

Ridurre lo spreco alimentare: come ci può aiutare la scienza?



All'interno dell'[European Consumer Food Waste Forum](#), progetto coordinato da DG SANTE – DG for Health and Food Safety e JRC – Joint Research Centre, accademici e professionisti di diversa estrazione hanno identificato le azioni e sviluppato raccomandazioni per i

responsabili politici e altri attori chiave al fine di ridurre lo spreco alimentare. Questi sono ora disponibili in un toolkit interattivo multilingua. Il [kit di strumenti per ridurre lo spreco alimentare dei consumatori](#) include quattro video tutorial, un pianificatore contro lo spreco alimentare per prendere ispirazione da altri progetti di successo, un calcolatore di prevenzione degli sprechi alimentari per calcolare l'impatto ambientale, economico e i benefici delle azioni e il valore nutrizionale del cibo risparmiato, e raccomandazioni su misura per i responsabili politici, le imprese, le scuole in tutte le lingue dell'UE.

Azioni urgenti

La quantità di cibo sprecato in tutta la catena di approvvigionamento alimentare è sconcertante. Solo nel 2021, l'UE ha generato 58,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, che corrisponde a circa 131 chilogrammi di cibo sprecato per abitante all'anno.

Si stima che circa il 10% degli alimenti messi a disposizione dei consumatori dell'UE (al dettaglio, nei servizi alimentari

e nelle famiglie) possa essere sprecato (Eurostat). Allo stesso tempo, oltre 37 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni giorno ([Eurostat, 2023](#)).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: foodandtec.com