

17 ottobre 2019 9:24

Il mondo perde il 14% degli alimenti dalla raccolta al rivenditore

di [Redazione](#)



Un camion carico di frutta e verdura che impiega così tante ore per raggiungere la sua destinazione che la merce ne risenta; in una fabbrica alcuni pezzi di carne rimangono bloccati nelle macchine che li stanno elaborando perché le strutture sono inadeguate; non c'è abbastanza corrente elettrica per mantenere i pesci nei negozi e nei magazzini a una buona temperatura, o non hanno nemmeno contenitori adeguati per la loro conservazione ... Queste carenze comportano un'enorme quantità di energia, risorse, emissioni, usura della terra e dei mari, spendendo acqua dolce, lavoro e fatica, in modo che alla fine i prodotti non raggiungono il loro obiettivo: alimentare le persone.

L'intero processo che il cibo attraversa dal raccolto, dalla cattura o dalla macellazione fino a quando non raggiunge il rivenditore fa parte della cosiddetta perdita di cibo, che nel mondo è il 13,8% di tutto il cibo prodotto, che viene perduto a causa delle inefficienze nella catena di approvvigionamento. Il suo valore economico è di circa 363.000 milioni di euro, secondo l'ultimo rapporto dello stato mondiale dell'agricoltura e dell'alimentazione "Progressi nella lotta contro la perdita e lo spreco di alimenti" (<http://www.fao.org/publications/sofa/en/>), pubblicato lunedì con i dati del 2016 dall'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), a Roma.

Il percorso del cibo, dal momento in cui il rivenditore lo acquisisce fino a quando non raggiunge il consumatore, sia nell'acquisto che nei ristoranti, viene definito come spreco, ma questa percentuale non è aggiornata. Per conoscere la perdita totale oltre che i rifiuti, sarebbe necessario tornare alle informazioni raccolte dalla FAO nel 2011, in cui è stato rilevato che circa 1.300 tonnellate di cibo venivano perse o sprecate ogni anno, un terzo di quello prodotto.

A quel tempo, anche il cibo per animali era incluso nello spreco, ma in questo nuovo indicatore, preparato con l'intento di dimezzare i rifiuti alimentari entro il 2030, non è considerato in questo modo, quindi difficilmente si possono trarre conclusioni della sua evoluzione nel tempo. Ciò che è definitivo, è che il 13,8% è una cifra drammatica. E diventa ancora più drammatica rispetto agli 821,6 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo e ai 2.200 milioni che soffrono di insicurezza alimentare, cioè si alzano ogni giorno senza sapere se mangeranno qualcosa.

"Questi dati sono inconcepibili e avevamo bisogno di una conferma per sapere cosa significano tali informazioni e come vengono misurate", afferma Máximo Torero, direttore del Dipartimento per lo sviluppo economico e sociale della FAO, che sottolinea che la conoscenza dei dati faciliterà la valutazione delle misure adottate per ridurre le perdite, fondamentali per la sicurezza alimentare nonché per l'ambiente o l'economia.

La sfida è sapere cosa si perde, dove e perché e quindi richiedere misure e ottimizzare le azioni in ogni fase della catena. *"Conoscere i dati ci consente di sapere dove focalizzare le azioni. Tutto dipenderà dall'obiettivo che vuoi raggiungere. Dove vuoi ottenere i risultati e i principali problemi della catena di produzione. Ad esempio, se l'obiettivo è ridurre le perdite per avere più cibo, l'azione dovrà essere fissata all'inizio della catena, dove si trovano i produttori",* afferma Torero. Il testo esemplifica, con la sfumatura che i fenomeni cambiano regione per regione, che strutture di stoccaggio inadeguate e cattive pratiche sono le principali cause di perdite nelle aziende agricole. E nel caso di frutta, radici e tuberi, anche l'imballaggio e il trasporto *"sono fondamentali"*.

Il testo include anche conclusioni sulla somma della perdita e dello spreco di cibo e su come questi influenzano

l'ambiente. In questo modo, se si intende ridurre l'uso del terreno, si raccomanda di prestare particolare attenzione alla carne e ai prodotti animali, "che rappresentano il 60% del terreno associato alla perdita e allo spreco di cibo". Se ci si concentra di più sulla scarsità d'acqua, cereali e legumi forniscono il maggior contributo (oltre il 70% dei metri cubi utilizzati tra gli alimenti persi o sprecati), seguiti da frutta e verdura.

"Ma, ad esempio, se l'obiettivo è ridurre le emissioni di gas a effetto serra, dovremmo guardare ai trasporti. Il raccolto non emette tanto quanto il processo successivo", afferma Torero. In questo caso, il contributo maggiore proviene anche da cereali e legumi (oltre il 60% delle emissioni), seguiti da radici, tuberi e colture oleaginose - conclude questa analisi, che integra l'ultimo rapporto speciale sui cambiamenti climatici e sui terreni dell'IPCC, il gruppo internazionale di esperti che consiglia l'ONU, il quale fa sapere che la perdita e lo spreco di cibo sono responsabili tra l'8% e il 10% di tutte le emissioni di gas serra generate dall'uomo.

Perdite di cibo e zone

Frutta e verdura, con circa il 23% di perdite, sono i prodotti che soffrono maggiormente delle conseguenze delle limitazioni tecniche e gestionali relative a coltivazione, conservazione, trasporto, lavorazione, impianti di refrigerazione, infrastrutture o sistemi di confezionamento e marketing. Dopo ci sono radici, tuberi e colture oleaginose, con oltre il 25%. *"La frutta e la verdura sono considerate prodotti di alto valore, e nell'Asia centrale e meridionale si registrano maggiori perdite globali, con oltre il 20%. Sarebbe necessario migliorare la loro tecnologia nel congelamento",* esemplifica Torero, che indica che cereali come mais, soia e grano sono meglio conservati e comportano minori perdite, ma il loro stoccaggio è anche la chiave per prevenire la contaminazione, come l'aflatossina in Africa sahariana.

Dopo l'Asia centrale e meridionale, le regioni del Nord America e dell'Europa accumulano più perdite, con oltre il 15%, e l'Africa sub-sahariana con circa il 14%. L'area che genera la minor perdita è l'Australia e la Nuova Zelanda, con circa il 6%.

Il forum multilaterale della cooperazione economica Asia-Pacifico (APEC) sostiene. nel suo rapporto sulle ["Soluzioni realizzabili per la perdita di cibo e la riduzione dei rifiuti del 2018"](#), che infrastrutture scadenti, attrezzature inadeguate, imballaggi deboli, in pratica una gestione inadeguata degli alimenti o una scarsa previsione dell'offerta o della domanda sono questioni chiave per la regione dell'APEC. Oltre a queste cause, mancano anche consapevolezza, regolamentazione, finanziamenti, uso efficace di tecnologie innovative, comunicazione efficace con i beneficiari e sistemi di raccolta dei dati. *"Abbiamo appreso che gli investimenti nel miglioramento dei processi agricoli, dei sistemi di controllo della temperatura e dell'acqua e della qualità, oltre all'imballaggio e allo stoccaggio, ai trasporti e ad altre tecnologie per l'adattamento ai cambiamenti climatici sono priorità per l'area",* afferma Ching-Cheng Chang, professore e coordinatore fino al 2018 del team di ricerca del progetto APEC.

"Ad esempio, ci sono luoghi in cui le colture possono esserci una volta all'anno e se sono scarsamente conservate o trasformate, possono condizionare il cibo della sua popolazione. Ecco perché dobbiamo anche investire nella riduzione delle perdite", afferma Torero. Se devi guardare ai responsabili di queste cifre, i dati indicano sia governi e regolamenti, sia uomini d'affari e politiche rispettose. Anche la società civile. Il rapporto suggerisce che i governi interferiscono con la sensibilizzazione sui benefici della riduzione della perdita o della promozione di tasse o sussidi o, nel caso di soggetti privati, per dimostrare che gli investimenti in efficienza possono essere finanziariamente gratificanti. Sebbene la FAO riconosca che *"potrebbero esserci degli ostacoli"* che impediscono questo impegno come limitazioni del credito o mancanza di informazioni.

.....

(articolo di Angeles Lucas, pubblicato su Planeta Futuro del 15/10/2019)