



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO

DIPARTIMENTO DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-
ALIMENTARI E AMBIENTALI

**Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche per la
Sostenibilità**

Tesi di Laurea in Sociologia e Culture del cibo

FOOD WASTE: IMPATTI E NUOVE PRATICHE SOCIALI

Candidata

Alessia Di Filippo

Matricola n° 105511

Relatore

Prof.ssa Agnese Vardanega

Anno accademico 2022/2023

Sintesi del lavoro di tesi

Il fulcro di questo studio si basa sul tema più importante affrontato dal nostro pianeta negli ultimi anni: la gestione della sostenibilità ambientale, ovvero, come permettere alla Terra di continuare i normali processi fisiologici utilizzando le risorse a disposizione. A causa di innumerevoli fattori però, da qualche tempo, questa omeostasi non è più così scontata. La problematica più evidente è appunto, la non capacità da parte del pianeta di sostenere tutta la quantità di spreco che si ha ogni giorno. In questo senso, lo spreco alimentare gioca un ruolo fondamentale perché è responsabile di impatti di una portata catastrofica; come ha annunciato Inger Andersen, direttrice esecutiva dell'UNEP (*United Nations Environment Programme*), nell'introduzione del Food Waste Index Report 2021: «Se la perdita e lo spreco di cibo fosse un Paese, sarebbe il terzo più grande produttore di emissioni di gas serra al mondo».

In questo particolare caso l'aiuto che l'uomo può dare per ridurre l'enorme impatto è più immediato e diretto rispetto a molti altri. Siamo i primi responsabili di questa autodistruzione e, allo stesso tempo, siamo gli unici a poterci salvare. Il principale responsabile della quantificazione dello spreco mondiale è proprio l'UNEP che, attraverso il suo *Food Waste Index*, rende pubblici i dati raccolti riguardo lo spreco lungo le ultime fasi della filiera, ovvero durante la vendita al dettaglio (o distribuzione), il consumo domestico e la ristorazione. Per ognuno di questi momenti alcune ricerche, in particolare quella condotta da Barilla nel 2012, riportano delle principali cause che portano allo spreco; per quanto riguarda la distribuzione sono riportate le seguenti:

- Scorte invendute (eccesso di scorte dovute all'errata previsione delle vendite e a delleordinazioni inappropriate);
- Scarsa formazione professionale degli addetti alle vendite (sbagliare le corrette procedure distoccaggio dei prodotti);
- Prodotti danneggiati (difetti visivi all'alimento o alla confezione, che non li rendono conformi alla vendita);
- Alcune strategie di marketing (*es.* opzioni prendi due paghi uno), che talvolta determinanoun semplice slittamento del rischio dello spreco dalla distribuzione al consumo finale;
- Prodotti deteriorati o scaduti.

Per quanto concerne il consumo domestico, alcune cause potrebbero essere:

- Perdita di cibo per un'errata interpretazione e valutazione dell'etichetta (cibi non consumati per tempo, mala conservazione o preparazione);
- Eccesso nella quantità del cibo preparato (creazione eccessiva di avanzi);
- Scarsa pianificazione della spesa alimentare, con conseguente eccesso negli acquisti;
- Confezionamento e conservazione scorretti degli alimenti;
- Poca conoscenza e interesse nei metodi alternativi di riutilizzo del cibo avanzato;
- Scarsa o quasi assente consapevolezza degli impatti che ha lo spreco sull'ambiente.

Infine, per il settore della ristorazione troviamo:

- Preparazione e servizio eccessivi di cibo, con la conseguente produzione degli
- “avanzi”, che nel mondo ristorativo sono già considerabili scarti;
- Cibi e bevande gettati via in seguito al superamento della data di scadenza indicata in etichetta;
- Scarse accortezze nei confronti del cliente intento a portare le pietanze non consumate a casa;
- Poca pianificazione sugli acquisti alimentari.

Ci sono tre principali tipi di impatti da analizzare quando si parla di perdita e spreco alimentare: l'impatto ambientale, quello economico e l'impatto sociale.

L'impatto ambientale, come già visto precedentemente, porta enormi conseguenze negative non trascurabili; il suo calcolo è il frutto dell'unione di tre indici che rappresentano tre diversi fattori presenti nei processi produttivi e in tutta la restante parte della filiera. Questi tre fattori sono: l'impronta del carbonio, l'impronta ecologica e l'impronta idrica.

L'impatto economico fa riferimento a quanto valore economico (o in base al prezzo di mercato o prendendo in considerazione il costo di produzione dei beni) è andato perso in seguito allo spreco alimentare.

L'impatto sociale fa riferimento, in particolar modo, al grande divario in continuo aumento tra i paesi industrializzati e quelli considerati poveri o in via di sviluppo; infatti, trattando temi come quello della sicurezza alimentare, è evidente quanto tanto più un paese abbia a disposizione il cibo necessario per un'alimentazione sana e di qualità più si avrà il fenomeno dello spreco. I paesi poveri presentano il più alto tasso di denutrizione e ovviamente un bassissima componente di spreco

alimentare, che talvolta deriva prettamente da una scarsa condizione igienica o da una gestione poco funzionale dei mercati.

Nell'ultimo decennio, a causa delle frequenti calamità globali dovute al cambiamento climatico, una crescente quota della popolazione mondiale si è mobilitata attraverso proteste e manifestazioni, per avere l'attenzione di chi è a capo delle più grandi organizzazioni, con l'obiettivo di coinvolgere sempre più persone in questo cambiamento. Così è iniziato un processo, che sembra crescere a livello esponenziale nell'opinione pubblica, che ha come scopo ultimo quello di modificare le pratiche economiche, sociali e politiche e gli stili di vita individuali, per preservare il pianeta più a lungo possibile. Esempi pratici sono l'Agenda 2030, istituita nel 2015 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite, che contiene 17 obiettivi di sviluppo sostenibile. Tra questi quello di nostro maggiore interesse è sicuramente l'obiettivo 12 "Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo", e nello specifico il punto 12.3 "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-raccolto".

Ci sono stati inoltre diversi ed iniziative europee con un unico obiettivo comune: ridurre lo spreco e la perdita del cibo aumentando contemporaneamente la consapevolezza nell'opinione pubblica. Progetti come FUSIONS (basato sulla prevenzione guidata dall'innovazione sociale) o la strategia *Farm To Fork* (che promuoveva un sistema agroalimentare più sostenibile, generando soluzioni pratiche anti-spreco) hanno aiutato la popolazione a documentarsi in maniera approfondita e ad agire quotidianamente di conseguenza.

Oltre al gran numero di manifestazioni che hanno caratterizzato gli ultimi 20 anni, sono nate diverse associazioni no profit, eventi mondiali e giornate di sensibilizzazione che ogni giorno mobilitano l'interesse comune verso l'argomento. Di queste fanno parte tutte quelle iniziative solidali sponsorizzate dai vari enti che, senza scopo di lucro, da anni lottano in prima linea per combattere lo spreco e la povertà.

Attuando un focus sull'Italia, le iniziative più diffuse sono quelle delle mense solidali, i banchi alimentari e gli empori solidali. Questi tre differenti progetti, ognuno attraverso una modalità specifica, lavorano costruendo una solida rete sociale. Infatti, una giusta cooperazione è la chiave di una buona riuscita di ogni organizzazione, soprattutto di quelle a carattere solidale.

Le mense solidali rappresentano una delle tante realtà di redistribuzione del cibo nei confronti dei più bisognosi. A livello regionale e provinciale, molto spesso è la Caritas del territorio ad occuparsi di queste mense dove ogni giorno viene offerto un pasto caldo, per accedere a queste mense bisogna

rientrare in determinati criteri, valutati attraverso dei colloqui, che dipendono soprattutto dalla ridotta disponibilità economica.

Il banco alimentare è già dagli anni '80 una realtà viva e partecipe nel quadro delle iniziative solidali in Italia. Perseguendo i valori della lotta allo spreco e alla povertà, il loro lavoro consiste nel coordinare le donazioni e organizzare il recupero delle eccedenze della filiera agroalimentare che dai banchi alimentari arrivano direttamente (in maniera gratuita) ai partner di ogni territorio.

Il fenomeno degli empori solidali in Italia, sta sempre più sviluppandosi all'interno dei territori regionali grazie soprattutto all'aiuto di volontari che ogni giorno offrono servizi di aiuto e sostegno. La caratteristica tipica degli empori solidali è quella di avere le sembianze di veri e propri market, con scaffali e banchi allestiti appositamente con prodotti specifici; questi empori sono caratterizzati da una grande partecipazione da parte di diversi enti, che promuovono e gestiscono l'organizzazione. Anche definiti supermercati solidali, queste aree puntano al recupero degli sprechi a vantaggio dei bisognosi, che in maniera gratuita possono usufruire dei beni di prima necessità resi disponibili da donazioni o acquisti.

Facendo un passo indietro, sarà maggiormente chiara la visione del quadro attuale che caratterizza la comunità: una popolazione in continuo mutamento che, grazie alla consapevolezza e alla volontà di cambiamento, riesce nel suo piccolo a sviluppare molteplici iniziative mobilitate da un obiettivo comune: la ricerca di una sostenibilità ambientale, economica e sociale. La componente base che non deve assolutamente mancare all'interno di un processo evolutivo è quello, appunto, della cooperazione sociale; grazie ad essa ogni singola parte coinvolta avrà un ruolo specifico e fondamentale nella riuscita finale. In questo senso, esempi lampanti di cooperazione sociale sono tutte quelle iniziative e strategie che comprendono diversi protagonisti (ognuno con il proprio compito) e che sono resi indispensabili l'un l'altro.

Costruire una solida rete sociale è dunque il primo passo verso la costruzione di un bene collettivo; tuttavia, la strada da percorrere per arrivare al compimento di tutti gli obiettivi prefissati è ancora molto dura e non è assolutamente consentito accontentarsi davanti ai primi risultati positivi.