

## LE CAUSE DELLO SPRECO NEI CAMPI

Le cause che stanno alla base della formazione di sprechi e perdite a livello del settore agricolo sono numerose. Alcune di queste sono strettamente collegate alla “biologicità” dell’attività agricola, altre a fattori di mercato, altre ancora agli “azzardi” tentati dagli agricoltori che cercano di speculare su prezzi alti al momento della raccolta.

Come accennato, l’attività agricola risulta essere fortemente condizionata dai fattori meteorologici per cui per gli agricoltori, data la variazione e i rischi inerenti l’attività agricola (attacchi parassitari, eventi meteorologici avversi, annate sfavorevoli ecc.), risulta difficile coltivare esattamente la quantità di beni agricoli che sarà in grado di soddisfare in modo preciso la domanda di mercato. Ciò fa sì che, tendenzialmente, vengano coltivate e quindi prodotte quantità maggiori di prodotti agricoli. Se queste risultano essere in eccesso rispetto alla richiesta inevitabilmente verranno lasciate in campo a marcire.

In altri casi le produzioni non possono essere raccolte a causa di danni provocati da parassiti, malattie, ed eventi atmosferici (grandine, colpi di caldo, eccessi di acqua, ecc.). In altri casi, invece i fattori economici giocano un ruolo fondamentale nella decisione di raccogliere o meno un prodotto. Infatti se i prezzi di mercato, al momento della raccolta, sono troppo bassi, gli agricoltori possono decidere di lasciare una parte della produzione in campo perché ad esempio i ricavi non sono in grado neanche di coprire i costi della raccolta e di trasporto.

La combinazione di entrambi i fenomeni, quelli naturali e gli effetti di mercato, definita in inglese “walk-by’s”, porta interi campi di prodotti agricoli ad essere lasciati non raccolti in campo per poi essere interrati. Questa procedura potrebbe non rappresentare una perdita completa in quanto le colture ritornano nel suolo come materiale organico, ma senza ombra di dubbio queste sono delle perdite/sprechi in termini di nutrizione umana, e in termini di risorse, quali acqua, energia, lavoro, prodotti chimici, ecc., che sono stati impiegati per la produzione degli stessi beni agricoli.

In alcuni casi, soprattutto in questi ultimi anni, anche la carenza di manodopera è stata causa di formazione di produzioni lasciate in campo non raccolte.

Anche il rispetto degli Standard di qualità (calibro, colore, regolarità delle dimensioni, shelf life ecc.) imposti dai settori a valle della filiera agroalimentare (grossisti e Grande distribuzione organizzata), porta, spesso ad una raccolta selettiva, quindi i prodotti “fuori standard” (troppo grossi o troppo piccoli, irregolari, troppo vicini alla maturazione ecc.) possono essere lasciati non raccolti in campo, e quindi a marcire.

Un’altra causa che porta intere produzioni a non essere raccolte è legata ad allarmi legati a situazioni di insicurezza igienico sanitaria. Ad esempio, nel 2008, negli Stati Uniti è stato lanciato, da parte della Food and Drug Administration, un allarme di possibili contaminazioni di salmonella nei pomodori.

Alla fine si è poi scoperto che il tutto era infondato, ma nel frattempo ha creato una percezione negativa da parte dei consumatori e ha portato ad una diminuzione della domanda complessiva di mercato dei pomodori. Come risultato, circa il 32% della superficie totale coltivata a pomodoro negli Stati Uniti è andata non raccolta. (Si veda anche quanto è successo in Europa nel 2011 con l'allarme lanciato sulla contaminazione dei germogli di soia da parte dell'Escherichia Coli).

## **BIBLIOGRAFIA**

A. Flanders, "Economic Impact of Georgia Tomato Production: Value Losses Due to the U.S. Salmonella Outbreak," University of Georgia Center for Agribusiness and Economic Development, 2008.