

Sprego alimentare, la sfida della sicurezza e della qualità

Dialogo con Paola Testori Coggi, direttore "Salute e consumatori" della Commissione europea, in occasione dell'incontro organizzato da Caffexpò. A cura del Centro di ricerca Opera



Paola Testori Coggi, direttore generale per "Salute e consumatori" alla Commissione europea

Gli **sprechi alimentari** sono uno dei paradossi del nostro tempo: mentre i Paesi in via di sviluppo continuano ad investire in politiche per la **sicurezza alimentare**, i Paesi cosiddetti "sviluppati economicamente" - mi chiedo se lo possiamo dire ancora -, sprecano una gran quantità di cibo lungo tutta la filiera dalla produzione al consumo.

E' facile, quindi, comprendere quanto l'argomento sia rilevante in un'ottica di **sviluppo sostenibile**: **ridurre lo spreco** è un obbligo morale e oggi anche civile, perché non abbiamo abbastanza cibo per sfamare la popolazione mondiale e perché se non consumiamo quello che produciamo arrechiamo danni all'ambiente.

L'argomento è particolarmente complesso, sia perché non esiste un'unica definizione di spreco alimentare, sia perché non esistono dati precisi.

Sono necessarie azioni coordinate tra le **istituzioni**, gli **agricoltori**, le **imprese** di commercio e trasformazione, i **consumatori** per affrontare in modo coerente il

problema che deve essere inserito in appropriate strategie di sviluppo sostenibile.

Per questo, il **Centro di ricerca Opera** attraverso il suo Caffè scientifico **Caffexpò** ha intrapreso un percorso di dialogo per riflettere sull'argomento e fornire argomenti operativi per coloro che si sentono coinvolti professionalmente e civicamente. Nel primo incontro organizzato dal **Comitato Expo** e dal centro di Ateneo **Expolab**, alcuni studenti hanno incontrato il direttore generale della DgSanco, **Paola Testori Coggi** a Bruxelles, nel rinomato **Club La Patinoire**.

Riporto in breve quanto discusso, sebbene un completo resoconto può essere letto dal documento di **Chiara Corbo** disponibile [qui](#) e a breve sul canale di **Youtube** dedicato a Caffexpò.

Come lo chiamiamo cibo perso o cibo rifiuto?

Sulle **definizioni**, dicevo, il primo nodo da sciogliere.

Fino ad oggi non ci sono definizioni accettate a livello internazionale, forse quella più comune è quella resa pubblica dalla Fao nel 2010: per **perdite di cibo** si riferisce alla **riduzione in massa di cibo lungo la filiera** che è responsabile della produzione di cibo alimentare destinata al consumo umano (fasi di produzione, conservazione, trasformazione).

Il rifiuto alimentare è definito quello che si realizza nella fase di distribuzione commerciale, vendita e consumo.

Nella sua relazione, la Fao stima che annualmente su scala globale si sprecano **1.3 miliardi di tonnellate di cibo**, equivalenti a circa **un terzo della produzione alimentare** destinata al consumo umano.

Riguardo all'esattezza dei dati c'è molto da discutere, e tante polemiche sono in atto e molto di quanto propagandato anche da eminenti quotidiani ed istituzioni **sembra non corrispondere al vero soprattutto perché non supportato da dati**. Comunque sia, è evidente l'importanza del problema per le sue ripercussioni ed implicazioni per la sicurezza alimentare e per la dimensione morale ed economica dell'argomento.

Le principali cause

Il totale di sprechi sembra essere distribuito in modo omogeneo nel mondo, ma nei **Paesi più poveri più del 40% delle perdite avviene nelle fasi post raccolta e di trasformazione** mentre, nei Paesi ricchi la stessa percentuale occorre a livello del consumatore e della rete di vendita.

Nel primo caso rilevante è l'incidenza delle **cause fitopatologiche**, della **cattive pratiche di raccolta** ed **agronomiche**, delle cattive **tecnologie di trasformazione** e **trasporto**.

Nel secondo caso, le perdite maggiori sono dovute alle **eccedenze** (la domanda è inferiore dell'offerta), ad un eccesso di criteri di qualità imposti dalla Grande distribuzione, criteri estetici (i prodotti ortofruttilicoli perfetti) e commerciali (il classico 2x1), cattiva informazione del consumatore che è spesso confuso e informazioni comunicate anche attraverso l'etichetta (interpretazione dell'avvertenza da consumare "meglio prima del" e "da consumare entro il").

Cosa fare ?

Le soluzioni pratiche per ridurre le perdite sono tante e la Fao promuove diverse iniziative.

E' però molto importante sottolineare che solo attraverso la **cooperazione tra tutti gli attori della filiera** inclusi i consumatori, si possono raggiungere risultati concreti.

L'**educazione** è prioritaria e nuove metodologie sono da sperimentare non più in maniera nozionistica ma esperienziale, coinvolgendo attraverso nuove strategie didattiche le famiglie e le tradizioni locali.

La **produzione e il consumo sostenibile** devono andare di pari passo con percorsi condivisi che permettano di contrapporsi in modo costruttivo a quelle strategie di marketing che, nei Paesi ricchi, sono la causa delle perdite maggiori di prodotto.

Anche i pasti pronti all'uso, i buffet sempre più frequenti nei ristoranti devono essere rivisti proponendo menù sostenibili.

Altre soluzioni oltre quelle ufficiali sono state esplorate e ritenute efficaci:

- Promuovere nuove tecnologie per il **controllo dei parassiti e delle malattie delle piante**
- Implementare pratiche tecnologiche per il **migliore utilizzo delle risorse**
- Promuovere linee guida per il trasporto, la raccolta e conservazione degli alimenti
- Migliorare le opportunità e correttezza commerciale per ridurre gli eccessi
- ? Migliorare la trasparenza e lettura delle etichette
- ? Educare i consumatori a sprecare meno
- ? Promuovere soluzioni tecnologiche per migliorare la conservazione domestica dei cibi.

Sin da piccolo mi hanno insegnato a rispettare il cibo e a non sprecarlo. Ho imparato a farlo bene, anche le bucce di banana non le spreco compostandole, e le ossa sono destinate ai miei cani. Quindi sebbene il mio spreco sia prossimo allo zero le riflessioni nate da questi dialoghi informali sono un grande stimolo per impegnarmi a livello personale in scelte più consapevoli e, professionalmente, ad indirizzare programmi di ricerca nel produrre soluzioni pragmatiche efficaci perché fruibili dagli attori della filiera. Fatti, numeri e non propaganda.

*Ettore Capri
Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (OPERA)
Università Cattolica del Sacro Cuore
Piacenza*

Fonte: Opera - European Observatory on Pesticide Risk Analysis

Collegamenti ad AgroNotizie.it

- Articolo inserito nella newsletter AgroNotizie n 379 - feb 2013 - Elezioni e agricoltura, poche idee ma confuse

Altri articoli relativi a...

[OPERA Research Center](#)

» [Accedi all'archivio per leggere tutti gli articoli della sezione **Attualità**](#)

© copyright Image Line s.a.s. e fonti indicate • P.IVA IT 02075310397 • [Disclaimer](#) • [Termini e condizioni](#) • [Privacy Policy](#) (aggiornata)

Le immagini utilizzate in corrispondenza degli articoli sono di proprietà dei rispettivi autori, segnalati nel nome del file o nella dicitura relativa alla fonte dell'immagine. La licenza relativa all'immagine è riportata al link indicato o nella pagina del profilo pubblico dell'autore.

Iscrizione nel Registro della Stampa del Tribunale di Ravenna al n° 1242 del 25/11/2004

© marchi registrati [Image Line](#) s.r.l. dal 1990

