



# Lo spreco alimentare: dimensione e impatti

Matteo Guidi

XIX MEETING NAZIONALE RETE CITTÀ SANE - OMS | 9 E 10 GIUGNO, ANCONA  
LA SALUTE TRA ESPERIENZE INNOVAZIONE: DALLE BUONE PRATICHE ALLE NUOVE SFIDE

2° Panel / Salute e Alimentazione  
Sala Boxe  
La salute... vien mangiando

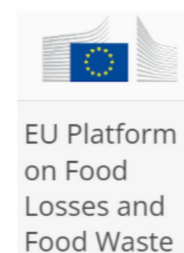
09 giugno 2022

Last Minute Market è un'impresa sociale, spin-off accreditato dell'Università degli Studi di Bologna, nata nel **1998** come progetto di ricerca presso la Facoltà di Agraria.

Costituita per affiancare le aziende della Grande Distribuzione Organizzata nel recupero delle **eccedenze alimentari**, oggi ha ampliato e perfezionato i suoi ambiti di intervento ad altre tipologie di beni e servizi (**farmaci, arredi**, ecc.), occupandosi così di **prevenzione** dei rifiuti e degli sprechi a 360°.

I nostri servizi:

- **Recupero** di eccedenze: alimenti, farmaci e beni non alimentari.
- Corsi di **formazione**.
- Analisi **dati**.
- Progetti di **comunicazione**.



LAST MINUTE MARKET È MEMBRO DELLA PIATTAFORMA EUROPEA SULLE PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI

Si stima che **1\3** del cibo prodotto ogni anno venga perduto o sprecato.

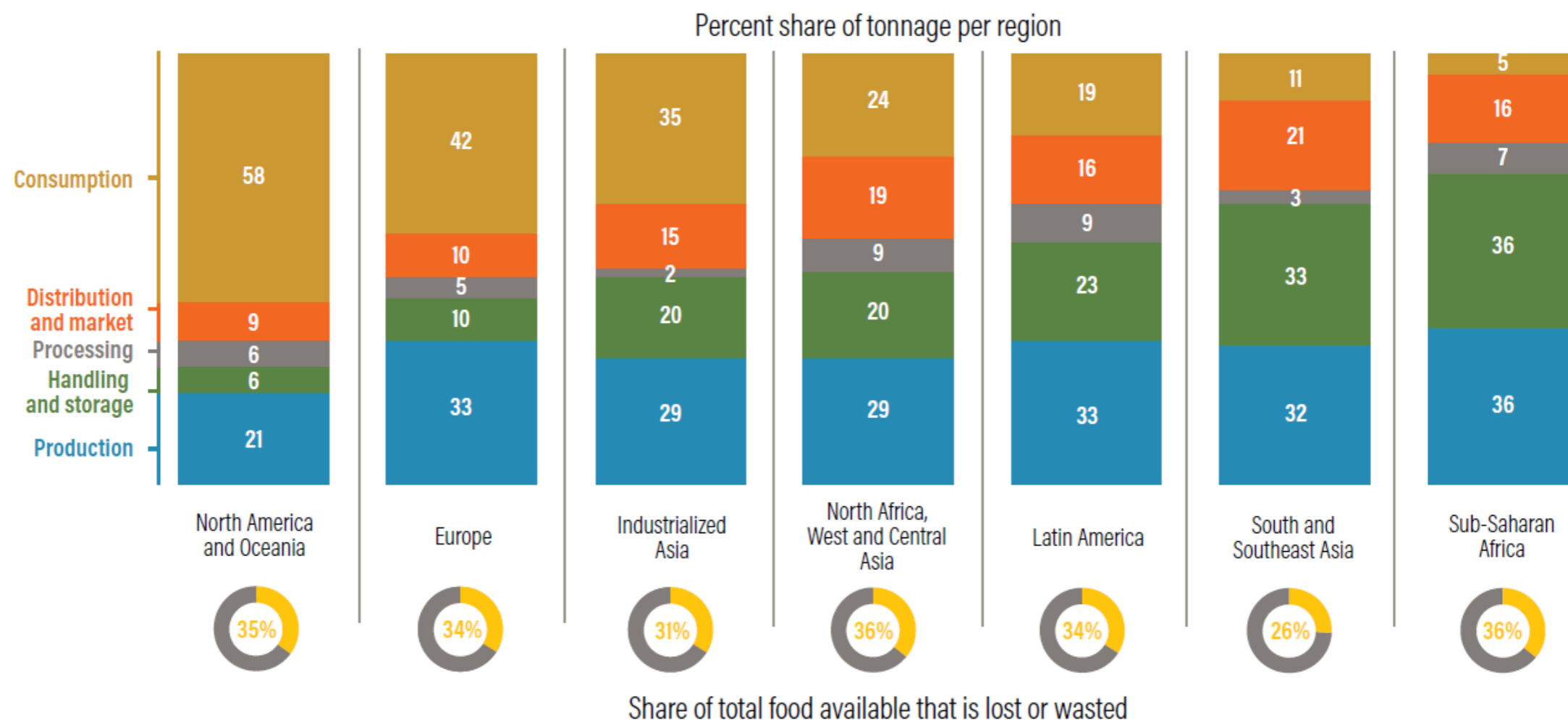
Una quantità di cibo che potrebbe **sfamare 4 volte** le persone affamante del pianeta (oltre 800 milioni di persone).

Nei paesi più industrializzati oltre il 50% di tutto lo spreco si origina nel **contesto domestico**, mentre nei paesi in via di sviluppo le criticità principali si hanno nelle fasi di **raccolta e post raccolta** (principalmente per problemi legati a difficoltà tecniche e di conservazione).

## LO SPRECO ALIMENTARE



FIGURE 1. Distribution of Food Loss and Waste by Region and Stage in the Food Supply Chain, 2007

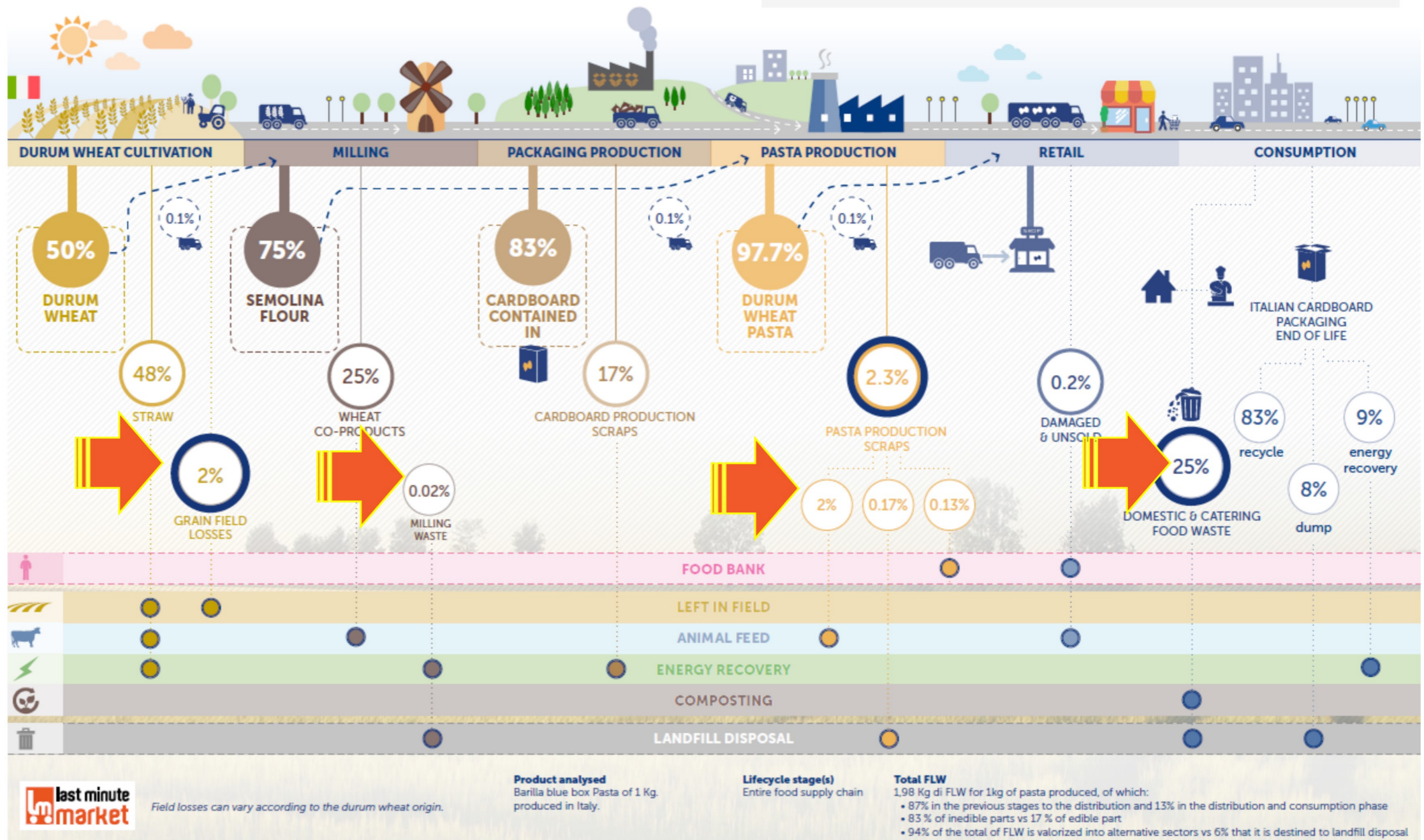


Note: Values displayed are of food loss and waste as a percentage of food supply, defined here as the sum of the "Food" and "Processing" columns of the FAO Food Balance Sheet.  
 Source: WRI analysis based on FAO 2011.

## BARILLA BLUE BOX PASTA

A GOOD EXAMPLE OF CIRCULAR ECONOMY

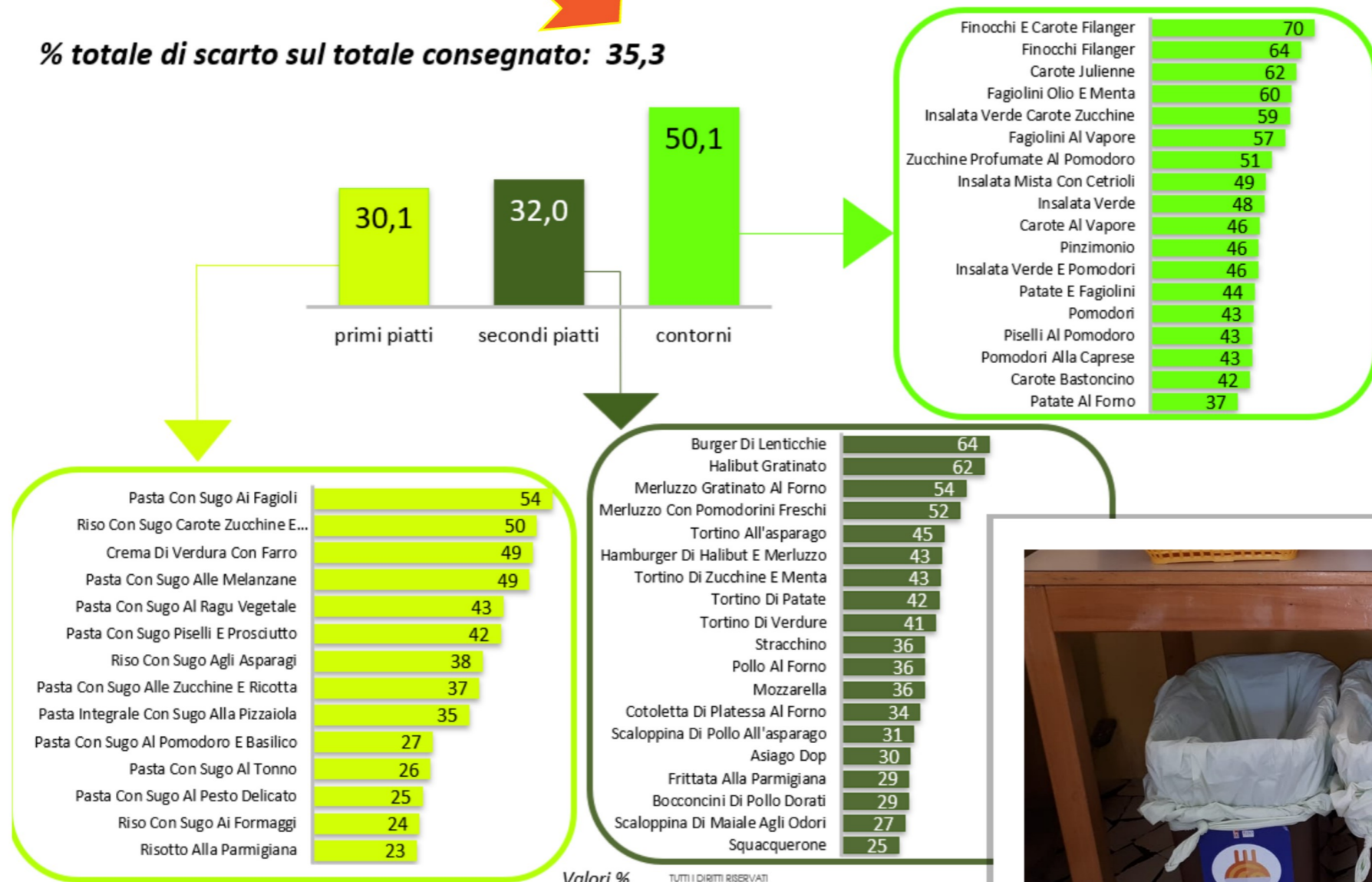
Product, Co-product and Waste



## Lo scarto complessivo



**% totale di scarto sul totale consegnato: 35,3**



Valori %. TUTTI I DIRITTI RISERVATI



Quale correlazione?

Non sprecare significa mangiare meglio, sia in termini di **food safety**, intesa come igiene e salubrità di un alimento, sia di **food security**, legata alla possibilità di accesso ad una quantità/qualità di cibo adeguata.

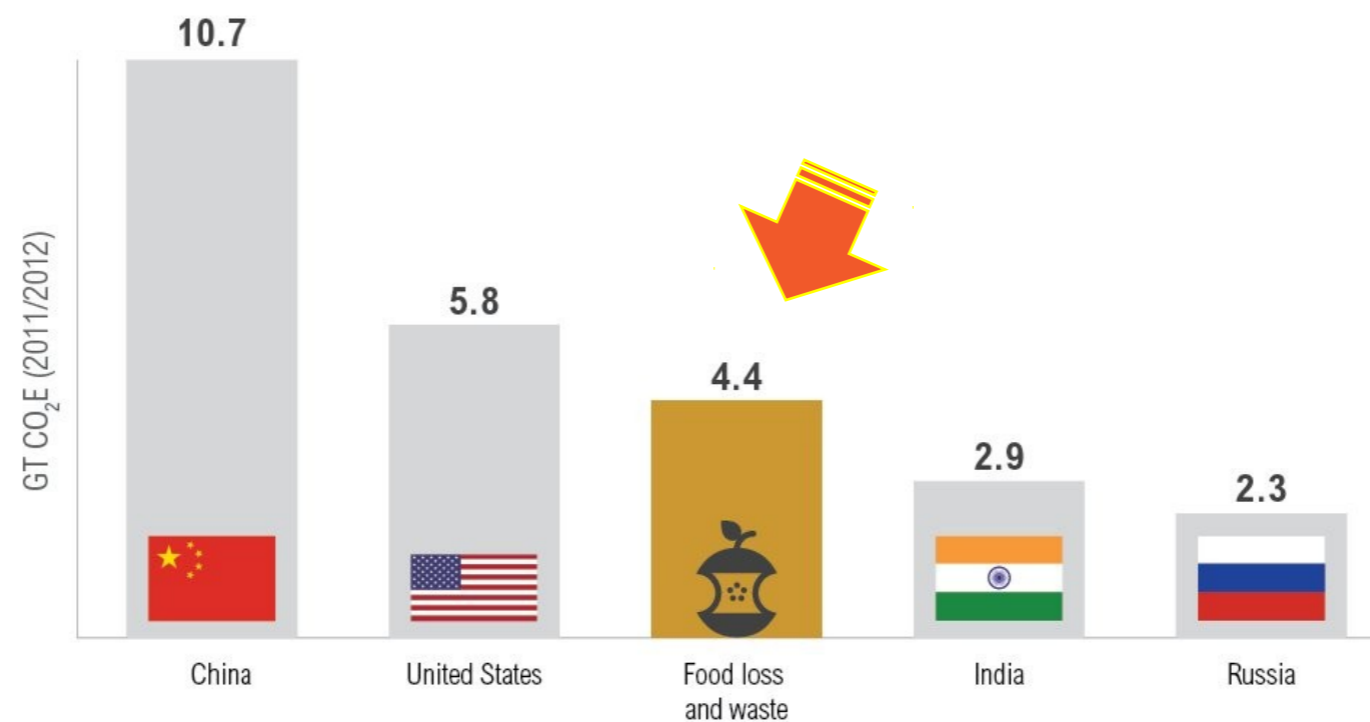
**Conservare correttamente un alimento** ci consente in primo luogo di preservarne la qualità e non rischiare tossinfezioni, e allo stesso tempo di non sprecarlo inutilmente.

**Acquistare le “giuste quantità”** o cucinare le **“corrette porzioni”** ci aiuta ad avere una dieta equilibrata e allo stesso tempo a non sprecare cibo.

Non sprecare cibo significa inoltre migliorare il proprio **impatto ambientale** migliore, perché sprecare cibo vuol dire anche sprecare le risorse utilizzate per produrlo.



IF FOOD LOSS AND WASTE WERE A COUNTRY, IT WOULD BE THE THIRD-LARGEST GREENHOUSE GAS EMITTER



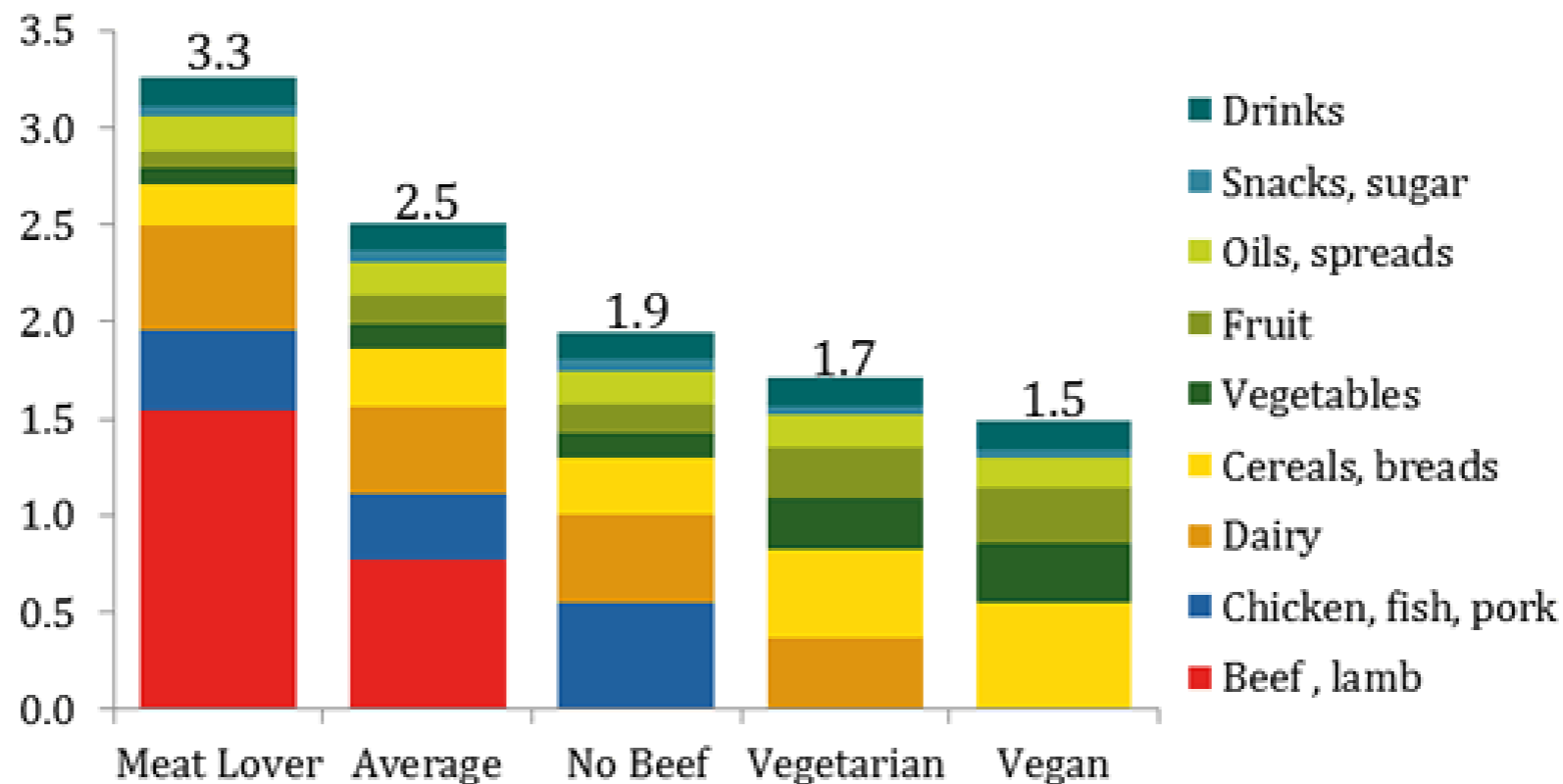
Note: Figures reflect all six anthropogenic greenhouse gas emissions, including those from land use, land-use change, and forestry (LULUCF). Country data is for 2012 while the food loss and waste data is for 2011 (the most recent data available). To avoid double counting, the food loss and waste emissions figure should not be added to the country figures.

Source: Climate Analysis Indicators Tool 2017; FAO 2015.

CHAMPIONS  12.3



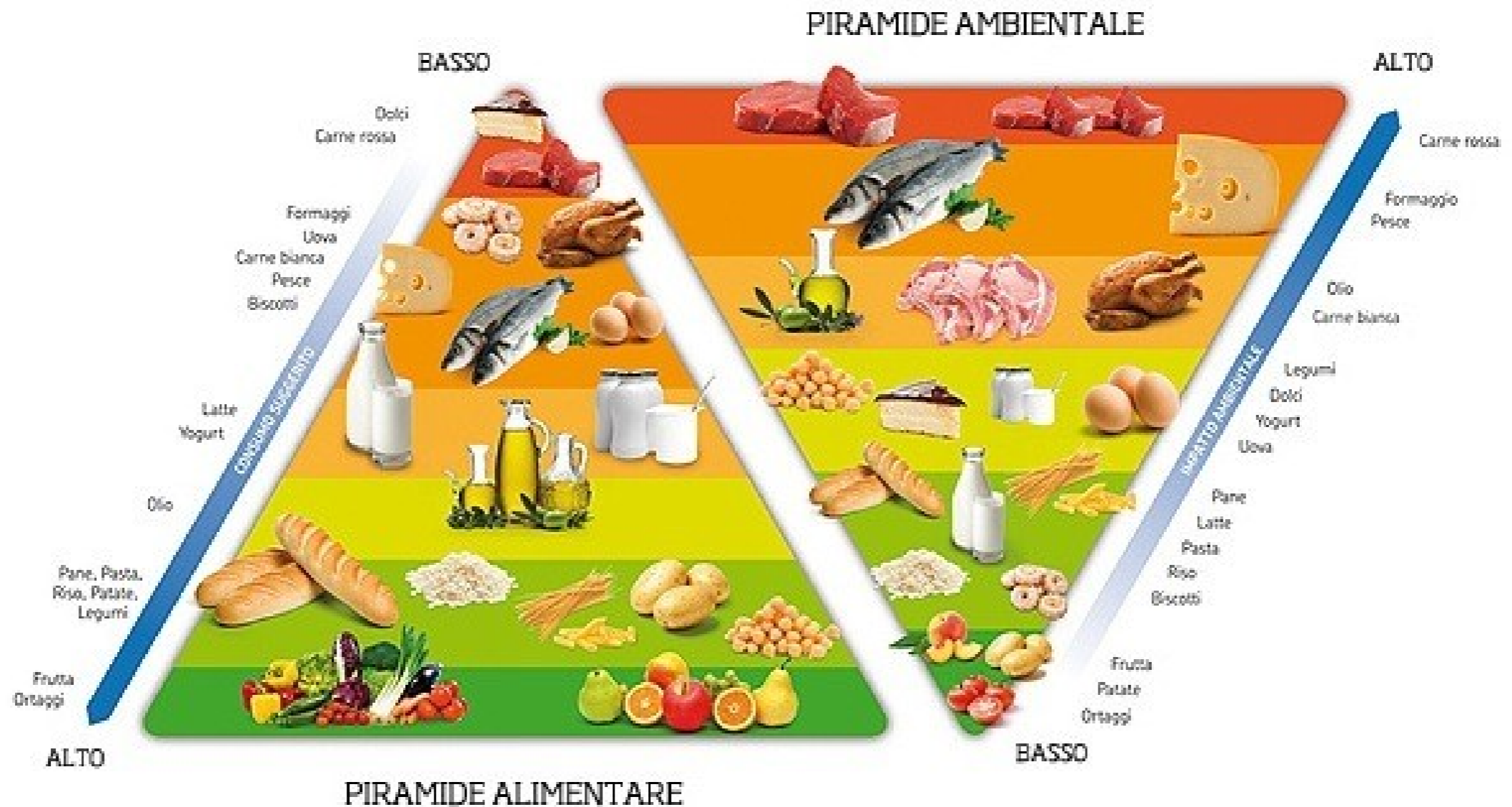
## Foodprints by Diet Type: t CO<sub>2</sub>e/person

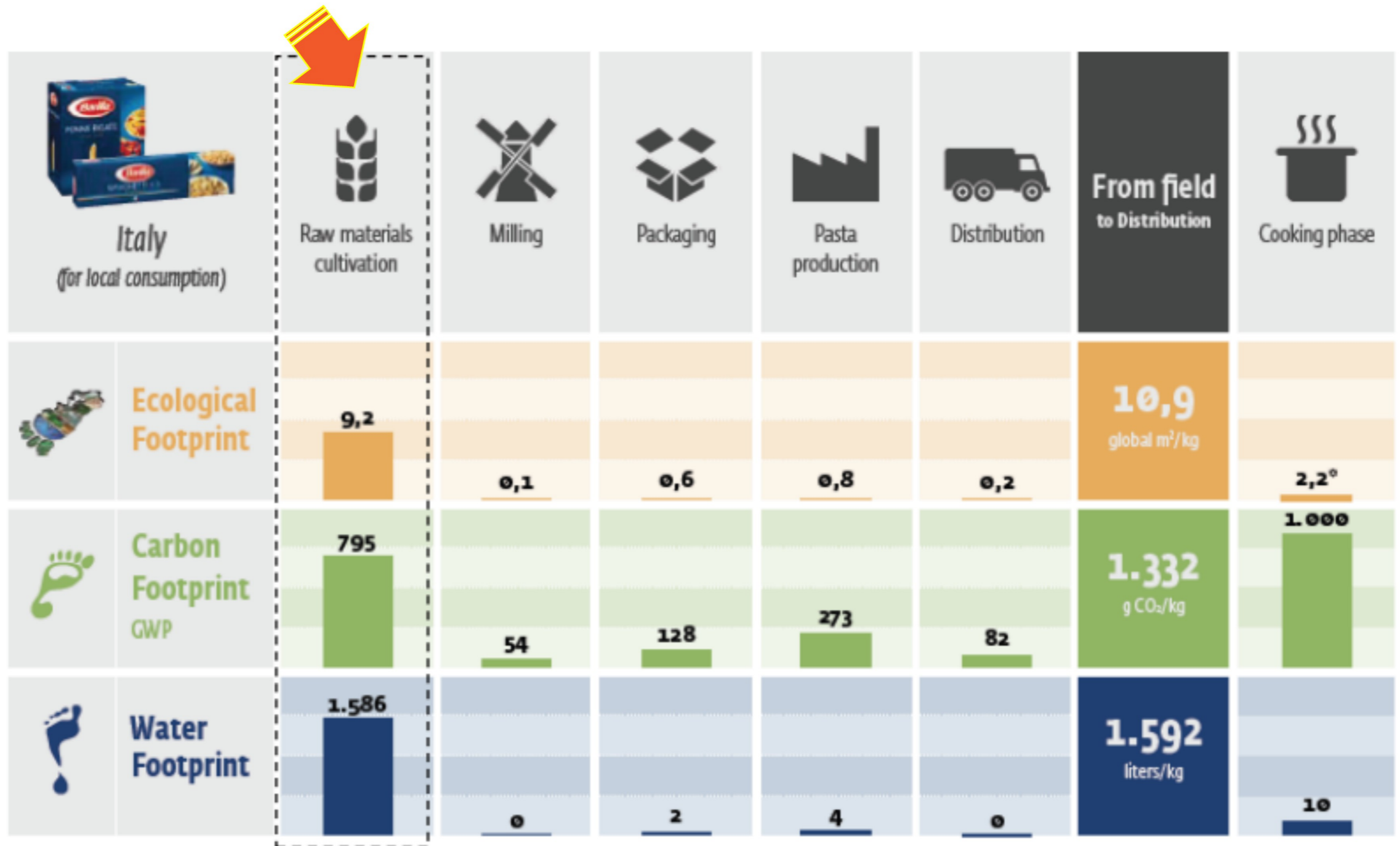


Note: All estimates based on average food production emissions for the US. Footprints include emissions from supply chain losses, consumer waste and consumption.. Each of the four example diets is based on 2,600 kcal of food consumed per day, which in the US equates to around 3,900 kcal of supplied food.

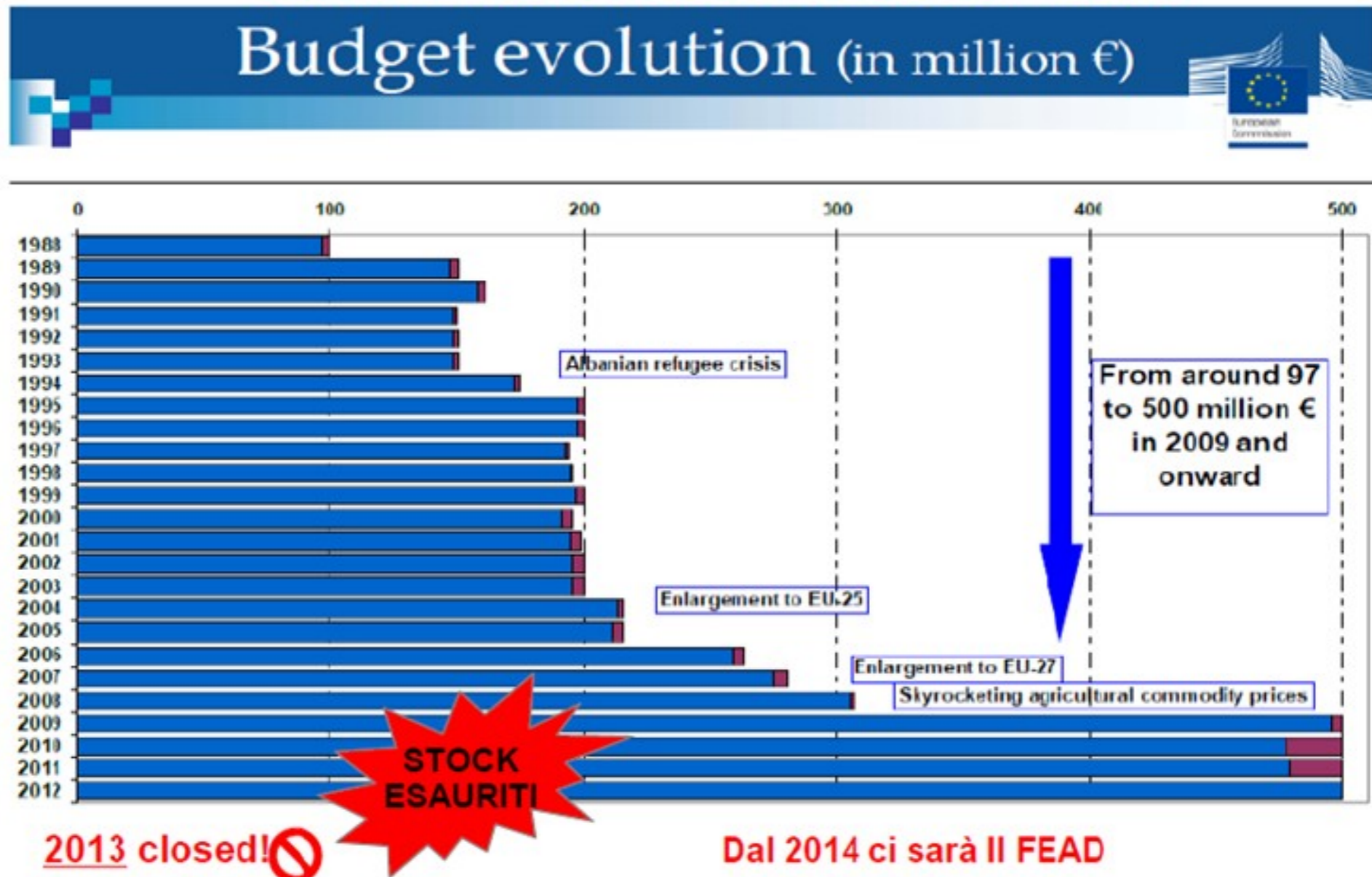
Sources: ERS/USDA, various LCA and EIO-LCA data





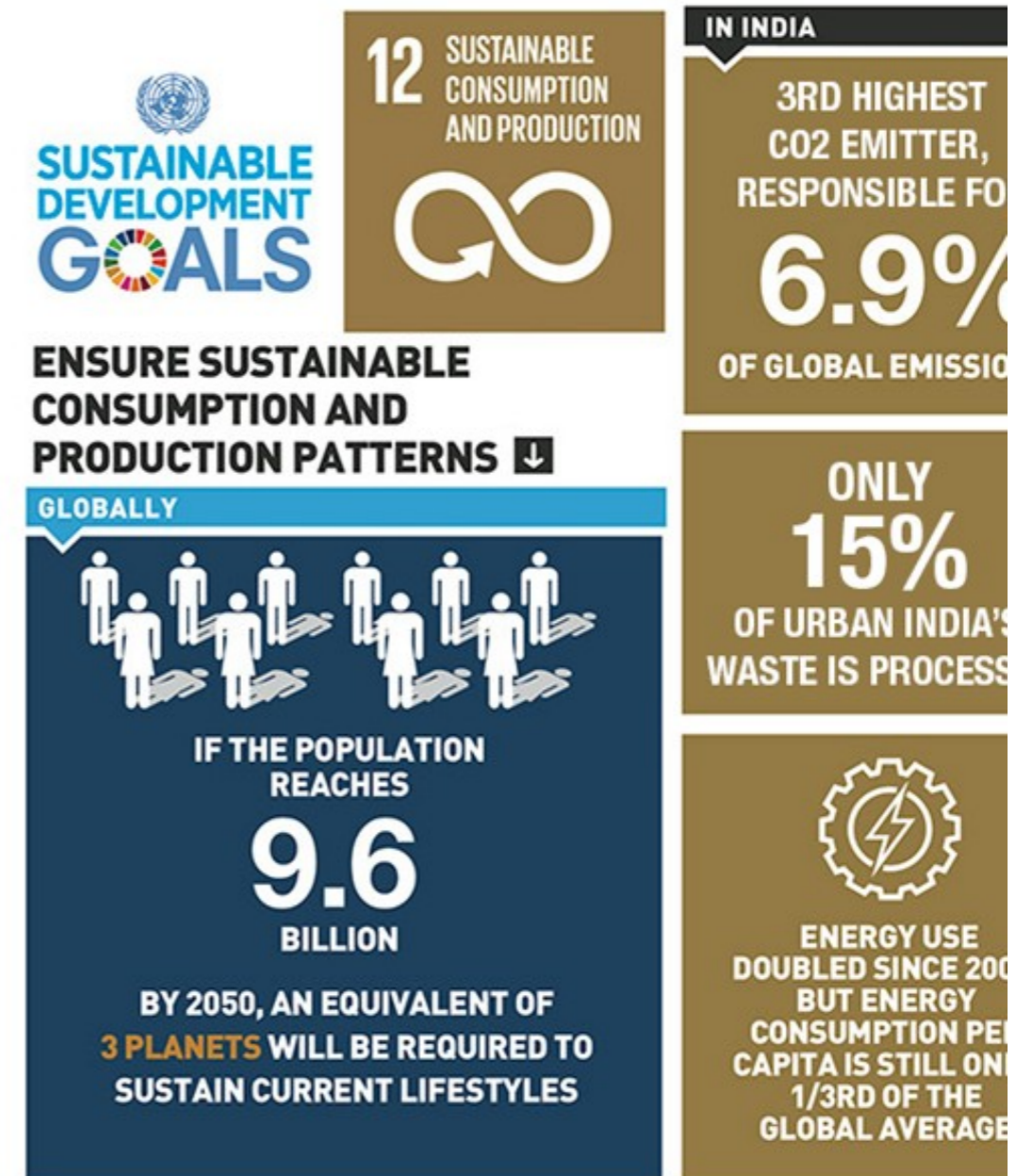


**PROGRAMMA EUROPEO AIUTO INDIGENTI - PEAD**



All'interno dell'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 dell'ONU, il **target 12.3** è dedicato allo spreco alimentare:

*«Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolta»*





**Grazie!**

Matteo Guidi

[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)