



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso



Federconsumatori

Friuli Venezia Giulia



Ministero dello Sviluppo Economico



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Realizzato nell'ambito del programma generale di intervento della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico. Ripartizione 2015.



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

FEDERCONSUMATORI E IL PROGETTO

La Federconsumatori FVG è da sempre vicina ai **consumatori** e attiva nella diffusione della corretta informazione ai cittadini per renderli **protagonisti delle proprie scelte di consumo**.

Il Progetto, proseguo concettuale della "Cultura del cibo: sano, sicuro e sostenibile", verrà realizzato nell'ambito del programma generale di intervento della Regione Autonoma FVG con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico.

Obiettivo: diffondere semplici linee guida coerenti a sistemi di consumo moderni e pienamente consapevoli.





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

SPRECO ALIMENTARE IN PILLOLE

Nel **mondo** vengono sprecati 1,3 miliardi di tonnellate anno di alimenti (all'incirca 1/3 della produzione) pari ad uno spreco di 750 miliardi di dollari.

In **Europa** vengono sprecati 90 milioni di tonnellate (pari a 180 kg per persona).

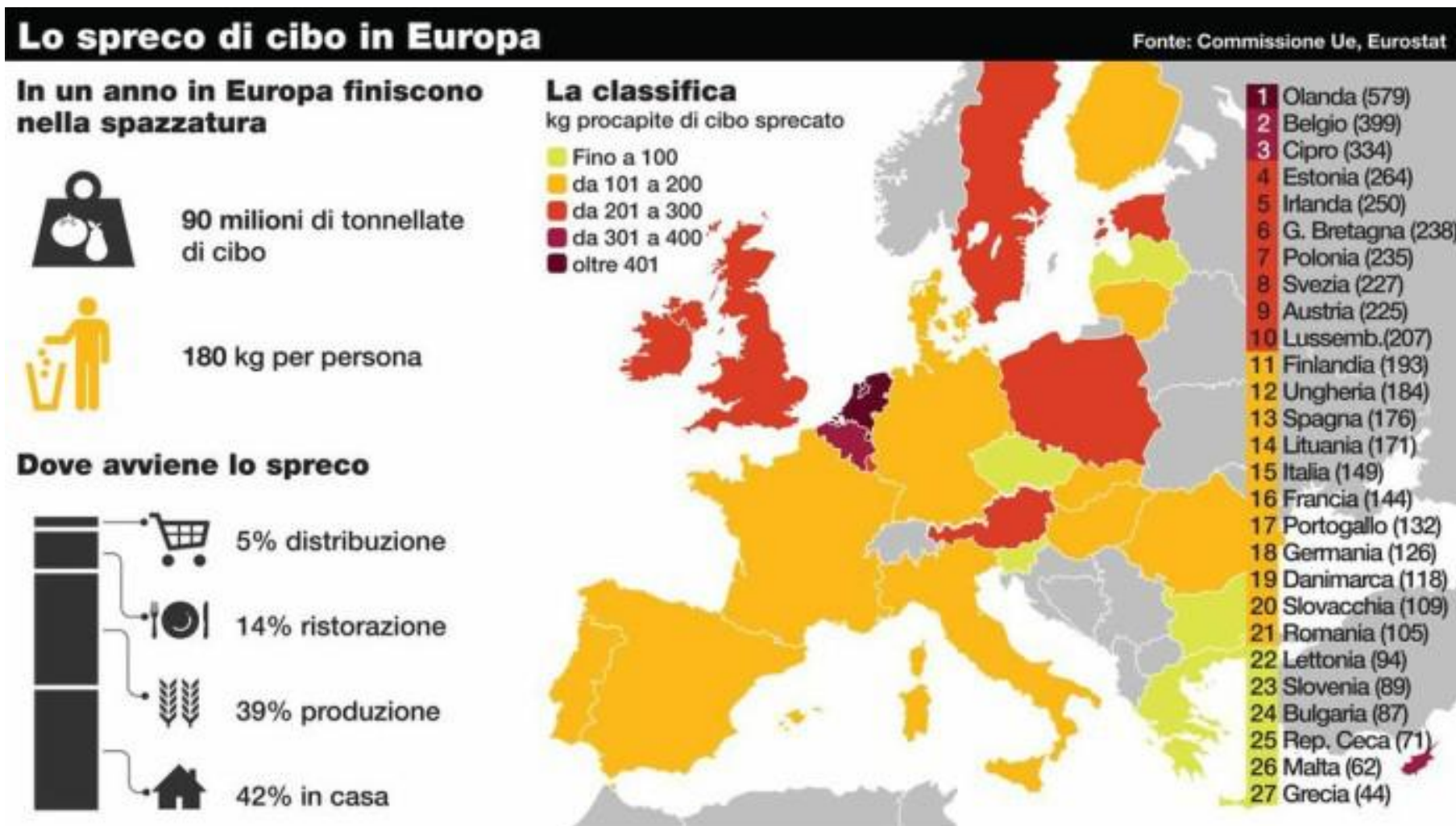
In **Italia** si sprecono mediamente 146 kg di cibo all'anno per persona.





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

SPRECO ALIMENTARE IN PILLOLE





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

SPRECO ALIMENTARE IN PILLOLE

In Italia si sprecano mediamente 146 kg di cibo all'anno per persona di cui:

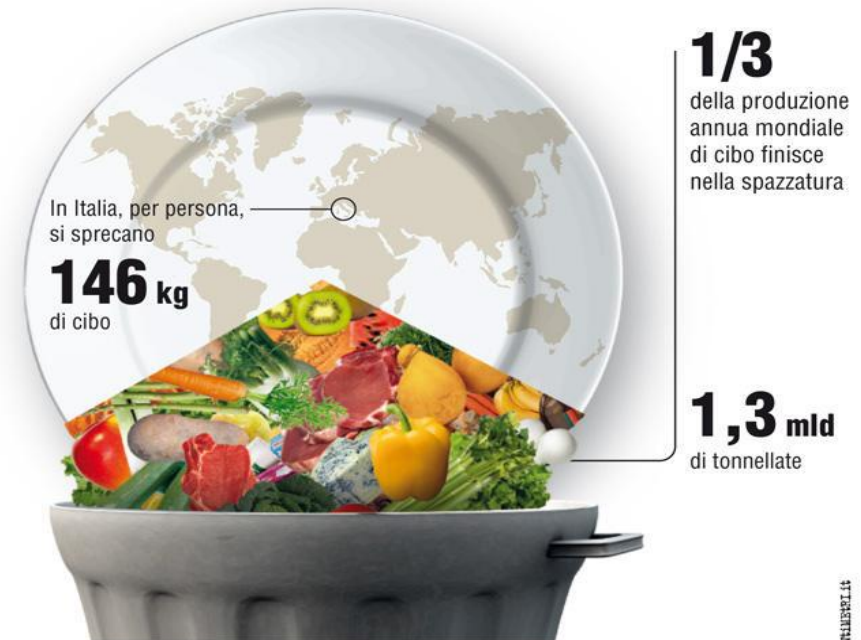
- 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati,
- 15% di pesce,
- 28% di pasta e pane,
- 29% di uova,
- 30% di carne,
- 32% di latticini.

I motivi principali dello spreco domestico siano imputabili all'**acquisto di quantità eccessive** di prodotti e agli **errori** che si commettono nella fase della **conservazione** degli alimenti.

Dati raccolti da Waste Watcher (Osservatorio nazionale sugli sprechi)

Oltre il **54%** dello spreco alimentare avvenga a **livello domestico**, a cui deve essere aggiunto un 21% a livello di ristorazione, un 15% a livello di distribuzione commerciale e un 10% a livello di produzione (8%) e di trasformazione (2%), per un totale di oltre 16 miliardi in un anno.

Lo spreco alimentare annuo



Fonte: Barilla Center for Food and Nutrition, "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte", 2012 e relativa bibliografia



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

IL RUOLO DEL CONSUMATORE

Il ruolo del consumatore nella lotta allo spreco alimentare passa attraverso la sua consapevolezza. Ridurre i rifiuti, a maggior ragione se alimenti, dev'essere un obiettivo da perseguire a partire dalle nostre case e dalle scelte quotidiane.

- **Scelta ed acquisto degli alimenti**
- **Gestione domestica**
- **Consumo dei pasti fuori casa**
- **Sprechi nella ristorazioni scolastica**
- **Sostegno delle imprese attente allo spreco alimentare**
- **Gestione dei rifiuti**

Ricorda:

Più del 54% dello spreco avviene a livello domestico!

La responsabilità del consumatore continua anche al di fuori di casa!





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE

NELLA SCELTA E ACQUISTO DEGLI ALIMENTI

Il consumatore deve essere in grado di individuare:

- gli alimenti adatti alle sue necessità (etiche, nutrizionali, sanitarie),
- i prodotti idonei da un punto di vista qualitativo e quantitativo (es. freschezza, profilo organolettico, sicurezza igienico-sanitaria),
- i prodotti che soddisfano i suoi bisogni (es. edonistici e d'uso).

In questo modo eviterà di comprare troppi prodotti rispetto ai reali bisogni e soprattutto eviterà di comprare alimenti sbagliati che poi diventano inevitabilmente rifiuto.





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE

NELLA SCELTA E ACQUISTO DEGLI ALIMENTI

L'**etichettatura** è lo strumento con il quale le imprese produttrici comunicano le caratteristiche e le qualità dei prodotti.

Esistono specifiche normative che regolamentano le informazioni da fornire al consumatore.

- **INFORMAZIONI OBBLIGATORIE**
- **INFORMAZIONI VOLONTARIE**

Tutte queste informazioni sono importanti per conoscere il prodotto che stiamo acquistando ma alcune sono fondamentali per prevenire gli sprechi alimentari.

Quando fai gli acquisti ricordati di valutare:

- Tmc e data di scadenza
- Modo d'uso e di conservazione
- Quantità





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE

NELLA GESTIONE DOMESTICA

Il consumatore deve conoscere le corrette modalità di:

- stoccaggio,
- preparazione,
- cottura,
- conservazione



dei prodotti per preservare sicurezza e bontà degli alimenti, senza sprechi.

Trattasi di semplici regole di igiene alimentare, economia domestica e di qualche accortezza nella lettura delle etichette dei prodotti confezionati.

ATTENZIONE A:

- Tmc, data di scadenza
- Temperature
- Fifo
- Contaminazioni (crociate e ambientali da attrezzature e rifiuti) e alterazioni
- Corrette modalità di trattamento (cottura, riscaldamento, scongelamento, raffreddamento)



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE NEL CONSUMO DEI PASTI FUORI CASA

Che sia il ristorante o la mensa, il consumatore deve **ordinare le pietanze responsabilmente e in maniera oculata**, ordinare cioè solo quello che è sicuro di mangiare. Nel caso in cui ci siano degli avanzi deve abituarsi a richiedere la **“doggy bag”**. Dimenticarsi (o vergognarsi) di chiedere la **“doggy bag”** significa destinare quel che rimane del tuo pasto alla spazzatura.



ATTENZIONE:

molti sprechi nella ristorazione collettiva (soprattutto scolastica) trovano profonde radici nella diseducazione alimentare domestica. Ridurre gli sprechi significa anche educare i nostri figli ad una alimentazione varia ed equilibrata.





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE NEL SOSTENERE LE IMPRESE ATTENTE ALLO SPRECO ALIMENTARE

Il consumatore consapevole dovrebbe cercare e sostenere le aziende del territorio che prestano particolare attenzione alla riduzione dei rifiuti, al riutilizzo degli scarti o dei sottoprodotti, alla donazione dei prodotti idonei al consumo ma non più idonei alla vendita.



- Negozi che si occupano della vendita di prodotti sfusi (eliminando buona parte del problema imballaggi),
- Imprese alimentari che accedono ai circuiti di donazione dei prodotti invenduti o vicini alla data di scadenza, che attivano sistemi di raccolta delle eccedenze, che mettono a punto sistemi di vendita per prevenire le eccedenze,
- Aziende che utilizzano imballi completamente riciclabili, biodegradabili o compostabili,
- Imprese che danno nuova vita a imballaggi, scarti alimentari e sottoprodotti.



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE NEL SOSTENERE LE IMPRESE ATTENTE ALLO SPRECO ALIMENTARE

E' entrata in vigore a livello nazionale la legge n. 166/2016 che propone un nuovo approccio per la gestione delle eccedenze alimentari nelle imprese.



Per **eccedenze alimentari** si intendono gli alimenti:

- invenduti o non somministrati per carenza di domanda;
- ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita;
- rimanenze di attività promozionali;
- prossimi al raggiungimento della data di scadenza;
- invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici
- non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio, senza che ciò abbia però comportato delle problematiche a livello di conservazione.



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE NELLA GESTIONE DEI RIFIUTI IN AMBITO DOMESTICO

Il consumatore, seppur efficiente nella lotta allo spreco, dovrà comunque fare i conti con i circuiti di ritiro e smaltimento dei rifiuti.



Vetro



Cartone accoppiato
ad altri materiali



Alluminio



Banda stagnata
(latta)



Materiali
poliacoppiati



Dovrà:

- imparare a leggere le informazioni riportate in etichetta per sapere in che circuito di ritiro destinare lo specifico imballo,
- informarsi sulle logiche della raccolta differenziata del suo Comune per essere sicuro di quali sono i materiali-prodotti da destinare alla raccolta (es. plastica, vetro, carta, umido, indifferenziato) e seguire diligentemente le istruzioni.



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

CONSUMATORE CONSAPEVOLE NELLA GESTIONE DEI RIFIUTI IN AMBITO DOMESTICO

RIFIUTO: RICICLO O RIUSO?

Per abbattere ulteriormente la quantità di rifiuti da destinare ai sistemi di raccolta e smaltimento dovrebbe educarsi al “riciclo domestico” ovvero domandarsi se quell'oggetto debba proprio diventare rifiuto. Usando un po' di creatività si può dare nuova vita ad imballi e scarti alimentari.





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

IL VADEMECUM PER RIDURRE GLI SPRECHI IN AMBITO DOMESTICO

Per evitare sprechi ecco quindi alcuni semplici consigli:

- **ORGANIZZA GLI ACQUISTI**
- **FAI UNA SPESA ATTENTA**
- **OCCHIO ALLA GESTIONE DOMESTICA**





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

ORGANIZZA GLI ACQUISTI



- verificare prima di recarti al supermercato quali prodotti mancano in dispensa;
- stila una lista precisa degli alimenti da acquistare considerando il numero dei componenti della famiglia e il numero dei pasti che devi preparare;
- organizza gli acquisti con previsione breve di consumo (es. settimanale);
- prepara le buste della spesa termiche se devi acquistare alimenti che vengono conservati in frigorifero o in congelatore;
- valuta bene il tipo di prodotti da acquistare rispetto alla loro deperibilità (es. acquista tipi di frutta e verdura con tempi di conservazione differenti, prodotti freschi, prodotti con media deperibilità e prodotti non deperibili)



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

FAI UNA SPESA ATTENTA

- limita l'acquisto a quei prodotti indicati nella lista
(es. evita di farti attrarre da promozioni che ti vincolano all'acquisto di grandi quantità);
- controlla il corner delle offerte. Troverai prodotti salubri vicino alla data di scadenza a prezzi scontatissimi. Se li acquisti ricordati solo di rivedere la lista della spesa e sostituisci alcuni degli alimenti deperibili che avevi programmato di acquistare. I prodotti in offerta saranno i primi alimenti che dovrai consumare;
- verifica i termini di conservazione e le date di scadenza ricordandoti di rapportarli alla quantità e alle reali esigenze;
- verifica sempre che l'alimento possenga le caratteristiche necessarie per essere adatto al consumo (es. integrità delle confezioni, temperature di esposizione);
- verifica la qualità e freschezza del prodotto (es. ortofrutticoli, carne, pesce e più in generale alimenti sfusi deperibili) valutandone colore, consistenza, odore e escludendo alterazioni o contaminazioni visibili;





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

FAI UNA SPESA ATTENTA

- prediligi prodotti a Km 0 e stagionali, sono più freschi, si conserveranno maggiormente e manterranno al meglio le caratteristiche nutrizionali;
- verifica che l'alimento possenga le caratteristiche che desideri (es. ingredienti, presenza o assenza di allergeni, dichiarazione nutrizionale);
- ricordati di trasportare gli alimenti deperibili (soprattutto i prodotti refrigerati e surgelati) garantendo il mantenimento della temperatura. Utilizza ad esempio contenitori termici e preoccupati di rientrare a casa nel minor tempo possibile. L'abuso termico per questi prodotti comporta infatti l'alterazione della scadenza o del termine minimo di conservazione riportato in etichetta.
- Prediligi l'acquisto di prodotti sfusi, minimamente imballati (evita i prozionati monodose), o imballati in materiali riciclabili (es. vetro, carta). Ove possibile scegli i prodotti con vuoto a rendere (es. acque).





Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

OCCHIO ALLA GESTIONE DOMESTICA



- mantieni in ordine e ben puliti frighi, freezer e dispensa;
- riordina la spesa partendo sempre dai prodotti deperibili e conservati al freddo e ricordandoti di mettere in prima fila sulle scansie i prodotti precedentemente aperti o che scadono per primi;
- quando carichi i frighi ricordati che ogni alimento ha il suo ripiano considerando la temperatura di conservazione (es. ortofrutticoli, carne e pesce, latte e latticini);
- non stoccare scorte eccessive di prodotto (una buona regola potrebbe essere quella di “svuotare” il frigo settimanalmente, il freezer e la dispensa mensilmente prima di acquistare nuovi prodotti). In questo modo garantirai di non dimenticare confezioni e alimenti destinandoli a scadere o ad alterarsi;
- sii oculato nelle quantità da preparare per i pasti, evita cioè di produrre avanzi;



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

OCCHIO ALLA GESTIONE DOMESTICA



- sii creativo: riutilizza alimenti o parti di alimenti che in certe preparazioni vengono scartate (es. bianco d'uovo, gambi dei carciofi, ecc.), riutilizza gli avanzi per renderli piatti “nuovi” e più attraenti (es. frittata di pasta o arancini di riso), trova il modo di dare utilizzo agli scarti anche per scopi non alimentari (es. limone e scarti di caffè per togliere gli odori dal frigorifero);
- programma bene la spesa prima delle vacanze: non lasciare a casa i prodotti deperibili o i prodotti aperti, ricorda di usarli prima di partire e se ti accorgi di aver acquistato un eccesso di prodotti rispetto a quelli consumabile prima della partenza non lasciare che vadano a male nel frigo o in dispensa: regala i prodotti a parenti, conoscenti, vicini di casa o siti di raccolta del Banco Alimentare;
- sii creativo nel riutilizzo anche degli imballaggi (es. dagli nuova vita cambiando destinazione d'uso);
- ricordati di raccogliere separatamente gli olii di frittura per il corretto smaltimento e di informarti sulle modalità di raccolta dei rifiuti del tuo Comune.



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

....E TU CHE IDEE HAI PER RIDURRE LO
SPRECO?



Mandaci le tue idee
le più originali saranno pubblicate nella Guida
"Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso"



Contrasto allo spreco alimentare: riciclo, riuso

GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE

www.federconsumatori-fvg.it
Federconsumatori.fvg@libero.it