



Perdite e sprechi alimentari

A livello globale circa il 14% degli alimenti va perso o sprecato dopo il raccolto e ancor prima di arrivare alla vendita al dettaglio.

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. [...]

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). [...]. 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. [...]

Tra le soluzioni disponibili per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari si annoverano le seguenti: la disponibilità di dati di buona qualità [...]; il ricorso all'innovazione [...]; 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.

Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari per migliorare la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale, fao.org, 20 settembre 2020

LAVORO SUL TESTO

1. Che cosa sono le perdite e gli sprechi alimentari?
2. Che cosa si potrebbe fare concretamente per evitarli?