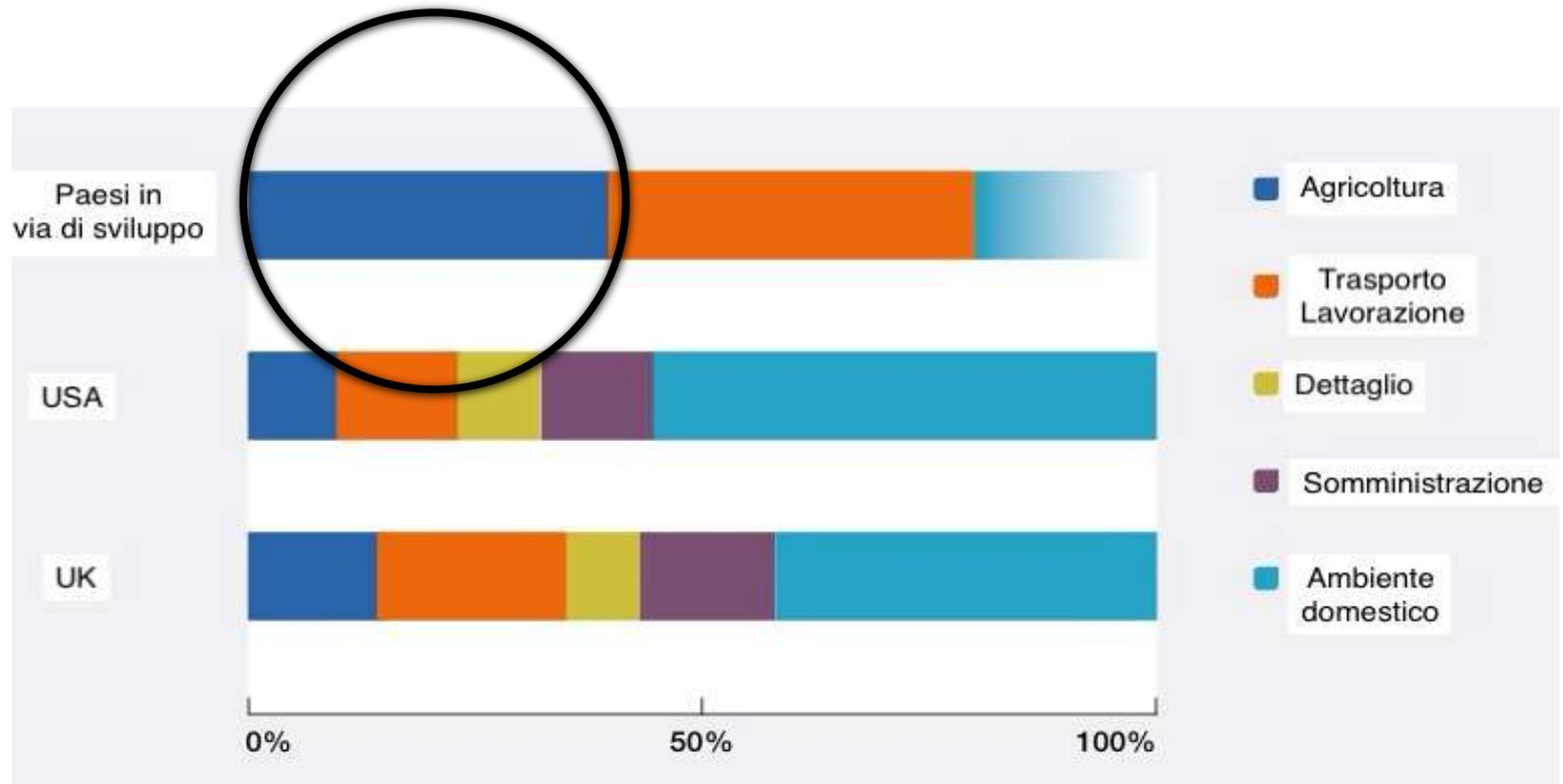
143 miliardi di euro (2012)

I dati italiani sullo spreco



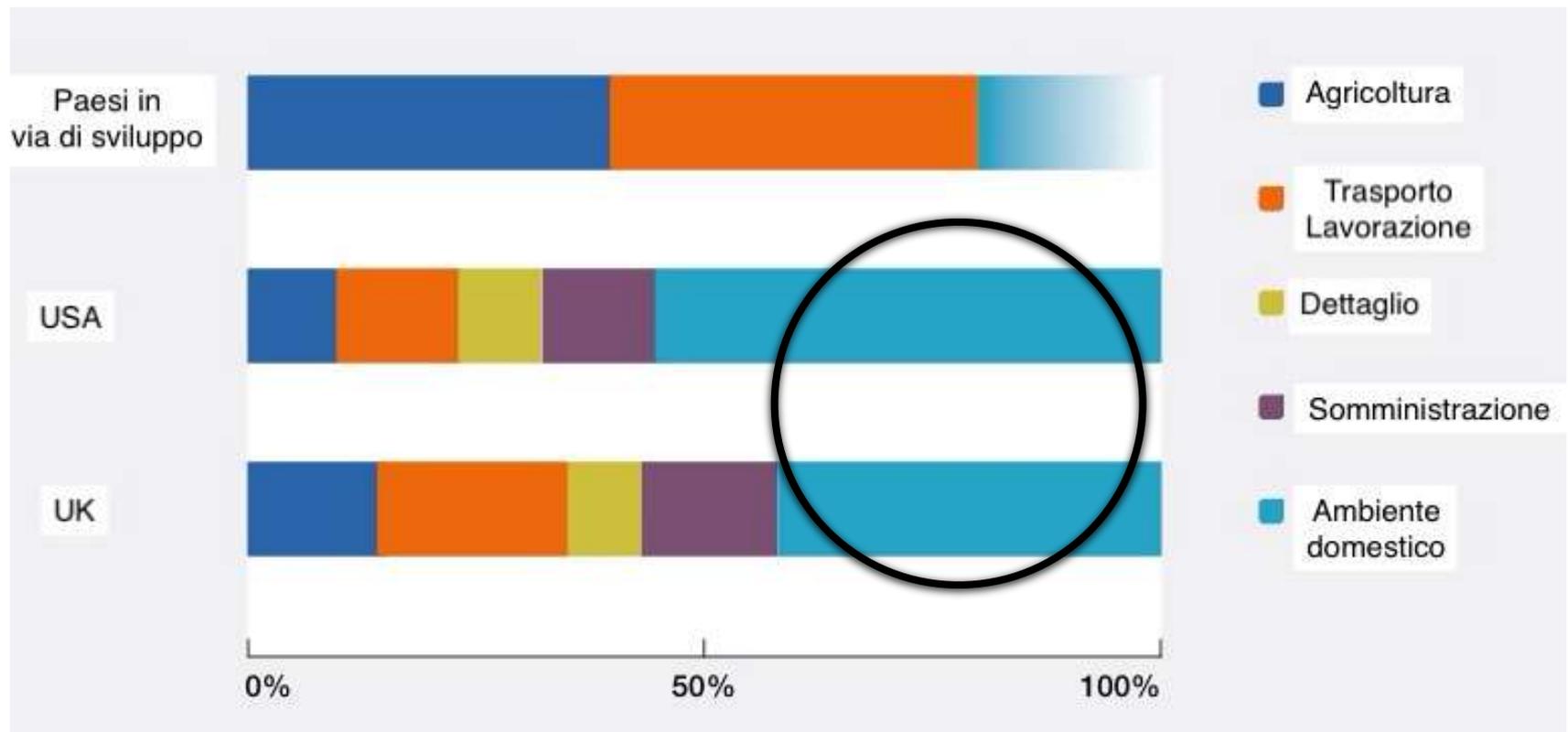
- **>1 milioni di ton** (17,4% su quello prodotto)
- **5,6 milioni di ton** (20 milioni -studio di *Waste watcher*)
- **12,3 miliardi euro**
- Famiglie: **43%**
- Filiera agro-alimentare: **57%** (solo 8% donato)
- **9% recuperato** (in crescita)

Distribuzione dello spreco alimentare lungo la filiera agro-alimentare



Science (2010), Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People
<http://www.sciencemag.org/content/327/5967/812.full#F3>

Distribuzione dello spreco alimentare lungo la filiera agro-alimentare



Science (2010), Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People
<http://www.sciencemag.org/content/327/5967/812.full#F3>

Le cause

- **sovraproduzione**
- errata individuazione del target del prodotto (forma o dimensioni inadatte)
- deterioramento del prodotto o dell'imballaggio
- inadeguatezza della gestione delle scorte e delle strategie di marketing
- **inadeguate campagne di sensibilizzazione consumatori**

Quali conseguenze?

- Economiche
- Ambientali
- Sociali
- Etiche
- Nutrizionali
- Sociali

Conseguenze economiche



- la produzione del 30% di cibo che non viene consumato comporta l'utilizzo del **50%** in più di risorse idriche per l'irrigazione
 - *water footprint in* Italia: 520 milioni di m² di acqua
- **1,4 miliardi** di ettari di terreno a livello globale (*ecological footprint*)

Conseguenze ambientali

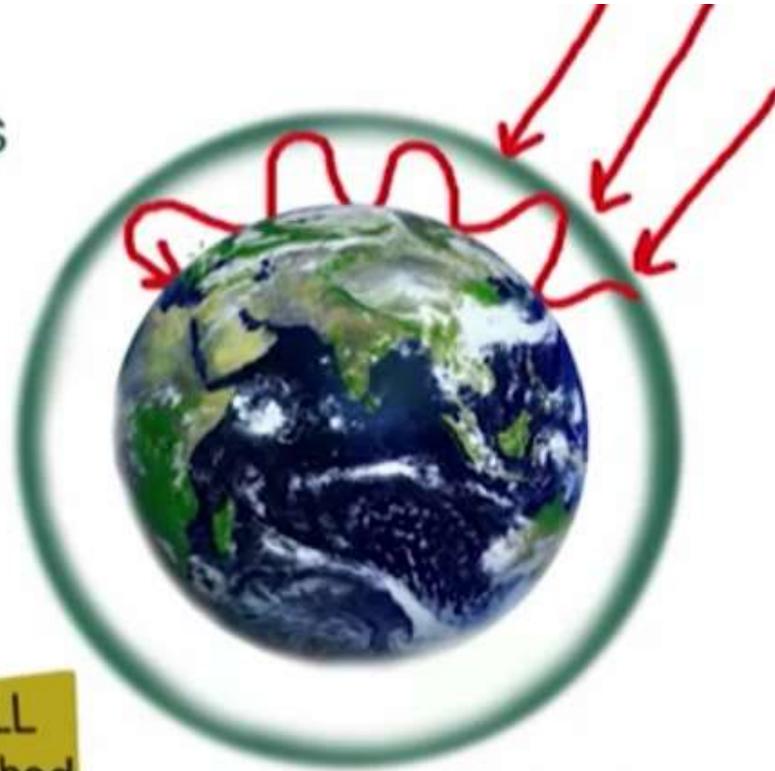


- smettere di sprecare, smettere di inquinare
- *Carbon footprint* nella EU: 89 milioni di tonnellate di cibo sprecato producono 170 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente/anno
- in Italia 24,5 milioni di CO₂

Conseguenze ambientali

Green House Gases

Methane



TRAPS HEAT

Perche intervenire?

- **ridistribuire risorse** a chi ne ha più bisogno
- **combattere lo sperpero inutile di risorse naturali**, fra cui terra, acqua ed energia, utilizzate nei diversi passaggi anelli della filiera alimentare
- Proteggere l'ambiente

Il ruolo delle istituzioni europee



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΑΡΛΑΜΕΝΤΟ / PARLAMENT EUROPEEN / PARLAMENT NA ĊEORPA / PARLAMENTO EUROPEO / EUROPOS PARLAMENTAS / EUROPAI PARLAMENT / IL PARLAMENT EWROPEW / EUROPEES PARLEMENT / PARLAMENT EUROPEJSKI / PARLAMENTO EUROPEU / PARLAMENTUL EUROPEAN / EUROPSKY PARLAMENT / EVROPSKI PARLAMENT / EUROOPAN PARLAMENTTI / EUROPA PARLAMENTET

Parliament calls for urgent measures to halve food wastage in the EU

Plenary sessions

Up to 50% of edible and healthy food gets wasted in EU households, supermarkets, restaurants and along the food supply chain each year, while 79 million EU citizens live beneath the poverty line and 16 million depend on food aid from charitable insti-

Risoluzione del Parlamento (2011/175 (INI) del 19 gennaio 2012

- modificare il **modello di sviluppo** fondato su un eccessivo consumo di risorse non generabili
- migliorare l'utilizzo dell'**innovazione tecnologica**
- promuovere efficaci campagne di sensibilizzazione per contribuire a ridurre lo spreco
- **dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025** e ridurre del 5% i rifiuti per unità di prodotto interno lordo entro il 2020.

Il ruolo delle istituzioni europee



**Commissione europea
Europa 2020**

Commissione europea Europa 2020

- **Strategia Europa 2020** per una crescita intelligente, sostenibile e solidale:
 - piattaforma europea contro la povertà e l'emarginazione è una delle sette iniziative prioritarie
- **Pacchetto sull'economia circolare**
- **2015 UN Sustainable Development Goals 12.3**: dimezzare entro il 2030 gli sprechi alimentari *pro capite* a livello di vendita al dettaglio e di consumo, oltre che ridurre le perdite alimentari lungo la filiera della produzione e approvvigionamento di generi alimentari.

Il ruolo delle istituzioni europee-La Commissione



- sviluppare una **metodologia comune** unionale per quantificare i rifiuti alimentari e definirne gli indicatori
- Nuova **EU Platform on Food Losses and Food Waste** (FLW)) (37 organizzazioni/associazioni)
 - definire misure per la riduzione
 - cooperazione intersettoriale
 - condivisione di *best practices*
 - data scadenza
- **proposta legislativa sui rifiuti**
- **donazioni**

Esperienza in Italia

Ministero dell'Ambiente

- **Programma di riduzione degli sprechi**, coordinato da Andrea Segrè, fondatore e presidente di [Last Minute Market](#)
- La strategia è parte integrante del **Piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (PINPAS) (10 interventi)**
- **Istituto Gruppo di Lavoro** su sprechi che coordinerà le attività del Piano nazionale per la prevenzione degli sprechi di cibo.

Il ruolo del Governo Italiano



Governo Italiano

- **Legge n. 155/2003**, (“Legge del Buon Samaritano)
- Legge n.147/2013 sui rifiuti alimentari
- **Legge del 19 agosto 2016, n. 166 («Legge Gadda»)**
 - diminuzione sprechi, donazione: favorire la donazione degli alimenti di origine animale invenduti attraverso specifiche modalità operative

Legge del 19 agosto 2016, n. 166



Governo Italiano

- **semplificazione burocratica** nelle donazioni
- rafforzamento del Tavolo indigenti del MIPAAF (da 2 a 10 milioni di euro per un fondo per acquisto di alimenti)
- **finanziamento** di progetti innovativi (1 milione di euro)
- **campagne di sensibilizzazione** (es. scuole, enti gestori mense scolastiche)
- tavolo di **coordinamento** (es. monitoraggio eccedenze e sprechi alimentari)
- alimenti oggetto di sequestro idonei al consumo umano o animale donati a indigenti o per produzione di mangime

Rapporto 2014-Waste Watcher/Knowledge

5 ambiti di indagine

- l'approccio allo spreco alimentare
- le abitudini alimentari degli italiani
- **la misurazione dello spreco alimentare domestico**
- gli strumenti per contrastarlo
- il profilo dei nuclei familiari tra attenzione e disattenzione allo spreco.

Quali misure?

- **Doppia scadenza:** commerciale e sanitaria (per il consumo)
- **Campagne di sensibilizzazione**
 - 18% cittadini EU non comprende la dicitura TMC
- **Manuale sull'utilizzo dei prodotti prossimi alla scadenza**
 - Possibilità di vendere sottocosto prodotti vicino alla scadenza o danneggiati
- **Imballaggi (innovazioni tecnologiche): uso efficiente, eco design.**

Imballaggi intelligenti?



Quali misure?

- Ma anche rivedere **l'approccio normativo basato sul concetto di pericolo** (*hazard-based*) applicato ai contaminanti microbiologici e chimici a volte sproporzionato rispetto all'effettivo rischio sanitario (*risk-based*)
- riconsiderare altri aspetti dell'analisi rischi-benefici legati alla valutazione di impatto dei limiti massimi di contaminanti presenti negli alimenti (es. *Campylobacter*, *Salmonella*) quali:
 - disponibilità fisica degli alimenti, accesso economico e fisico agli alimenti
 - stabilità della sistema di approvvigionamento alimentare

Progetti Simevep



- Gruppi di lavoro per *core activities*
 - filiere fragili
 - sostenibilità
 - **lotta agli sprechi**

Ruolo della Veterinaria Pubblica & SIMeVeP)



- **Re-immissione** nel circuito di alimenti non più idonei al consumo ma utilizzabili come sottoprodotti (es. **Legge 166/2016**)
- **Sensibilizzazione**, diffusione di corrette pratiche igieniche per donazioni e recupero
- **Creazione di manuali** per:
 - corretta gestione del TMC e scadenza nei punti vendita ed in ambito domestico
 - corretta gestione dei frigoriferi domestici

Ruolo della Veterinaria Pubblica & SIMeVeP)



Ruolo della Veterinaria Pubblica & SIMeVeP)



- i veterinari esperti di sicurezza alimentare per gli interventi di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari per gli aspetti di garanzie sanitarie per il consumatore ([articoli 3, comma 1, e 4 della Legge n.166/2016](#))
- **corsi di formazione** gestiti da veterinari esperti in SA, finalizzati alla creazione di formatori che in un sistema a cascata intervengono all'interno dei programmi di lotta agli sprechi implementati dai diversi operatori alimentari o associazioni.
- **elaborazione di manuali** di corretta prassi igienico-sanitaria per la donazione e il recupero del cibo, con validazione dell'Autorità Sanitaria Centrale

SIMeVeP-esperienze sul territorio



- La SIMeVeP partecipa al “**Tavolo permanente sul recupero del cibo**” istituito a maggio 2016 dalla **Città di Vercelli**
- La SIMeVeP collabora all’iniziativa “**Emporio solidale**”, (Caritas diocesana) con il ruolo di supporto, essenzialmente formativo, e il particolare coinvolgimento dei medici veterinari (Dipendenti SSN e Ministero della Salute) (**recupero del fresco**)

Take home message

▪ Caritas, rapporto 2016

- **Poveri** da 1,8 milioni nel 2007 a **4,5** milioni nel 2015 (povertà assoluta: 7,6% della popolazione)
- Giovani (< 34 anni): > 10% è povero assoluto

▪ EUROSTAT

- l'Italia è tra i paesi a maggiore rischio di povertà ed esclusione sociale (28,7% italiani)
- 11,5% «grave deprivazione materiale»

GRAZIE

PER L'ATTENZIONE

www.veterinariapreventiva.it