

# AGORÀ DEL CIBO

## Tema

### Perdite e spreco alimentare

#### Cosa sono le perdite e gli sprechi alimentari?

Rappresentano quella parte del cibo che sarebbe destinato ad uso umano, ancora commestibile ma non più adatto alla vendita e quindi gettato.

A livello mondiale ammontano a più di un terzo del cibo destinato all'uso umano. Ma le perdite e gli sprechi complessivi sono molto maggiori perché vi è un enorme quantità di cibo prodotto a livello mondiale anche per uso animale e industriale.



Fonte:  
1. FAO, 2016, The State of Food and Agriculture 2016, Moving Forward with Food and Nutrition Security. Roma, Italia: FAO/IFPRI/ICM/SDG  
2. European Commission, 2014, Food Waste Index Report 2014. Roma, Italia.  
NOTA: la lunghezza delle barre non è proporzionale alle quantità rappresentate.

**Che differenza c'è tra perdite e sprechi?** le perdite sono calcolate nelle prime fasi della filiera alimentare ovvero nel post raccolto/macellazione, nella trasformazione, nel trasporto e conservazione, mentre gli sprechi sono nella parte finale della filiera dalla vendita al consumo

#### Le perdite

In Italia nel 2024 le perdite in campo rappresentano il 26% del totale sprecato.

La forma, il colore e le dimensioni sono la prima causa delle perdite; nei supermercati viene esposta per circa il 90% solo frutta e verdura prima scelta e la frutta di seconda/terza scelta?

Es. Le **arance** nel banco del supermercato sono per 87% di prima scelta e per il restante 13% di seconda scelta. Il resto delle arance che non riescono nemmeno ad arrivare sul banco del supermercato, solo per il 30% vengono vendute all'industria di trasformazione e il restante 70% viene buttato o non raccolto perché non ha mercato ma la sua qualità nutrizionale è ottima.

**E quanto si spreca a Genova?** Si stimano più di **10.000** tonnellate di cibo sprecato all'anno corrispondente a circa **4 volte il cibo distribuito** alle persone in stato di bisogno della città<sup>1</sup>.

Del cibo sprecato, solo **400 tonnellate** vengono recuperate dalle associazioni che si occupano di contrasto allo spreco e povertà.

La Legge Gadda (166/2016) indica che lo **spreco alimentare edibile ma non commerciabile** non è un rifiuto ma lo classifica come **eccedenza alimentare** che è donabile alle persone in stato di bisogno attraverso l'attività degli enti del terzo settore.

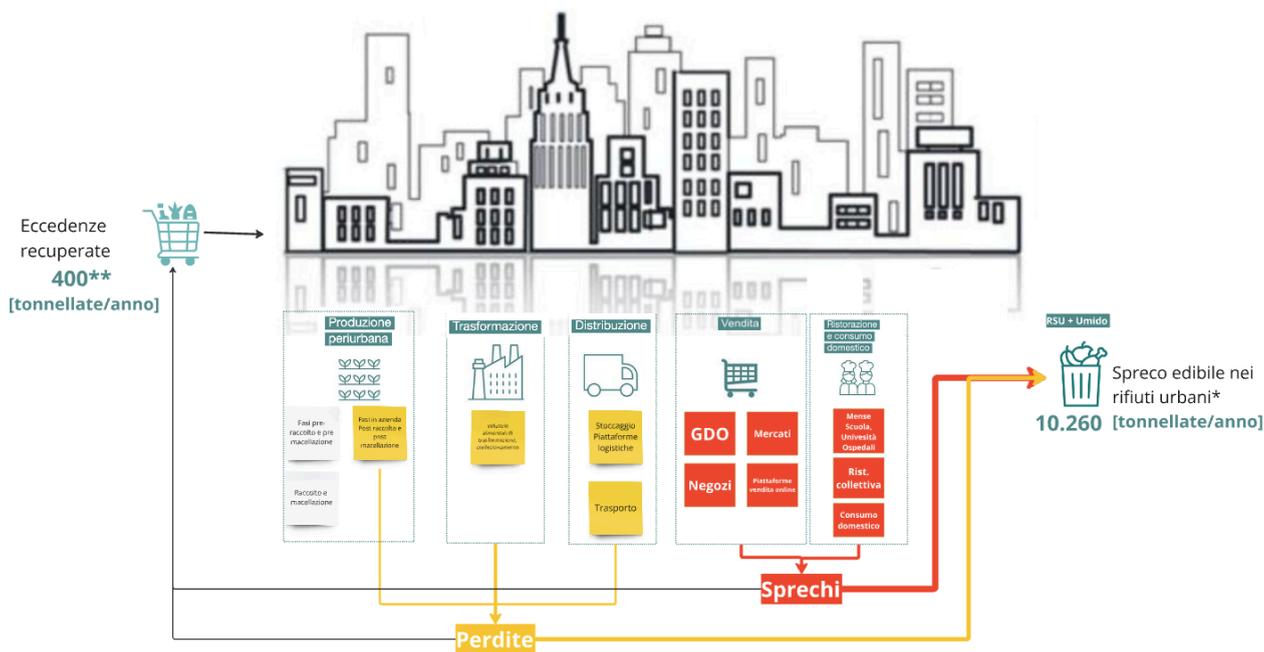


Figura: Genova le perdite e gli sprechi nella filiera urbana, quantità in tonnellate di spreco ancora edibile presente nei rifiuti urbani<sup>2</sup> e quantità di eccedenze recuperate e ridistribuite alle persone in stato di bisogno<sup>3</sup>.

### Lo spreco nella Grande Distribuzione Organizzata a Genova

I dati sul recupero delle eccedenze a Genova tracciati grazie al lavoro degli enti della rete Ricibo attraverso l'applicazione Bringthefood, mostrano che il recupero nei supermercati

<sup>1</sup> il cibo distribuito alle persone in stato di bisogno a Genova è circa 2500 tonnellate anno (dati Banco Alimentare più Rete Ricibo) ed è composto principalmente da prodotti FEAD (acquistati con fondi europei dal Ministero delle politiche sociali e distribuiti attraverso Banco Alimentare), eccedenze recuperate, e altri acquisti o donazioni

<sup>2</sup> Stima effettuata utilizzando i parametri del progetto REDUCE: 4% di spreco edibile nei rifiuti urbani indifferenziati e 18% nell'umido; i dati di riferimento su cui è stata effettuata la stima sono i dati Regione Liguria 2022

<sup>3</sup> Il valore corrisponde alla somma delle eccedenze recuperate dalle associazioni di Rete Ricibo e Banco Alimentare Liguria, dati 2022



Significa che potenzialmente fino a 3000 tonnellate di cibo potrebbero essere recuperate dalla GDO

### Che impatto ha questo spreco? A chi interessa? Su chi ricadono le conseguenze?

Ha impatto sul nostro prossimo futuro, perché lo spreco alimentare contribuisce in modo grave al cambiamento climatico e al consumo di risorse che ormai sono sempre più scarse, ha impatto sul bilancio della città in termini di gestione di rifiuti e sul nostro portafoglio in termini di aumento del costo del cibo.

### Impatto ambientale

Lo spreco alimentare e le filiere sono la seconda causa di emissioni di CO<sub>2</sub> che impattano sul cambiamento climatico

**Il cibo vale doppio rispetto al trasporto nella lotta al cambiamento climatico** (in termini di emissioni di CO<sub>2</sub>)

Ad oggi il legame tra cibo e clima è a doppio filo: il sistema agroindustriale causa il 31% delle emissioni climalteranti ma è anche il sistema che paga maggiormente i danni provocati dagli eventi estremi causati dalla crisi climatica. Bisogna invertire la tendenza e fare una transizione verso produzioni più sostenibili, per attuare contemporaneamente mitigazione e adattamento. Si stima che gli investimenti dovrebbero aumentare fino a 18 volte, non per aumentare la produzione di cibo ma per cambiare il modo di produrlo

### Impatto economico sulla città di Genova

Il **costo dello spreco** generato a Genova se finisce in discarica ovvero se lo spreco invece che essere recuperato come eccedenza diventa rifiuto, supera i **2 milioni di euro**.

**Il valore economico del cibo sprecato è superiore ai 30 milioni di euro.**

### Qual è la soluzione? Recuperare tutte le 10.000 tonnellate? NO

Il cibo sprecato a Genova è 4 volte circa quello distribuito alle persone in stato di bisogno ma le sue caratteristiche non garantiscono una dieta adeguata – il 60 % circa di quello recuperato oggi è pane o sostituti del pane-

Le eccedenze recuperate non sono la soluzione per risolvere la povertà alimentare perché NON garantiscono a una dieta sana, possono solo essere un'integrazione a un paniere diverso

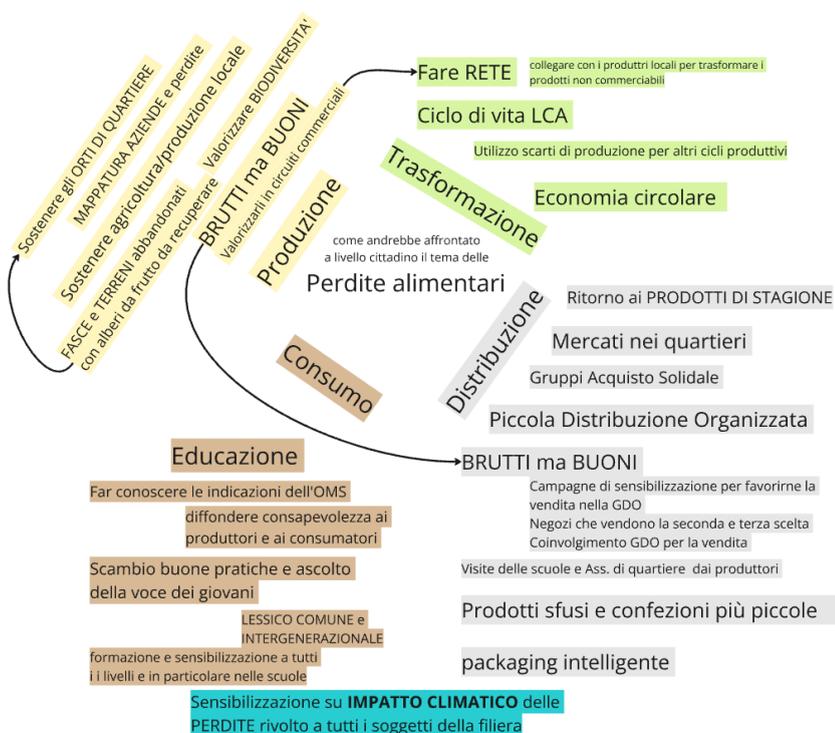
### È meglio prevenire ma come?

Questo è solo il punto di partenza. Da qui è nato il viaggio dell'agorà del cibo

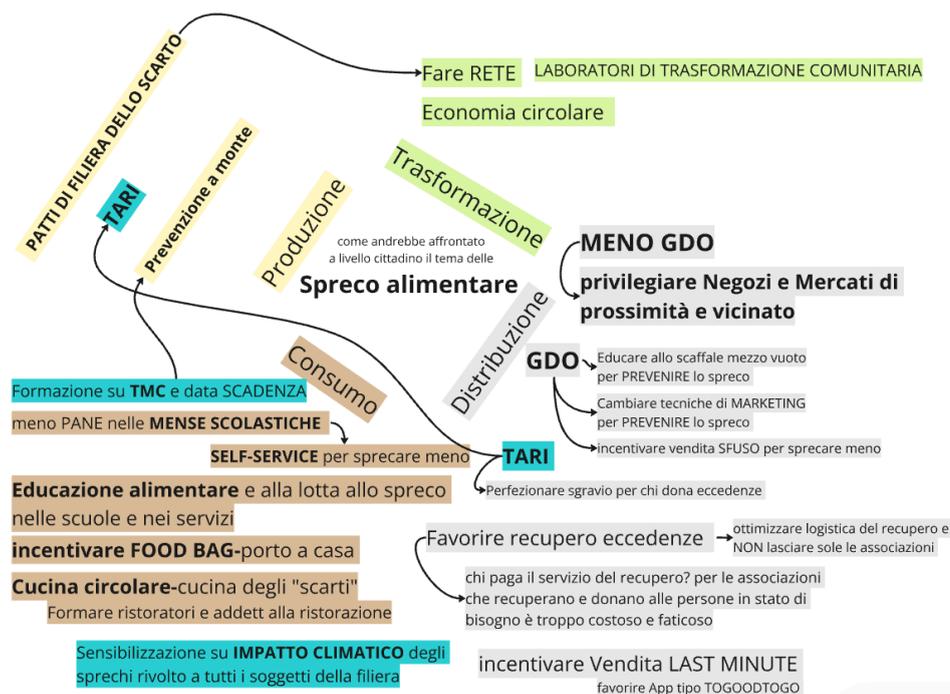
Attraverso l’Agorà del cibo è stata costruita con i partecipanti al laboratorio, una mappa di base condivisa per avviare un percorso di costruzione di politiche del cibo dove tutti gli attori in gioco possano essere coinvolti e possano trovare insieme soluzioni per la prevenzione e la riduzione delle perdite e dello spreco alimentare nell’interesse di tutta la comunità.

Il laboratorio del **dibattito silenzioso** (realizzato nella sessione 1), ha permesso di costruire due mappe sui temi di perdite e spreco alimentare sintetizzate qui di seguito nelle due tavole grafiche. Sia per le perdite che per gli sprechi sono stati individuati alcuni punti cardine per favorire una prevenzione e una riduzione sia delle perdite che degli sprechi nei quattro nodi di filiera di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo.

Per entrambe le mappe emergono temi trasversali come la necessità di fare educazione e sensibilizzazione sia sugli impatti ambientali delle perdite e degli sprechi, e sulle modalità di prevenirli. Vi sono inoltre diverse connessioni tra i nodi della filiera evidenziati da alcune frecce che sottolineano quanto tutti i nodi siano strettamente collegati tra loro.



Mappa delle PERDITE ALIMENTARI



## Mappa sugli SPRECHI ALIMENTARI

A livello generale il gruppo di lavoro ha individuato le seguenti indicazioni:

1. È necessario favorire prima di tutto azioni di **prevenzione dello spreco** e solo in seconda battuta **ridurre lo spreco attraverso il recupero delle eccedenze che risultano inevitabili**
2. È necessario favorire una diffusa azione di **sensibilizzazione ed educazione collettiva** al tema delle perdite e dello spreco e del loro impatto ambientale sociale ed economico. Solo così si potranno facilitare azioni di prevenzione e recupero efficaci
3. Si ritiene importante valorizzare il **supporto alle aziende agricole locali** che utilizzano modalità di produzione agroecologica o biologica.
4. Utilizzare i principi di **economia circolare** smettendo in rete i nodi di filiera (es. tra produzione dove si producono anche scarti e trasformazione che può utilizzare scarti e perdite per nuovi prodotti alimentari e non)– sviluppar pratiche di cucina circolare e favorire la produzione di compost – rendere sostenibili (nel senso di riduzione dello sfruttamento) i processi, i tempi e l’utilizzo delle risorse
5. Nella distribuzione favorire i mercati locali e i negozi di prossimità e favorire il consumo dei **“BRUTTI MA BUONI”**, attraverso campagne di sensibilizzazione e intervenendo sulle logiche di marketing per ridurre degli sprechi a scaffale nella grande distribuzione.
6. Diffondere l’uso della **FOOD BAG** come prassi nella ristorazione collettiva.

Il dibattito della sessione 2 ha portato alla mappa visuale qui di seguito realizzata

La domanda da cui sono partite le riflessioni collettive è stata: **“Che relazione c’è a Genova tra perdite/sprechi alimentari e povertà alimentare?”**

La mappa visuale qui di seguito riporta i principali concetti emersi che riprendono anche i numeri su perdite e sprechi a Genova descritti in questa scheda tecnica. La mappa visuale può essere utilizzata come strumento di riflessione all’interno di laboratori dedicati.



Mapa visuale del dibattito su: “Che relazione c’è a Genova tra perdite e sprechi da una parte e povertà dall’altra?”

Nota: l’evento “Agorà del Cibo – Perdite e sprechi alimentari” è finanziato nell’ambito dell’Avviso Pubblico “Contributo ai centri di educazione ambientale e alla sostenibilità (CEAS) del sistema regionale di educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile (SIRESS), per la realizzazione di azioni di informazione e sensibilizzazione delle istituzioni locali e della società civile sugli obiettivi di sviluppo sostenibile (SRSVS)”, approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 683 del 04/07/2024.