

Azioni per migliorare la sostenibilità della filiera alimentare e dei rifiuti: il cibo oggi, come mangiare a basso impatto

Il fenomeno dello spreco alimentare: cos'è e come ridurlo?

a cura di





cos'è lo spreco alimentare?





spreco alimentare

l'insieme dei prodotti alimentari **scartati** dalla catena agroalimentare per ragioni **economiche** o **estetiche** oppure perché **prossimi alla scadenza di consumo**, ma ancora **perfettamente commestibili** potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti producendo **conseguenze negative** dal punto di vista **ambientale**, costi **economici** e mancati guadagni per le imprese



[Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012]



cos'è la catena agroalimentare?





noi sprechiamo del cibo?





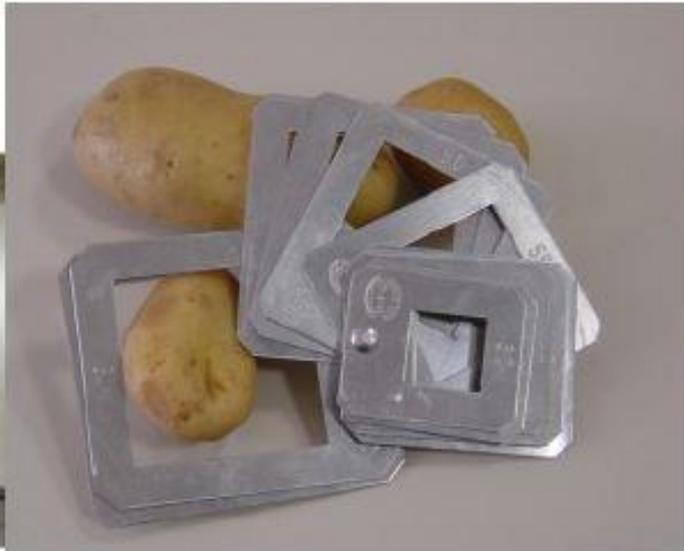
perchè succede?







S-Type
DelMonte



carte colorimetriche sia con strumentazioni analitiche tipo colorimetri e spettrofotometri.

patato riferimenti colorimetrici per la specie albicocco e li ha resi disponibili per meglio orientare i produttori nella raccolta.



Per conoscere il giusto grado di maturazione delle ciliege vengono utilizzate delle cartine colorimetriche direttamente in campo



Il grado zuccherinaturazione tende ad aumentare con l'acidità, per individuare il giusto compromesso tra queste due componenti: l'utilizzo di rifrattometro in campo a determinare il residuo secco che rappresenta grossolanamente il contenuto in zuccheri.

Le varietà dei



19/2013 • Ute







EAT

**THINK
ABOUT
FOOD**

**THINK
ABOUT
FOOD**

EAT

EAT

**THINK
ABOUT
FOOD**

**THINK
ABOUT
FOOD**

EAT





*“Da consumarsi
preferibilmente entro”*

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)



*“Da consumarsi
entro”*

DATA DI SCADENZA



perché



coscienza
conoscenza
attenzione

- Danneggiamento trasporto e stoccaggio
- Rottura catena del freddo
- Limiti tecnici e dei processi di trasformazione e produzione

- **Danni confezione**
- **Danni prodotto**
- **Etichette e Scadenze**
- **Invenduti**
- **Formati** delle confezioni
- **Manipolazione**
- **Limiti nei sistemi distributivi**
- **Errori di previsione degli ordini e gestione delle scorte**
- **Deterioramento dei prodotti e imballaggi**
- **Strategie di marketing e vendita**

produzione agricola

post raccolta e stoccaggio

industria alimentare

distribuzione

consumo domestico e ristorazione

- Non conformità agli **standard di mercato** (es. dimensione/forma)
- **Surplus produttivi**
- **Mancato acquisto**
- **Limiti nelle tecniche agricole e infrastrutture per trasporto e stoccaggio**
- **Fattori climatici e ambientali**

- **Degrado del prodotto nel processo**
- **Raggiungimento *sell-by date* interna**
- **Non conformità del prodotto** (es. difetti estetici)
- **Non conformità della confezione**
- **Resi** (contestuali a consegna o per invenduto)
- **Malfunzionamenti tecnici**
- **Limiti tecnici e dei processi di trasformazione e produzione**

- **Eccedenza degli acquisti**
- **Eccedenza delle porzioni preparate**
- **Difficoltà nella corretta interpretazione di etichettatura e scadenza**
- **Errori nella *conservazione* degli alimenti**



Ognuno di noi spreca decine di chili di alimenti ogni anno.

Accade perché non diamo più importanza al cibo.



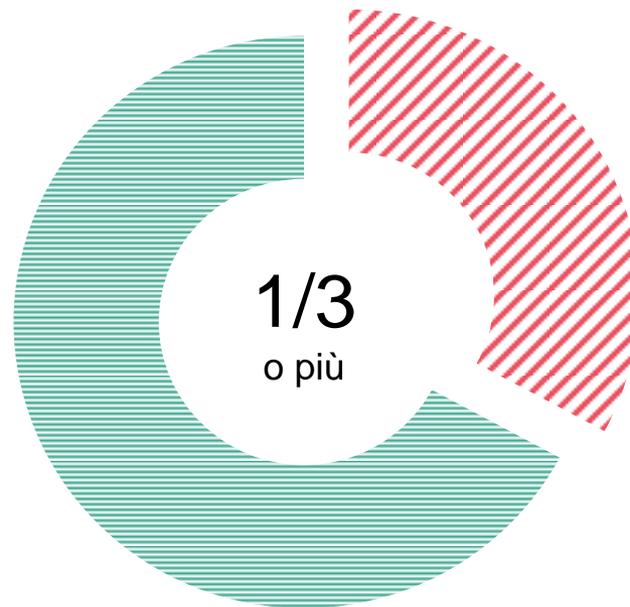
SALVA IL CIBO DALLO SPRECO, AIUTA L'AMBIENTE!



quanto cibo sprechiamo?



quanto





quanto

**1/3 della produzione
=
1 miliardo e 600
milioni di tonnellate**

**1/4 di questo
=
sfamerebbe la
popolazione
malnutrita mondiale**



in Italia...

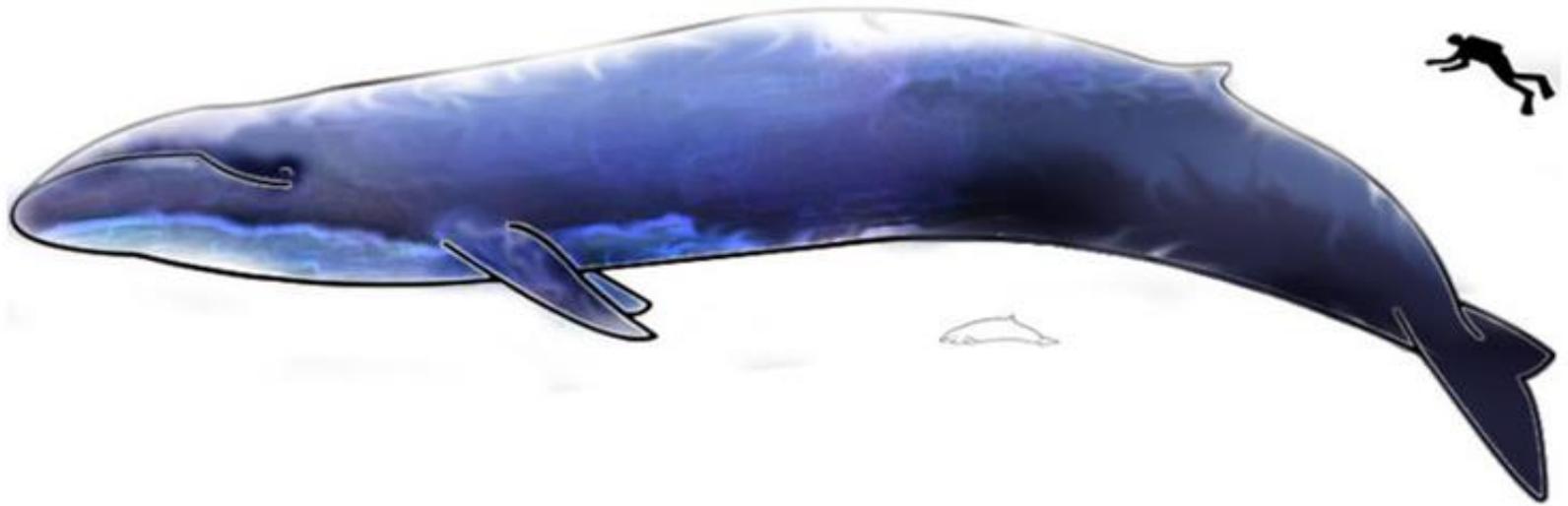


277.000 t



+2.4 %





impatti



<https://youtu.be/J5c2Z7EqQLQ>

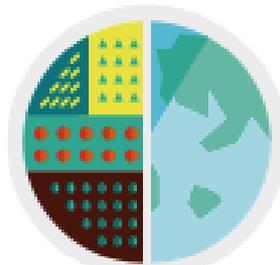
impatti

250 miliardi
Di litri di acqua



=
il consumo di NYC per i prossimi
120 anni

1.4 miliardi
Di ettari di terreni coltivabili



=
il 30% della S.a.
del pianeta

3,3 miliardi
Di tonnellate CO₂ emesse



=
il terzo inquinatore
al mondo dopo Cina (7,3) e
USA (6,9)

\$

Costo economico:

1 mld di mdl di \$

Costo ambientale:

700 miliardi di \$

Costo sociale:

900 miliardi di \$

= 2,6 mld di mdl di \$

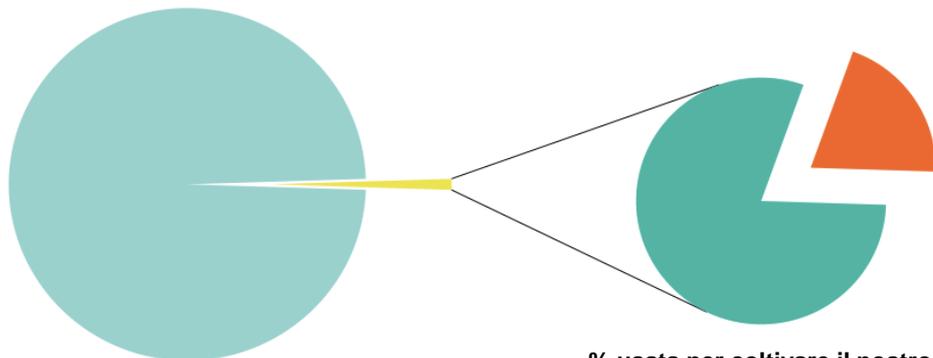
≅ PIL regno unito

Fonte: FAO, *Food Wastage Footprint*, 2014



acqua

Totale acqua sulla terra
1% acqua che possiamo usare



% di cibo gettato



% usata per coltivare il nostro cibo

250 MILIARDI

Di metri cubi di acqua

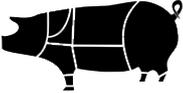


**PARI AL CONSUMO DI NEW YORK CITY
PER I PROSSIMI 120 ANNI**

Fonte: Food Wastage Footprint (FAO 2014)



Lo Spr eco idr ico

| 1 kg | Lt H ₂ O |
|---|---------------------|
|  | 820 |
|  | 1.220 |
|  | 2.500 |
|  | 4.300 |
|  | 5.990 |
|  | 15.500 |





8.200 litri



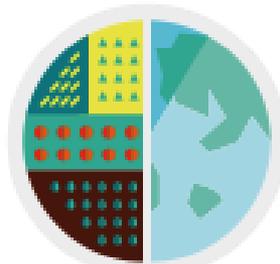
impatti

250 miliardi
Di litri di acqua



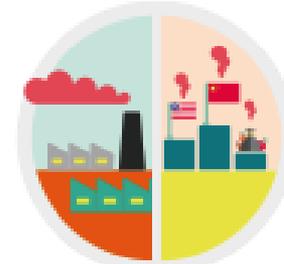
=
il consumo di NYC per i prossimi
120 anni

1.4 miliardi
Di ettari di terreni coltivabili



=
il 30% della S.a.
del pianeta

3,3 miliardi
Di tonnellate CO₂ emesse



=
il terzo inquinatore
al mondo dopo Cina (7,3) e
USA (6,9)

\$

Costo economico:

1 mld di mdl di \$

Costo ambientale:

700 miliardi di \$

Costo sociale:

900 miliardi di \$

= 2,6 mld di mdl di \$

≅ PIL regno unito

Fonte: FAO, *Food Wastage Footprint*, 2014



impatti

250 miliardi
Di litri di acqua



=
il consumo di NYC per i prossimi
120 anni

1.4 miliardi
Di ettari di terreni coltivabili



=
il 30% della S.a.
del pianeta

3,3 miliardi
Di tonnellate CO₂ emesse



=
il terzo inquinatore
al mondo dopo Cina (7,3) e
USA (6,9)

\$

Costo economico:

1 mld di mdl di \$

Costo ambientale:

700 miliardi di \$

Costo sociale:

900 miliardi di \$

= 2,6 mld di mdl di \$

≅ PIL regno unito

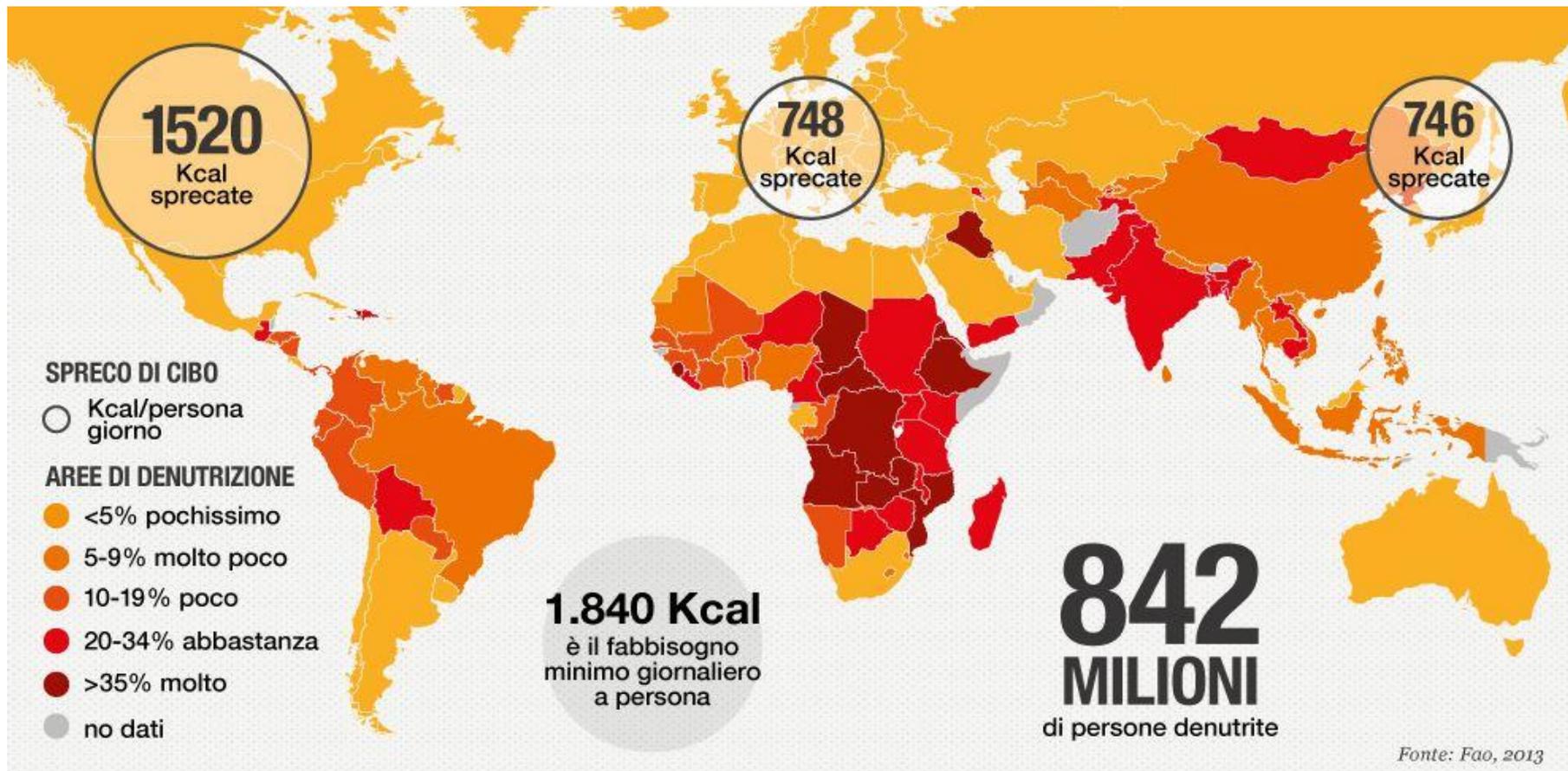
Fonte: FAO, *Food Wastage Footprint*, 2014



<https://youtu.be/VGTPKKOVoz4>

quanto cibo abbiamo/di quanto abbiamo bisogno

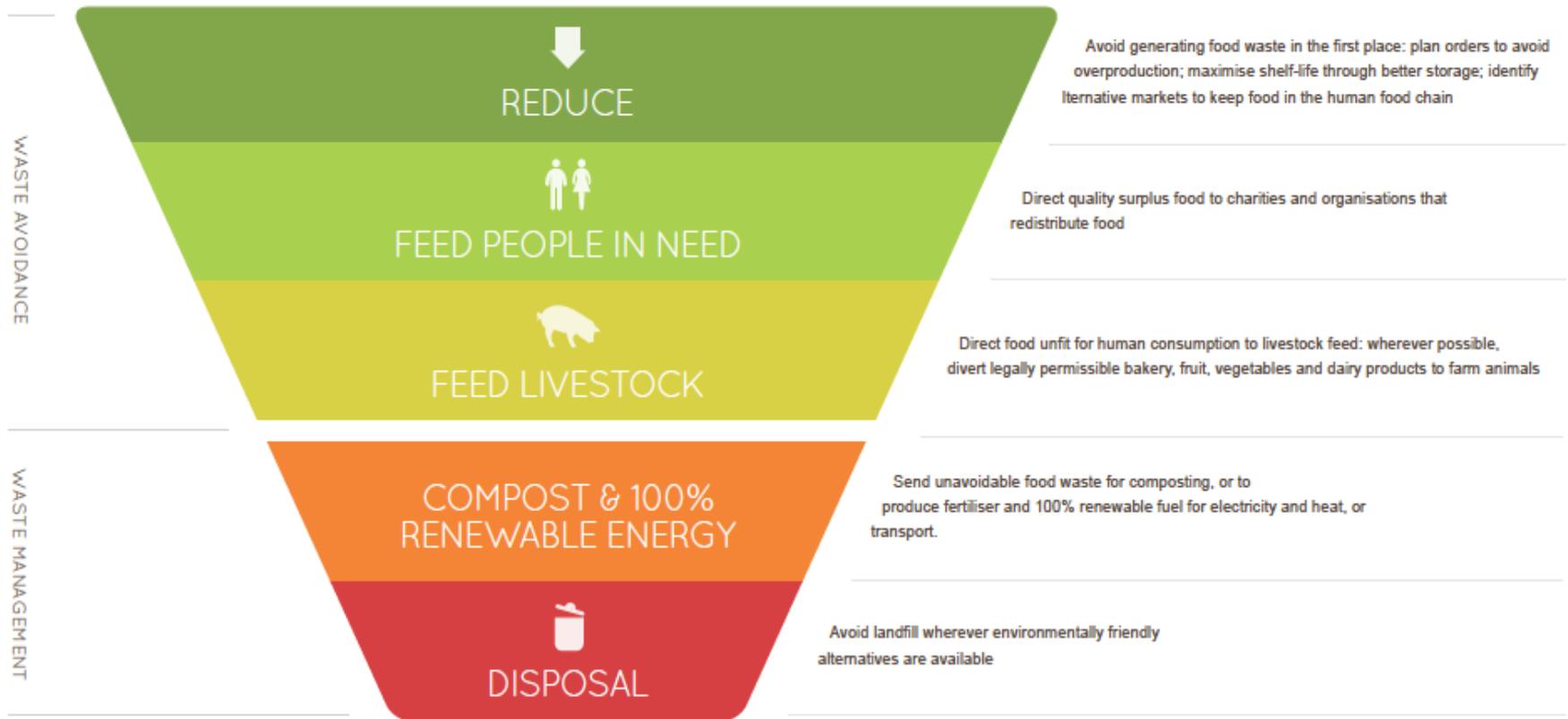




soluzioni



strategia: la food waste pyramid



Food Waste Pyramid for London designed by Tristram Stuart in collaboration with the Feeding the 5000 steering group: the Mayor's Waste Strategy team, the London Food Board, Recycle for London, Friends of the Earth, WRAP, FareShare & FoodCycle





1

Scrivi una lista
della spesa



2

Chiediti
se ti serve



3

Scegli con la testa
(non solo con gli occhi)



4

Ottimizza
il frigorifero



5

Controlla
le scadenze



**CINQUE PICCOLI
PASSI PER UN
GRANDE AIUTO
AL PIANETA**





**DALLE POLPETTE AI MINISTRONI
LA NOSTRA TRADIZIONE È RICCA DI RICETTE
PENSATE PER NON SPRECARE**





Questi sono i consigli di:

Ani - Carmine - Dylan - Elson - Francesco - Jacopo
Lorenzo C. - Lorenzo F. - Lorenzo P. - Lorenzo S.
Marco - Manuel - Melisa - Nicolas - Vanessa - Vieri

che hanno partecipato al progetto

AL CHINO CHINI + SENZASPRECO

che promuove tra chi ha intrapreso un percorso di formazione nel settore enogastronomico e della ospitalità alberghiera una maggiore consapevolezza del fenomeno dello spreco alimentare.



In collaborazione con
**I.I.S. "Chino Chini" - Indirizzo Enogastronomia
e Ospitalità Alberghiera** di Borgo San Lorenzo (FI)



✉ info@senza-spreco.it
🌐 www.senza-spreco.it

Condividi i tuoi consigli con
@senzaspreco su:   



10 CONSIGLI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

- 1. Cosa c'è e cosa manca?** Prima di fare la spesa, controlla, pianifica, fai una lista. E magari programma una cena svuotafrigo pre-spesa!
- 2. Quello ti serve?** Quando fai la spesa occhio alle offerte, possono diventare un "prendo 3 butto 2"!
- 3. Non è bello = non è buono?** Per esempio ortofrutta ammaccata o molto matura, confezioni esternamente sciupate o prodotti vicini alla scadenza possono essere ugualmente (o più) buone e sicure.
- 4. Quali sono contenitore e posto più adeguati per la conservazione?** Ah, il congelatore può essere un ottimo alleato per conservare più a lungo!
- 5. Ce n'è già uno aperto?** Metti in evidenza ciò che va consumato prima.
- 6. "Da consumare entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" sono la stessa cosa?** No!
- 7. Veramente non puoi fare altro che buttarlo?** Chiedi a persone, internet e libri! Avanzi, bucce, foglie esterne, pane secco, basi per altre preparazioni, frutta ammaccata, etc. possono trasformarsi in nuove ricette!
- 8. Per chi e per quando?** Quando cucini usa le quantità che realmente ti servono e che potrai consumare o conservare.
- 9. Quanto è grande la tua porzione?** Servirsi da sola, secondo le proprie necessità e poco alla volta fa avanzare più cibo in pentola e meno nel piatto. In caso riserviti!
- 10. Proprio non lo mangerai?** Condividi con amica, vicina, familiari, compagne o, se sei fuori casa, porta via gli avanzi!



1.

Cosa c'è e cosa manca?

Prima di fare la spesa,
controlla, pianifica, fai una
lista. E magari programma
una cena svuotafriigo pre-
spesa!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



2.

Quello ti serve?

Quando fai la spesa
occhio alle offerte,
possono diventare un
“prendo 3 butto 2”!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



3.

Non è bello = non è buono?

Per esempio ortofrutta
ammaccata o molto matura,
confezioni esternamente sciupate
o prodotti vicini alla scadenza
possono essere ugualmente (o
più) buone e sicure!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



4.

Quali sono contenitore e posto più adeguati per la conservazione?

Ah, il congelatore può essere un ottimo alleato per conservare più a lungo!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



5.

Ce n'è già uno aperto?

Metti in evidenza ciò
che va consumato prima!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



6.

**“Da consumare entro”
e “da consumarsi
preferibilmente entro”
sono la stessa cosa?
No!**



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



7.

Veramente non puoi fare altro che buttarlo?

Chiedi a persone, internet e libri!
Avanzi, bucce, foglie esterne, pane secco, basi per altre preparazioni, frutta ammaccata, etc. possono trasformarsi in nuove ricette!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



8.

Per chi e per quando?

Quando cucini usa le
quantità che realmente ti
servono e che potrai
consumare o conservare!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



9.

Quanto è grande la tua porzione?

Servirsi da solə, secondo le proprie necessità e poco alla volta fa avanzare piú cibo in pentola e meno nel piatto.

In caso riserviti!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



10.

Proprio non lo mangerai?

Condividi con amicə,
vicinə, familiari, compagnə
o, se sei fuori casa, porta
via gli avanzi!



Istituto di Istruzione
Superiore Chino Chini



doggy/family bag



doggy/family bag



- Il 41% degli italiani si imbarazza a chiedere la doggy bag
- I ristoranti:
 - 32% la offre sempre
 - 53% solo su richiesta
 - In tanti ancora non sono attrezzati
- Stati uniti abitudine, Francia obbligatoria per legge da 4 anni e Italia...
- È in corso una petizione per fare una proposta di legge



sistemi **agro**alimentari



agricoltura intensiva



allevamenti intensivi



agricoltura sostenibile



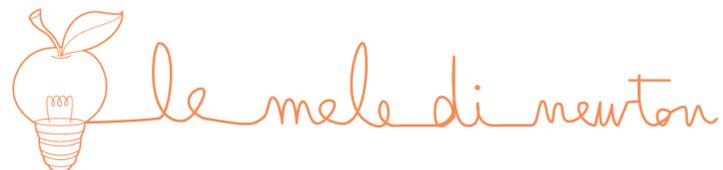
allevamenti sostenibili







un progetto della Associazione



formazione | educazione | sensibilizzazione











L'isola ritrovata
~
Letture
e laboratori
per bambini

**il Ristorante
del popolo**

Vi aspettiamo
Giovedì 12 febbraio
nell'isola ritrovata

Libreria Promemoria
Lungotevere, 21
00187 Roma
promemoria@libreria
delpopolo.it





■ ... e meno giovani









Manifesto per il Pride del Cibo





DISCO SOUPE

Info, adesioni:
328 3681162
333 2961319
info@senza-spreco.it

UNA ZUPPA CONTRO LO SPRECO
ALIMENTARE

Il 14 maggio alla CASA DEL
POPOLO DI SETTIGNANO,
via di S. Romano 1 - Firenze

Un pranzo cucinato con gli
alimenti della zona che
altrimenti sarebbero stati
buttati via. Il menù?
Lo decidiamo insieme!

11.00 - TAGLIO delle verdure e
preparazione a ritmo di musica
13.30 - PRANZO GRATUITO
aperto a tutti! A seguire:
MUSICA - PUERTO SUREÑO,
SEGUGI INFERNALI DEL PURGATORIO
Photoset - ATTIVITA' per grandi
e piccini!

Ti aspettiamo a pranzo
o da prima in cucina!

Contattaci prima se puoi!



dis. forme



27/05/2018
CASA DEL POPOLO
DI COLONNATA
p.zza Rapisardi 6, Sesto Fiorentino

DISCO SOUPE

UNA ZUPPA CONTRO LO
SPRECO ALIMENTARE

Un pasto cucinato con
gli alimenti della zona che
altrimenti sarebbero
stati buttati via. Il menù?
Lo decidiamo insieme!

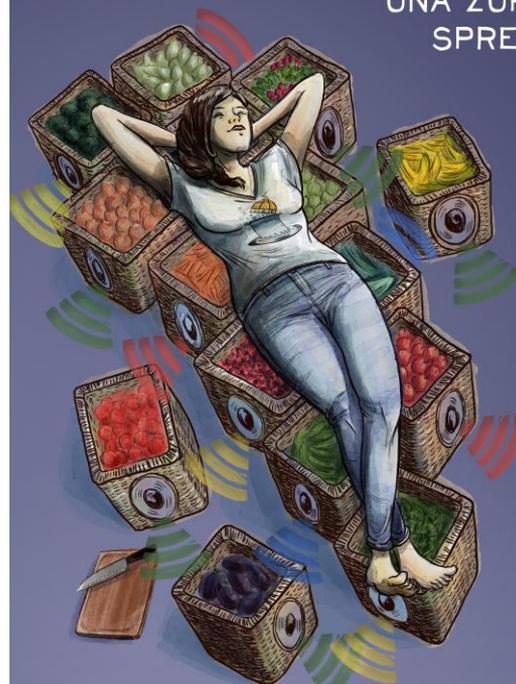
ore 09.00

TAGLIO delle verdure
e preparazione collettiva
a ritmo di musica
ore 13.00

PRANZO aperto a tutti!
a seguire MUSICA LIVE
e tante attività

Ti aspettiamo a pranzo
o da prima per cucinare!
Iniziativa gratuita

Info, adesioni
3495285075
discosoupefirenze@gmail.com



dis. forme







DISCO SOUPE

06/05/2018
CARMENANO

UNA ZUPPA CONTRO LO SPIRITO ALIMENTARE

Un pasticcione con un aperitivo della zona con un aperitivo a base di frutta e verdura.

Tutti gli avanzi di preparazione saranno donati a favore della Caritas.

FRANCESCO FORTINER
051 220000

DISCO SOUPE
LA ZUPPA CONTRO LO SPIRITO ALIMENTARE

Che? Un evento di sensibilizzazione sul fenomeno dello spreco alimentare.

Si realizzerà mediante la preparazione di un aperitivo a base di frutta e verdura, con un aperitivo a base di frutta e verdura.

Programma della Disco Soupe

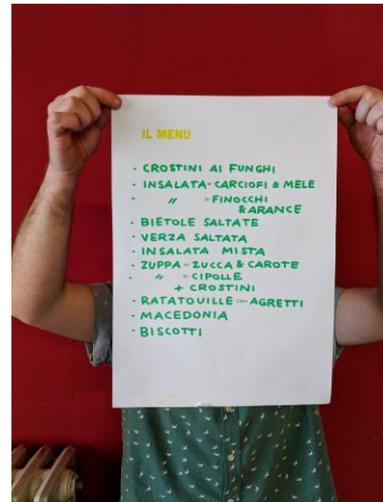
ore 19.30 Preparazione collettiva e distribuzione di un aperitivo a base di frutta e verdura.

ore 20.30 Laboratorio per bambini a cura di Ann. Pandolfi

ore 21.30 Pranzo

ore 22.30 Laboratori per adulti a cura di Ann. Pandolfi

UNISCITI







DISCO SMOOTHIE

FRULLATI CONTRO LO
SPRECO ALIMENTARE



dis. forme



CUCINIAMO LE ECCEDENZE





**PREMIO VIVERE
A VIII EDIZIONE
SPRECO
ZERO 2020**



PER LE BUONE PRATICHE DI ECONOMIA
CIRCOLARE E SVILUPPO SOSTENIBILE

VINCITORE 2020
CATEGORIA SCUOLE
**Istituto di
Istruzione Superiore
"Chino Chini"
Borgo San Lorenzo
(Firenze)**

supporter



**PREMIO VIVERE A
SPRECO
ZERO**
3^a edizione
2015

Le buone pratiche di riduzione dello spreco alimentare

VINCITORE
Categoria "Buone Pratiche Comuni Italiani"
COMUNE BORGIO SAN LORENZO



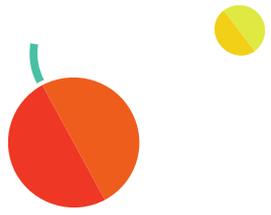
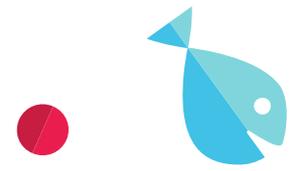
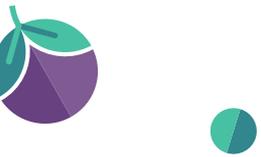
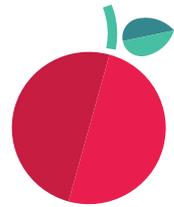
immagini

- ***The clean bin project***
Grant Baldwin (Canada, 2010)
- ***Dive!***
Jeremy Seifert (Usa, 2010)
- ***Taste the waste***
Valentin Thurn (Germania, 2011)
- ***Food***
Marco Rusca (Italia, 2012)
- ***Food savers***
Valentin Thurn (Germania, 2013)
- ***Just eat it: a food waste story***
Grant Baldwin (Canada, 2014)
- ***Still Hungry***
Ryan Harris (Italia, 2021)
- ***Food Recovery | Green Storytellers***
Mara Moschini, Marco Cortesi (Italia, 2021)

parole

- ***Sprechi***
Tristram Stuart
(Mondadori Bruno Editore, 2009)
- ***Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo***
Andrea Segrè e Luca Falasconi
(Edizioni Ambiente, 2011)





Grazie!

info@senza-spreco.it
www.senza-spreco.it

