UN ANNO CONTRO LO SPRECO 2011

Campagna promossa da

Last Minute Market e Facoltà di Agraria - Università di Bologna

www.unannocontrolospreco.org

La dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare

La Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare è stata presentata durante i lavori della conferenza “Transforming food waste into a resource”, organizzata da Last Minute Market, spin-off dell’Università di Bologna, presso il Parlamento europeo a Bruxelles il 28 ottobre 2010 nell’ambito dell’iniziativa “Un anno contro lo spreco 2010: il cibo”.
La conferenza ha rappresentato un’occasione per riunire in un’unica sede un nutrito gruppo di esperti nazionali e internazionali sullo spreco alimentare. Durante alcune sessioni preliminari di brain storming, è nata tra i relatori l’idea di redarre un documento condiviso contenente obiettivi e azioni concrete per ridurre lo spreco lungo tutta la filiera agroalimentare. Il documento ha successivamente preso la forma di una vera e propria dichiarazione, una sorta di manifesto e al tempo stesso un impegno per le istituzioni europee e internazionali.
La dichiarazione, presentata nel corso della conferenza “How to transform food waste into a resource” a parlamentari e funzionari europei, alla presenza di organizzazioni non governative, giornalisti e membri della società civile, chiede sostanzialmente al Parlamento e alla Commissione europea di mettere presto in atto strategie e risoluzioni affinché lo spreco alimentare venga ridotto di almeno il 50% entro il 2025.
Entro questa data infatti ben oltre il 50% della popolazione mondiale abiterà in aree urbane: questo contribuirà ad accentuare la distanza fisica e psicologica fra la produzione di cibo e il suo consumo. Il cibo verrà sempre di più importato da altri parti del mondo, i consumatori saranno sempre meno informati sulla sua origine e sul modo di produzione, e conseguentemente gli attribuiranno sempre meno importanza.
È necessario quindi intervenire al più presto, sensibilizzare l’opinione pubblica nei confronti dello spreco e coinvolgere tutti gli stakeholders della filiera alimentare affinché lo spreco alimentare venga dimezzato nei prossimi anni.
Lo spreco alimentare infatti rappresenta un fallimento del mercato e delle politiche, oltre che una questione etica e sociale. È necessario quindi operare affinché esso non sia più considerato un fenomeno fisiologico e comune.
La quantità di cibo sprecato nel mondo è allarmante. Si stima che circa il 50% del cibo prodotto venga perso, convertito e sprecato con notevoli variazioni da Paese a Paese e da stagione a stagione (Lundqvist, 2010).

Se tutto il mondo avesse la stessa voracità di noi europei, sarebbero necessari tre pianeti per produrre la quantità di cibo necessaria a sfamarlo (FAO e Stoccolma Environmental Institute).
La crescita economica nell'Unione europea è accompagnata da un'incredibile quantità di spreco, che a sua volta causa una perdita di materiali ed energie, danni ambientali ed effetti negativi sulla salute e sulla qualità di vita.
Da dati recenti è stato stimato che i consumatori europei gettano via all'anno cibo per un valore di 1,6 miliardi di euro (circa tra i 76,5-102 milioni di tonnellate tra scarti alimentari e da potature e circa 37 mt dall'industria alimentare).
A ogni tonnellata di cibo sprecato corrispondono emissioni di CO_2 per un totale di 1,9 t CO_2 eq/t (DG Environment, "Preparatory study on Food Waste across Eu27", 2010).
Giusto per avere un'idea, forniamo qualche dato sullo spreco di cibo in Europa. In Gran Bretagna ogni anno 18 milioni di tonnellate di alimenti ancora perfettamente commestibili sono gettati via da parte delle sole famiglie, con un costo annuo di 14 miliardi di sterline: allo stesso tempo nel Regno Unito 4 milioni di persone non hanno accesso a una dieta sana (Waste & Resources Action Programme WRAP).
In Svezia, una famiglia media getta via il 25% del cibo acquistato.
In Italia, 20.290.767 di tonnellate di "rifiuti" alimentari si formano ogni anno lungo l'intera catena alimentare.
Una famiglia media danese formata da 2 adulti e 2 bambini smaltisce come rifiuto annualmente cibo per un valore pari a 2,93 miliardi di dollari (pari a circa 2,15 miliardi di euro) (Consiglio Danese per l'Agricoltura, 2010).
Secondo un recente rapporto pubblicato da ADEME (Agenzia francese per l'ambiente e l'energia) ogni cittadino francese getta via ogni anno 7 chili di prodotti alimentari ancora intatti nella confezione originale. Nello stesso paese, 8 milioni di persone sono a rischio di povertà.
Uno studio del National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases ha dimostrato che il 40% del cibo prodotto negli Stati Uniti è gettato via lungo l'intera catena alimentare.
D'altro canto, l'eccesso di cibo sta gradualmente diventando un serio problema di sanità pubblica in un numero crescente di Paesi.
Secondo uno studio americano di *PLoS One* (**P**ublic **L**ibrary **o**f **S**cience), Stati Uniti e paesi occidentali stanno consumando ogni giorno un surplus di 1.400 calorie per persona per un totale di 150.000.000 calorie all'anno.
Come emerge da queste cifre, siamo quindi profondamente allarmati dalla quantità e dalla portata dello spreco alimentare nel mondo e al tempo stesso per il numero crescente di persone che soffrono la fame (925 milioni, secondo la stima del 2010 fatta dal Rapporto della FAO). Siamo a una svolta importante nella storia dell'uomo e dell'ambiente; la scarsità di risorse e il degrado dei sistemi di sussistenza sta causando una grave preoccupazione. L'insicurezza alimentare è pertanto una sfida importante, ma lo è anche lo spreco, che ha un impatto ambientale, socio-economico e sanitario notevole sul nostro pianeta.
Esso determina lo spreco di oltre un quarto del consumo totale di acqua dolce e più di 300 milioni di barili di petrolio all'anno, secondo uno studio recentemente pubblicato (Kevin D. Hall, Juen Guo, Michael Dore, Carson C. Chow, *The Progressive Increase of Food Waste in America and Its Environmental Impact*).
Ogni tonnellata di rifiuti alimentari produce 4,2 tonnellate di CO_2 (anche se ci sono differenze tra i prodotti alimentari di origine vegetale e quelli di origine animale).
Smettere di sprecare il cibo equivarrebbe a togliere un auto su 4 dalla strada nel Regno Unito. (LoveFoodHateWaste.com: 2008)

Di seguito si riporta il testo integrale della Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare.

Docenti universitari e ricercatori provenienti da università di diversi paesi in tutto il mondo, membri del Parlamento europeo, politici e rappresentanti di organizzazioni internazionali e della società civile, si sono riuniti oggi, 28 ottobre 2010, presso il Parlamento europeo a Bruxelles per compiere un'azione comune nella prevenzione e nella riduzione dello spreco alimentare su scala globale ed europea.

1. Adottando la Dichiarazione congiunta contro lo spreco ci proponiamo di rendere esplicito il nostro impegno a livello nazionale, regionale e globale affinché la quantità di spreco alimentare prodotto lungo tutta la filiera alimentare venga ridotto del 50%. Facciamo appello a tutti i soggetti coinvolti dal campo alla tavola, ovvero agricoltori, i sistemi di distribuzione e marketing e i consumatori a mobilitarsi per rendere questo obiettivo raggiungibile.
2. Chiediamo inoltre che la riduzione del 50% dello spreco alimentare a livello globale diventi un elemento essenziale di tutte le politiche agricole e sociali, sia nei paesi sviluppati sia in quelli in via di sviluppo. Azioni urgenti dovrebbero essere messe in atto per rendere tale obiettivo un obiettivo realistico da raggiungere entro il 2025.
3. A partire dalle istituzioni originariamente coinvolte in questa dichiarazione, puntiamo a creare un Partenariato globale contro lo spreco alimentare che espanda la sua portata e coinvolga sempre più soggetti interessati e membri della comunità. Questo Partenariato globale contro lo spreco alimentare si impegnerà per la condivisione di tecnologie, processi, progetti e idee e per supportare istituzioni mondiali, europee, nazionali e regionali e dei governi nel trovare soluzioni efficaci per combattere lo spreco alimentare.
4. Facciamo appello alle Nazioni Unite affinché la lotta contro lo spreco alimentare venga inserita come obiettivo supplementare all'interno del 7° obiettivo degli Obiettivi del Millennio ("Assicurare la sostenibilità ambientale") e in modo che la riduzione dello spreco alimentare sia realizzata in maniera coordinata e concordata e attraverso stadi intermedi.
5. Le Istituzioni internazionali e nazionali hanno sottolineato in molte occasioni l'urgenza di aiutare i paesi in via di sviluppo e le economie emergenti a espandere la propria produzione agricola e alimentare, per esempio, attraverso maggiori investimenti, sia pubblici sia privati, in agricoltura, nell'agrobusiness e nello sviluppo rurale. Oltre ad aumentare la produzione agricola, riteniamo che sia essenziale migliorare l'efficienza della catena alimentare.
In totale accordo con la dichiarazione finale dei Ministri dell'Agricoltura dei paesi del G8 nel 2009 su "Agricoltura, sicurezza alimentare e agenda internazionale", chiediamo pertanto un maggiore sostegno per ridurre lo spreco alimentare, compresi maggiori investimenti nella scienza e nella ricerca, nella tecnologia, nell'istruzione, nella divulgazione e nell'innovazione in agricoltura.
Nel corso del Vertice mondiale sull'alimentazione del 2009 si è deciso di aumentare la produzione agricola/alimentare del 70% al 2050 – un incremento enorme– ma non è stata presa nessuna decisione circa un'alternativa o un approccio complementare che possa rendere la filiera alimentare più efficiente.
6. Esortiamo i governi nazionali e le organizzazioni come la Food Standards Agency a sviluppare soluzioni pratiche e una migliore comunicazione per rendere più facile per i consumatori ottenere il massimo dal cibo che acquistano e imparare a sprecare meno.
Esortiamo la promozione della trasparenza nell'etichettatura e soluzioni di packaging più appropriate che possano essere utili per ridurre lo spreco.
Chiediamo ai politici, alle istituzioni pubbliche, alle autorità e ai media di informare costantemente l'opinione pubblica sul problema dello spreco alimentare attraverso azioni di sensibilizzazione e educazione.
Sollecitiamo l'Unione europea a impegnarsi nella nascita e nella diffusione di un'intelligenza ecologica. L'intelligenza ecologica si riferisce alla capacità di comprendere come ogni nostra azione abbia conseguenze per l'ambiente e gli ecosistemi: acquisire intelligenza ecologica significa imparare a vivere in modo più sostenibile e consapevole, limitando i danni ambientali alla Terra.

Ciò può essere ottenuto attraverso una appropriata legislazione e la sensibilizzazione della popolazione.
7. Esortiamo la Commissione europea a prendere posizione in materia di spreco alimentare e chiediamo che la lotta contro lo spreco alimentare diventi uno dei punti prioritari all'ordine del giorno.
Visti gli articoli 191 e 192 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che mirano a promuovere un livello elevato di protezione della salute umana e dell'ambiente, esortiamo la Commissione europea a rivedere la normativa vigente applicabile ai rifiuti al fine di elaborare una proposta di direttiva specifica entro la fine del 2015. Chiediamo alla Commissione di fornire una quantificazione delle emissioni nel quadro del Piano nazionale delle riduzioni di CO_2 ottenute dal riciclaggio e dal compostaggio e di sostenere gli Stati membri nell'introduzione di obiettivi vincolanti e ambiziosi per il riciclo dello spreco alimentare."

La Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare può essere sottoscritta al seguente indirizzo http://www.lastminutemarket.it/media_news/dichiarazione/.

Fra i primi firmatari:

• Paolo De Castro, Presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo.

• Andrea Segrè, Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e Presidente di Last Minute Market

• Paul Connett, Professore emerito in Chimica ambientale, St. Lawrence University, New York (USA) e Direttore dell'American Environmental Health Studies Project (AEHSP).

• Jan Lundqvist, Professore, Stockholm International Water Institute (SIWI).

• Silvia Gaiani, Dipartimento di Economia agraria, della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

• Guillaume Bapst, co-fondatore di ANDES (France).

• Luca Falasconi, Dipartimento di Economia agraria, della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e partner Last Minute Market.

• Tory Coates, FoodCycle (UK).

• Carlo Petrini, Presidente di Slow Food International

• Claudio Pagliara, corrispondente RAI (Israele).

• Selina Juul, Fondatrice dello Stop Wasting Food Movement Denmark (Stop Spild Af Mad).