Stato di fatto e strumenti disponibili contro lo spreco

Milano 17 febbraio 2015

Matteo Guidi

Last Minute Market è una società spin off dell'università di Bologna

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

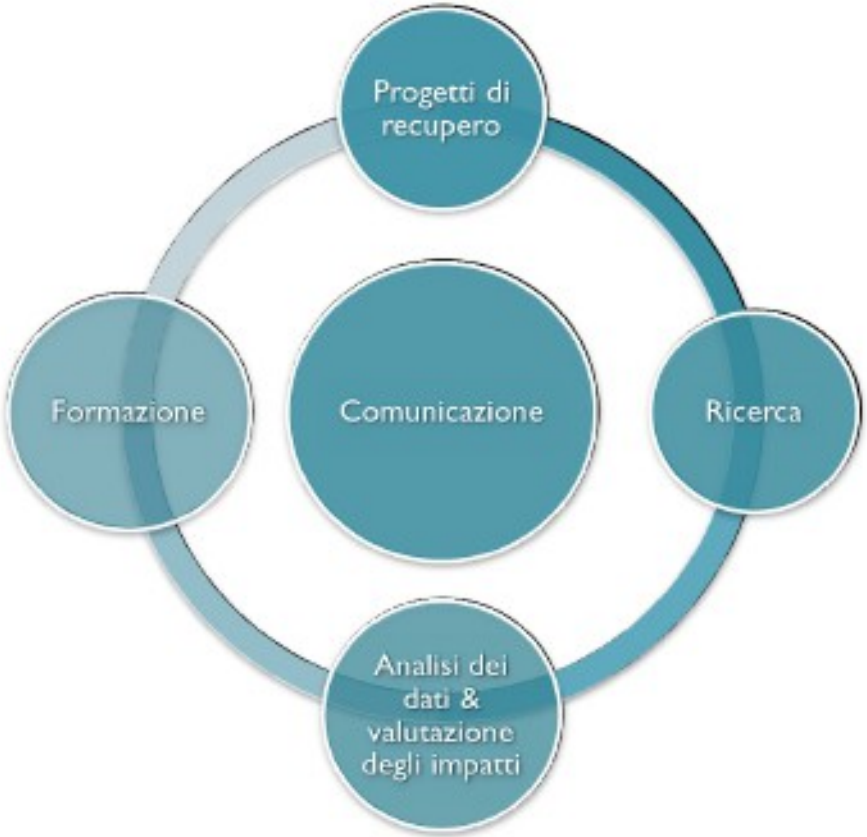
1998 Progetto di ricerca

2001 Associazione

2003 Società Cooperativa

2008 Spin-off accademico

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



LMM è una società spin off dell'**Università di Bologna** che si occupa da oltre 15 anni di **prevenzione degli sprechi.**

La mission di LMM è lo **spreco zero**!

sprecozero

I NOSTRI PARTNER

Regione Emilia-Romagna

MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

IPER

GRANAROLO

Whirlpool
EMEA

DESPAR

coop
Adriatica

federfarmabologna
associazione provinciale delle farmacie

alce nero
Mielizia

CADORO

MasterChef
ITALIA

CONAD

Mercatone Uno

Carrefour

FRANCO
COSIMO
PANINI

VERONAMERCATO

Rai radio 2

bennet

SIMPLY
MARKET
Sma

GRUPPO
HERA

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

il gigante

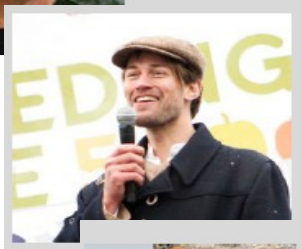
EUROPEAN
PARLIAMENT
PARLAMENTO EUROPEO
COMMISSIONE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

CIR
food

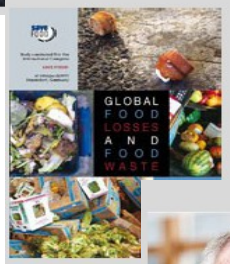
COSA SAPPIAMO DELLO SPRECO ALIMENTARE ?

NON ESISTE UNA DEFINIZIONE UNIVOCA DI SPRECO ALIMENTARE

Secondo il Prof. V. Smil dell'Università di Manitoba, anche la **sovra-nutrizione** dovrebbe essere considerata spreco alimentare e dovrebbe essere calcolata come differenza tra la quantità di cibo che ogni persona consuma e quello che lui o lei ha davvero bisogno



Secondo Tristram Stuar, lo spreco alimentare comprende anche qualsiasi prodotto che, invece di essere destinato al consumo umano, è volutamente **dato agli animali**, o è un **sottoprodotto** derivante dalla produzione di alimenti per uso umano.



L'Istituto svedese per l'alimentazione e la biotecnologia (SIK), in un recente studio commissionato dalla FAO, ha proposto una **distinzione tra perdite alimentari e spreco di cibo**. Le perdite di cibo " si trovano durante la produzione agricola, post-raccolta, e fasi di lavorazione nella catena di approvvigionamento alimentare," , mentre lo spreco alimentare si verifica "alla fine della catena

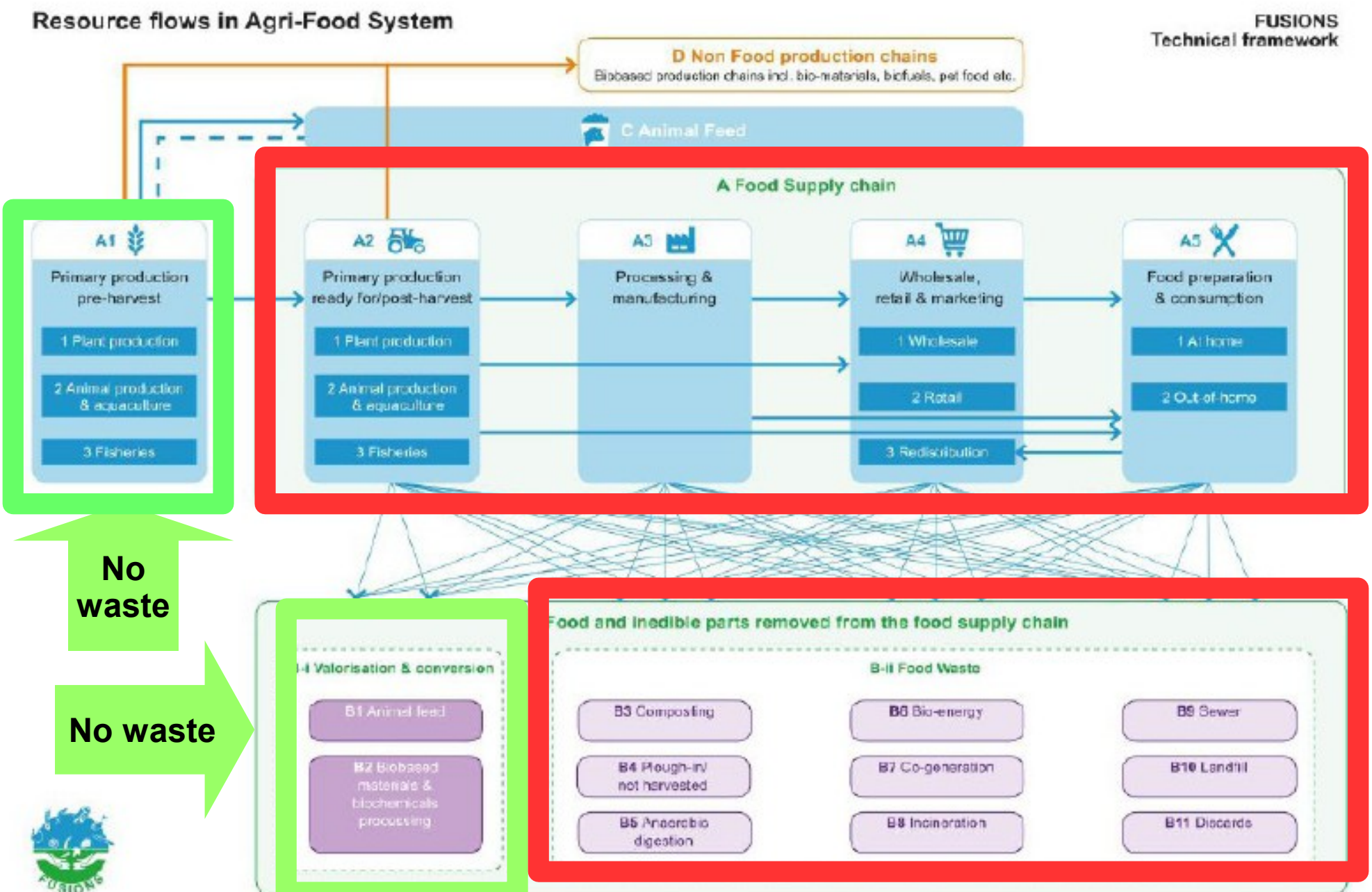
Il professor Jan Lundqvist dell'Stockholm International Water Institute (SIWI), parla di perdite di campo e deterioramento, riferendosi alla perdita che si svolge nei campi e durante il trasporto e lo stoccaggio. Il SIK sottolinea inoltre che il cibo che è stato originariamente pensato per il consumo umano, ma che non

In Gran Bretagna, WRAP distingue lo spreco di cibo tra:

Evitabile: il cibo e le bevande che vengono gettati via, nonostante siano ancora commestibili;

Una prima definizione di spreco alimentare è stato data dalla FAO e comprende **qualsiasi sostanza commestibile** che - invece di essere destinata al consumo umano - è stata gettata, scartata, persa, si è degradata, o è stata "consumata" dai parassiti in ogni fase della la catena di approvvigionamento alimentare

LA DEFINIZIONE DI SPRECO ALIMENTARE
IL FRAMEWORK DI FUSIONS



LA DEFINIZIONE DI SPRECO ALIMENTARE DEFINIZIONE DI FUSIONS

È da considerarsi spreco alimentare:

tutti i prodotti rimossi dalla supply chain

Ad esclusione:

- dei prodotti rimasti in campo prima della raccolta e "non pronti per essere consumati"
- i prodotti utilizzati per alimentazione animale e biobased matereals

La Definizione adottata è la seguente:

Food waste (FW)	Food waste is any food, and inedible parts of food, **removed**[2] **from the food supply** chain to be recovered or disposed (including composted, crops ploughed in/not harvested, anaerobic digestion, bio-energy production, co-generation, incineration, disposal to sewer, landfill or discarded to sea)

Fusions project: 21 partner in 13 countries

http://www.eu-fusions.org/

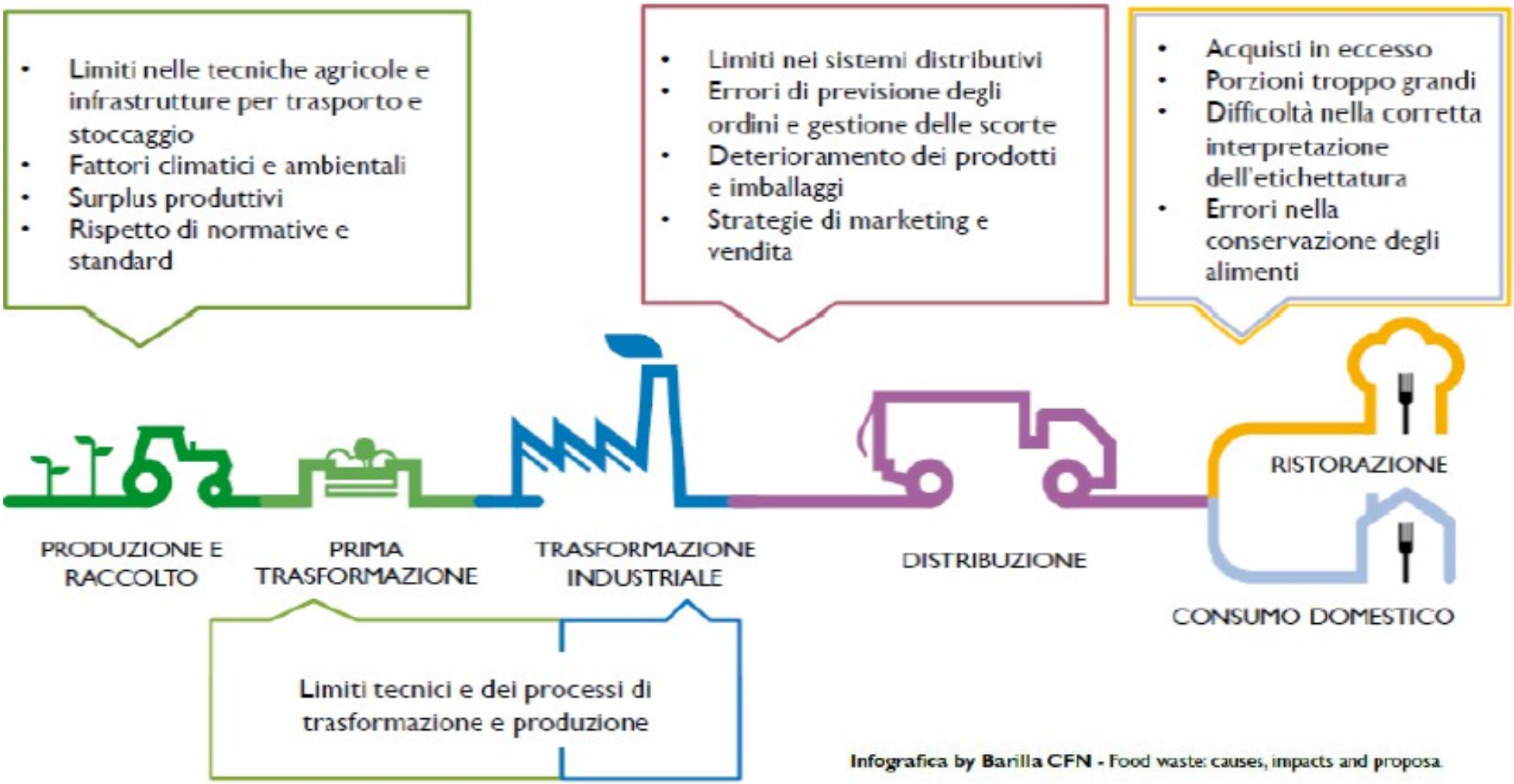
last minute market

www.lastminutemarket.it

Fusions project: platform members

Already 140+ members have pledged support to the FUSIONS platform. We are looking for new committed stakeholders from business, government, universities, NGOs, networks and platforms to join.

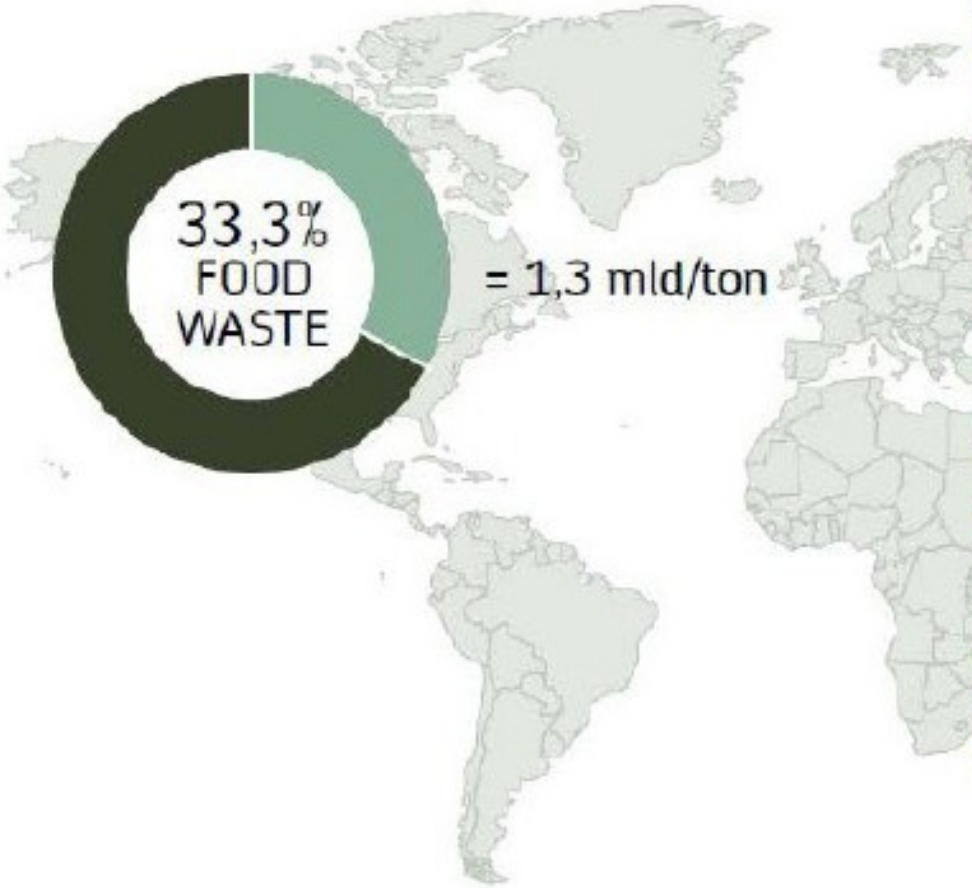
PERCHÈ SPRECHIAMO E DOVE



last minute market

www.lastminutemarket.it

QUANTO SPRECHIAMO



La stima del volume globale di perdite e sprechi alimentari è condizionata da una disponibilità limitata e da un'eterogeneità dei dati. Una delle poche analisi disponibili a livello globale è quella realizzata nel 2011 dalla FAO* che stima uno spreco mondiale annuale di circa 1,3 miliardi di tonnellate, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Se si potessero recuperare tutte le perdite e gli sprechi, si potrebbe dare da mangiare, per un anno intero, a circa metà dell'attuale popolazione mondiale.

Infografica by Barilla CFN - Food waste: causes, impacts and proposa

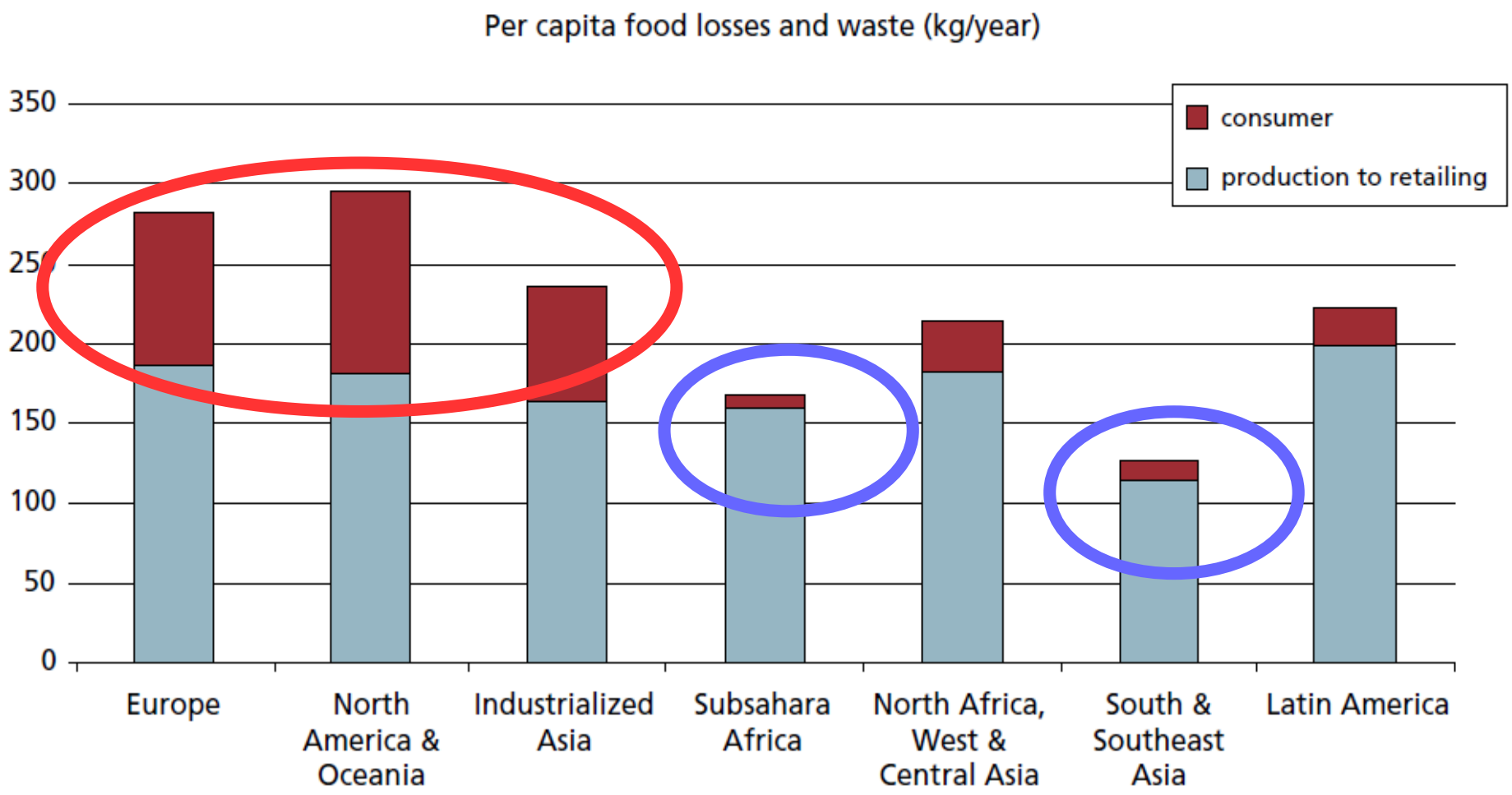
QUANTO SPRECHIAMO

last minute market

www.lastminutemarket.it

DOVE SPRECHIAMO

Figure 2. Per capita food losses and waste, at consumption and pre-consumptions stages, in different regions



DOVE E QUANTO SPRECHIAMO

Estimated/assumed waste percentages for each commodity group in each step of the FSC for Europe incl. Russia.

	Agricultural production	Postharvest handling and storage	Processing and packaging	Distribution: Supermarket Retail	Consumption
Cereals	2%	4%	0.5%, 10%	2%	25%
Roots and tubers	20%	9%	15%	7%	17%
Oilseeds and pulses	10%	1%	5%	1%	4%
Fruits and vegetables	20%	5%	2%	10%	19%
Meat	3.1%	0.7%	5%	4%	11%
Fish and seafood	9.4%	0.5%	6%	9%	11%
Milk	3.5%	0.5%	1.2%	0.5%	7%

Estimated/assumed waste percentages for each commodity group in each step of the FSC for sub-Saharan Africa.

	Agricultural Production	Postharvest handling and storage	Processing and packaging	Distribution	Consumption
Cereals	6%	8%	3.5%	2%	1%
Roots and tubers	14%	18%	15%	5%	2%
Oilseeds an pulses	12%	8%	8%	2%	1%
Fruits and vegetables	10%	9%	25%	17%	5%
Meat	15%	0.7%	5%	7%	2%
Fish and seafood	5.7%	6%	9%	15%	2%
Milk	6%	11%	0.1%	10%	0.1%

Exhibition at the interpack 2011

Studies

Global food losses and food waste

- Appropriate Packaging Solutions

World Food Day

World Environment Day

Appropriate Packaging Solutions

FAO-consultant Dr. Manalili explains the potential of the packaging industry in fighting food losses in low-income countries.

Short overview of the key findings:

1. Packaging solutions crucial key to address food loss

2. Status of the packaging industry in developing countries:

   - Industry strength is derived from large volume of agricultural production, the continuous growth in food commodities and a steadily

Our Partners

FAO
Food and Agriculture Organization of the United Nations
fao.org

UNEP
United Nations Environment Programme
unep.org

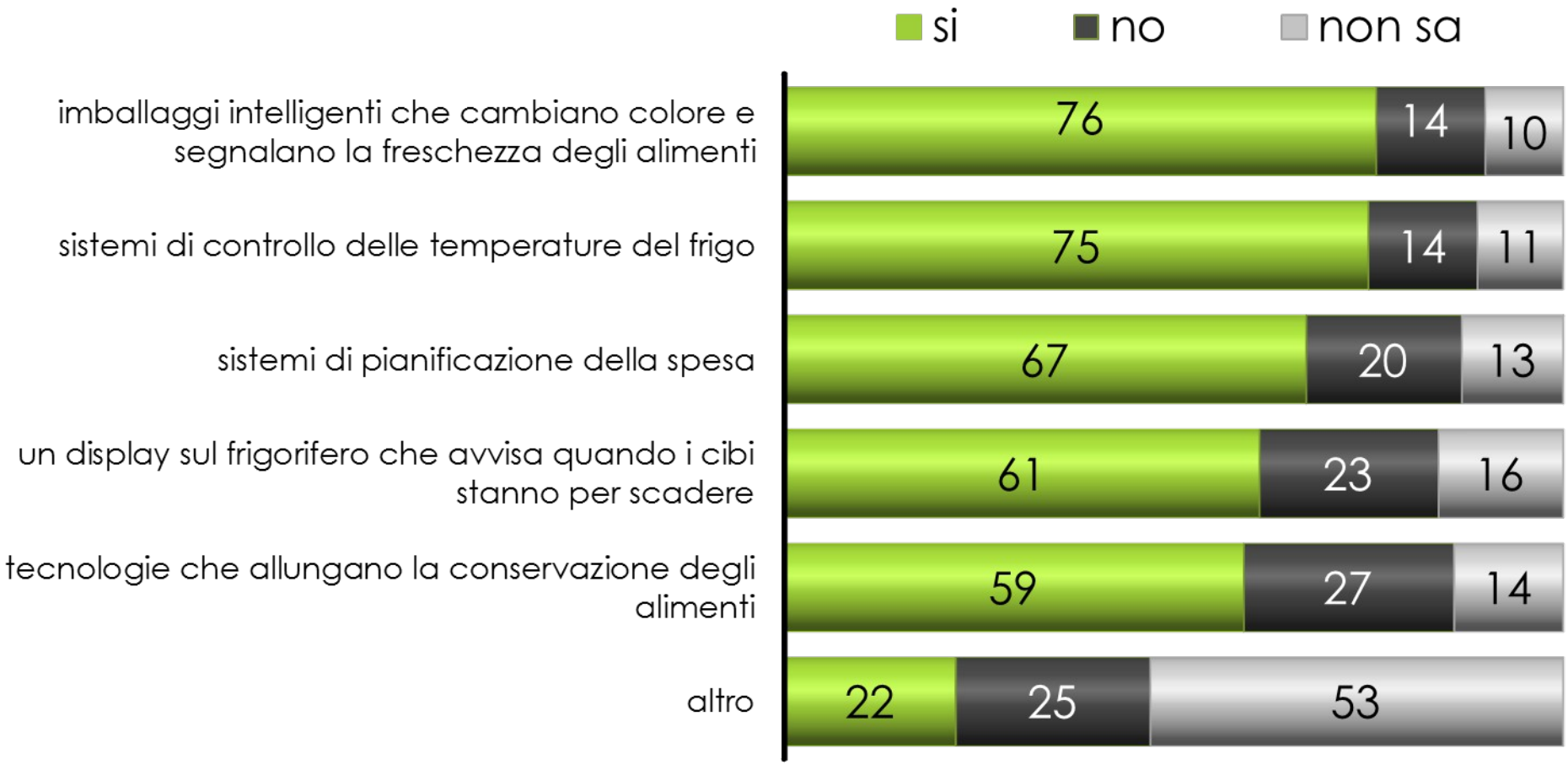
Messe Düsseldorf
Messe Düsseldorf - one of the leading export platforms worldwide
messe-duesseldorf.com

Messe Düsseldorf
Leading trade fair for processes and

PACKAGING: BUONO O CATTIVO?
E COSA NE PENSANO GLI ITALIANI?

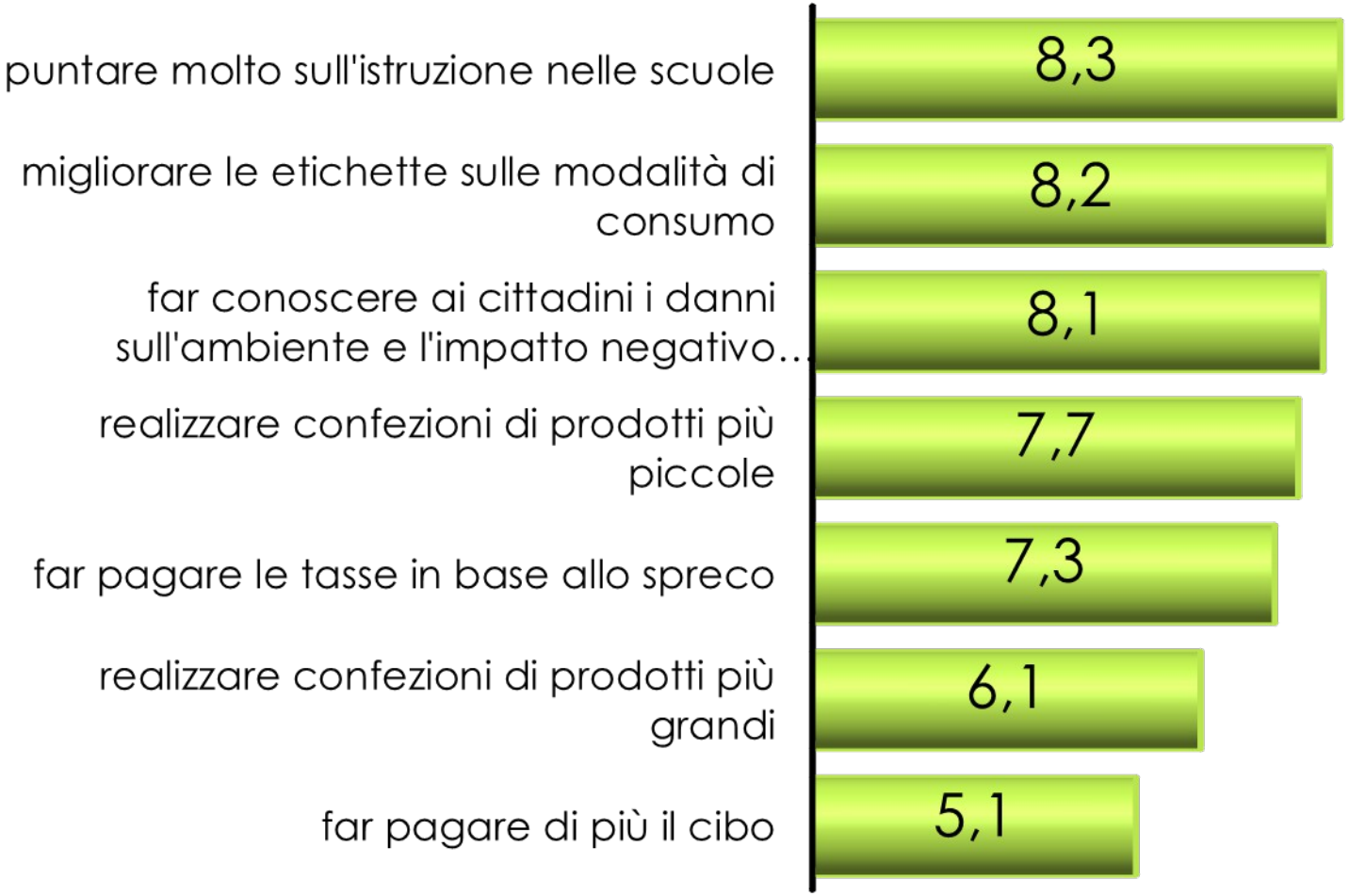
PACKAGING: COSA NE PENSANO GLI ITALIANI?

DATI OSSERVATORIO WASTE WATCHER
L'OSSERVATORIO SULLO SPRECO DOMESTICO DI LMM



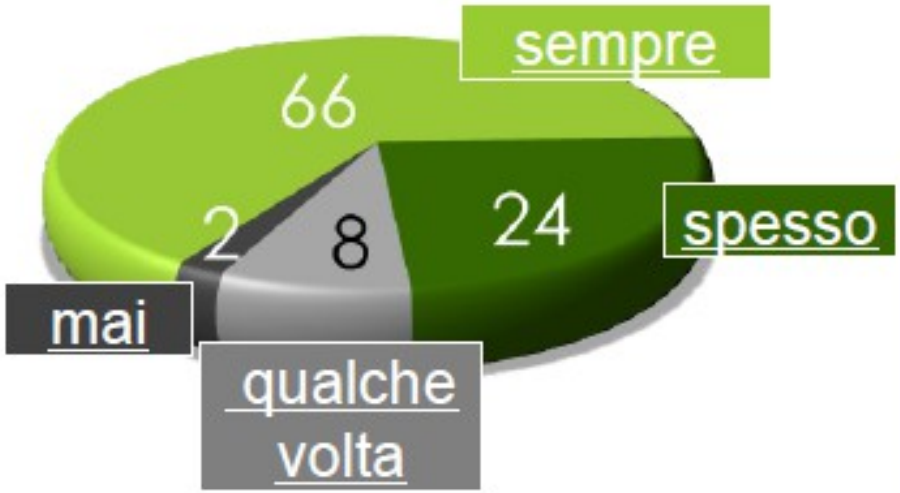
PACKAGING: COSA NE PENSANO GLI ITALIANI?

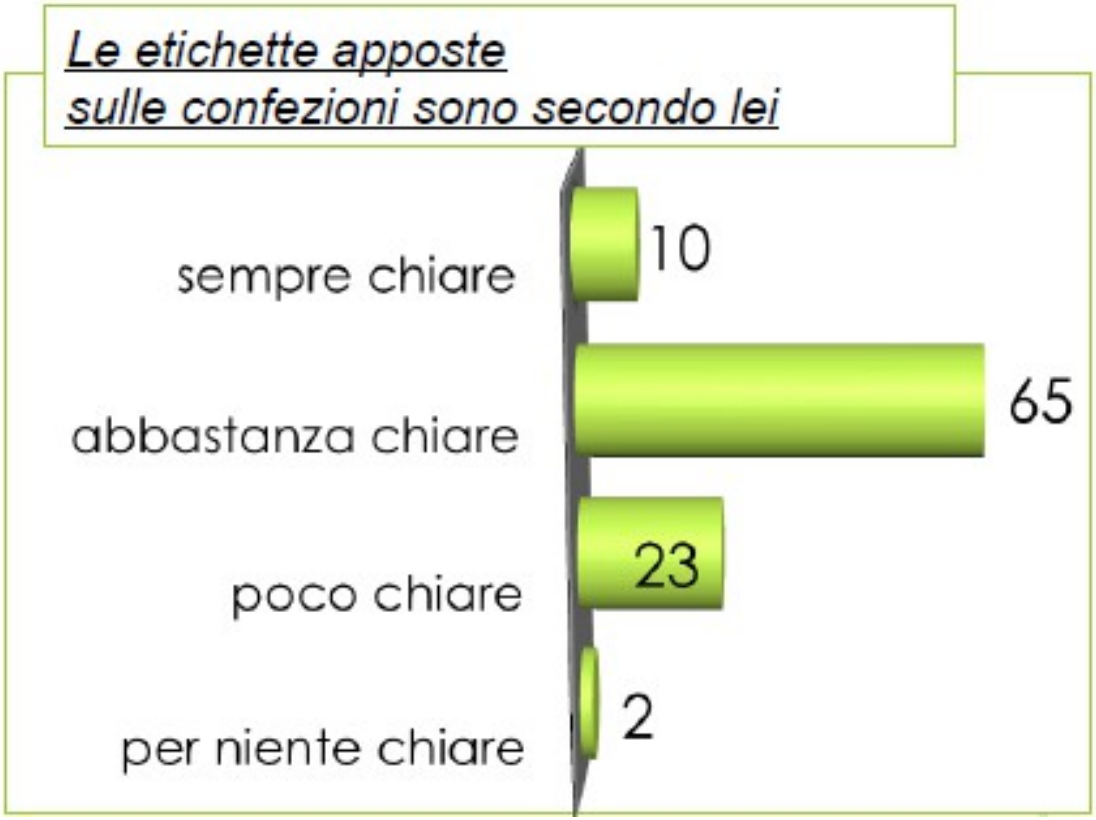
DATI OSSERVATORIO WASTE WATCHER
L'OSSERVATORIO SULLO SPRECO DOMESTICO DI LMM



PACKAGING: COSA NE PENSANO GLI ITALIANI?

Lei legge sempre le etichette apposte sugli alimenti che indicano le date di scadenza?

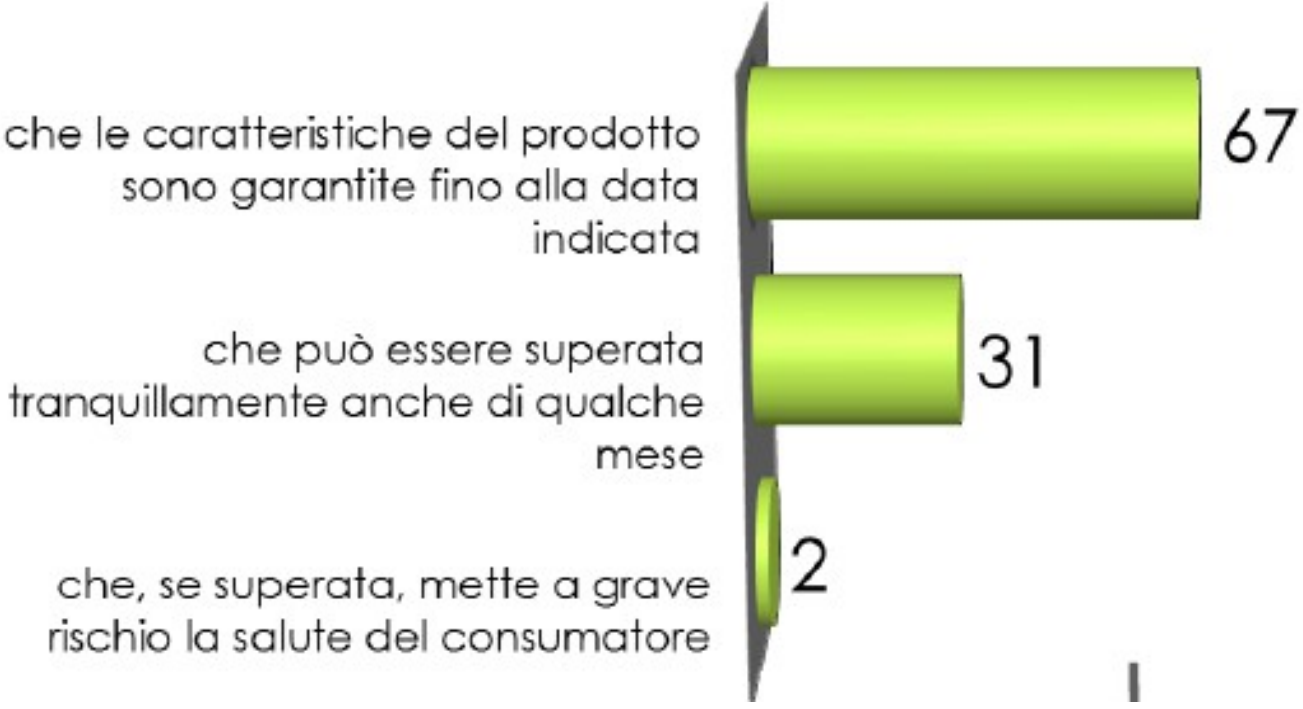




PACKAGING: COSA NE PENSANO GLI ITALIANI?

Lei sa la differenza tra la data di scadenza di un cibo e la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro…"?

"Da consumarsi preferibilmente entro…" è una data che secondo lei indica:



PACKAGING
E SPRECO ALIMENTARE

VEICOLO DI SENSIBILIZZAZIONE E INFORMAZIONE

PACKAGING
E SPRECO ALIMENTARE

Www.loovefoodhatewaste.com

This site uses cookies. By continuing to use the site we assume that you are happy to have cookies stored on your computer. Find out more DISMISS

LOVE FOOD hate waste

Blog | Contact us | Events | About Us | Search | SEARCH

ABOUT FOOD WASTE | WHAT'S NEW | PORTION AND PLAN | SAVE TIME | GET INVOLVED | STORAGE | RECIPES

Fresher for Longer

From ziplocks on cheese packs to breathable fruit and veg bags, the packaging food comes in has been cleverly designed with all sorts of cunning features.

So when you get your food home, keep it in its original packaging and follow on pack instructions to keep food at its best. If you buy your fruit and veg loose they can also last longer if stored properly in a bag that is lightly tied in the fridge

PACKAGING E SPRECO ALIMENTARE

Www.loovefoodhatewaste.com

8 ways packaging helps reduce the amount of good food we throw away in our homes...

1

Love your bags

Loads of people don't realise fruit and veg, like carrots, peppers and apples, are best kept in the bag they come in as it keeps it fresher for longer. A shrink-wrapped cucumber for example will last around three times longer than a non-shrink-wrapped one.

2

Sealed with a kiss

Resealable packs for cheese prevent it drying out, particularly important in the fridge. If your cheese of choice doesn't have a resealable pack, make sure you wrap it well in clingfilm, foil or in a plastic tub

3

Some now, some later

Lots of food comes in clever packs that are subdivided, so that you can use some now, some later. Look out for salads, sliced meats, and bakery products such as part-baked baguettes like this.

4

Bigger isn't always better

Smaller packs of bread (which still have the same size slices) are great if you're not going to eat a big loaf before it goes off. If you

PACKAGING
E SPRECO ALIMENTARE

STRUMENTO DI CONSERVAZIONE

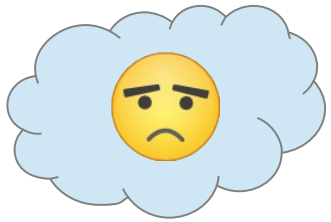
DOPO 7 GIORNI

SHELF LIFE EXTENDED
FROM 3 DAYS TO 14+ DAYS

DATI PRESENTATI AL
Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction
Rome, 10-11 December 2013 da

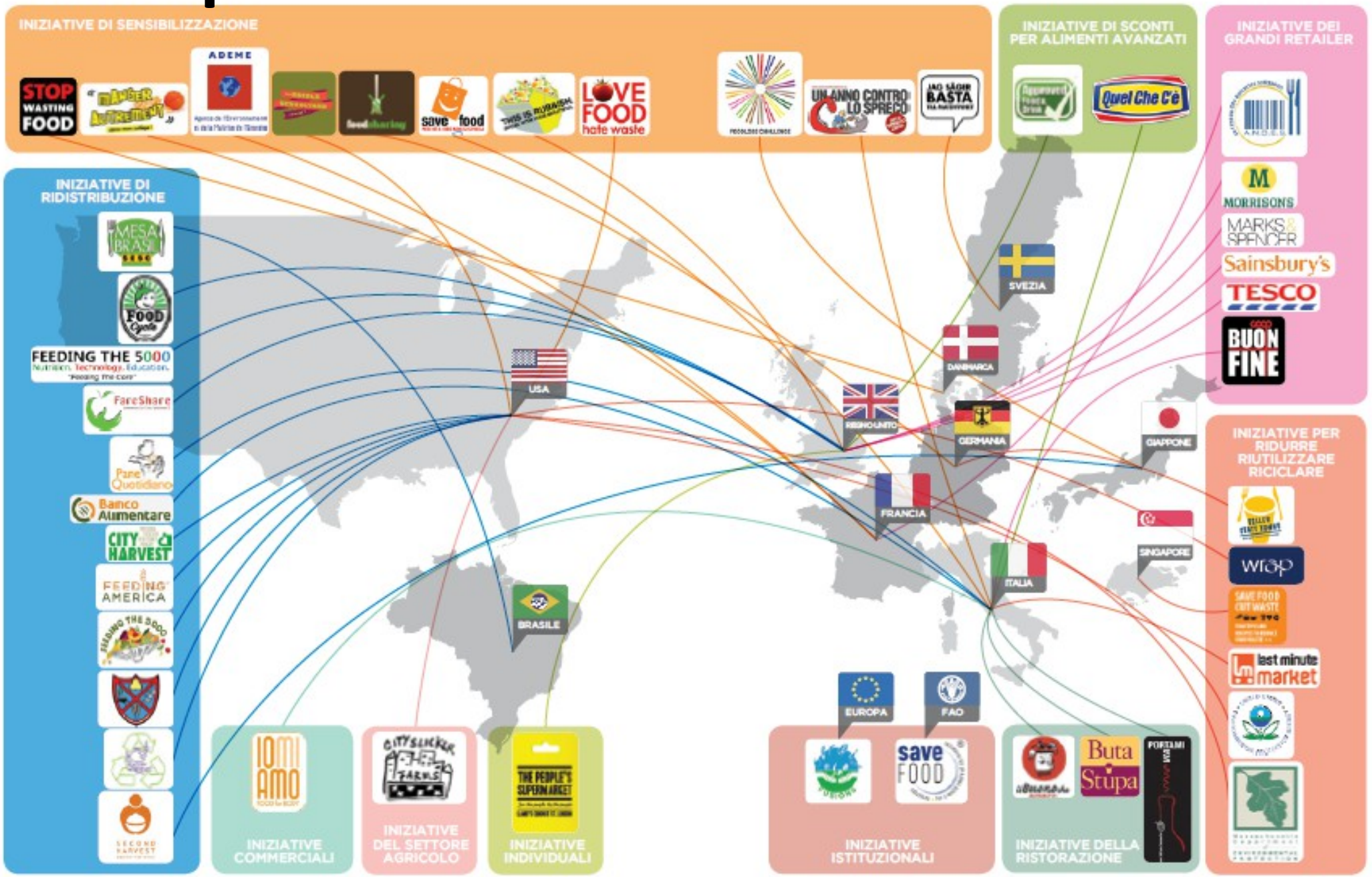
alufoil
European Aluminium Foil Association e.V.

LA SFIDA: FAR PERCEPIRE IL PACKAGING COME ALLEATO PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE



Campagne sensibilizzazione sullo spreco nel mondo

Barilla Center FOR FOOD & NUTRITION
persone, ambiente, scienza, economia



Campagne sensibilizzazione sullo spreco di LMM

www.unannocontrolospreco.org www.lastminutemarket.it

UN ANNO CONTRO LO SPRECO

una campagna europea di last minute market

2010 Cibo → 2011 Acqua → 2012 Energia → 2013 Spreco Zero → 2014 Green & Young

UN ANNO CONTRO LO SPRECO: I PARTNER 2014

Whirlpool EMEA

UniCredit

con il sostegno di

coop

INDESIT company

GRANAROLO

alce nero

Mielizia

CONAD

Media partner

Rai radio2

Caterpillar

In collaborazione con

EUROPEAN PARLIAMENT

GreenWeek

ASSOCIAZIONE DEI COMUNI VIRTUOSI

ANTONIANO Bologna

Lo spreco si può evitare: non servono magie!

www.unannocontrolospreco.org **www.lastminutemarket.it**