

RUS Cibo

Azioni e buone pratiche per promuovere la
sostenibilità nelle fasi di post consumo in
ateneo.

Vademecum Post Consumo

2. Scarti Alimentari

Riduzione dello spreco di cibo idoneo al consumo umano preparato ma non consumato

Definizione del tema: in Italia è particolarmente elevata la produzione annuale di scarti alimentari relativi a cibi preparati ma non consumati. Le cause sono da ricercare nei comportamenti e nelle attitudini del consumatore finale che in modo consapevole o inconsapevole getta il cibo preparato. Le eccedenze che conseguentemente si formano riguardano sia il consumo domestico che la ristorazione ed hanno riflessi sia quantitativi (ammontare delle eccedenze) che qualitativi (valore nutrizionale delle eccedenze). Gli sprechi che si realizzano avvengono pertanto a livello di post consumo riguardando la fase finale della catena di approvvigionamento alimentare. Più precisamente l'ambito di riferimento è quello dello spreco evitabile cioè di alimenti che vengono gettati nonostante siano ancora commestibili.

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: Il tema si ricollega agli obiettivi 1, 2, 3, 11 e 12. In particolare, gli sprechi alimentari relativi a cibi preparati ma non consumati generano impatti negativi ambientali ed economici e la loro esistenza solleva questioni di equità sociale. Il livello di sostenibilità ascrivibile alle tre componenti è direttamente proporzionale all'ammontare quanti-qualitativo delle eccedenze prodotte. Una delle nuove frontiere della ricerca in campo agroalimentare riguarda il riutilizzo degli scarti alimentari e la riduzione dell'impatto ambientale.

Relazione tra il tema e l'università: Gli Atenei possono contribuire alla riduzione dello spreco alimentare attraverso le attività di educazione e di ricerca. Il coinvolgimento delle Università in relazione a questa tematica è da mettere in relazione con l'organizzazione della catena di somministrazione del cibo per il soddisfacimento del fabbisogno alimentare. Il cibo preparato ma non consumato ha a che vedere sia con le dimensioni e le caratteristiche dell'offerta di cibo da parte delle strutture preposte sia con le modalità di consumo da parte del personale Universitario. Occorre pertanto valutare le dimensioni di questa tipologia di spreco al fine di dar luogo a modelli maggiormente in linea con gli obiettivi di sostenibilità precedentemente indicati.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
-----------	--------	------------

<i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i> 1. Analizzare le cause dello spreco, ovvero comprendere più nel dettaglio perché si registra questa tipologia di spreco alimentare 2. Valutarne meglio gli impatti in termini economici, sociali ed ambientali. 3. Bilanciare al meglio nella fase a monte per dover recuperare meno: è necessario agire sulla riduzione e degli sprechi alimentari e poi sul loro recupero.	<i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i> 1. Individuare iniziative di recupero degli sprechi attraverso la distribuzione a persone indigenti, l'impiego come mangime o, come ultima alternativa, per produrre bioenergia 2. Sviluppare accordi per una programmazione più sostenibile dell'offerta alimentare. 3. Promozione di un'alimentazione etica e sostenibile atta alla conoscenza dello spreco alimentare a livello nazionale e locale 4. Messa a punto di piani di redistribuzione delle eccedenze con gli operatori che gestiscono il servizio	<i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo pu effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i> 1. N. di consumatori raggiunti da campagne di sensibilizzazione allo spreco e di come rendere più sostenibili l'acquisto, la conservazione, la preparazione e lo smaltimento finale del cibo. 2. N. di buone pratiche diffuse al fine di promuovere esperienze di formazione ad una più attenta alimentazione con conseguente riduzione allo spreco alimentare 3. N. di partenariati avviati con aziende capaci di avviare azioni di riciclo dello spreco 4. N. di accordi con organizzazioni caritative
---	--	---

Riferimenti normativi principali

- Dlgs 205/2010 che ha recepito in Italia la direttiva quadro sui rifiuti (2008/98/CE).
- Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti adottato dal Ministero dell'Ambiente con Decreto direttoriale del 7 ottobre 2013
- Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco alimentare: strategie per una catena alimentare più efficiente nell'UE.
- Comunicazione 0571/2011 della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni. Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse.
- Comunicazione 0614/2015 della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni. L'anello mancante: piano d'azione dell'Unione Europea per l'economia circolare.
- Piano Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 2014

Soggetti da coinvolgere

- Studenti e Personale delle Università
- Organizzazioni caritative
- Istituzioni locali
 - intervenire nei Capitolati tecnici relativi alla gestione del servizio di ristorazione delle mense universitarie delle regioni per ridurre le quantità di ogni singola portata da proporre al fine di un minor scarto di cibo.
- Servizi di ristorazione (bar, mense universitarie, fornitori di prodotti alimentari)
 - organizzare corsi di sensibilizzazione al problema per coloro che distribuiscono il pasto e per i fruitori delle mense;
 - realizzazione di poster illustrativi nelle mense universitarie a supporto dell'attività di educazione al non spreco;

- organizzare seminari all'interno delle stesche durante il periodo di erogazione del pasto.

Esempi di Pratiche

- Incontri ed Open Day che possano presentare l'esperienza non solo in sede universitaria, ma anche alle scuole e alle amministrazioni comunali;
- Partecipazioni ad eventi per presentare l'esperienza
- Costruzione di progetti di inclusione con soggetti esterni (es. ASL, Comuni)

Ricerche e stato

Refresh (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain)

progetto europeo di ricerca contro lo spreco alimentare concluso nel 2019, al quale hanno partecipato ventisei partner provenienti da dodici paesi europei e dalla Cina. Il progetto si è concentrato sulla riduzione degli sprechi alimentari evitabili e sulla valorizzazione delle risorse alimentari. Lo svolgimento del progetto ha consentito il raggiungimento dei seguenti risultati: sviluppo di accordi strategici per la riduzione dello spreco alimentare; progettazione e lo sviluppo di innovazioni tecnologiche per la valorizzazione degli sprechi alimentari. Link: <https://eu-refresh.org>

STREFOWA (Strategies to Reduce and Manage Food Waste in Central Europe)

Il progetto ,finanziato nell'ambito del programma Comunitario Interreg Europe, volto a ridurre e gestire gli sprechi alimentari nell'Europa centrale, si è concluso nel 2019.Nell'ambito del progetto sono stati sviluppati materiali di formazione, azioni pilota e rapporti sullo status quo dello spreco alimentare. Il progetto ha prodotto l'attivazione della rete #reducefoodwaste con lo scopo di fornire una piattaforma online di discussione sugli sviluppi nella prevenzione e gestione degli sprechi alimentari. La piattaforma mira a identificare le opportunità regionali, nazionali e internazionali riguardanti lo spreco alimentare allo scopo di facilitare la diffusione delle informazioni favorendo la predisposizione di nuove iniziative progettuali sul tema

Link: [Food Waste | STREFOWA - Interreg \(interreg-central.eu\)](https://www.interreg-central.eu/ContentAreas/food_waste/)

SPAIC (cause dello SPreco Alimentare e Interventi Correttivi)

Il Progetto promosso da Ministero della Salute e Inail e conclusosi nel 2018 ha avuto come obiettivo generale l'identificazione del consumatore come elemento centrale su cui intervenire, al fine di individuare e correggere i comportamenti scorretti determinanti lo spreco alimentare, attraverso la promozione di un'adeguata campagna di informazione, formazione e sensibilizzazione . Lo scopo è quello di far acquisire al consumatore una certa consapevolezza sul tema degli sprechi alimentari.

Link: [C_17_pagineAree_4968_listaFile_itemName_3_file.pdf \(salute.gov.it\)](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_4968_listaFile_itemName_3_file.pdf)

Contatti

Per Orti universitari dell'Università di Udine consultare il sito <https://aziendagraria.uniud.it/ricerca/orti-dateneo>

