

**Prevenire lo spreco alimentare è possibile.  
Preferire filiere corte, produzioni locali e biologiche.**  
*Uno studio Ispra indaga il fenomeno lungo tutta la filiera produttiva*

**La Giornata nazionale del 5 febbraio** ricorda a tutti che lo spreco alimentare è uno dei principali problemi ambientali e socio-economici che l'umanità si trova oggi ad affrontare. Per contribuire allo studio del problema e **suggerire linee di intervento sotto il profilo della dimensione ambientale, l'Ispra ha pubblicato il Rapporto ["Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali"](#)**.

Finora l'approccio per mitigare lo spreco alimentare si è concentrato sul destino dei rifiuti alimentari, **producendo risultati significativi grazie ad una legge che, tra le prime in Europa, contrasta il fenomeno (L. 166/2016)**. Lo studio realizzato da Ispra indaga tutti i processi dei sistemi alimentari nell'ottica di operare una **'prevenzione strutturale'** del fenomeno.

Analizzando nel dettaglio le cause e i condizionamenti lungo le filiere, emerge dal Rapporto che in quelle **corte, locali e biologiche (vendita in azienda, mercati e negozi degli agricoltori) lo spreco è mediamente 3 volte inferiore a quello dei sistemi convenzionali**. Nel caso di reti alimentari ancor più capillari, su base ecologica, locale, solidale e di piccola scala, lo spreco arriva a essere **circa 8 volte inferiore**. Per prevenire il fenomeno è necessario, quindi, incentivare le produzioni agroecologiche di piccola scala, che forniscono più nutrienti e risultano più durevoli, quelle dell'agricoltura contadina connessa ai mercati del territorio, delle reti solidali e delle cooperative tra produttori e consumatori.

Il Rapporto Ispra mostra che **non ci sono soluzioni semplici contro lo spreco. Le proposte di prevenzione strutturale fanno necessariamente parte di un approccio complesso**: pianificazione di modelli alimentari sostenibili di produzione, distribuzione e consumo; acquisti pubblici verdi; politiche alimentari locali sistemiche e partecipate; educazione alimentare e nutrizionale; supporto alle reti alimentari locali, di piccola scala, ecologiche, solidali; tutela dell'agricoltura contadina e accesso alla terra; agroecologia in aree rurali e naturali, valorizzazione dell'agrobiodiversità; sviluppo dell'agricoltura sociale, urbana e in aree soggette ad abbandono; contrasto agli illeciti nell'agroalimentare; approfondimenti sul campo delle ricerche; ruolo attivo dei cittadini per comunità resilienti e in rete.

Vanno comunque segnalati alcuni fenomeni positivi. Diversi Paesi e grandi aziende alimentari del mondo hanno fissato obiettivi specifici di prevenzione e riduzione dello spreco; risulta in aumento la diffusione dei sistemi alimentari locali, ecologici, solidali e di piccola scala. Nonostante gli ultimi dati della FAO indichino uno **spreco compreso tra il 40% nel mondo e il 60% in Italia - con l'impronta ecologica che in Italia arriva al 50% della capacità naturale di rigenerare risorse e assorbire rifiuti** - l'auspicio è che l'impegno dei produttori e la sensibilizzazione dei cittadini contribuiscano a centrare l'obiettivo dell'Agenda 2030: dimezzare entro questa data la perdita e lo spreco di cibo nel mondo.

Roma, 5 febbraio 2018

**UFFICIO STAMPA ISPRA**

Cristina Pacciani -329.0054756

[stampa@isprambiente.it](mailto:stampa@isprambiente.it)

Twitter: @ISPRA\_Press

Facebook: @ISPRAmbiente