



COMBATTERE SPRECO E PERDITE ALIMENTARI, LA CHIAVE PER TUTELARE L'AMBIENTE

*Nella giornata nazionale per la Prevenzione dello spreco alimentare,
ISPRA pubblica uno studio sul tema*

La principale causa di spreco alimentare è la sovrapproduzione di eccedenze; ad ogni incremento di fabbisogno, corrisponde un aumento maggiore di offerte e consumi, innescando la crescita dello spreco (+3,2% ogni anno). A questo, si associa l'aumento delle disuguaglianze (anche in Italia): nel mondo, 815 milioni di persone soffrono la fame e 2 miliardi la malnutrizione, mentre vi sono quasi 2 miliardi di persone in sovrappeso. In Italia, per ristabilire condizioni di sicurezza alimentare, gli sprechi complessivi dovrebbero essere ridotti di almeno il 25% degli attuali. Lo spreco alimentare genera **effetti socio-economici e ambientali molto significativi. Ad esso sono infatti associate emissioni di gas-serra per circa 3,3 miliardi di tonnellate (Gt) di anidride carbonica (CO₂), pari a oltre il 7% delle emissioni totali (nel 2016 pari a 51.9 miliardi di tonnellate di CO₂). Se fosse una nazione, lo spreco alimentare sarebbe al terzo posto dopo Cina e USA nella classifica degli Stati emettitori.**

In occasione della Giornata nazionale per la Prevenzione dello spreco alimentare, **ISPRA pubblica il rapporto “Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali”.** Il Rapporto è frutto di due anni di valutazione e analisi dei più recenti dati scientifici e informazioni della letteratura internazionale, che ci indicano come nel mondo lo spreco sia in aumento. La prevenzione e la riduzione dello spreco di alimenti sono considerate dalle Nazioni Unite e dalle altre istituzioni internazionali tra le principali strade da percorrere per la tutela dell'ambiente e il benessere sociale. Lo spreco alimentare è infatti **tra le maggiori cause della crisi ecologica**, per l'alterazione dei processi geologici, biologici e fisici, tra cui il ciclo del carbonio, dell'acqua, dell'azoto e del fosforo.

Secondo la FAO, **circa un terzo del cibo commestibile globale è perso o sprecato. Il 56% dello spreco si concentra nei paesi industrializzati, il restante 44% nei paesi in via di sviluppo.** Fermo restando l'attuale livello dello spreco, per soddisfare la crescente domanda di cibo legata alle dinamiche demografiche (10 miliardi di persone entro il 2050), **la produzione e la distribuzione di cibo dovrà aumentare del 50%.** Questo potrà verificarsi aumentando da un lato la produzione per unità di superficie, dall'altro aumentando la superficie delle aree coltivate a scapito del capitale naturale e dei benefici offerti dalla natura. Di conseguenza, la riduzione dello spreco alimentare è una strategia chiave per ridurre le pressioni sugli habitat naturali e sulle varie componenti dell'ambiente.

Tra i risultati del Rapporto ISPRA, emerge che **per garantire la tutela ambientale è urgente puntare su un uso responsabile del consumo di suolo e sull'inversione dell'abbandono di aree rurali**, che interessa gran parte dei Paesi industrializzati, nonché alla riconversione della produzione, **favorendo l'agroecologia**, la scienza che applica i principi dell'ecologia alla pianificazione e gestione dei sistemi agricoli e altri metodi estensivi tra cui l'agricoltura biologica.

Essa riduce gli impatti ambientali e produce in modo durevole più nutrienti valorizzando l'agro-biodiversità, ossia l'insieme delle diversità biologiche rilevanti per l'agricoltura tra cui le varietà di vegetali, razze animali, insetti e microrganismi utili.

Per permettere questa trasformazione è **perciò necessario in parallelo ridurre lo spreco alimentare nelle sue varie forme**, le quali oltre ai rifiuti alimentari comprendono tra l'altro la sovralimentazione (in forte aumento), gli usi non alimentari (es.: biocombustibili), le perdite nette nell'alimentazione degli allevamenti animali. Quest'ultima è la componente maggiore di spreco: circa il 40% di tutta la produzione commestibile da cui derivano i consumi alimentari in Italia. Si tratta perciò anche di **ridurre i fabbisogni totali e favorire diete con più prodotti vegetali, meno derivati animali. Meno quantità e più qualità.**

Fondamentale è il ruolo della ricerca, nazionale e internazionale. La discussione in corso sugli indirizzi del programma quadro UE di ricerca per il 2021-2027, è un'occasione rilevante per un focus sulla prevenzione dello spreco alimentare. E' importante stabilire sinergie con altre competenze, soggetti e istituzioni per **attuare impegni internazionali** come quello **dell'Agenda ONU 2030** che prevede di ridurre a livello globale i rifiuti alimentari nelle filiere di fornitura e dimezzarli nelle fasi finali, tramite modelli di produzione e consumo equi e sostenibili.

Il Rapporto è disponibile sul sito dell'Ispra: www.isprambiente.gov.it

Roma, 5 febbraio 2019

Ufficio stampa ISPRA

Cristina Pacciani – Tel. 329/0054756

06/50072076-2042-2260

stampa@isprambiente.it

 @ISPRAmbiente

 @ISPRAPress