ALLEGATO 1

Stralcio da Risoluzione del Parlamento Europeo su come evitare lo spreco di alimenti - Strasburgo, 19 gennaio 2012: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE preparata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO E NEL CONTESTO LOCALE

Lo spreco alimentare è un paradosso del nostro tempo, perché se da un lato vi è la necessità di aumentare la produzione di alimenti almeno del 70% nei prossimi anni per nutrire una popolazione che conterà 9 miliardi di persone nel 2050, nel mondo (secondo FAO), si spreca più di un terzo del cibo che viene prodotto, tanto che se si potessero recuperare tutte le perdite e gli scarti, si potrebbe far mangiare, per un anno intero, metà dell'attuale popolazione mondiale: 3,5 miliardi di persone. Lo spreco alimentare è tanto più incomprensibile quanto più aumentano, a livello mondiale e locale, l'impoverimento globale a causa della crisi economica (secondo la Conferenza delle Nazioni Unite per il Commercio e lo Sviluppo negli ultimi quarant'anni il numero dei paesi molto poveri è raddoppiato passando da 25 nel 1971 a 49 nel 2010, la stessa cosa è avvenuta per il numero delle persone al di sotto della soglia di povertà a partire dagli anni '80) e le persone denutrite e sottanutrite (1 miliardo secondo la FAO nel 2010).

Il fenomeno dello spreco alimentare inoltre riguarda tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpisce indistintamente tutti i Paesi del mondo: quelli in via di sviluppo dove si localizza a monte della filiera agroalimentare (6-11 kg pro-capite nel 2010 secondo FAO) e quelli sviluppati collocandosi a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (95-115 kg a testa, secondo FAO). L'Unione Europea con 180 kg pro-capite e l'Italia con 149 kg pro-capite risultano sopra la media dei Paesi sviluppati.

Sul tema specifico il Parlamento Europeo ha votato una Risoluzione su come evitare lo spreco di alimenti (Strasburgo, 19 gennaio 2012): strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE preparata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale su impulso della Dichiarazione congiunta contro lo spreco elaborata da Last Minute Market nel quadro della campagna europea "Un anno contro lo spreco", sottoscritta da tante personalità della cultura e della scienza.

La Risoluzione del Parlamento Europeo intende lo spreco alimentare come l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti producendo externalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese. La Risoluzione del Parlamento Europeo si pone, inoltre, l'obiettivo di ridurre del 50% gli sprechi alimentare entro il 2025. Molte Regioni, Province e Comuni Italiani, coerentemente con la Risoluzione europea, si stanno impegnando a indirizzare nei territori, nelle comunità economiche e civili di loro competenza numerose azioni finalizzate alla riduzione dello spreco alimentare e a sensibilizzare l'opinione pubblica

sul valore positivo del cibo e dell'alimentazione e sulle conseguenze dello spreco alimentare dal punto di vista economico, ambientale e sociale, al fine di favorire una cultura economica e civile improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà.

Occorre rilevare che, nei Paesi più "ricchi" la parte preponderante degli sprechi alimentari avviene a livello domestico, come infatti risulta da una stima della Direzione Generale per l'Ambiente della Commissione Europea negli Stati membri, ove il 42% del totale degli sprechi, 76 kg pro-capite per anno, si materializza all'interno delle mura domestiche (pari al 25% della quantità di cibo che i cittadini europei acquistano ogni anno). Almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato. In Italia nel 2011 lo spreco di cibo a livello domestico è costato ad ogni famiglia poco meno di 1.600 euro all'anno, ovvero il 27% dei 5.724 euro spesi ogni anno per l'acquisto di beni alimentari (dopo l'abitazione, la spesa alimentare è la seconda voce nel bilancio delle famiglie italiane). Lo spreco alimentare "vale" il 2,4% del PIL a prezzi di mercato nel 2011 pari a circa 40 miliardi di euro. Si tratta del 14% del valore riferito all'intero sistema agroalimentare italiano (286 miliardi di Euro nel 2010). Gettando via il cibo si sprecano le risorse naturali impiegate – suolo, acqua, energia – e per produrre, trasformare, distribuire e smaltire e si determinano impatti negativi non solo dal punto di vista economico ma anche ambientale. Secondo il Libro nero dello spreco in Italia - che stima l'impatto ecologico delle perdite di cibo - nel nostro Paese lo spreco alimentare dal campo al supermercato corrisponde a circa 3,6 milioni di tonnellate all'anno. Tale quantità di cibo sprecato comporta l'emissione di 4,14 milioni di tonnellate di CO₂ (pari all'8,79% delle emissioni del settore agricolo o al 3,98% delle emissioni del sistema agroalimentare italiano). In termini di acqua virtuale, ciò che è rimasto non raccolto in campo nel 2010, corrisponde a poco più di 1,2 miliardi di m³, una quantità pari al lago d'Iseo. Ipotizzando una percentuale di cibo sprecato del 20%, circa il 3% del consumo finale di energia sarebbe attribuibile allo spreco alimentare. Questo dato sarebbe equivalente ai consumi energetici finali di 1.650.000 italiani;

In Italia una importante iniziativa contro lo spreco è stata avviata in data 7 dicembre 2012: il Sindaco di Sasso Marconi insieme ad altri Sindaci di tutt'Italia, ha sottoscritto la Carta per una rete di enti territoriali a spreco zero con l'intento delle regioni, delle province e dei comuni per la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari, carta che contiene la dichiarazione di intenti congiunta promossa dalla Facoltà di agraria dell'Università di Bologna e da Last Minute Market, spin off dell'Università.

Gli scopi e le finalità dell'Associazione sono quelli indicati nella "Carta per una rete degli enti territoriali a Spreco Zero" e che in particolare le finalità statutarie dell'Associazione riguardano l'impegno a:

- sostenere e affiancare gli associati nella definizione, implementazione e monitoraggio di idonee politiche, azioni, iniziative e progetti di contrasto agli sprechi in particolare alimentari;
- facilitare la condivisione tra gli associati delle "best practices" adottate;
- favorire la conoscenza tra gli associati delle "best practices" adottate in Italia e all'estero per la riduzione degli sprechi alimentari da parte di altri enti pubblici e privati;

- favorire una più ampia conoscenza tra gli associati, e verso le imprese e i cittadini nei territori amministrati, delle cause e delle conseguenze degli sprechi alimentari e degli strumenti disponibili per identificarli, quantificarli e ridurli;
- favorire una più ampia conoscenza tra gli associati dell'evoluzione del contesto di riferimento Europeo in materia di efficienza nell'uso delle risorse e di sostenibilità della filiera agro-alimentare, con particolare riferimento alle strategie, programmi, iniziative, piani d'azione, direttive, regolamenti, comunicazioni che disegnano scenari e fissano obblighi e obiettivi da raggiungere;
- liberare risorse economiche e materiali sottratte allo spreco, a beneficio delle fasce più deboli della popolazione;
- promuovere presso la cittadinanza comportamenti e stili di vita sostenibili, ispirati dai concetti di sobrietà, solidarietà, partecipazione e condivisione;
- sostenere e amplificare a livello locale, in conformità alle esigenze degli associati e nel rispetto della normativa vigente e del presente Statuto, le campagne di informazione/sensibilizzazione contro gli sprechi messe in atto da soggetti pubblici e privati nonché ogni altra attività culturale tesa a favorire il raggiungimento delle finalità istituzionali.