



L'impegno della filiera per ridurre gli sprechi alimentari A Cibus i risultati di LIFE-Food.Waste.StandUp

Parma, 8 maggio - A Cibus un momento di approfondimento e sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare, con **LIFE-Food.Waste.StandUp**, il progetto co-finanziato dal programma LIFE 2014-2020, di Federalimentare, Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori.

Lanciato a novembre 2016, ad oggi il progetto di filiera guidato da Federalimentare è riuscito a fare divulgazione attiva sulle tematiche del food waste a oltre **20.000 imprese alimentari italiane** coinvolgendo **5.000 punti vendita** e più di **150.000 consumatori**. A questo si aggiunge la formazione diretta a oltre **200 imprese e operatori** della moderna distribuzione organizzata, a più di **50 addetti alle sezioni alimentari** e circa **69 infopoint di UNC** in tutta Italia. Sono state inoltre divulgate **linee guida** pensate per i diversi segmenti della filiera. Il progetto inoltre vanta l'apertura di numerosi **tavoli di lavoro** sui temi dello spreco alimentare per settore e l'avvio di un **roadshow** destinato alle regioni italiane che ha già toccato Veneto, Lombardia, Lazio e Emilia Romagna. Molti poi gli strumenti messi a disposizione dei cittadini per aiutare i consumatori nella gestione delle scorte alimentari fra cui il lancio dell'app «**SPESA FACILE**» e la presenza di un **esperto online** consultabile dai portali dei partner.

*«Il nuovo pacchetto sull'economia circolare inserisce per la prima volta nella legislazione europea, a cui gli Stati membri dovranno adeguarsi, la tematica del contrasto allo spreco alimentare e l'incentivazione della donazione delle eccedenze, prevedendo anche dei target di riduzione - ha detto intervenendo in apertura l'eurodeputata **Simona Bonafè** - Il progetto presentato oggi rappresenta uno dei migliori esempi di economia circolare, cioè di efficienza nell'uso delle risorse, in questo caso ancora più importante perché parliamo di risorse alimentari. È fondamentale infatti che tutti i soggetti coinvolti, dalla produzione alla distribuzione, dai consumatori fino alle associazioni come il Banco alimentare, spingano nella stessa direzione per ridurre lo spreco alimentare a tutti i livelli. Dobbiamo evitare che il cibo diventi un rifiuto, non solo per motivi economici e ambientali, ma anche e soprattutto per motivi etici. Qualora poi questo non sia possibile, economia circolare significa riuscire a sfruttare i rifiuti organici come nuova risorsa e non come problema da gestire».*

*«Stando ai dati FAO quasi 1/3 della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura - ha detto il vice presidente di Federalimentare **Aurelio Ceresoli** - Solo in Italia, ogni anno, vengono buttati via alimenti per oltre 12 miliardi e mezzo di euro. Una battaglia che nessuno può vincere da solo ed è per questo che mettiamo sempre più impegno nella guida di questa straordinaria iniziativa».*

di filiera che per la prima volta riunisce gli attori chiave della catena in un progetto di altissimo valore sociale ed ambientale. Non solo filiera produttiva ma anche perfetta sinergia tra pubblico e privato».

“Il tema della lotta allo spreco e dell’aumento delle donazioni alle persone bisognose è da tempo al centro delle nostre attività. Molto abbiamo fatto per ridurre le eccedenze (lavorando con i fornitori, rendendo efficiente la logistica, studiando i comportamenti d’acquisto dei clienti, accelerando la vendita dei prodotti prossimi alla scadenza) e per aumentare il loro recupero attraverso conferimenti ad enti caritativi. Questo sforzo ha prodotto risultati positivi, ma c’è ancora da fare - ha continuato **Claudio Gradara, presidente di Federdistribuzione** - Per questo che abbiamo aderito in modo convinto a LIFE-Food.Waste.StandUp, al cui interno Federdistribuzione sta concentrando le proprie azioni in un roadshow per le regioni italiane, organizzato in collaborazione con gli altri partner. Ciò per coinvolgere istituzioni locali, imprese ed enti caritativi in una partnership che dia luogo a iniziative sui territori che possano comprendere anche una premialità per i soggetti che donano, incentivando in questo modo un comportamento virtuoso capace, attraverso l’aumento delle donazioni, di diminuire i rifiuti e i costi per la collettività”.

“E’ purtroppo tra le mura domestiche che si registrano i maggiori sprechi alimentari - ha constatato **Massimiliano Dona presidente dell’Unione Nazionale Consumatori** - con circa 85 chilogrammi di cibo pro capite che ogni anno finisce nella spazzatura. Per questo è fondamentale sensibilizzare i consumatori verso corretti stili di vita e più consapevolezza sia nel fare la spesa che nel modo di conservare e cucinare gli alimenti. Non è soltanto una questione di sostenibilità ambientale, ne va della stessa economia familiare: spesso non ci si rende conto di quanto si potrebbe risparmiare con una spesa più razionale, senza farsi influenzare da mode e pubblicità”.

“Non è accettabile che il cibo che produciamo venga perso o sprecato prima che raggiunga le nostre tavole, soprattutto se consideriamo che oltre 4 milioni di persone, nel nostro Paese, non hanno di che nutrirsi a sufficienza - ha affermato **Andrea Giussani, presidente Fondazione Banco Alimentare Onlus** - Per questo, da quasi 30 anni, ci impegniamo a prolungare la vita del cibo, riuscendo nel 2017 a distribuire oltre 91.000 ton. di alimenti con un evidente beneficio sociale per i destinatari e un vantaggio per l’ambiente attraverso la riduzione dei rifiuti”.



Co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma LIFE 2014 - 2020

Ufficio stampa Federalimentare
Elena Giacchino 340 2682776
Florentina Ricciarelli 329 2348154
federalimentare@consensoeu.com