

A cura di [Valeria Pagani](#)

Secondo lo studio "No time to Waste" di FeedBackEu i rifiuti alimentari dell'Unione Europea costano oltre 143 miliardi di euro all'anno e rappresentano almeno il 6% delle emissioni totali di gas serra. Per produrre qualsiasi alimento, infatti, sono necessarie risorse, sia ambientali che umane ed economiche. Facciamo l'esempio di un pezzo di pane, provando a ripercorrere il suo intero ciclo di vita. Si parte dalla terra in cui viene coltivato il grano. Il terreno, in primis, deve essere lavorato, si ha quindi il costo del carburante per i macchinari a cui vengono agganciati erpice e aratro e il costo dei fertilizzanti per migliorare le rese. **Il grano viene piantato e il terreno viene irrigato, si ha quindi il costo delle sementi e dell'uso dell'acqua.** Una volta cresciuto, il grano deve essere raccolto tramite l'uso di una mietitrebbiatrice. In seguito viene trasportato nei "mulini" per essere lavorato e trasformato in farina. Si ha qui, ancora una volta, il costo del carburante e dell'energia per far funzionare i macchinari dell'azienda. Trasportato ancora, il grano diventato farina giunge tra le mani del panettiere, che a ritmo di impastatrici e al tepore dei forni, lo mischia all'acqua per imprimere le variegiate forme del prodotto che arriva alle nostre tavole. Si hanno quindi i costi per la produzione, raccolta, trasporto e lavorazione. **A ciò si aggiunge, in modo per nulla trascurabile, il costo del lavoro: il salario dell'agricoltore, dei trasportatori,** degli operai che lavorano il grano per trasformarlo in farina, del panettiere. Un percorso, quello dell'alimento più "semplice" che immaginiamo, che richiede ingenti quantità di risorse, soldi ed energie. Risorse, soldi ed energie

che vengono sprecate nel momento in cui il cesto della spazzatura inghiotte quel pezzo di nutrimento che ci stava facendo compagnia sulla tavola. Ma a finire nella spazzatura non è solo il pane e le risorse necessarie per produrlo. Sono tutti gli alimenti che raggiungono, o non raggiungono, le nostre tavole. **Sulla base dello studio, nel solo 2021 all'interno dei Paesi dell'unione si sono sprecati 153,5 milioni di tonnellate di cibo, insieme ai già esplicitati, 143 miliardi di euro.** Oltre ai costi economici, però, la produzione alimentare genera costi ambientali: emette CO2 e metano che contribuiscono ad innalzare le temperature terrestri, inasprendo i cambiamenti climatici. Secondo l'ultimo report dell'IPCC, Mitigation of Climate Change, **l'agricoltura contribuisce a più del 20% delle emissioni mondiali di gas serra** e impiega circa il 70% dell'acqua dolce disponibile. Acqua ed emissioni vengono usate e prodotte inutilmente se il cibo viene perso o sprecato.

È necessario chiarire un uso differente della terminologia relativa al cibo che viene gettato: si ha perdita alimentare quando il cibo viene gettato durante il percorso che va dalla produzione alla lavorazione, al trasporto; mentre si ha spreco alimentare quando il cibo viene buttato una volta arrivato sugli scaffali dei supermercati, nelle case o nei ristoranti. Nel caso della perdita, solo in Europa milioni di tonnellate di vegetali perfettamente commestibili vengono lasciati nei campi perché non conformi agli standard estetici imposti dal mercato. La mela ammaccata o troppo piccola, la melanzana storta o di un colore leggermente scostato dall'immaginario non vengono accettate dai rivenditori. **Così come i cibi mal conservati durante il trasporto o che non rispettano la catena del freddo,** non raggiungono la grande distribuzione. Nonostante le perdite, la maggior parte degli sprechi avvengono tra le mura domestiche e nelle catene di ristorazione. Il cibo che viene gettato, si trasforma in rifiuto, che richiede ulteriori risorse per essere gestito e che, una volta finito nelle discariche o negli inceneritori, emette gas serra. **Basti pensare che, se perdita e spreco alimentare fossero un paese, sarebbero il terzo più grande emettitore di CO2 al mondo, dopo Cina e Stati Uniti.**

Tutto ciò comporta un paradosso di fronte alla crisi alimentare che stiamo vivendo. Crisi causata sia dalla feroce siccità che ha colpito moltissimi paesi del mondo durante questo 2022, sia dall'invasione dell'Ucraina da parte della Russia. Il paese invaso è infatti uno tra i più importanti produttori ed esportatori di prodotti alimentari di base, come grano e mais; il paese aggressore, invece, è uno tra i più importanti produttori ed esportatori di fertilizzanti. Guerra e cambiamenti climatici hanno inasprito i mercati alimentari e fatto crescere l'inflazione. **Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, i prezzi dei generi alimentari hanno raggiunto il picco nel marzo 2022, con un aumento di oltre il 60% rispetto al 2020.** Di fronte a questo scenario, i paesi dell'UE, a differenza di quelli africani ed asiatici, non sono (ancora) a rischio di carenza di cibo. Tuttavia l'inflazione e l'aumento dei prezzi stanno colpendo anche i cittadini dell'unione, in particolare i gruppi a basso reddito e più vulnerabili. Come si concilia questa situazione con l'enorme ammontare di sprechi e perdite perpetrati nel mercato alimentare e nelle case? **Ridurre la perdita e lo spreco di cibo è un'importante azione che possiamo (e dobbiamo) intraprendere per combattere la crisi economica e climatica e migliorare la resilienza del nostro sistema sociale ed alimentare.**