



Lo spreco di cibo

Sanzotta Viola, Scaramozzino Federica, Parveen Ayesha.

Lo spreco di cibo ai matrimoni

I ricevimenti nuziali prevedono grandi banchetti (soprattutto nel sud Italia) e **una grande quantità di cibo viene sprecata**.

Per fortuna molte coppie di sposi sono sempre più sensibili a queste tematiche. Il **matrimonio low impact** così come quello green sono sempre più di tendenza.

Al momento, in Italia non è possibile organizzare un matrimonio completamente a **impatto zero**. Le aziende non sono ancora completamente attrezzate per fornire **prodotti eco-compatibili**, che spesso vengono ordinati da aziende lontane ed è difficile **rispettare l'ambiente** a causa dell'alto costo ambientale dei mezzi di trasporto.

A livello globale, finiscono nella pattumiera oltre 1.3 miliardi di tonnellate di prodotti alimentari all'anno, un terzo del cibo che viene prodotto, per un valore di 2 miliardi di euro.

Un italiano medio spreca 700 g di cibo al giorno, con un costo di 196€ annuo.



Equoevento

In alcuni matrimoni può avanzare **anche il 50%** del cibo preparato. In altri eventi dove magari è richiesta la conferma della presenza, gli avanzi sono minori. Facendo una media possiamo tranquillamente affermare che il 30% del cibo preparato finisce per essere in eccesso.

Equoevento è una **Onlus** nata nel dicembre 2013 dall'idea di quattro giovani professionisti romani che, trovandosi insieme ad un matrimonio, si resero conto di quanto fosse il cibo che si gettava.

È nata così, Equoevento, un'associazione che recupera gli avanzi dagli eventi, offrendo un servizio di raccolta cibo e di redistribuzione a chi ne ha più bisogno.

I volontari di Equoevento si recano nel giorno ed orario concordati e provvedono al confezionamento delle eccedenze in apposite vaschette.



Equoevento

I volontari si incontrano nel luogo dove tengono il furgone adibito al trasporto di alimenti e raggiungono il luogo dell'evento. Una volta entrati in cucina recuperano tutte le eccedenze e le portano direttamente alla mensa che distribuisce il cibo in meno di 12 ore ai suoi ospiti.

Ad oggi Equoevento è presente in 4 città Italiane: **Roma, Milano, Torino e Lecce** e da poco anche in 2 città estere, **Parigi e Madrid**.

Il suoi obiettivi sono:

- diminuire gli sprechi alimentari e le emissioni di rifiuti nel settore degli eventi;
- contribuire alla creazione di una cultura della solidarietà, cercando di aiutare chi si trova in una situazione di insicurezza alimentare.



Avanzi Popolo

In Puglia, si è creato un Team: Avanzi Popolo, dedicato allo spreco di cibo e a tutte le azioni possibili per ridurlo e sensibilizzare sull'argomento famiglie, negozianti e ristoratori.

Secondo un'analisi realizzata nel 2011, la FAO stima gli sprechi alimentari nel mondo di 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. La maggior parte di questi si concentra a livello di consumo domestico e ristorazione. In questo contesto l'Italia non fa eccezione, con pari a 76 kg di cibo pro capite per anno.

A fianco a questo lavoro c'è quello del food sharing: una piattaforma dove è possibile scambiare cibo tra famiglie e associazioni.



Avanzi Popolo

In famiglia è dove si consuma e si spreca la maggior quantità di cibo. Le statistiche dicono che ogni anno le famiglie gettano in spazzatura cibo per l'equivalente di circa € 450.

Dovremmo pensare a:

- Recupero di cibo in grosse quantità (ristoratori, eventi, grande distribuzione) e mettere in contatto chi spreca con chi ha più bisogno;
- Utilizzare la piattaforma di foodsharing;
- Sensibilizzare tutti i cittadini sui temi della lotta allo spreco, attraverso interventi nelle scuole, laboratori ed eventi.



Food Sharing



Esistono diverse piattaforme **sharing for the community** di cui la più nota è la tedesca foodsharing.de che coinvolge associazioni di volontariato e altre aziende. Lo stesso discorso vale per la danese Too Good to go (troppo buono per essere buttato via) dove si permette di individuare all'utente quei punti vendita che, avendo cibo vicino alla scadenza, lo vendono a un prezzo più basso.

Entrambi i modelli utilizzano **piattaforme on line** che permettono agli utenti di mettersi in contatto l'uno con l'altro, favorendo l'incontro fra **domanda e offerta**. Da un lato c'è l'utente che ha cibo in scadenza, dall'altra quello che ha bisogno di alimentari.

Gli utenti dal lato offerta possono essere i **singoli cittadini** o **aziende** del settore food come i supermercati, ristoranti e mense aziendali. Quelli dal lato domanda possono essere cittadini o associazioni di volontariato per i più bisognosi.



Lo sharing, del cibo e di tutti gli altri beni, non è una questione di moda ma di maggiore benessere per tutta la società.



Lo spreco di
cibo nel diritto

Lo spreco di cibo nel diritto

Il diritto al cibo è uno dei **diritti umani fondamentali** di ogni individuo. Il primo riferimento sul diritto al cibo è contenuto nella Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo, del 1948, che con l'art. 25 prevede: *"Ogni individuo ha diritto a un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della propria famiglia, con particolare riguardo all'alimentazione"*.

L'Unione Europea spreca 90 milioni di tonnellate di cibo; in Italia lo spreco costa circa 12,5 miliardi di euro all'anno, con una perdita del 32% nella fase di produzione agricola; nelle fasi successive alla raccolta si spreca il 22%; un altro 22% è rappresentato dallo spreco domestico; il 13% di spreco durante la distribuzione e nella ristorazione, mentre l'11% di cibo si spreca nella lavorazione industriale. Oltre la metà (54%) di questo spreco dipende dalle abitudini dei consumatori.



Lo spreco di cibo nel diritto

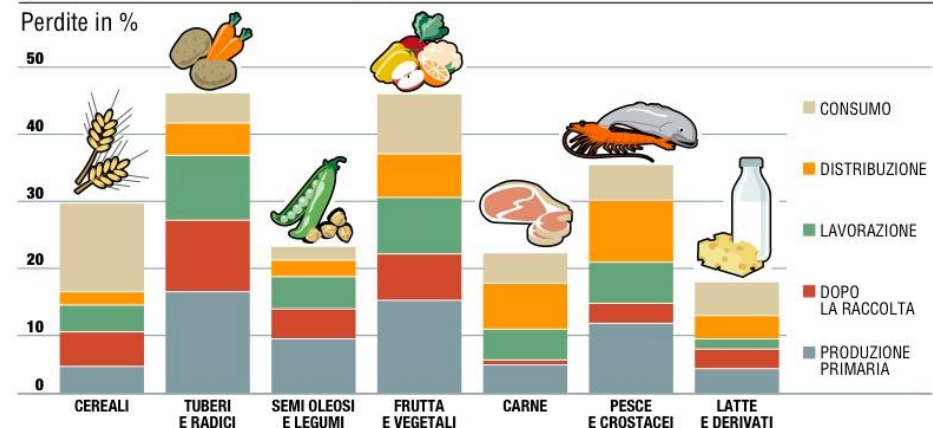
In Italia, un intervento del legislatore per affrontare il problema dello spreco alimentare è avvenuto con la legge 30 agosto 2016, n. 166, contenente norme sulla donazione, la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. I principali aspetti della legge riguardano interventi finalizzati a favorire il **recupero** e la **donazione** di beni alimentari e farmaceutici.

Le eccedenze alimentari devono essere destinate in via prioritaria al consumo degli indigenti, mentre le eccedenze non più idonee al consumo possono essere cedute per il sostegno vitale di animali e per altre destinazioni, come il compostaggio.

Sono infine previsti benefici fiscali per chi cede gratuitamente prodotti alimentari ad indigenti. Infatti le amministrazioni locali possono applicare una riduzione della tassa sui rifiuti proporzionata alla quantità dei beni e dei prodotti oggetto della donazione.



GLI SPRECHI ALIMENTARI GLOBALI



I piani d'azione in Lombardia

È di 2,8 milioni di euro la somma stabilita tra il 2021-2022 per sostenere progetti di contrasto allo spreco alimentare e recupero e distribuzione del cibo con finalità caritative. Questa dotazione finanziaria nella Regione Lombardia è in aumento di 400.000 euro rispetto al biennio 2019-2020.

Nell'ultimo piano d'azione 2019-2020 si è investito in 10 progetti ed enti a livello regionale. Questi progetti hanno raggiunto più di 230mila adulti e oltre 114mila minori, per circa 75mila famiglie. Gli interventi di questi progetti hanno sostenuto oltre 1.500 strutture assistenziali, come mense, comunità e strutture caritative, e sono stati coinvolti più di 2.500 donatori per una raccolta stimata di oltre 40mila tonnellate di cibo da grande distribuzione, piccole e medie imprese e produttori artigianali. Si stima di raggiungere l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030.



**Regione
Lombardia**

I piani d'azione in Lombardia

Questi piani d'azione svolgono attività di recupero e distribuzione a favore di persone che non riescono a garantirsi un'alimentazione sufficiente e sicura. Quest'anno, a fronte del calo del reddito che molte famiglie hanno avuto, il tema assume una rilevanza ancora più significativa e sarà ancora più essenziale sensibilizzare tutti rispetto all'importanza di non sprecare il cibo.

Il tema dell'indigenza è sempre più centrale in questo periodo. Con il bando **#iomangioLombardo**, per esempio, sono stati donati 3 milioni di euro ai caseifici lombardi per acquistare formaggi da destinare alle famiglie in difficoltà. Accanto a queste iniziative, si sta agendo anche sotto il profilo educativo per formare i ragazzi a un approccio più consapevole al cibo e ridurre gli sprechi.



Regione
Lombardia



Food waste is
destroying our
beautiful
planet

Waste of food

Some estimates reveal that Americans waste as much as 60 million tonnes of food a year, what many of us may not realise is that wasted food also has a really bad effect on the environment. Here are some of the biggest ways wasted food hurts the environment:

- Water: irrigation, agriculture, feeding of animals.
- Methane: When food is thrown out, it begins to decompose and releases methane gas. Less wasted food means we release less methane gas, which is way better for the environment.
- Oil: Oil, diesel, are required to transport, store, and cook food. It can release big amounts of bad gases into the environment.
- Biodiversity: Deforestation destroys natural flora and fauna, fishing is a cause of decimation of marine ecosystems and natural habitats.



8 ways to stop wasting food

1) Calculate the cost of the food you throw away:

Whenever you're throwing away food, make note of the dollar value of what you're wasting.

Putting a price tag on what you throw away will really motivate you to waste less.

2) Pay attention to expiration dates:

Try not to just grab the first one on the shelf. Instead, check to make sure there's some time before it's going to expire.

3) Freeze (almost) everything:

If something is getting close to its expiration date and it's freezable (especially meats, fruits and vegetables), put them into a freezer bag, then into the freezer.

4) Don't thaw meat / seafood until you're ready to cook it.

5) Don't experiment with new products:

It doesn't mean you should never try new things, but if your goal is to save money and reduce waste, buy the products that you know you like.

6) Don't overfill the fridge:

Try to keep your fridge clean so that you can easily see what's in there and avoid having things get lost in the shuffle.

7) Take inventory of ingredients:

Take inventory of your fridge and make a list of any leftovers or ingredients that are close to going bad.

8) Only open one bag/container at a time.

4 apps taking the fight to food waste

1) Too Good To Go:

Too Good To Go links customers to restaurants with excess food and allows them to order food at a lower price.

2) OLIO:

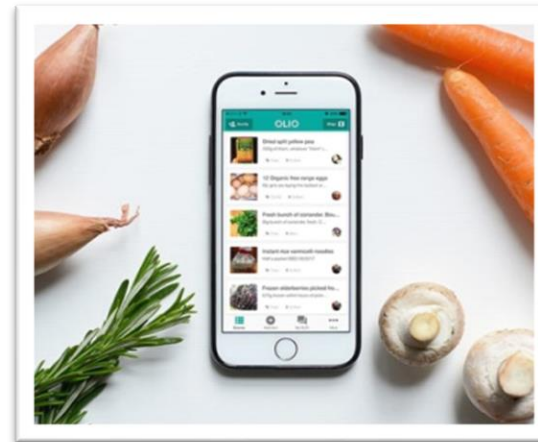
Connects app users to excess home-grown vegetables, food nearing the expiration date in local shops, and any unwanted food in households.

3) Winnow:

Useful to see how much food you are wasting and see how many money you can save.

4) NoFoodWasted:

Allows shoppers to view discounted food items, like meat and fish, before they pass their expiration date. They can also receive notifications on their phones when items on their personal shopping list are discounted.



SITOGRAFIA

Geografia:

<http://www.alchimieventi.com/basta-spreco-cibo-donare-avanzi-banchetto-nuziale/>

<http://www.the-newsroom.it/matrimoni-altri-rimedi-limitare-lo-spreco-alimentare/>

<https://economiecircolare.com/equoevento/>

Inglese:

<https://www.newfoodmagazine.com/article/43551/five-ways-food-waste-environment/>

<https://www.goodinthesimple.com/best-way-to-save-money-on-food/>

<https://friendsoftheearth.uk/food-waste>

Diritto:

<http://circolovirtuoso.udiconmobile.org/2018/04/04/diritto-alla-vita-diritto-al-cibo-e-spreco-alimentare/>

<https://www.lombardianotizie.online/diritto-cibo/>