

Bureau Veritas nella lotta agli sprechi alimentari

24 Novembre 2021



MILANO – I numeri non mentono e fanno male: 121 chilogrammi di cibo a testa sprecati ogni anno sulla terra; 931 milioni di tonnellate di prodotti alimentari gettati via senza essere utilizzati, pari al 17% della produzione alimentare; il 14% del cibo prodotto si perde tra il momento della raccolta e quello della vendita, pari a una perdita di oltre 400 miliardi di dollari all'anno. A fronte di tutto ciò circa 690 milioni di persone che ancora soffrono la fame e altri 3 miliardi che non possono seguire una dieta sana; senza contare che l'8-10% delle emissioni globali di gas a effetto serra è riconducibile alla produzione di alimenti mai consumati. Il Food Waste Index Report del 2021 di Unep (Nazioni Unite) non ammette repliche e richiede soluzioni rapide.

Lo ha compreso Bureau Veritas che, per guidare le aziende sensibili al tema e offrire al consumatore gli strumenti per identificare gli operatori virtuosi, ha creato Food Waste Reduction, una certificazione del sistema per la prevenzione e la gestione delle perdite e dello spreco alimentare. Lo standard si basa sull'attenta analisi delle cause degli sprechi, la definizione e attuazione di un piano di prevenzione e miglioramento, con le relative misure di monitoraggio dei risultati. Una certificazione, questa, tarata sul particolare contesto italiano, caratterizzato da una sensibilità dei consumatori elevata e diffusa: l'85% (fonte Waste Watcher International/Ipsos) vorrebbe che il cibo invenduto e ritirato da supermercati o aziende alimentari venisse per legge donato ad associazioni che si occupano di assistere persone bisognose e fra i primi messaggi reiterati dei genitori italiani ai figli figura proprio il monito a non sprecare il cibo (83%).

Per quanto il trend sia in miglioramento, sempre secondo Waste Watcher/Ipsos, i dati sullo spreco alimentare in Italia fanno comunque riflettere: sono 27 i chilogrammi di cibo pro capite che ogni anno finiscono nella spazzatura (erano 30 nel 2019). Lo spreco alimentare domestico ammonta a 6 miliardi e 403 milioni mentre sfiora i 10 miliardi di euro lo spreco relativo all'intera filiera, ovvero unendo commercio e distribuzione. C'è dunque una fortissima aspettativa dei consumatori (che avranno finalmente a disposizione uno strumento per distinguere sul mercato gli operatori impegnati a ridurre gli sprechi) e che potranno selezionare le aziende sulla base del loro impegno concreto, con evidente beneficio economico e reputazionale.

Può ambire a questa certificazione qualsiasi operatore della filiera alimentare: dalla produzione primaria alla trasformazione alimentare, dalla grande distribuzione ai grossisti e punti vendita, dalla ristorazione collettiva alla logistica in ambito alimentare, per citare alcuni dei principali soggetti coinvolti dalla certificazione. Una scelta in coerenza con la strategia "From Farm to Fork" e con l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12 "garantire modelli di produzione e consumo sostenibili" che prevede di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare.