

GLI SPRECHI LUNGO LA FILIERA ALIMENTARE

**Dalla produzione alla distribuzione
Le responsabilità dell'OSA**

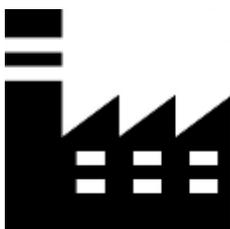


Condizionamento

Azienda Agricola
Produttore
Primario



Trasformazione

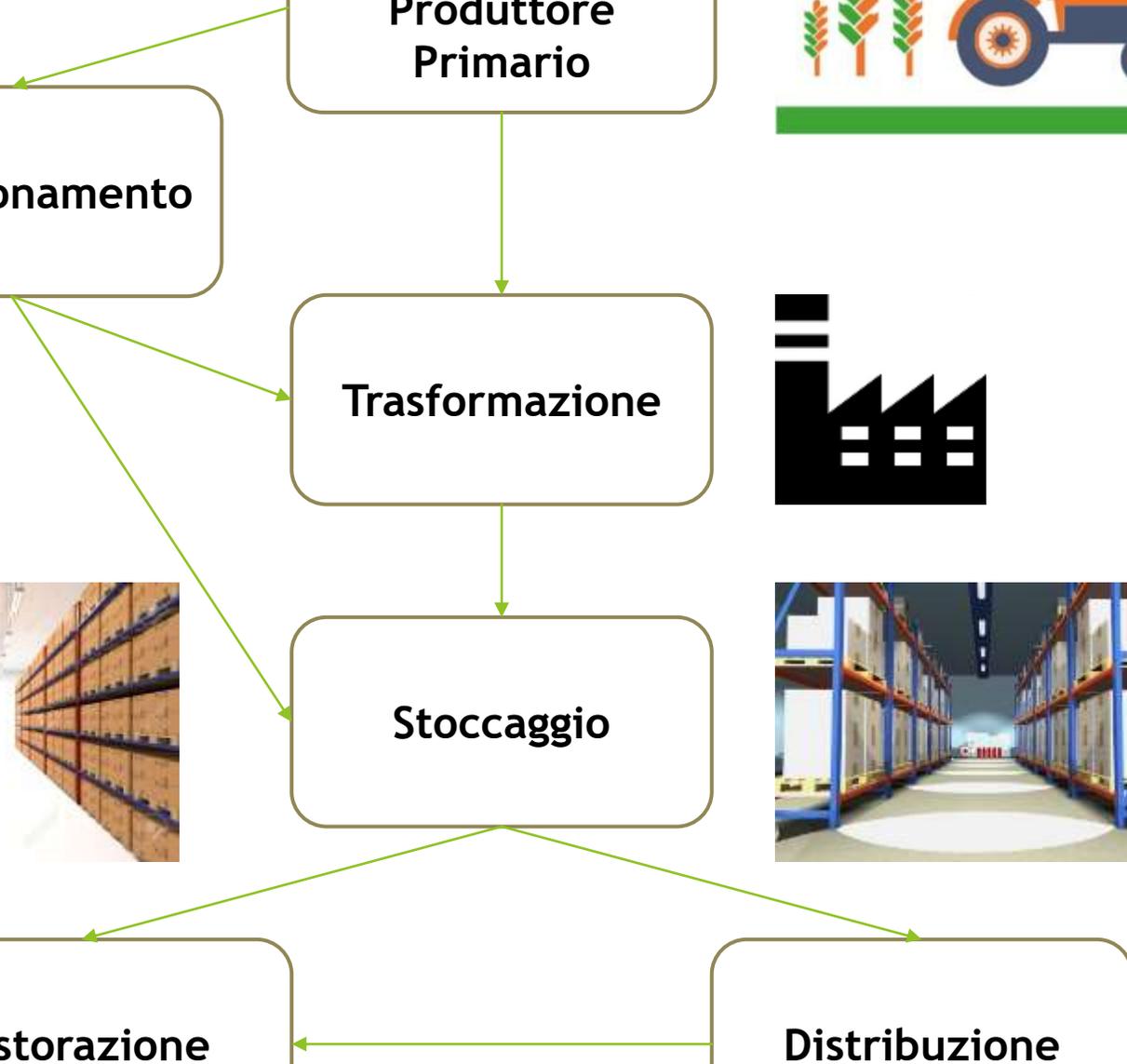


Stoccaggio

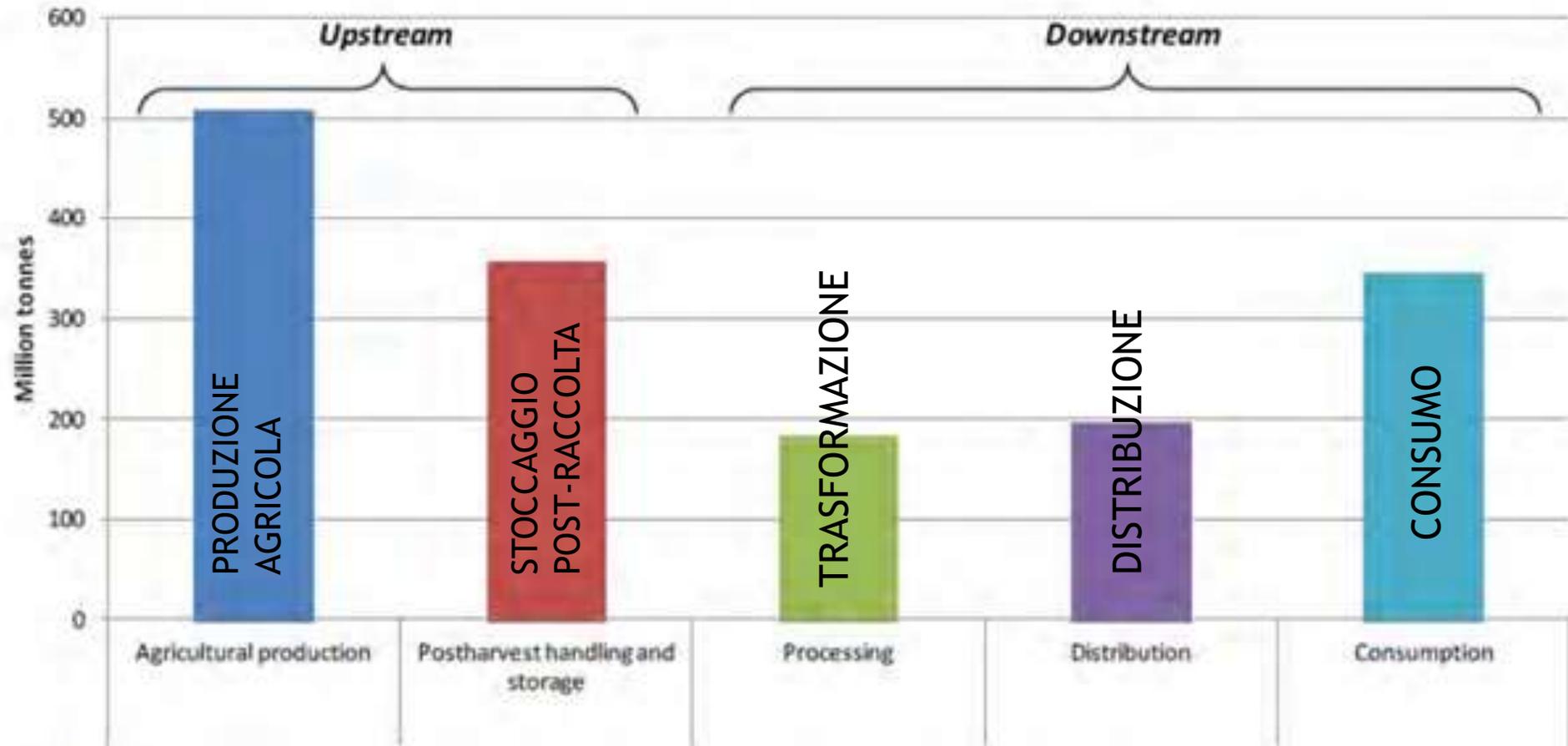


Ristorazione

Distribuzione



Sprechi Alimentari per fasi della filiera Agroalimentare



FAO (2011)

**Azienda Agricola / Produttore
Primario**



Condizionamento e/o Selezione

Azienda Agricola
Produttore Primario

Condizionamento

Trasformazione

1.Scarto Rifili

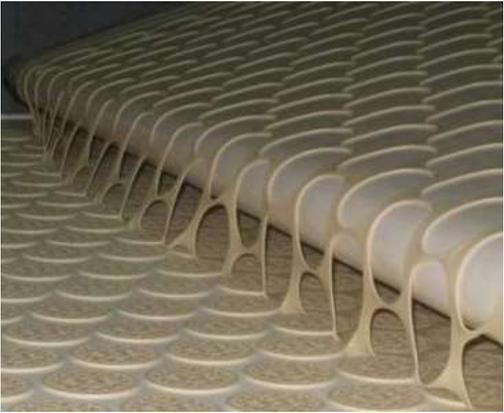
2.Sottoprodotti
Animali

3.Prodotto
Non Conforme

Difettoso

NC
Microbiologica

Trattamento,
Risanamento,
Rilavorazione



Trasformazione

Condizionamento

Stoccaggio

1. Quasi Scaduti

Legge del Buon Samaritano

(In 10 anni recuperate circa 2 milioni e mezzo i pasti, equivalenti quasi 800 tonnellate di pane e 900 di frutta)

Banco Alimentare (2013)

2. Scaduti: TMC/Scade il...

**Consumare entro 24 ore
previa cottura**

