



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

REDUCE

RICERCA, EDUCAZIONE, COMUNICAZIONE: UN APPROCCIO INTEGRATO PER LA
PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Sommario

1 CONTESTO

Il tema degli sprechi e delle perdite alimentari ha assunto negli ultimi anni un'importanza crescente all'interno del dibattito internazionale sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo.

L'attenzione che il tema degli sprechi alimentari merita in questo contesto è giustificata dalla dimensione assunta dal fenomeno a livello globale. Lo studio realizzato dallo Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) nel 2011 per conto della FAO (Gustavsson et al., 2011) stima, a livello globale, gli sprechi e le perdite alimentari lungo la filiera in 1,3 miliardi di ton/anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Gli impatti correlati in termini consumo di acqua, suolo, emissioni di gas serra e perdita di biodiversità sono stati stimati recentemente nell'ambito del progetto "Food Wastage Footprint (FWF)" del Dipartimento per l'Ambiente e la Gestione delle Risorse Naturali della FAO. Lo studio (FAO 2013a, FAO 2013b) ha stimato il consumo di acqua imputabile agli sprechi e alle perdite alimentari su scala globale in 250 km³ (pari al fabbisogno domestico di acqua dei prossimi 120 anni di una città come New York), in 1,4 mld di ettari il consumo di suolo (pari a circa il 30% del suolo agricolo disponibile sul pianeta), in 3.3 mld di ton. le emissioni di CO₂_{eq} (se lo spreco alimentare fosse un paese sarebbe il 3° emettitore mondiale di gas serra dopo Cina e Stati Uniti). Il costo complessivo degli sprechi e delle perdite alimentari a livello globale si aggira intorno ai 2600 miliardi di dollari, considerando anche i "costi nascosti" associabili agli effetti negativi del consumo di risorse naturali e dell'inquinamento generato dai processi a monte dello spreco (FAO 2014).

2 OBIETTIVI

Il progetto si propone in linea generale di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari a livello nazionale coerentemente con il percorso intrapreso fino ad oggi con il PINPAS, la Carta di Bologna, e con gli obiettivi e le misure di prevenzione indicate all'interno del Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti.

Gli obiettivi specifici del progetto (che concorrono al raggiungimento dell'obiettivo generale) sono indicati nel seguito:

- Contribuire al miglioramento e all'avanzamento delle conoscenze sulle cause all'origine degli sprechi alimentari e sulla reale entità dei flussi coinvolti con particolare attenzione agli stadi più a valle della filiera (distribuzione, ristorazione e consumo domestico);
- Individuare una metodologia per la quantificazione dello spreco alimentare, e più in generale dell'entità del rifiuto prevenibile, nell'ambito delle analisi merceologiche dei rifiuti;
- Contribuire al miglioramento e all'avanzamento delle conoscenze sul potenziale contributo delle misure di prevenzione degli sprechi alimentari agli obiettivi generali di prevenzione dei rifiuti fissati dal Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti;
- Favorire l'integrazione di misure di prevenzione degli sprechi alimentari nei Piani Regionali di Prevenzione dei Rifiuti;
- Facilitare la donazione degli alimenti invenduti e delle eccedenze alimentari attraverso la predisposizione di "manuali di buona prassi operativa";
- Favorire l'integrazione dei criteri di prevenzione degli sprechi alimentari nei bandi di gara pubblici per i servizi di ristorazione collettiva;
- Favorire l'adozione di buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari nella distribuzione commerciale e nei servizi di ristorazione/catering;
- Sensibilizzare i consumatori finali e i bambini in età scolare sul tema dello spreco alimentare;
- Favorire la condivisione delle buone pratiche in materia di prevenzione degli sprechi alimentari tra i diversi attori della filiera.

3 STRUMENTI

Il presente progetto propone un approccio integrato alla prevenzione degli sprechi alimentari; le attività proposte sono riconducibili a quattro principali tipologie:

- Attività di ricerca;
- Attività di supporto alla pianificazione;
- Attività di supporto alla donazione degli alimenti invenduti;
- Attività di comunicazione, educazione e sensibilizzazione.

4 IL PARTENARIATO

La compagine risulta essere così composta e strutturata:

- **CAPOFILA:** Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna;
- **PARTNER:** Dipartimento di Economia e Impresa (DEIM) dell'Università della Toscana;
- **PARTNER:** Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale (DICA) del Politecnico di Milano;
- **PARTNER:** Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche (DIES) dell'Università degli Studi di Udine;
- **PARTNER:** Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS 20 di Verona.

5 STRUTTURA E CONTENUTI DEL PROGETTO

Per raggiungere gli obiettivi sopra delineati il progetto si struttura in tre macro aree:

- Misure di ricerca volte alla riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari;
- Misure di supporto alla pianificazione volte alla riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari;
- Misure di sensibilizzazione ed educazione volte alla riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari.

5.1 MISURE DI RICERCA VOLTE ALLA RIDUZIONE E PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Dato il quadro di riferimento sulle conoscenze in materia di sprechi e perdite alimentari lungo tutta la filiera agroalimentare, sia in termini quantitativi che qualitativi, emergono gap informativi alcuni dei quali si cercherà di colmare con le presenti attività di ricerca.

Le lacune più importanti in termini di dati e Informazioni sui main drivers che influiscono sullo spreco alimentare si riscontrano nei settori finali della filiera, ovvero consumo domestico, ristorazione e distribuzione organizzata; a tal fine si intende quindi proporre attività di ricerca volte a fornire dati, evidenze, informazioni utili all'elaborazione di raccomandazioni e piani di prevenzione e riduzione degli sprechi

- **Attività di Ricerca 1 (R1):** Modello di calcolo e rilevazione dei main drivers dello spreco domestico in Italia attraverso analisi dei diari;
- **Attività di Ricerca 2 (R2):** Modello di stima quali-quantitativa dei rifiuti alimentari presenti nei rifiuti urbani;
- **Attività di Ricerca 3 (R3):** Modello di calcolo e rilevazione dei main drivers dello spreco nella refezione scolastica in Italia attraverso casi di studio;
- **Attività di Ricerca 4 (R4):** Attività specifica volta all'analisi dello spreco alimentare nella fase di distribuzione.

5.2 MISURE DI SUPPORTO ALLA PIANIFICAZIONE VOLTE ALLA RIDUZIONE E PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Definizioni di strumenti e misure atti a prevenire o ridurre la produzione di sprechi e perdite alimentari lungo tutta la filiera agroalimentare

- **Attività di Supporto alla Pianificazione 1 (SP1):** Predisposizione di “manuali di buona prassi operativa”;
- **Attività di Supporto alla Pianificazione 2 (SP2):** Analisi delle misure di prevenzione degli sprechi alimentari nei piani regionali di prevenzione dei rifiuti e predisposizione di linee guida rivolte alle regioni;
- **Attività di Supporto alla Pianificazione 3 (SP3):** Analisi e predisposizione di misure atte a favorire l'integrazione dei criteri di prevenzione degli sprechi alimentari nei bandi di gara pubblici per i servizi di ristorazione collettiva.

5.3 MISURE DI SENSIBILIZZAZIONE ED EDUCAZIONE VOLTE ALLA RIDUZIONE E PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Definizione di attività volte a sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema degli sprechi e delle perdite alimentari lungo tutta la filiera agroalimentare. Obiettivo è promuovere stili di vita orientati al contrasto e alla prevenzione della produzione di sprechi alimentari

- **Attività di Sensibilizzazione ed Educazione 1 (SE1):** Campagna nazionale di comunicazione per la prevenzione degli sprechi alimentari;
- **Attività di Sensibilizzazione ed Educazione 2 (SE2):** Predisposizione del sito web della campagna;
- **Attività di Sensibilizzazione ed Educazione 3 (SE3):** Banca dati buone pratiche per la lotta allo spreco alimentare;
- **Attività di Sensibilizzazione ed Educazione 4 (SE4):** Predisposizione di un Kit di Formazione/Comunicazione per le scuole;
- **Attività di Sensibilizzazione ed Educazione 5 (SE5):** Predisposizione di un Kit di comunicazione ad uso e consumo della stampa e delle organizzazioni.