

NO ALLO SPRECO ALIMENTARE!



LO SPRECO ALIMENTARE



Cibo che viene gettato nella spazzatura perché lo lasciamo scadere o non vogliamo consumarlo o non abbiamo tempo di riutilizzarlo

Non confondiamolo con il rifiuto alimentare! (es. la buccia della mela).

1° definizione della FAO



- ❖ Qualsiasi **sostanza sana e commestibile** che invece di essere destinata al consumo umano viene **sprecata**, persa, degradata o consumata da parassiti in ogni fase della filiera agroalimentare



2° definizione della FAO (2013) distingue :



- ❖ **i food losses = perdite alimentari** durante le fasi di produzione agricola, raccolta e stoccaggio degli alimenti, 1° trasformazione
- ❖ **i food waste = sprechi di cibo** che si verificano nell'ultima parte della catena alimentare (trasformazione industriale, distribuzione e consumo)



Lo spreco alimentare annuo



1/3
della produzione
annua mondiale
di cibo finisce
nella spazzatura

1,3 mld
di tonnellate

Fonte: Barilla Center for Food and Nutrition, "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte", 2012 e relativa bibliografia

COMPTON.IT

Lo spreco alimentare nel mondo è una realtà drammatica che vede finire nella pattumiera miliardi di tonnellate di cibo.

SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

Dal 1974 a oggi lo spreco alimentare nel mondo è aumentato del 50% ma solo di recente è trattato come un vero problema.

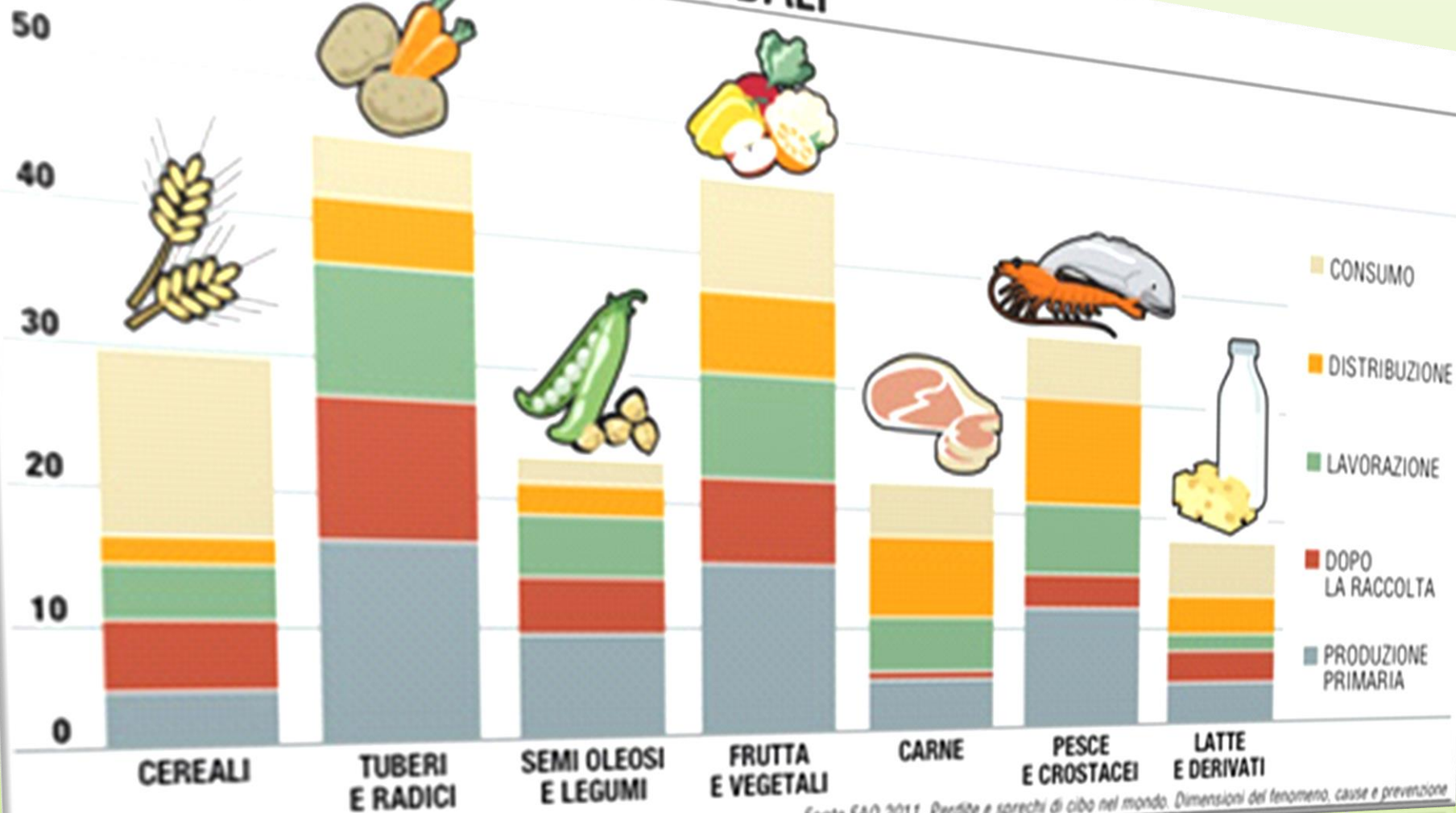


Secondo la **Fao**, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, **un terzo** di tutti i **prodotti alimentari** a livello mondiale viene perduto o sprecato ogni anno lungo l'intera catena di approvvigionamento

Nel frattempo, circa 800 milioni di persone, non hanno da mangiare e soffrono la fame!!!

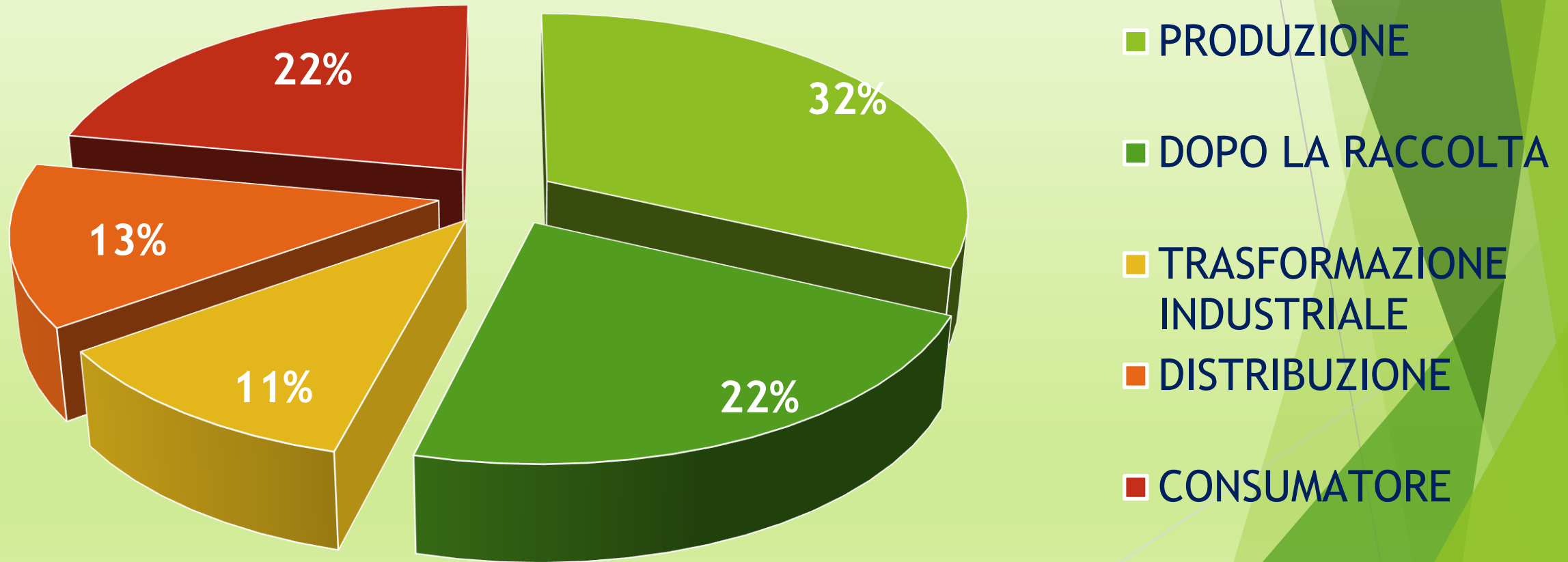
GLI SPRECHI ALIMENTARI GLOBALI

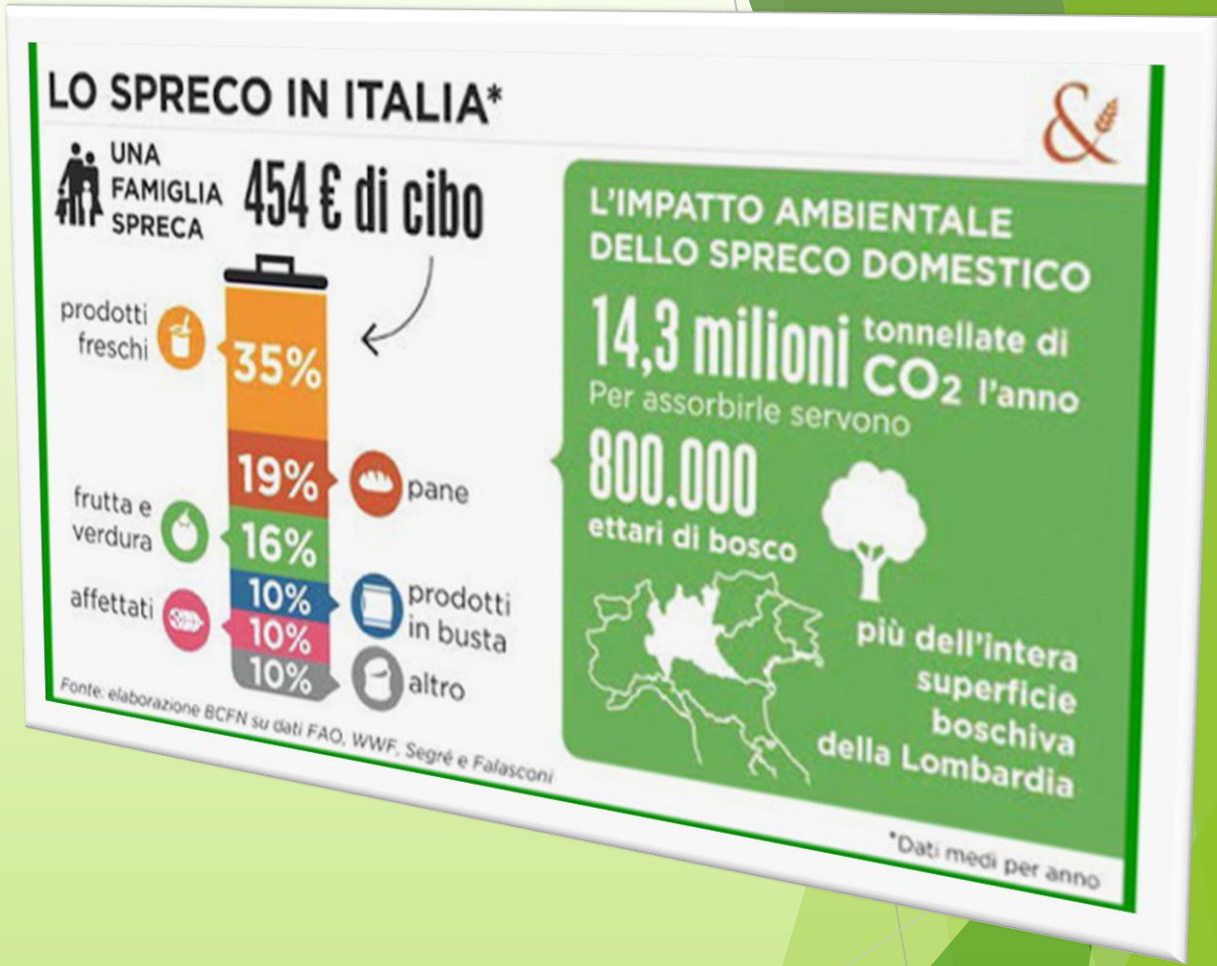
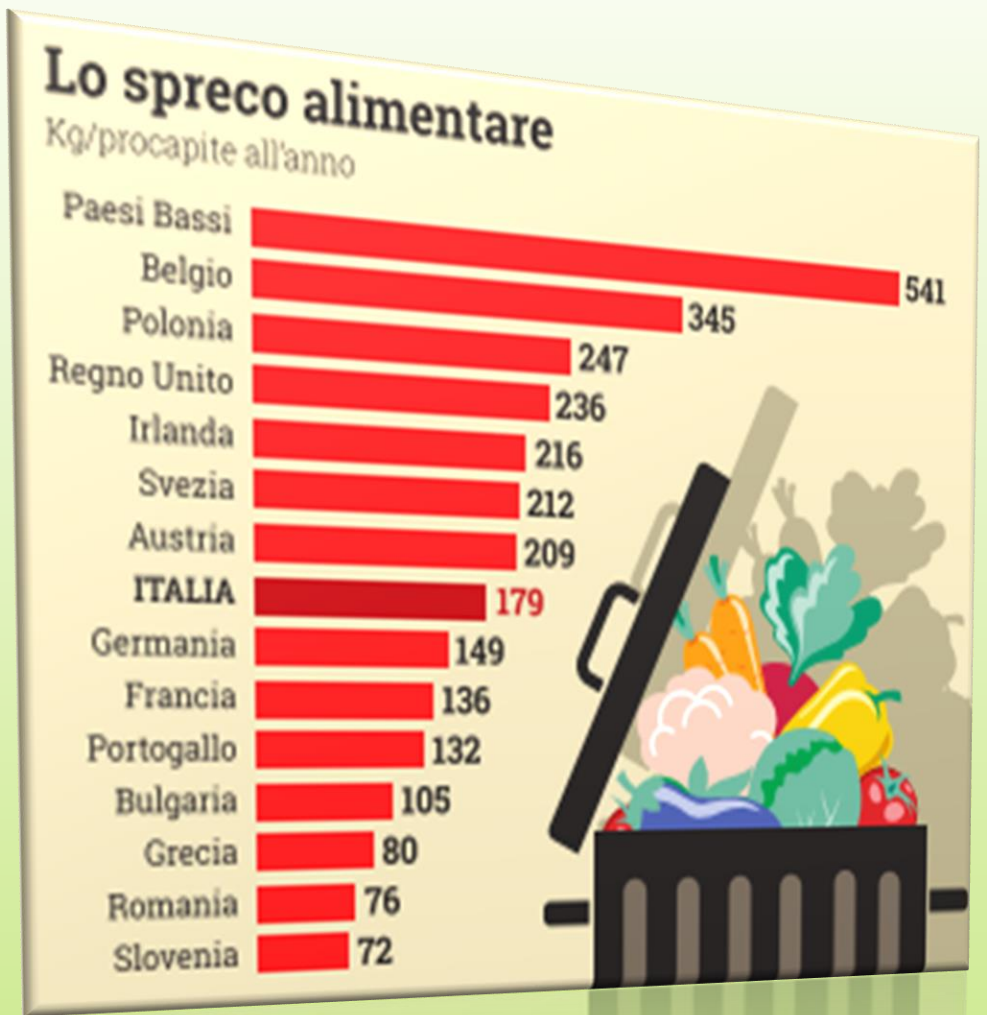
Perdite in %



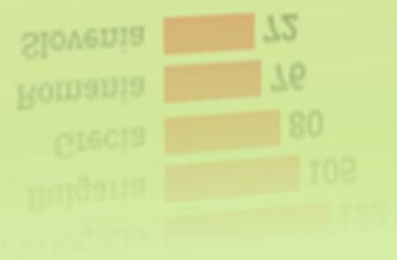
Fonte FAO 2011. Perdite e sprechi di cibo nel mondo. Dimensioni del fenomeno, cause e prevenzione

LA DISTRIBUZIONE DEGLI SPRECHI LUNGO LA FILIERA ALIMENTARE GLOBALE

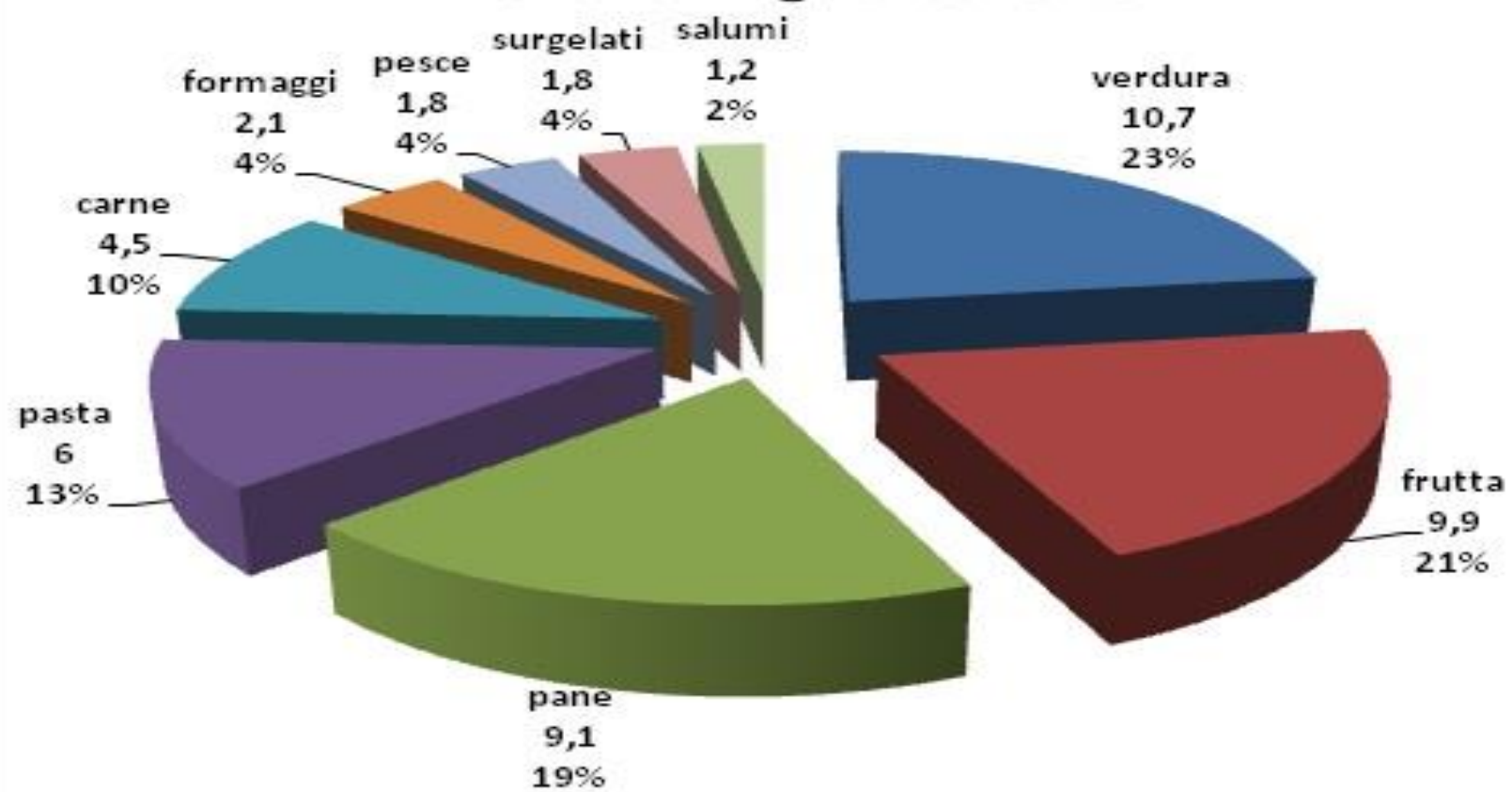




LO SPRECO IN ITALIA



Kg di alimenti sprecati in un anno da una famiglia italiana



In Puglia...

Da uno studio della Coldiretti Puglia è risultato che i giorni in cui le famiglie buttano più cibo sono il **lunedì** e il **giovedì**

Gli alimenti più buttati sono:

Pane (23%)



Verdure (19%)



Frutta (13%)



Latte e derivati (12%)



Pasta (9%)

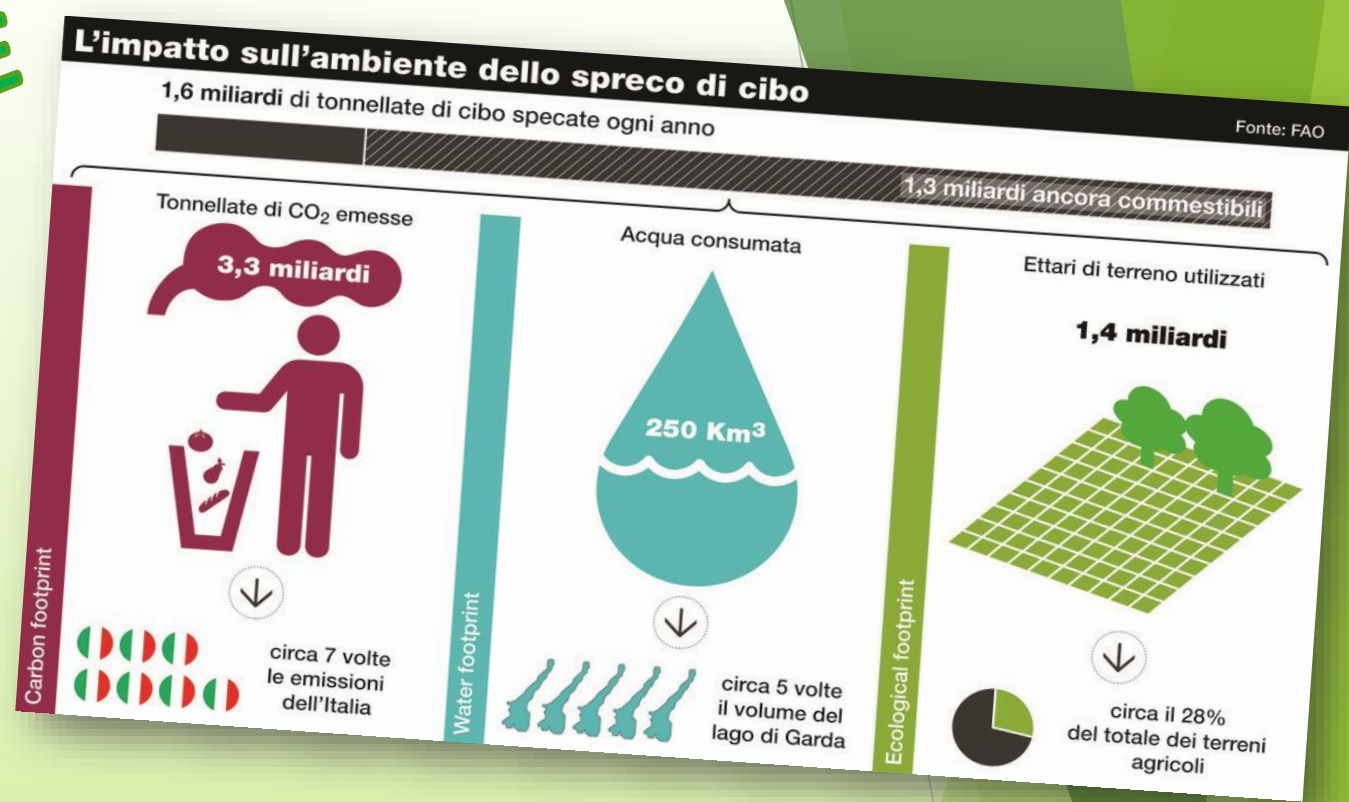


Carne (7%)



Ogni pugliese butta nella spazzatura nel corso dell'anno fino a 80 chili di prodotti agroalimentari.

IMPATTO AMBIENTALE



In termini di impatto ambientale si tratta di un problema enorme.

Le perdite di cibo e lo spreco alimentare in generale rappresentano **un grandissimo spreco di risorse** usate per la produzione come **l'energia, l'acqua e la terra.**

Le **emissioni di gas** (metano, anidride carbonica) dei rifiuti organici contribuiscono in maniera cruciale al **cambiamento climatico.**

Giornata nazionale contro lo spreco

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare ricorre ogni 5 Febbraio dal 2014 con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica italiana su una questione centrale del nostro tempo.





**CONSIGLI PER
LIMITARE GLI
SPRECHI**

1

Per non comprare cibo in eccesso fare la lista della spesa con solo gli alimenti necessari.



2

Non fare la spesa quando si è affamati.



3

Guardare la data di scadenza.

«**da consumare preferibilmente**» vuol dire che gli alimenti si possono consumare anche dopo la data indicata



4

Nel frigorifero o nella dispensa mettere davanti i prodotti che scadono prima così da consumarli per primi



5

Leggere l'etichetta su come conservare il prodotto che si acquista;



6

Quando è vicina la data di scadenza di un prodotto, utilizzarlo per fare altre pietanze



7

Congelare porzioni singole di alimenti cotti o crudi per evitare che avanzino alimenti scongelati



8

Prima di buttare il cibo guardare se l'aspetto è buono, annusare, assaggiare



9

Preferire prodotti locali e di stagione, quelli che devono fare lunghi viaggi oltre ad avere un grave impatto ambientale, a volte arrivano meno freschi.



10

Cercare ricette per riutilizzare gli avanzi o frutta e verdura non freschissimi



11

A tavola non riempire troppo il piatto di cibo, se dopo si ha ancora fame si può fare il bis



12

Nel preparare le pietanze usare accorgimenti per migliorare la conservazione dei cibi.
Es condire insalate e verdure al momento di servire





**GLI ALUNNI DELLA CLASSE IIE
SCUOLA «SAN DOMENICO SAVIO»**