

LO SPRECO DOMESTICO

Nella filiera agro-alimentare lo spreco a livello domestico è decisamente quello più problematico: sia per quanto riguarda la sua stima quantitativa, sia relativamente alle azioni per la sua riduzione. Mentre per la produzione agricola, la trasformazione alimentare e la distribuzione esistono statistiche attendibili nonché modalità sperimentate per il recupero a fini sociali e la prevenzione, a livello domestico gli alimenti ancora buoni finiscono direttamente fra i rifiuti solidi urbani. Inoltre la maggior parte degli studi sullo spreco alimentare domestico si focalizza su particolari ambiti (spreco a casa, nelle mense scolastiche), su specifici segmenti della popolazione, o specifiche aree geografiche.

Secondo la SINU (Società italiana di nutrizione umana), la disponibilità calorica giornaliera per ogni italiano è di circa 3700 kcal, l'equivalente di oltre una volta e mezzo il fabbisogno energetico quotidiano, per cui si genera un surplus di 1700 kcal che tendenzialmente provoca sovralimentazione o viene sprecato (per gli Stati Uniti siamo a 3900 Kcal, mentre per Gran Bretagna, Irlanda, Belgio, Francia e Canada, si attesta su livelli compresi 3700-3800 Kcal ed in Nuova Zelanda, Finlandia, Paesi Bassi e Islanda tra 3500-3600 Kcal). Nel caso dello spreco alimentare domestico il cibo gettato è costituito da prodotti alimentari cotti o meno, cibi andati a male o cucinati in eccesso.

Nel calcolo dello spreco alimentare domestico non solo inclusi i cibi e le bevande preparate in casa ma consumate fuori e smaltite quindi nei cestini o nei cassonetti. In merito alla quantificazione, Bloom (2010) mette in evidenza come le famiglie americane gettano circa il 25 per cento del cibo e delle bevande che acquistano. In termini di valore la stima, per una famiglia media di quattro persone, si attesta tra i 1.365 e i 2.275 dollari all'anno. Dobbs (2011) inoltre sottolinea come questi sprechi abbiano gravi implicazioni anche in termini di energia sprecata. Sempre secondo lo studio McKinsey lo spreco domestico è responsabile in media di otto volte lo spreco di energia legato alle perdite post-raccolto.

Nel Regno Unito circa i due terzi degli sprechi domestici è legato al deterioramento del cibo causato ad un uso non tempestivo dello stesso, mentre l'altro terzo è legato o alle tecniche di cottura o perché preparato in eccesso (WRAP 2011). In questa fase della filiera la deperibilità degli alimenti costituisce la principale causa delle perdite di cibo. In termini di volume totale, la frutta fresca e gli ortaggi costituiscono la quota maggiore di spreco, seguita dal latte e dalla carne/pesce.

È necessario sottolineare come gli sprechi domestici non costituiscono un fenomeno inevitabile, e soprattutto non rappresentano un fatto da sempre comune. Uno studio condotto nel 1987 ha rilevato, infatti, che le persone sopra i 65 anni, molte delle quali avevano vissuto sia la Grande Depressione che la Seconda Guerra Mondiale, sprecano la metà del cibo rispetto a generazioni più "recenti". Allo stesso modo, i paesi in via di sviluppo, a livello domestico sprecano "solo" 6-11 kg pro-capite di beni alimentari all'anno mentre i paesi sviluppati sprecano 95-115 kg di cibo pro-capite all'anno (FAO 2012).

Secondo quanto appena evidenziato, ad esempio la media di sprechi domestici negli USA è 10 volte superiore alla media degli sprechi del sud est asiatico.

A livello Nazionale invece è emerso, da un'indagine condotta dall'Università di Bologna in collaborazione con il JRC, che ogni anno a livello domestico si spreca cibo per un controvalore monetario di circa 8 milioni di euro. L'indagine sottolinea come più del 30% degli intervistati dichiara di sprecare cibo in buone quantità, inoltre il 32% dichiara di gettare ogni settimana cibo ancora buono pari ad un quantitativo che si attesta tra i 250 g e i 2Kg. Anche in Italia i cibi più gettati risultano essere frutta e verdura (tra il 60 e il 70% degli intervistati ha dichiarato di gettarla). Seguono latte, formaggio, yogurt, uova e pane (tra il 25 e il 30% degli intervistati ha dichiarato di gettarli).

Infine, i fattori che determinano la variabilità nel quantitativo di spreco generato a livello domestico sono:

- la dimensione e la composizione di una famiglia (gli adulti sprecano in termini assoluti di più dei bambini, le famiglie più numerose sprecano minori quantitativi a persona rispetto alle famiglie più piccole);
- il reddito familiare (gli sprechi alimentari sono minori nelle famiglie a basso reddito);
- la cultura di origine (ad esempio, negli Stati Uniti le famiglie di origine ispanica sprecano il 25% in meno rispetto alle famiglie non ispaniche);
- la stagionalità dei prodotti (in estate si spreca di più rispetto alle altre stagioni dell'anno).

BIBLIOGRAFIA

Bloom J., *American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It)*, Da Capo Press, Cambridge (MA), 2010.

Dobbs R., et al., "Resource Revolution: Meeting the World's Energy, Materials, Food, and Water Needs," McKinsey Global Institute, November 2011.

FAO (2011), *Global food losses and food waste*, FAO, Rome.

WRAP, "New Estimates for Household Food and Drink Waste in the U.K.," 2011, www.wrap.org.U.K./downloads/New_estimates_for_household_food_and_drink_waste_in_the_U.K._FINAL_v2.110a9ba6.11460.pdf.