



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Lo spreco alimentare: cause, impatti, proposte e soluzioni

*Luigi Lucini*

*Università Cattolica Sacro Cuore*

*luigi.lucini@unicatt.it*



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# La sfida globale dell'alimentazione nei prossimi decenni



Cibo per tutti



Cibo per una crescita  
sostenibile



Cibo per la nostra salute



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Lo spreco alimentare

**1,3 milioni di tonnellate/anno,  
pari ad 1/3 della produzione  
mondiale**

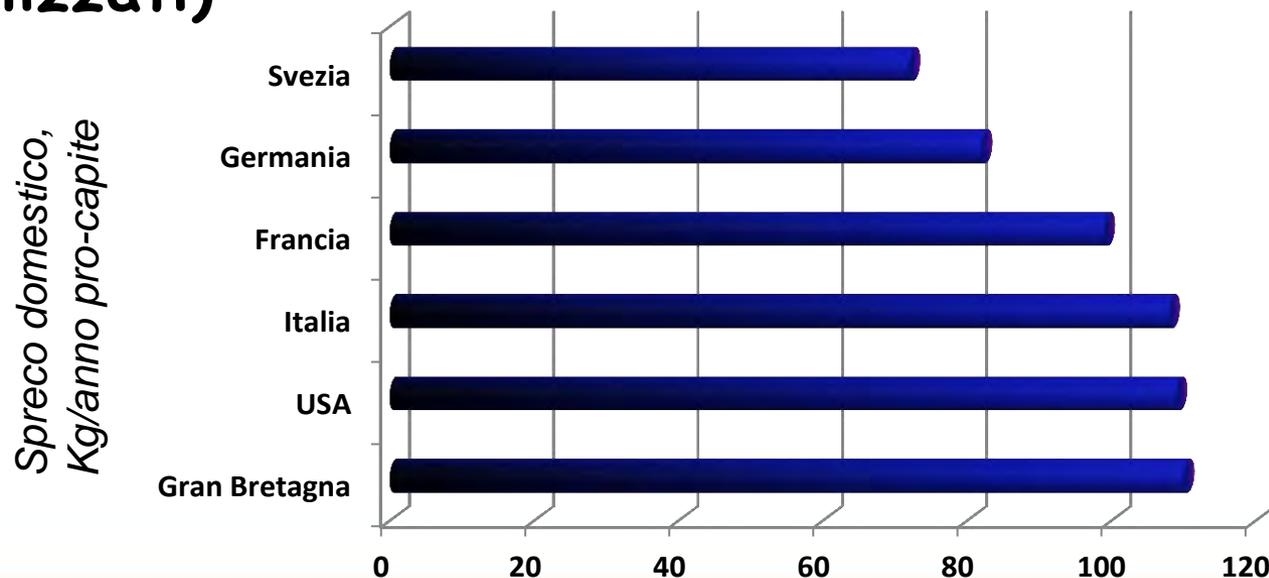
*FAO, 2012*





**Food losses:** perdite lungo la filiera imputabili a fattori agronomici, alle condizioni di conservazione, alla prima trasformazione agraria (maggiore nei paesi in via di sviluppo)

**Food waste:** spreco in fase di trasformazione industriale, distribuzione, consumo finale (maggiore nei paesi industrializzati)





# L'impatto dello spreco alimentare

Oltre ad evidenti fattori di carattere economico, sociale e culturale, altre considerazioni pesano sull'impatto complessivo del cibo sprecato

- Carbon footprint: CO2 equivalente
- Water footprint: m3 acqua virtuale
- Ecological footprint: m2 equivalenti



Frutta ed ortaggi sprecati in Italia nei soli punti vendita, corrispondono a 73 milioni di m3 di acqua e 8 milioni di tonnellate di CO2.





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# L'Italia

- 10 miliardi di € persi in agricoltura
- 1,2 miliardi di € persi nelle fasi industriali
- 1,5 miliardi di € persi durante la distribuzione

**Nel 2009: 17,6 tonnellate di merce agricola  
(3,5% produzione) è rimasta  
nei campi**



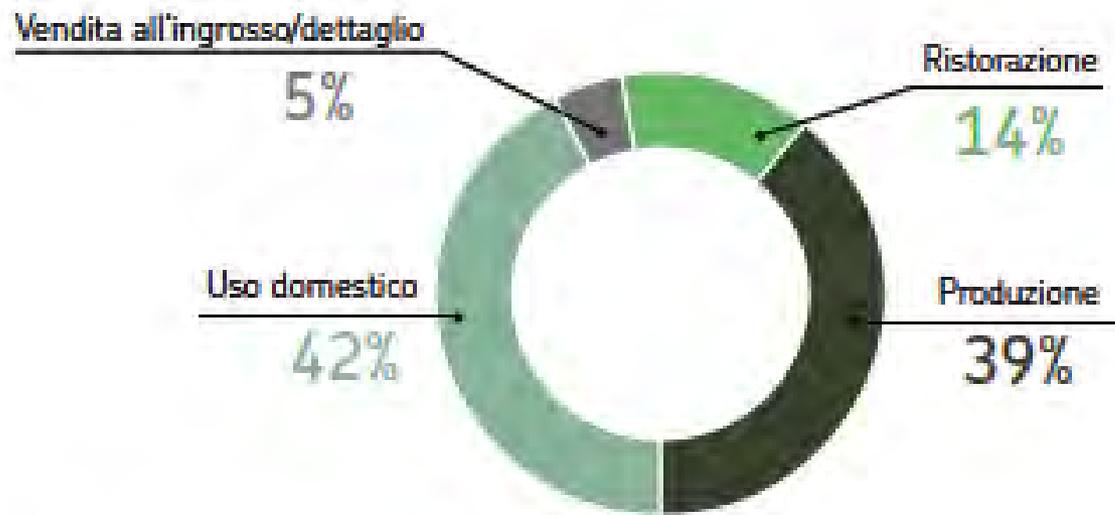


# Le cause





# Le cause del food waste



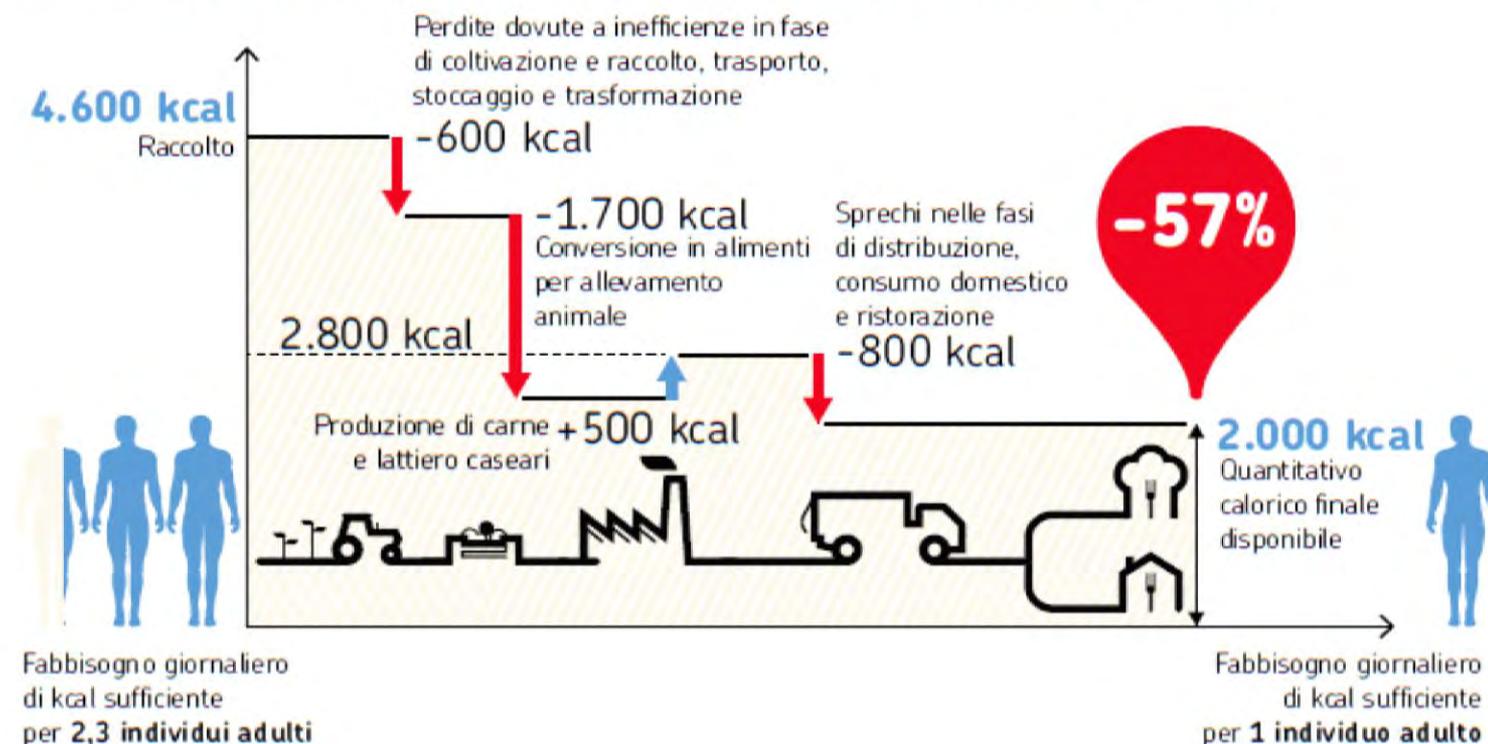
Fonte: elaborazione BCFN da DG Environment, Commissione Europea, 2010.



## DISPERSIONE DI CALORIE DISPONIBILI DAL CAMPO ALLA TAVOLA

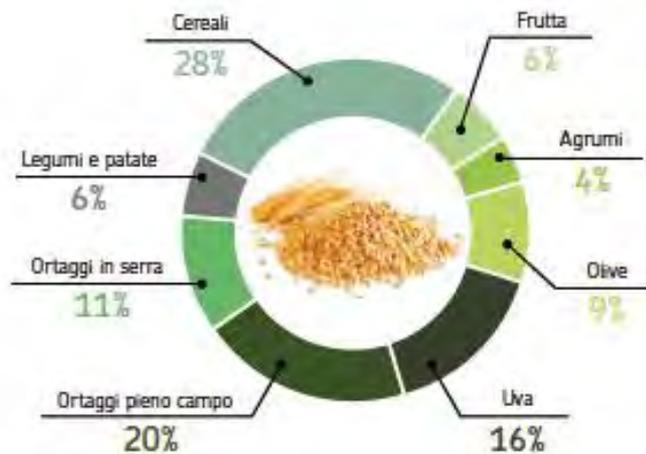
Elaborazione BCFN del *diagramma di Smil*

Stima delle perdite e degli sprechi alimentari lungo l'intera filiera (kcal pro-capite giornaliere)





# Produzioni primarie che rimangono nei campi e loro ritiro



Fonte: Segrè e Falasconi, 2011.

## QUANTITÀ (000 t)

Distribuzione gratuita	3,2
Alimentazione animale	3,2
Distillazione	26,4
Compostaggio e biodegradazione	39,7
Totale	72,5

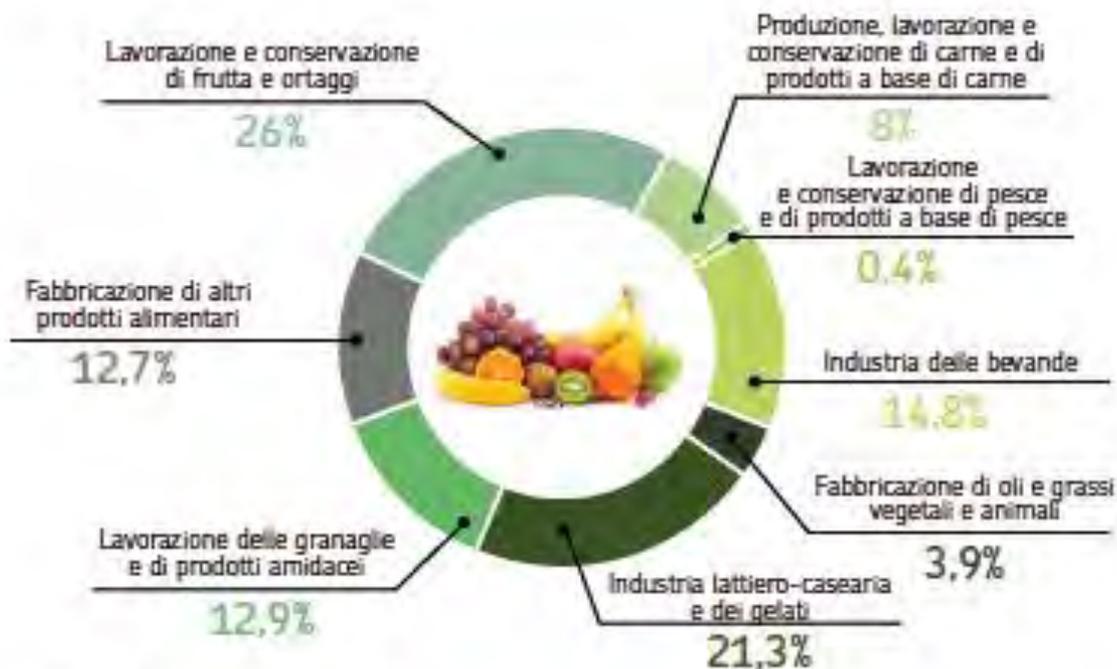
## PERCENTUALE SUL TOTALE DEI RITIRI

Distribuzione gratuita	4,5%
Alimentazione animale	4,5%
Distillazione	36,4%
Compostaggio e biodegradazione	54,6%
Totale	100%

Fonte: Segrè e Falasconi, 2011.



# Food waste nel settore agroalimentare

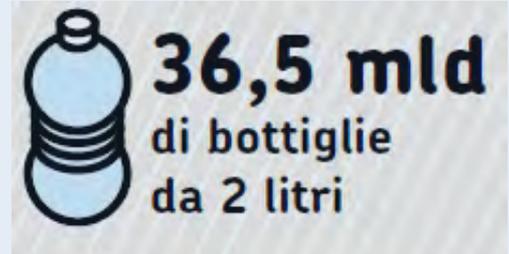


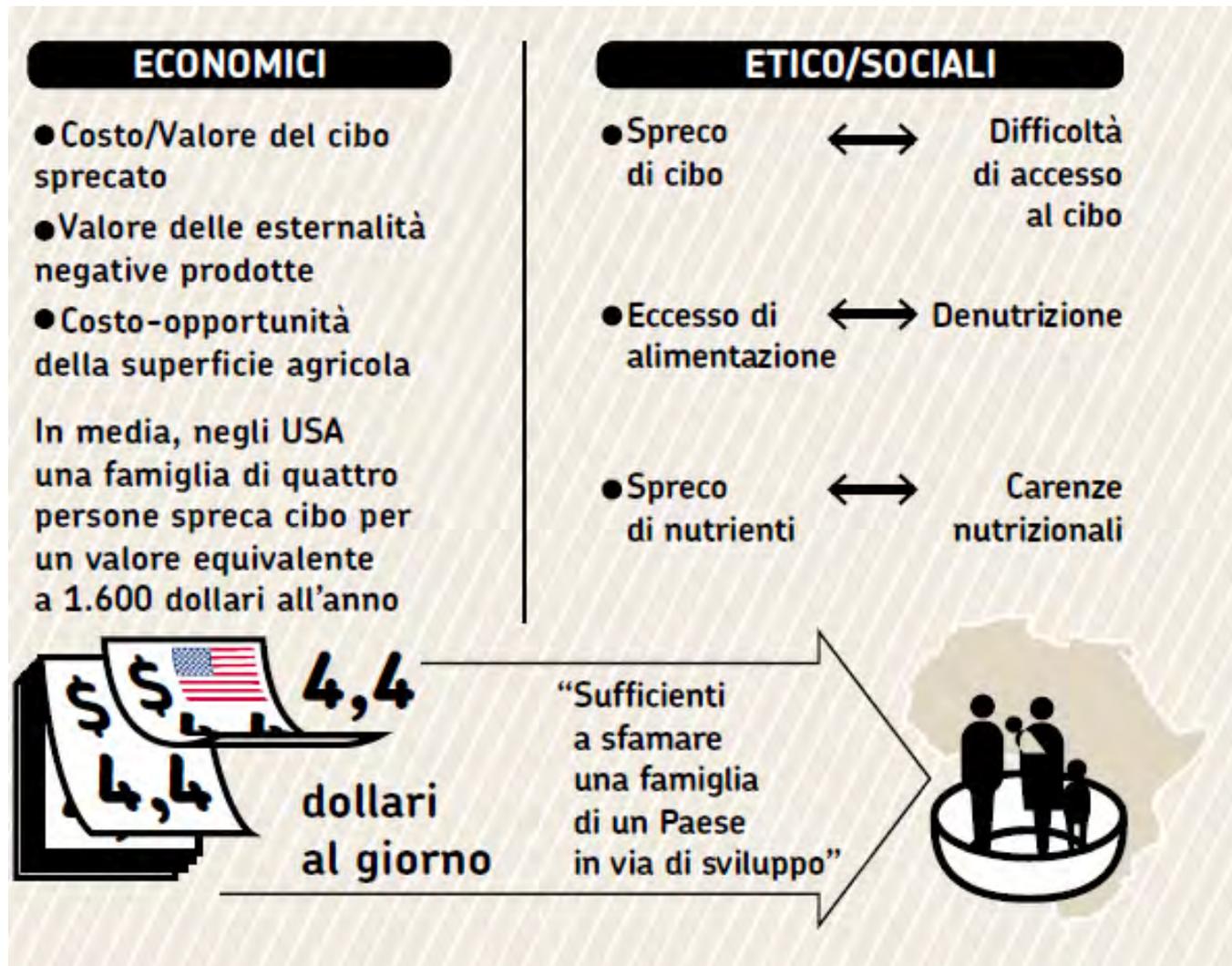
Fonte: Segrè e Falasconi, 2011.



- ✓ Emissione gas effetto serra
- ✓ Degradazione del suolo
- ✓ Spreco di risorse idriche
- ✓ Consumo di energia

In Italia, la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita comportano il consumo di 73 milioni di m<sup>3</sup> di acqua

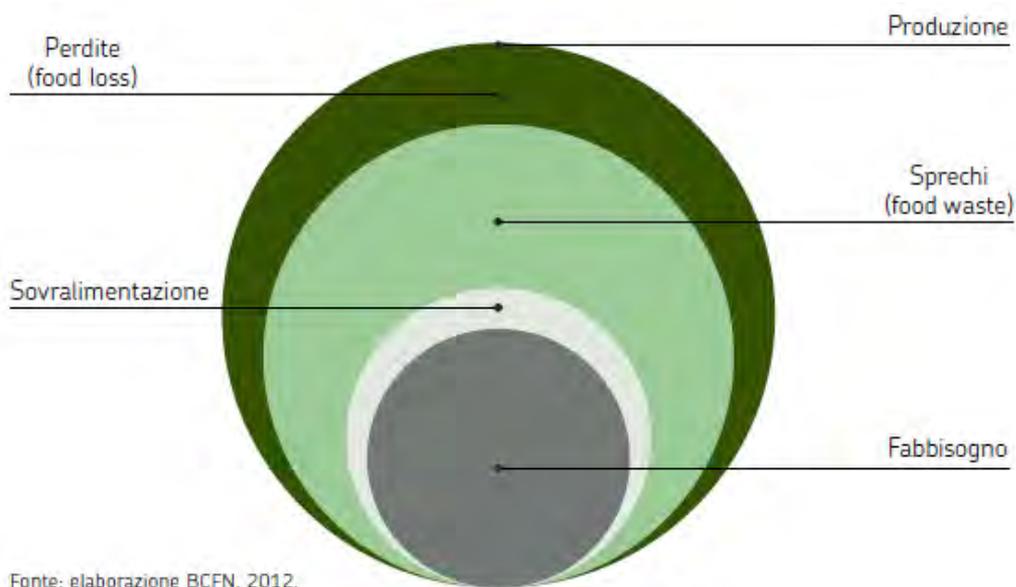






UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Food waste e sovralimentazione



Fonte: elaborazione BCFN, 2012.





Per effetto della crisi economica, gli italiani hanno ridotto del 57% lo spreco alimentare e ben 3 italiani su 4 prestano maggiore attenzione alla spesa rispetto al passato (Coldiretti-Swg, 2011). Tra le azioni messe in pratica, una spesa oculata è al primo posto (47% degli intervistati), seguita dalla riduzione delle quantità acquistate (31%), dall'utilizzo degli avanzi nei pasti (24%) e dal porre più attenzione alle date di scadenza (18%).





# Raccomandazioni – aree di intervento

Capire le cause

Investire prima sulla riduzione delle perdite, poi sul recupero

Ri-Utilizzare

Cooperare lungo la filiera

Informare per educare



Organizzazioni (profit e no-profit) che distribuiscono cibo

Iniziative per il riutilizzo e riciclo del cibo promosse da agenzie governative o pubbliche

Campagne di sensibilizzazione

Iniziative delle catene di distribuzione

Iniziative ad impatto zero

GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK / KOSZONET / FALENDERIM  
/ HVALA / 谢谢 / اركش / GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK /  
KOSZONET / FALENDERIM / HVALA / 谢谢 / اركش / GRAZIE / THANKS / MERCI /  
DANK / GRACIAS / TACK / KOSZONET / FALENDERIM / HVALA / 谢谢 / اركش /  
GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK / KOSZONET / FALENDERIM  
/ HVALA / 谢谢 / اركش / GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK /  
KOSZONET / FALENDERIM / HVALA / 谢谢 / اركش / GRAZIE / THANKS / MERCI /  
DANK / GRACIAS / TACK / KOSZONET / FALENDERIM / HVALA / 谢谢 / اركش /  
GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK / KOSZONET / FALENDERIM  
/ HVALA / 谢谢 / اركش / GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK /  
KOSZONET / FALENDERIM / HVALA / 谢谢 / اركش / /DANK / GRACIAS / TACK /

**luigi.lucini@unicatt.it**