Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, FIPE e Hotrec rinnovano la campagna “Love Food Don’t Waste”

20240205185055shutterstock-2251063085-7efdcc9f

“Love food Don’t Waste”. Lo dice la campagna online lanciata a ottobre scorso da **FIPE Confcommercio** e **Hotrec**, l’associazione europea dell’ospitalità e dei pubblici esercizi che riunisce **47 associazioni nazionali in 36 Paesi**, e rilanciata in occasione dell'undicesima Giornata nazionale di **prevenzione allo spreco alimentare**, indetta per il 5 febbraio 2024 e istituita dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del ministero dell’Ambiente.

La campagna di FIPE e Hotrec coincide e appoggia la proposta della Commissione Ue di revisione della **direttiva 2008/98/Ce**: l’obiettivo è che **entro il 2030** gli Stati membri riescano a ridurre i rifiuti alimentari del 30% tra retail, **ristorazione** e famiglie. Il Parlamento europeo procederà al voto sulla revisione della direttiva il prossimo **14 febbraio**.

Rintracciata nella sua sede di Bruxelles, **Marie Audren**, Direttore Generale Hotrec, ha dichiarato: “*Lo spreco di cibo ha un enorme impatto sociale, economico e ambientale. Ogni anno nell’Unione europea vengono generati **oltre 58 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, ovvero 131 chili per abitante. Questo rappresenta una perdita stimata di 132 miliardi di euro*”.

C’è da dire, però, che il settore dell’ospitalità genera una quota relativamente piccola di rifiuti di cibo: **i dati Eurostat** ci dicono che mentre i consumatori domestici ne generano per il 53% (dato 2020), **il food service si prende il 9%**.

“*Gli Stati membri dell’Ue, compresa l’Italia, dovranno prima valutare le proprie esigenze specifiche, e poi adottare misure adeguate a livello nazionale per raggiungere gli obiettivi prefissati* – ha detto **Audren** –. *Hanno a disposizione un’ampia gamma di strumenti dalle campagne di sensibilizzazione agli incentivi per le donazioni alimentari. Nel complesso, come Hotrec riteniamo che ci debba essere proporzione tra piccole e grandi imprese con metriche di misurazione specifiche che non penalizzino*

le microimprese, così come è necessario incoraggiare i clienti ad adottare le migliori pratiche e formare adeguatamente il personale”.

A questo proposito, in occasione della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, l' **Osservatorio Waste Watcher International** ha condiviso la fotografia dello spreco raccontata dal Rapporto “Il caso Italia”.

Nel giro di un anno, si è passati da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell’8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024, in particolare, in Italia lo spreco alimentare costerà circa 290 € annui a famiglia, ovvero circa 126 € pro capite ogni anno.

In totale, **vale oltre 13 miliardi di euro lo spreco complessivo di cibo in Italia**: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell’industria, molto più contenuto.

Si spreca soprattutto l frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell’ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).