

Spreco e scarto alimentare: osservatorio di ATS Brianza





La nutrizione nella salute dell'uomo e dell'ambiente

- **Obiettivi Decade ONU nutrizione 2016-2025:**
 - porre fine alla fame e alla malnutrizione in tutte le sue forme;
 - ridurre il peso delle MCNT come il diabete, le malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumori.
- **Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030**, per un'azione congiunta a favore delle persone, del pianeta e la prosperità.



- **La salute umana e ambientale** legate indissolubilmente secondo **One Health**, una visione d'insieme per rispondere ai problemi di sanità pubblica e alle minacce causate dagli effetti della globalizzazione e del cambiamento climatico.

- La **Dieta Mediterranea**, dal 2010 patrimonio **UNESCO** immateriale dell'umanità, E' un vero e proprio "Stile di Vita".
- Le **abitudini alimentari** si instaurano molto presto nella vita dell'individuo, pertanto **l'educazione alimentare nelle scuole** rappresenta un'azione di protezione della salute.
- Attualmente la popolazione mondiale si è diretta a favore di abitudini "occidentalizzate" e "globalizzate", con conseguenze negative per la salute delle persone e del pianeta





Il cibo, diritto universale

Il diritto a un cibo adeguato è un diritto umano universale senza alcuna discriminazione.

Dopo la pandemia da Covid 19, la fame nel mondo è cresciuta ulteriormente e la denutrizione ancora affligge il mondo, al punto che da **720 milioni fino a 811 milioni nel mondo, nel 2020, ne hanno sofferto** (161 milioni in più rispetto al 2019).



Quasi una persona su tre (2,37 miliardi) **non ha avuto accesso a un'alimentazione adeguata e continuativa**. Il parametro, noto come *“prevalenza dell'insicurezza alimentare moderata o grave”*, si è accentuato nel 2020. A fare le spese di questa situazione sono **soprattutto i bambini** principalmente nel continente asiatico e africano.



Spreco e perdita di cibo nella catena alimentare

FOOD LOSS

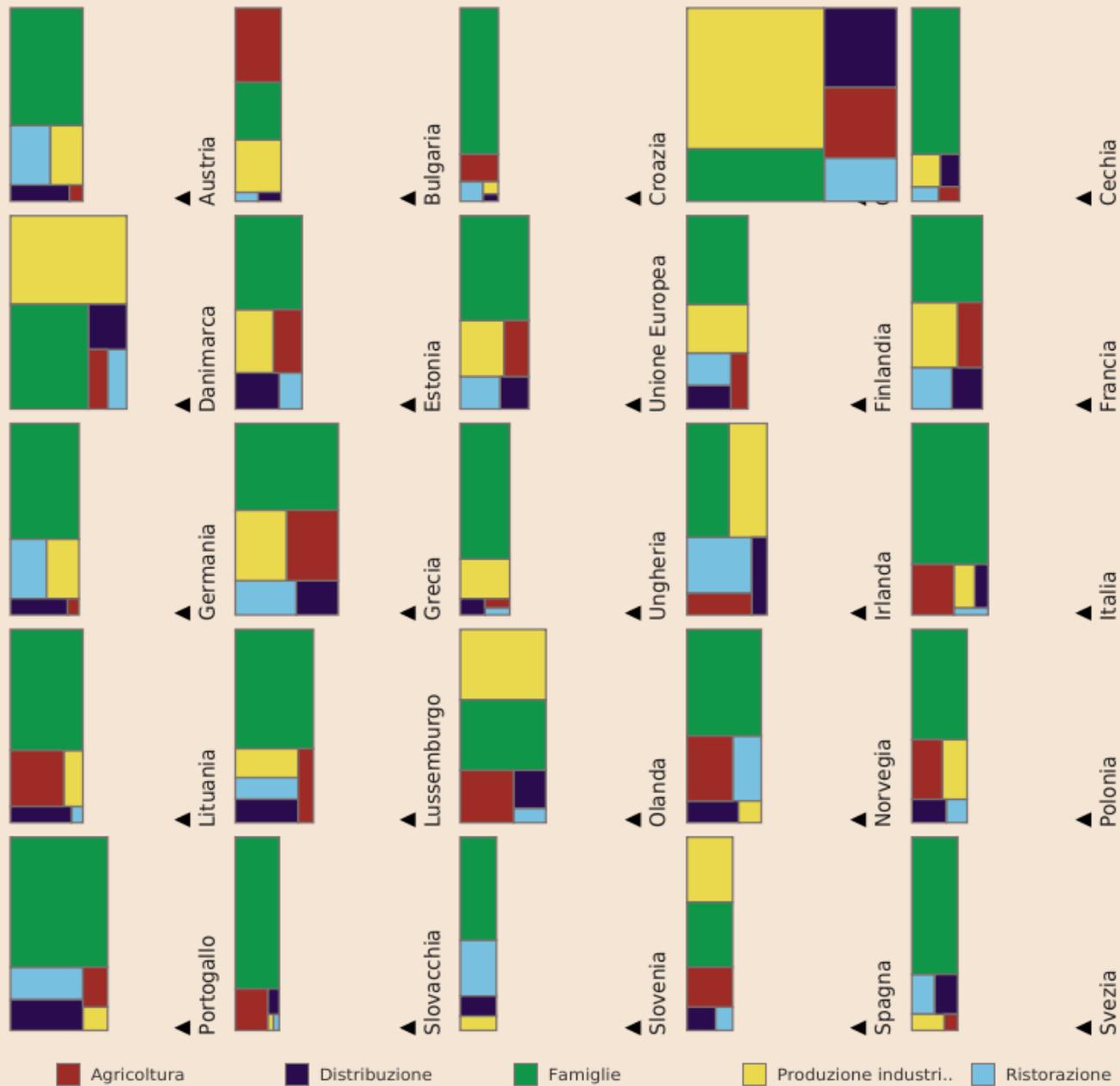
Perdite alimentari a monte della catena alimentare (fase di semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione agricola), più frequenti nei paesi in via di sviluppo.

FOOD WASTE

Vero e proprio spreco alimentare che avviene durante la trasformazione industriale, distribuzione e consumo finale, a livello di ristorazione e consumo domestico, più comune nei Paesi industrializzati. Per **spreco alimentare** s'intende propriamente anche: l'insieme dei prodotti che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti. Quindi uno **scarto intenzionale** di prodotti commestibili, soprattutto da parte di dettaglianti e consumatori, dovuto al comportamento di aziende e privati.

Lo spreco di cibo in Europa

Chilogrammi pro capite di cibo sprecato nel 2020 - Fonte: Eurostat



[Spreco di cibo, in Europa è Cipro la peggiore. Anche l'Italia sopra la media Ue - Info Data \(ilsole24ore.com\)](#)



FOOD WASTE nelle famiglie

- **EVITABILE** cibo e bevande finiti in spazzatura, ma ancora edibili (es. pezzi di pane, frutta, carne, ecc.);
- **POSSIBILMENTE EVITABILE**: cibo e bevande che alcune persone consumano e altre persone no (es. le croste del pane), ma anche il cibo che può essere consumato se cucinato, come ad esempio la verdura
- **INEVITABILE** ossi di carne, gusci d'uovo, bucce di frutta ecc.

LE PRINCIPALI CAUSE EVITABILI

- il mancato consumo di un alimento entro la data di scadenza o prima che si deteriori 47%;
- frutta e verdura conservate in frigo e che portate a casa vanno a male 46%;
- cibi venduti già vecchi 35%;
- acquisto di cibo oltre il necessario per paura di non averne a sufficienza 33%;
- calcolo errato del cibo che potrebbe servire 30%



Lo spreco alimentare impatta sui sistemi di salute, sicurezza alimentare e sostenibilità del pianeta

Lo spreco alimentare risulta plurimo se si considera non soltanto lo scarto di cibo, ma anche **le risorse naturali, umane ed economiche impiegate per la sua produzione.**

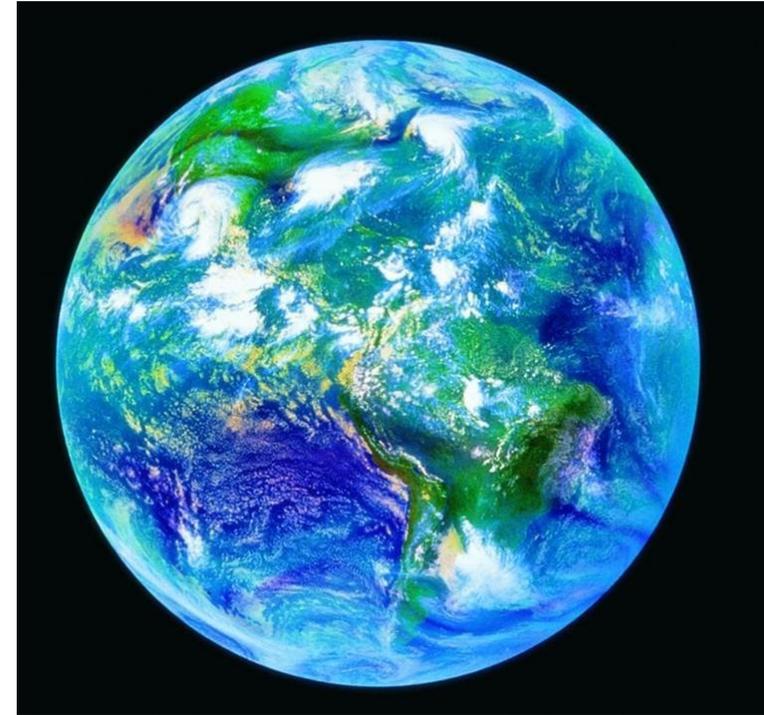
La **Perdita e lo Scarto** impattano sia sulla **sicurezza alimentare** che sulla **nutrizione e la sostenibilità dei sistemi alimentari** e determinando un uso non sostenibile delle risorse naturali e condizionando la produzione alimentare nel futuro.



Dati FAO

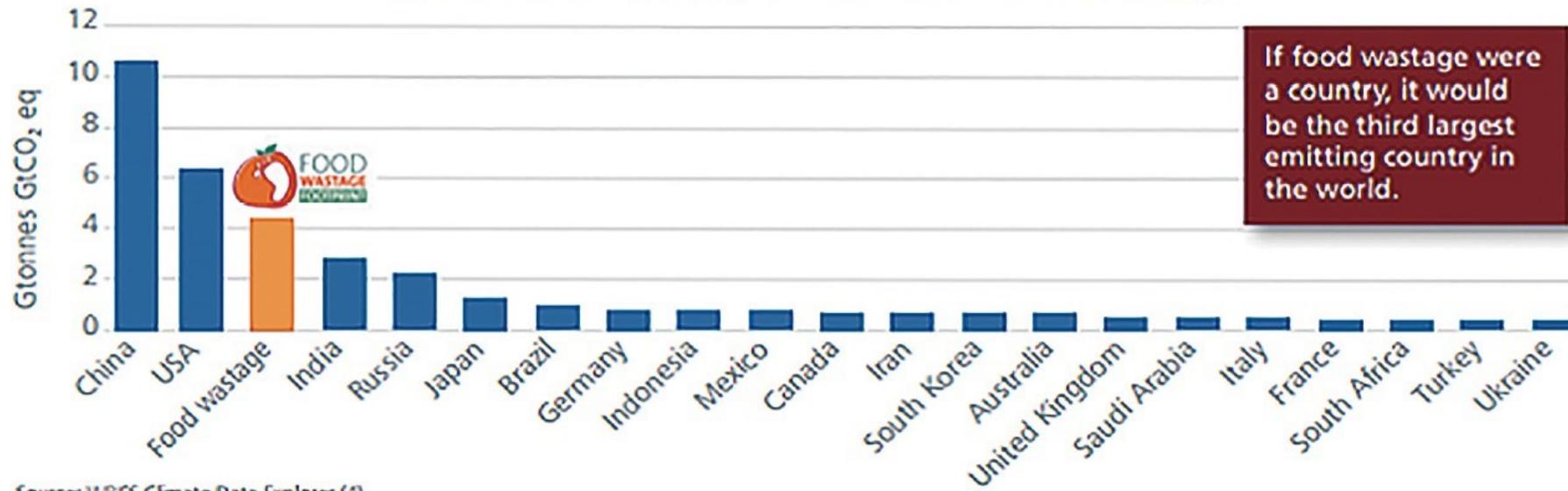
circa 1/3 di tutto il cibo prodotto per il consumo umano nel mondo è perso o sprecato.

- Le emissioni dei gas serra e l'impronta carbonica del cibo sprecato: al pari di un Paese, il cibo sprecato costituisce il terzo top emettitore dopo USA e Cina
- Il consumo di risorse idriche: 3 volte il volume del lago di Ginevra.
- L'area di territorio virtualmente occupata da cibo sprecato: 1.4 miliardi di ettari di terra corrispondente a quasi il 30% di tutta l'area agricola del mondo.
- Il costo economico diretto dello spreco di cibo dei soli prodotti agricoli basato solo sui prezzi del produttore è equivalente al prodotto interno lordo della Svizzera.
- La produzione agricola al 33%, è responsabile della maggior quantità di volumi totali di spreco di cibo. I volumi di sprechi a monte, compresa la produzione, la movimentazione post-raccolta e lo stoccaggio, rappresentano il 54% degli sprechi totali, mentre i volumi di spreco a valle, compresa la lavorazione, la distribuzione e il consumo, sono del 46%.



INDICATORI DI IMPATTO AMBIENTALE: espressa come grammi di CO2 equivalente emessi per produrre un chilo di alimento o un litro di bevanda; Impronta carbonica espressa come metri quadrati di risorse naturali consumate (suolo o acqua) per produrre un chilo di alimento o un litro di bevanda, rispetto alla capacità della Terra di rigenerarle; Impronta ecologica espressa come volume totale in litri di risorse idriche utilizzate per produrre un chilo di alimento o un litro di bevanda. Essa comprende l'acqua prelevata da fiumi, laghi e falde acquifere (acque superficiali e sotterranee), impiegata nei settori agricolo, industriale e a livello domestico, e l'acqua delle precipitazioni piovose utilizzata in agricoltura.

Total GHGs emissions excluding LULUCF Top 20 of countries (year 2011) vs. Food wastage



Source: WRI's Climate Data Explorer (4)

Fig. 5. Food loss and waste are a major source of greenhouse gas.

L'Europa e l'Italia

Lo spreco alimentare annuo



In Europa vengono **sprecate 89 milioni di tonnellate di cibo/annue** pari ad una media di **180kg/annui pro capite**

Il Parlamento Europeo si è posto come obiettivo la **riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2025**

GDO in Italia: 2,89 kg/anno spreco pro capite

RISTORAZIONE SCOLASTICA in Italia

1/3 del pasto viene gettato, circa **120 grammi di cibo per ogni studente**

(Fonte: Progetto Reduce – Spreco Zero)

IL PREZZO PER L'UOMO: TRIPLO ONERE DELLA MALNUTRIZIONE



3 MALNUTRIZIONE PER DEFICIT DI MICRONUTRIENTI





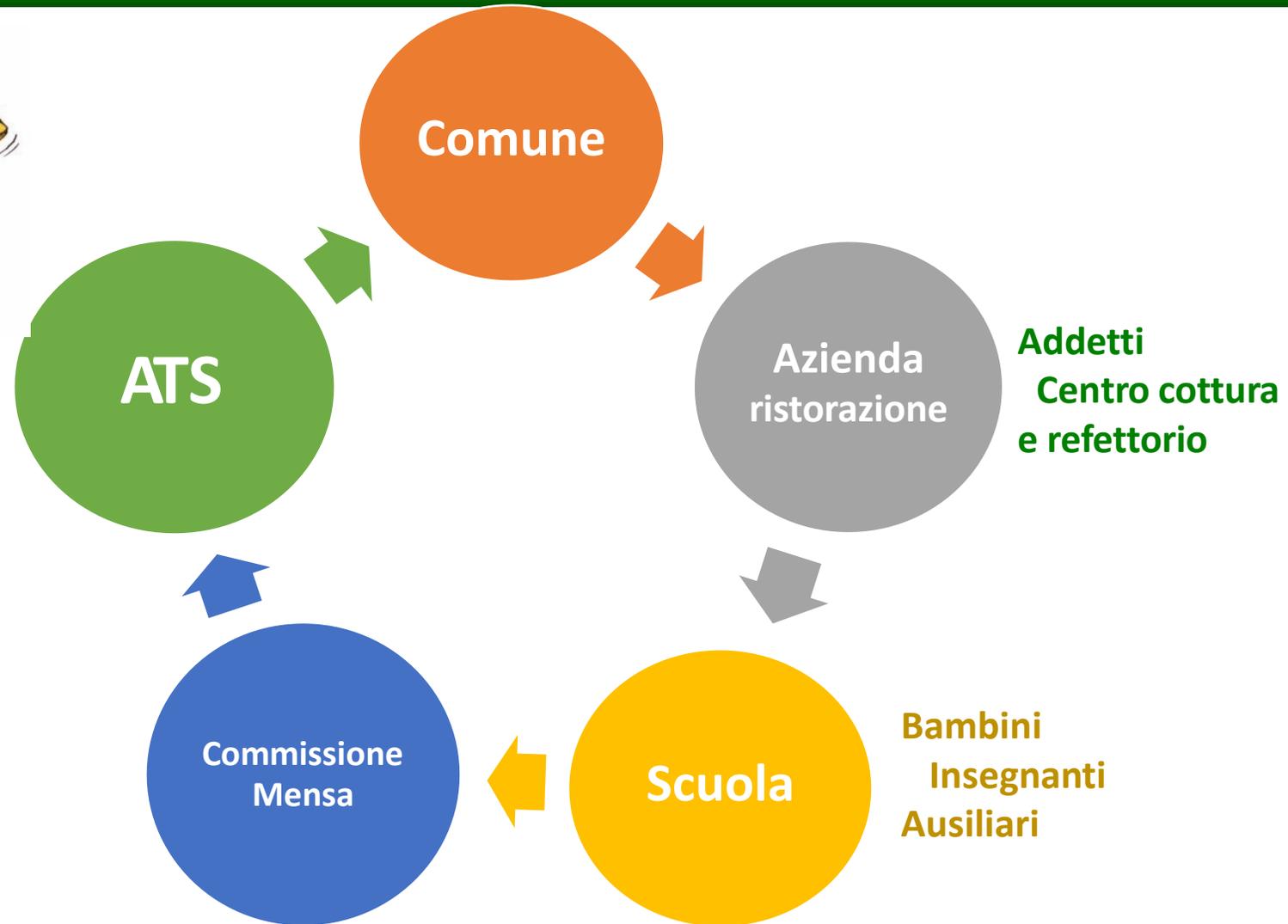
OBIETTIVI DEL PROGETTO

Dal 2017 **ATS Brianza** in collaborazione con i **Referenti Comunali** per la Ristorazione Scolastica e alcune **Aziende di Ristorazione** ha attivato il **tavolo di lavoro sullo spreco e scarto alimentare** con l'obiettivo di creare una procedura comune di rilevazione delle eccedenze alimentari.

Grazie alla realizzazione di questo strumento è oggi possibile sia ottenere dati confrontabili fra loro e quindi utilizzabili per azioni correttive condivise sia verificare il gradimento del pasto e valutare possibili strategie per il contenimento degli scarti e valorizzare le eccedenze in funzione delle singole realtà.



Gli attori del Sistema Ristorazione



COSA VIENE MONITORATO?



1. CIBO CUCINATO

QUANTITÀ DI CIBO PRODOTTO



2. SPRECO

**QUANTITÀ DI CIBO NON SERVITO –
ECCEDENZE – CIBO CHE PUÒ ESSERE DONATO**

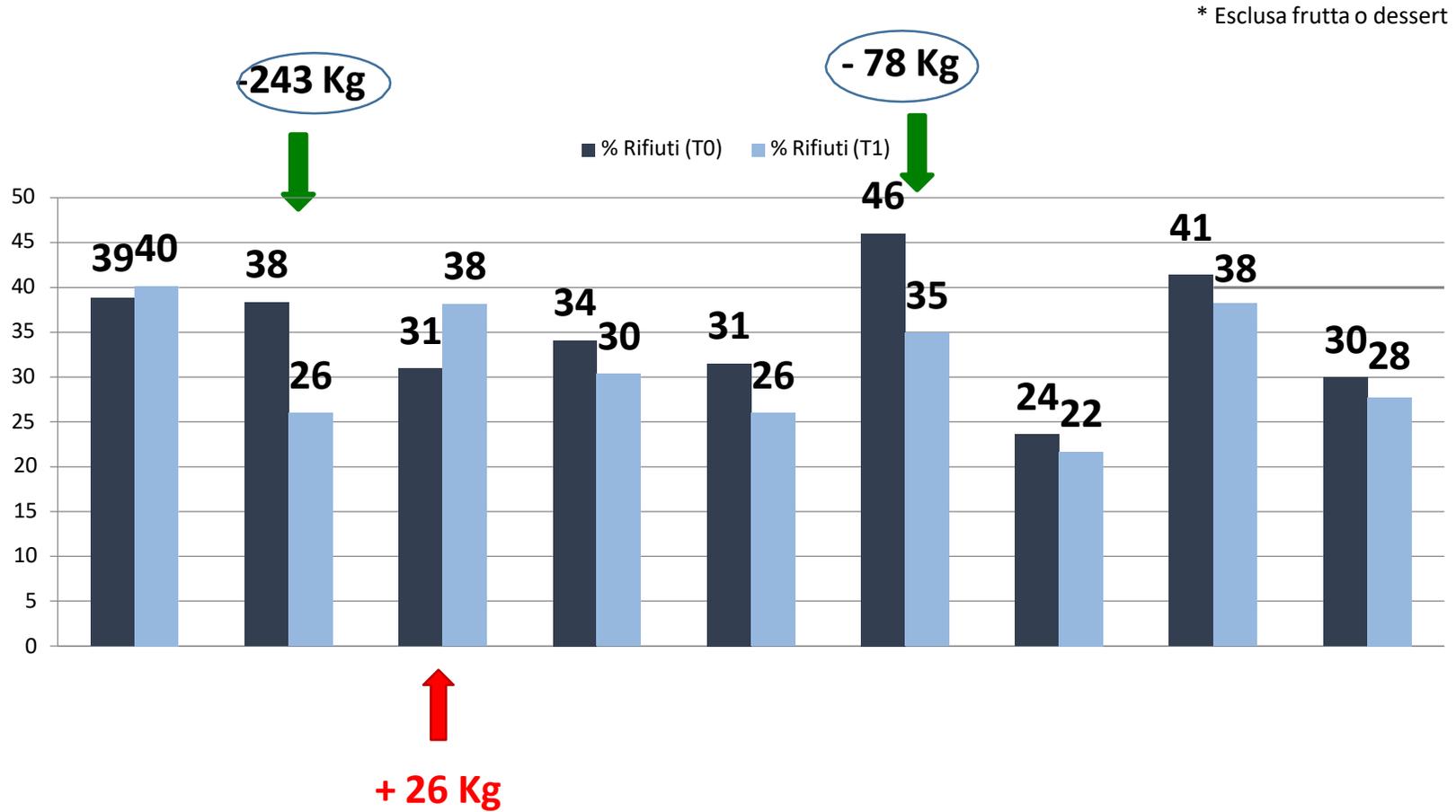
Rifiuti totali =
cibo sprecato
(Kg)+cibo
scartato (Kg)



3. SCARTO

QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO NEI PIATTI

% RIFIUTI* confronto tra Comuni



Quali sono le buone pratiche che tutti possiamo mettere in atto ?

- **personali e familiari** (la corretta conservazione dei cibi, l'utilizzo adeguato del frigorifero, la spesa effettuata con criterio tra cui l'acquisto di cibo a seconda della stagionalità e della maggiore sostenibilità in linea con le indicazioni della piramide alimentare)
- **scolastiche e di ristorazione collettiva**

<i>Azioni per ridurre lo spreco e lo scarto</i>
Modifica delle merende di metà mattina
Modifiche nel menù
Modifiche nella preparazione dei piatti
Modifiche nella presentazione o distribuzione dei piatti
Riduzione delle quantità delle porzioni

<i>Azioni per aumentare la quantità di sprechi recuperabili</i>
Modifiche sperimentali nella distribuzione per ottenere sprechi recuperabili
Definire modalità di recupero degli alimenti

<i>Azioni per educare al consumo consapevole ed al valore del cibo</i>
Attività con bambini
Attività con le insegnanti
Attività con personale mensa e scolastico
Attività con famiglie



BUONE PRATICHE

1. Azioni per ridurre lo spreco e lo scarto

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Modifica merende									
Modifica menù	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Modifica preparazione piatti		X		X		X	X	X	X
Modifica distribuzione		X				X			
Riduzione quantità inviata		X			X	X	X	X	

2. Azioni per aumentare la quantità di sprechi recuperabili

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Azioni per ottenere sprechi recuperabili (es. distribuzione)									
Definire modalità recupero									

3. Azioni per educare al consumo consapevole ed al valore del cibo

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Attività con i bambini		X					X	X	X
Attività con le insegnanti		X				X	X	X	X
Attività con personale mensa e scolastico	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività con famiglie		X			X	X			
Attività con commissione mensa	X	X	X	X	X	X			X

Migliori risultati ottenuti nelle scuole dove sono state applicate più buone pratiche



Per info e contatti:

sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it

Dott.ssa Chiara Caglioti

Dirigente medico

Referente progetto

chiara.caglioti@ats-brianza.it

0362 483275

Deborah Falsarella

Educatore professionale

deborah.falsarella@ats-brianza.it

0362 483242

Vanessa Fabiani

Assistente Sanitaria

vanessa.fabiani@ats-brianza.it

0362 483242

Erika Perri

Tecnologo alimentare

Referente progetto «RECUPERA CHI OSA»

erika.perri@ats-brianza.it

0362 483275