

A stylized, colorful illustration of a landscape. The foreground features rolling green hills with dark brown soil patches. On the left, there is a green tree, a purple flower, and an orange flower. A small red bird is flying in the sky above the tree. The background consists of layered, wavy blue and white bands representing the sky.

LO SPRECO ALIMENTARE



LO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LA NORMATIVA

*Entra in vigore il 14 settembre 2016 la Legge sugli sprechi alimentari
(Legge 19 agosto 2016 n.166).*

*La legge “Disposizioni contengono la donazione e la distribuzione
di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per
la limitazione degli sprechi”.*

The background features a stylized landscape with rolling hills. The top portion consists of several layers of light blue and white wavy bands, suggesting a sky or distant mountains. The bottom portion shows rolling green hills in various shades of green, from light to dark, creating a sense of depth and movement.

OBIETTIVI

Favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;



Favorire il recupero e la donazione di prodotti farmaceutici e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale;



Contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;



Contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dal piano di prevenzione dello spreco alimentare.



Contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istruzioni sulle materie oggetto alla legge. Le donazioni sono migliorate da 5 a 15 mila €.



Cosa cambia con la legge sugli sprechi in Italia?



Entra oggi in vigore la legge sugli sprechi alimentari e farmaceutici. L'Italia è il secondo Paese europeo a dotarsi di una normativa di questo tipo, dopo che la Francia lo scorso febbraio ha approvato una legge contro gli sprechi. Mentre il modello francese, però, si concentra sul sanzionamento (previste multe salate e detenzione), l'Italia ha puntato su snellimento burocratico e incentivi per chi si dimostrerà virtuoso.



SPRECO ALIMENTARE – DEFINIZIONI E CIFRE

Quando si parla di spreco alimentare bisogna distinguere tra FOOD LOSS, perdite che si riscontrano a causa di inefficienze durante le fasi di produzione agricola, FOOD WASTE, ossia lo spreco di cibo che si verifica nell'ultima parte della catena agroalimentare, ovvero nella distribuzione, nella vendita e nel consumo finale.

GLI SPRECHI DALLA COLTIVAZIONE ALLA VENDITA

La prima fase della catena comprende quelle attività strettamente collegate alla coltivazione e alla produzione agricola, durante le quali si possono registrare delle perdite, in quanto le coltivazioni sono soggette non solo alle intemperie climatiche, ma anche a possibili malattie e infestazioni. Successivamente, durante e dopo il raccolto si possono verificare ulteriori perdite riconducibili alle tecniche di trattamento, immagazzinamento e trasporto. Le due fasi successive riguardano il complesso delle operazioni di prima trasformazione dei prodotti agricoli e di trasformazione dei prodotti agricoli e di trasformazione industriale, che prevedono procedure di trattamento e manipolazione del raccolto e la conversione in prodotti alimentari commestibili. In queste fasi i sprechi sono da ricondurre a scarti derivati dalla lavorazione alimentare, in parte fisiologici e in parte dovuti ai limiti delle tecniche e tecnologie utilizzate. La quarta ed ultima fase è quella relativa ai processi di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, nella quale gran parte degli sprechi è costituita dal cibo rimasto invenduto a causa del rispetto di normative e standard qualitativi ed estetici.

GLI SPRECHI DEGLI ITALIANI

In Italia secondo il Barilla Center for Food and Nutrition ogni anno finiscono tra i rifiuti quasi 9 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, cibo che basterebbe a sfamare circa 44 milioni di persone.

Si tratta di un valore di circa 37 miliardi di euro ed un costo per famiglia di 450 euro all'anno .

A livello domestico in Italia si sprecano mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini.



I DATI E LE PERCENTUALI DELLO SPRECO

1) SPRECO DI ALIMENTI: ogni anno un terzo della produzione mondiale di cibo viene sprecato, ovvero circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti, una quantità che potrebbe sfamare quattro volte gli 805 milioni di persone denutrite della terra.

Secondo gli studi della FAO lo spreco alimentare in Europa e in nord America ammonta a 280-300 kg pro capite all'anno.

2) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: un terzo della produzione agricola globale è utilizzato per nutrire i circa 3 miliardi di animali da allevamento.

Inoltre una larga parte di terreni agricoli e dei raccolti viene destinata alla produzione di biocarburanti; un esempio lampante viene dagli Stati Uniti dove nel 2011 il 45% del mais raccolto è stato impiegato nella produzione di biofuel.

Il rapporto Millennium Ecosystem Assessment ha evidenziato come negli ultimi 50 anni gli abitanti della terra abbiano modificato gli ecosistemi nel mondo più veloce e massiccio dell'intera storia dell'uomo.

3) COMPRESENZA DI FAME E OBESITA': ciò nonostante il rapporto tra chi è sovranutrito e chi non ha nulla da mangiare o troppo poco è incredibilmente di 2 a 1. Nel mondo ci sono 155 milioni di bambini obesi o in sovrappeso, mentre quelli in sottopeso sono 148 milioni. Da una parte si registrano 36 milioni di persone che muoiono ogni anno di fame o denutrizione, mentre dall'altra aumentano i decessi di malattie metaboliche come il diabete, ma anche infarti e tumori attribuibili al consumo eccessivo di cibo.

L'uomo è ciò che mangia



Il filosofo Ludwing Feuerbach sosteneva che ci fosse un legame diretto cioè 'l'uomo è ciò che mangia'.

Se fosse vissuto ai giorni nostri avrebbe sicuramente modificato questo suo famoso aforismo 'l'uomo è ciò che spreca'.

Progetto pane e tulipani



Il 4 dicembre 2010 in occasione della Giornata Internazionale del Volontariato 17000 studenti raccolsero 100 scatoloni di prima necessità che diverse associazioni distribuirono alle famiglie in difficoltà, e ciascuna scuola era libera di scegliere un mese, da ottobre a maggio in cui concentrare la raccolta.

Grazie a questo progetto è possibile stimolare la crescita di una sensibilità personale.

Last minute market



Il 'mercato dell'ultimo minuto' è nato nel 1998 dall'attività di ricerca dell'Università di Bologna, lavora a stretto contatto con gli assessori alle attività produttive, politiche sociali e culturali degli enti locali con prefetture e ASL.

La dispensa e la filiera solidale



Premessa

La cooperativa sociale Solidarietà e l'Associazione Amici della solidarietà si possono definire come le due facce della stessa medaglia considerato il rapporto di stretta collaborazione e la condivisione di risorse umane che la caratterizza.

Il progetto I.D.E.A. il presente e il futuro

L'assessorato ai servizi sociali della regione Veneto, ha istituito nel 2012 un gruppo di lavoro per l'individuazione dei bisogni e la definizione di strategie d'intervento in materia di redistribuzione delle eccedenze.

È stato così avviato il progetto I.D.E.A.

- I= INCLUSIONE SOCIALE
- D= DISTRIBUENDO
- E=ECCELENZE
- A=ALIMENTARI

La sensibilizzazione a 360°GRADI



Sono state avviate diverse iniziative tra cui progetti e promozioni con lo scopo di sensibilizzare le persone ad un consumo più consapevole e ad una maggiore attenzione sia verso il cibo sia verso il rispetto dell'ambiente.

A CENA CON... RESPONSABILITA'



A Milano ad esempio è stata creata una nuova line di 'Doggy-bag': il cibo avanzato al termine di una cena al ristorante anziché restare nei piatti per poi finire nel cassonetto, può essere inserito in questi comodi contenitori e portati a casa.

RuB e STUB



rub spisehuset
& stub

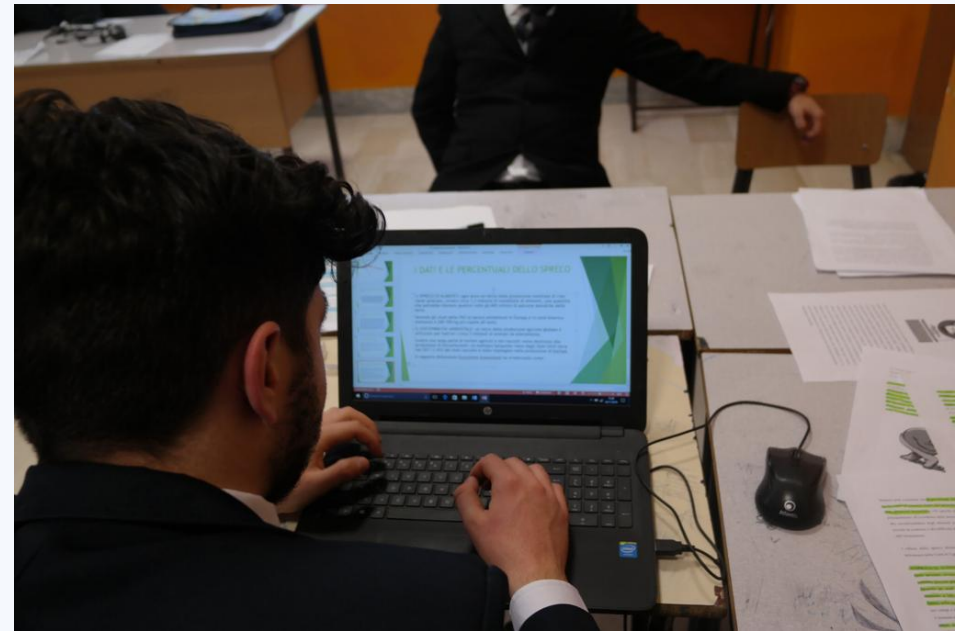
È il primo ristorante impegnato a combattere lo spreco di cibo, servendo piatti usando ciò che non è venduto dalle aziende.

Anche il digitale combatte lo spreco del cibo

Lo spreco si combatte anche in digitale, nell'epoca degli smartphone è riservato uno spazio alle app ai siti internet che combattono lo spreco del cibo. Ci sono diverse app una di queste è Bring THE Food (il cibo per i bisognosi) questa app collabora con Onlus banco alimentare che dal 1989 si occupa di lotta allo spreco, essa si rivolge in particolare a operatori di mense, ristoranti ed esercizi commerciali; permette di offrire provviste in eccesso ad un ente caritatevole e ci si può iscrivere come donatori o enti beneficiari.

ABBIAMO LAVORATO COSI'

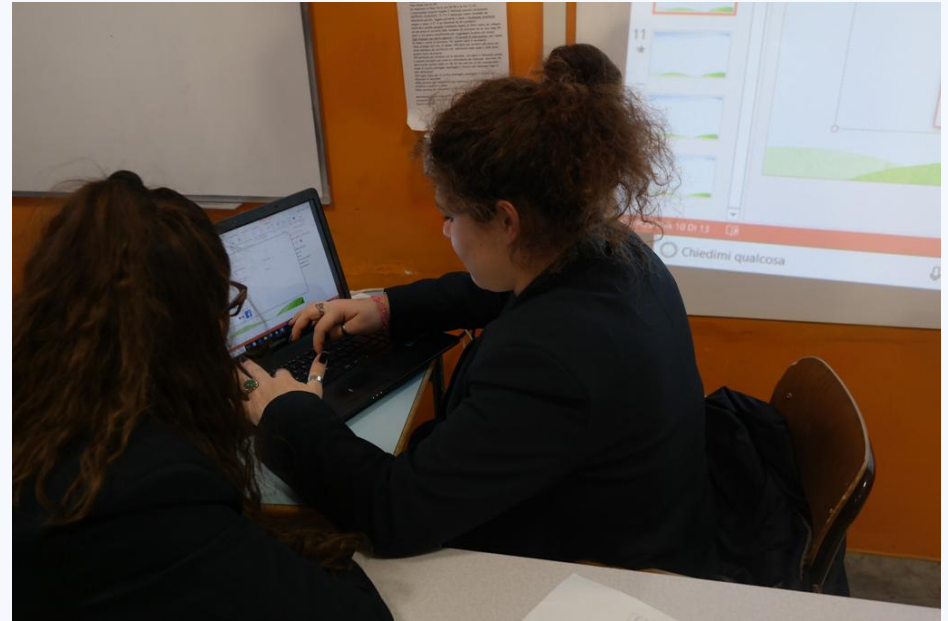
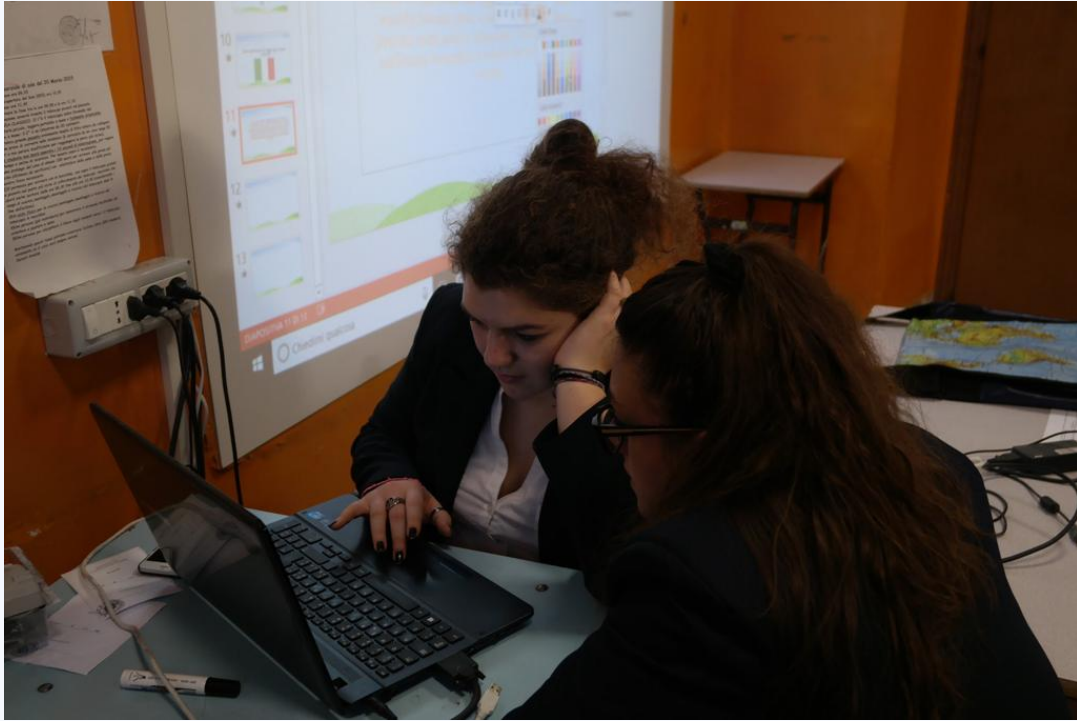












3 A COMMERCIALE..L'UNIONE FA' LA FORZA!!

