

ONE HEALTH | ONE EARTH

STOP
FOOD
WASTE



5 FEBBRAIO 2023
10^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE

2030 > moving on Stop Food Waste!

DOMENICA 5 FEBBRAIO L'ITALIA CELEBRA LA 10^A GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, ISTITUITA NEL 2014 DALLA CAMPAGNA SPRECO ZERO CON IL MINISTERO DELL'AMBIENTE.



Giornata Nazionale
di Prevenzione dello
Spredo Alimentare
5 Febbraio

L'EVENTO UFFICIALE SI SVOLGERA' A ROMA NELLO SPAZIO EUROPA - SEDE DI RAPPRESENTANZA DELLA COMMISSIONE EUROPEA, GIOVEDI' 2 FEBBRAIO 2023 E PREVEDE LA PRESENTAZIONE DEL NUOVO REPORT WASTE WATCHER INTERNATIONAL, CON "IL CASO ITALIA" 2022.



ROMA – **2030 > moving on** è il tema della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, proiettata verso il traguardo sempre più vicino degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Sarà quindi una decima edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli – da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale – alle perdite in campo, alla dispersione alimentare negli step che precedono l'acquisto, la gestione e il consumo del cibo nelle case. Sarà un'edizione per sensibilizzare su vasto raggio la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, sulle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale. Sarà, soprattutto, l'occasione per appropriarsi degli Obiettivi dell'Agenda 2030, e capire come inserirli ciascuno nel proprio quotidiano, attraverso azioni e comportamenti concreti.

Lo sapevi? La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare venne celebrata per la prima volta in Italia il 5 febbraio 2014. La giornata è stata ideata ed istituita dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l'Università di Bologna - Distal con il Ministero dell'Ambiente, per iniziativa del coordinatore PINPAS Andrea Segrè. Nel 2004 furono convocati gli "Stati generali" della filiera agroalimentare italiana. PINPAS, promosso da Ministero dell'ambiente, è il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. per sensibilizzare i cittadini sul tema dello spreco alimentare.¹ Dal 2014 in poi, la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario stabilmente il 5 febbraio, è l'occasione per la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International. Le edizioni successive si sono svolte sempre con il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente (e della Transizione Ecologica), dei Ministeri della Salute e del Lavoro e dell'ANCI, di RAI per la Sostenibilità e con la media partnership di Rai Radio2. **La decima edizione, sempre per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero, rinnova questo networking, gli eventi ufficiali sono in calendario giovedì 2 febbraio 2023** nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma. I dettagli e gli aggiornamenti di programma sul sito sprecozero.it (fonte: WIKIPEDIA)

10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: gli eventi ufficiali, giovedì 2 febbraio 2023, Roma.

Gli eventi sono promossi per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità e si svolgeranno a Roma giovedì 2 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea (via IV Novembre, 149), Interverranno, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, il Presidente Confagricoltura e Coordinatore Nazionale Agrinsieme Massimiliano Giansanti, il Vice Direttore Generale FAO, Maurizio Martina, l'Inviato speciale per la Sicurezza Alimentare del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale Stefano Gatti. **Tutti potranno seguire la diretta sui canali social della campagna Spreco Zero.**

Sarà l'occasione per la **presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2023**, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo.

Spiega **Andrea Segrè, direttore scientifico degli eventi, fondatore della campagna Spreco Zero e Direttore scientifico Waste Watcher International**, che «l'analisi dei dati è sempre essenziale in chiave di sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi. Per questo, ancora una volta tracciare un monitoraggio sugli stili di vita e di alimentazione permette di agire concretamente sui comportamenti di consumo e per la prevenzione degli sprechi. La Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si focalizza con attenzione sul

decennio che ci guiderà al 2030. Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà. Per questo, a livello globale ma anche locale, diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile».

Spreco alimentare, i dati in Italia e nel mondo.

Lo spreco alimentare degli italiani, nel corso del 2022, è passato su base settimanale da 595,3 del febbraio 2022 a 674,2 grammi pro capite nel mese di agosto, secondo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher / Spreco Zero. Il World Foodwaste Report – un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos - ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. Sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito svettano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sono in vetta alla hit dello spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si è posizionato al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi i più virtuosi: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana. Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa.

Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste'. In particolare: l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di L di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi € lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022.

Info www.sprecozero.it Richieste dati/interviste: PRESS Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com